



HAL
open science

Sociologie de l'alimentation de rue : la socialisation alimentaire aux seuils des espaces publics et privés dans les kampungs de Jakarta

Laura Arciniegas-Rozo

► **To cite this version:**

Laura Arciniegas-Rozo. Sociologie de l'alimentation de rue : la socialisation alimentaire aux seuils des espaces publics et privés dans les kampungs de Jakarta. Sociologie. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2019. Français. NNT : 2019TOU20012 . tel-02865216

HAL Id: tel-02865216

<https://theses.hal.science/tel-02865216>

Submitted on 11 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.

Université Fédérale



Toulouse Midi-Pyrénées

THÈSE

En vue de l'obtention du

DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Délivré par Université de Toulouse Jean-Jaurès

Présentée et soutenue par

Laura ARCINIEGAS-ROZO

Le 14 mars 2019

Sociologie de l'alimentation de rue. La socialisation alimentaire aux seuils des espaces « publics » et « privés » dans les *kampungs* à Jakarta.

École doctorale et discipline ou spécialité

ED TESC : Sociologie

Unité de recherche

Certop UMR CNRS 5044

Directeur(s) de Thèse

Jean-Pierre Poulain, sociologue, Professeur des Universités Toulouse Jean-Jaurès

Nicolas Bricas, socio-économiste, directeur de recherche, CIRAD UMR Moisa

Jury

Manuelle Franck, géographe, Professeure des Universités, présidente de l'INALCO

Muriel Figuié, sociologue, directrice de recherche, CIRAD UMR MOISA

Dominique Desjeux, anthropologue, Professeur des Universités émérite, Paris Descartes

Charles-Édouard de Suremain, anthropologue, chercheur, IRD

**Université Toulouse 2-Jean Jaurès
Laboratoire Certop UMR CNRS 5044**

THÈSE

Pour obtenir le grade de
DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ
Spécialité : Sociologie

**Sociologie de l'alimentation de rue. La
socialisation alimentaire aux seuils des
espaces « publics » et « privés » dans
les *kampungs* à Jakarta.**

ARCINIEGAS-ROZO Laura

Présentée et soutenue publiquement
Le 14 mars 2019

Directeurs de Recherche

Jean-Pierre Poulain, sociologue, Professeur des Universités Toulouse Jean-Jaurès
Nicolas Bricas, socio-économiste, directeur de recherche, CIRAD UMR Moisa

JURY

Manuelle Franck, géographe, Professeure des Universités, présidente de l'INALCO
Muriel Figuié, sociologue, directrice de recherche, CIRAD UMR MOISA
Dominique Desjeux, anthropologue, Professeur des Universités émérite, Paris Descartes
Charles-Édouard de Suremain, anthropologue, chercheur, IRD

À ma grand-mère

Remerciements

Cette thèse marque la fin d'un travail de six ans au cours desquels j'ai eu la chance d'échanger avec une multitude de personnes qui ont chacune contribué à sa réalisation. Aujourd'hui je compte plusieurs parmi mes amis. Je les remercie tous très sincèrement.

J'adresse tout d'abord mes remerciements aux familles de Kampung Melayu pour leur accueil, leur générosité et leur ouverture d'esprit qui m'ont permis d'approfondir mon regard scientifique et m'ont énormément enrichie personnellement.

Ce chemin a été possible grâce à la confiance que mes directeurs, Jean-Pierre Poulain et Nicolas Bricas, m'ont accordée. À Jean-Pierre, merci de m'avoir formée à la recherche scientifique et de m'avoir inculqué depuis les cours du Master à l'Isthia, la rigueur et la curiosité. À Nicolas, merci d'avoir cru et monté ce projet, pour les riches échanges, les encouragements toujours présents.

Je tiens à remercier très sincèrement les membres du jury de ma soutenance, Manuelle Franck, Muriel Figuié, Dominique Desjeux et Charles-Édouard de Suremain pour leur temps et l'intérêt qu'ils ont porté à mon travail.

Cette recherche a de même été guidée par les conseils et le soutien de Michelle Holdsworth qui a fourni des aides précieuses en matière de méthodologie et de cadrage, et de Phanette Barral à qui je remercie de m'avoir ouvert les portes du monde indonésien, de toujours avoir été à l'écoute et de ses critiques attentionnées de mon travail.

De même, cette thèse a été possible grâce aux moyens humains et financiers de trois organismes. Tout d'abord, merci à Agropolis Fondation pour avoir cru en ce projet et pour l'accompagnement toujours rigoureux. Ensuite, je souhaite exprimer ma profonde gratitude à Danone Research et très spécialement à Charlotte Sarrat qui depuis 2012 m'a accompagnée et soutenue sans hésitation, toujours avec une énorme générosité. Ce travail et mon parcours professionnel tiennent amplement à cette heureuse rencontre. De même, je remercie toute l'équipe de l'UMR Moisa du Cirad de m'avoir accueillie et soutenue pendant plus de trois ans, d'avoir toujours eu une attitude ouverte et enthousiaste et de m'avoir inculqué l'éthique que nécessitent les coopérations institutionnelles dans la recherche. En Indonésie, l'appui de Gilles Saint-Martin et de Ibu Putu a été indispensable pour la réalisation du terrain. Je tiens à les remercier très chaleureusement.

Le terrain à Jakarta a été possible grâce au travail de l'équipe du département d'Éducation de la Santé et de Sciences du Comportement de la faculté de Santé Publique de l'Universitas Indonesia que Ibu Evi Martha dirige et à qui j'adresse toute ma reconnaissance. Je remercie chaleureusement Ibu Tiara Amelia, Mbak Andham et Mbak Fatma pour leur application, leur créativité, leur passion et leur sourire. Cette thèse n'aurait pas vu le jour sans leur travail. *Saya mengucapkan terima kasih.*

Au sein de mon *alma mater*, je tiens à remercier les équipes du Certop et de l'Isthia de l'Université Jean-Jaurès. Spécialement merci à Amandine Rochedy, Julie Leport, Maria Clara Prata Gaspar, Christophe Serra Mallol et Olivier Lepiller pour les relectures attentionnées. À Daniela Chiang pour son aide inconditionnelle et pour tous les apprentissages que j'ai acquis à ses côtés. Je tiens aussi à remercier Laurence Tibère, Tristan Fournier, Estelle Fourat, Marine Fontas, Diana Oliveira et Anne Dupuy pour leur soutien et leur intérêt tout au long de ce parcours. Je remercie également mes collègues doctorantes Leslie Fonquerne, Mélanie Porte, Amélie Aubert-Plard et Liliana Martínez-Lomeli pour les échanges complices et l'accompagnement au cours des dernières années.

À mes amis, à la merveilleuse Anne Berchon, à Andrea ma sœur de la vie, à ma famille et ma très belle-famille, à Alejandro qui rend tout possible ; merci du fond du cœur pour votre amour et votre soutien inconditionnel. *Gracias infinitas.*

Sommaire

Introduction générale	13
Première partie	
L'alimentation et l'informalité urbaine. Le cas des <i>kampung</i> à Jakarta.....	25
Chapitre un : L'alimentation et les processus d'urbanisation.....	31
Chapitre deux : Contextualisation du mode de vie et de l'alimentation dans les <i>kampung</i> jakartanais	73
Deuxième partie	
De l'objet sociologique à la pratique de terrain	121
Chapitre trois : Les socialisations de l'alimentation de rue. Axes d'analyse et problématisation sociologique ..	123
Chapitre quatre : La mise en œuvre du terrain : acteurs, accès et outils méthodologiques	177
Troisième partie	
L'alimentation du mangeur de rue : itinéraires individuels, morphologies culinaires et modes de vie.....	217
Chapitre cinq : Les temps de l'alimentation quotidienne	219
Chapitre six : La production sociale des espaces culinaires	279
Chapitre sept : L'actualisation des sociabilités alimentaires au prisme de la mixité sociale dans les <i>kampungs</i>	327
Conclusion générale	379
Bibliographie	391
Liste des tableaux	411
Liste de figures	413
Glossaire des mots indonésiens	415
Table des matières	415

« Répondant aux exigences du corps, et déterminée dans chacun de ses modes par la façon particulière dont ici et là, l'homme s'insère dans l'univers, placée donc entre la nature et la culture, la cuisine assure plutôt leur nécessaire articulation. Elle relève des deux domaines, et reflète cette dualité dans chacune de ses manifestations » (Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de Table*, 1968).

Introduction générale

Itu bukan makan ! (« ceci, ce n'est pas manger ! ») me dit Bu Agus, un bol de *bakso* à la main (une préparation à base de nouilles et de boulettes de viande) qu'elle mange assise à côté de l'échoppe mobile du vendeur. Si on prend ce moment de consommation comme un premier « lieu de lecture » de l'alimentation (Barthes, 1961) du *kampung*, il est possible d'isoler ses caractéristiques pour le décrire comme une consommation, certes individuelle, mais tout aussi inscrite dans un environnement social où passants, enfants et vendeurs circulent et interagissent avec Bu Agus pendant qu'elle mange. Par ailleurs, ce plat a été acheté et consommé auprès d'un vendeur à quelques mètres de distance de sa maison, et à qui elle s'adresse avec beaucoup de familiarité. Que veut alors dire « manger » dans le contexte des *kampungs* ? Et quel sens donne-t-on à ces consommations dans la rue ?

Dès nos premiers contacts avec le terrain, ces questions ont formé l'esprit de cette recherche, car elles font émerger des problématiques liées à la fois aux conditions de vie des *slums*, caractérisées par la précarité et par la densité des interactions sociales dans un environnement très densément peuplé, et aux changements alimentaires contemporains marqués par une alimentation « hors-foyer » et individualisée. La mise en perspective de ces deux éléments depuis la sociologie implique plusieurs enjeux qu'il est nécessaire de prendre en compte. D'une part, l'« autonomie » des *slums* et bidonvilles, suivant une conception qui voit dans ces « poches de pauvreté » autant d'espaces fonctionnant « à part », masque souvent le fait de leur exclusion sociale et politique. D'autre part, leurs conditions de vie marquées par toute sorte de précarités entraînent des problèmes de santé pour des populations déjà très vulnérables. Quant aux enjeux théoriques, cette thèse se présente comme une opportunité et comme un défi, car penser l'alimentation dans une ville du « Sud Global » et plus particulièrement inscrite dans « l'informalité » nous impose de composer, avec les théories disponibles, un nouveau cadrage notionnel qui s'adapte aux réalités ainsi décrites. Enfin, les caractéristiques de l'alimentation que l'anecdote de Bu Agus nous montre, guideront notre

recherche vers une étude sociologique des espaces alimentaires dans leurs dimensions socioculturelles, ainsi que matérielles.

L'alimentation et le *kampung* : enjeux sociaux sanitaires

Enjeux sociaux

UN-Habitat prévoit que pour 2030 70% de la population mondiale vivra dans des villes, le rythme et l'échelle de croissance étant accentués pour les *mégavilles* (celles qui comptent aujourd'hui plus de 10 millions d'habitants) qui hébergeront 80% de la population urbaine mondiale (UN-Habitat, 2007). De même, est estimé qu'un quart des citadins du monde habitent dans des établissements informels, dits *slums* (Te Lintelo, 2017; UN-Habitat, 2010). Suivant ces tendances, l'augmentation des populations vivant dans des *slums* est estimée à un milliard en 2030, chiffre qui va de pair avec des niveaux très élevés de privations et de pauvreté, ainsi que d'emploi dans le secteur informel. En 2016, la Banque Mondiale estimait qu'environ 84,3 % des emplois non agricoles en Indonésie étaient informels¹ ; bien que l'emploi informel ait tendance à réduire avec l'augmentation du PIB, il a aussi tendance à augmenter avec l'urbanisation. Nous nous intéressons ici à l'alimentation des populations pour lesquelles les deux dimensions, pauvreté et informalité, sont liées.

A Jakarta, les *kampung* (littéralement « village », un terme les rapprochant du monde rural) sont typiquement des enclaves d'informalité et de pauvreté qui fonctionnent comme des villages autonomes au milieu de la ville. Depuis les temps coloniaux, ces espaces ont été marginalisés et négligés par les politiques de développement urbain ce qui a intensifié les déficiences infrastructurelles et de services primaires. Les mouvements populationnels des champs vers les villes ont progressivement augmenté la densité de ces quartiers qui accueillent des migrants à la recherche d'emploi (Ezeh *et al.*, 2017). La combinaison de ces deux éléments, sous-investissement et surpeuplement, a perpétué l'image des *kampungs* comme espaces de relégation. Par extension, ils font aujourd'hui référence à tous les quartiers bas, denses et non planifiés (Dietrich, 2015b). Leur mode de vie est assimilé à une plateforme communautaire fermée qui facilite l'accès à des ressources matérielles et sociales pour les plus pauvres et est souvent opposé à celui de la consommation massive. Pourtant, ces modes de vies cohabitent au sein d'une ville qui évolue et se modernise en permanence (Jellinek, 2005).

¹ data.worldbank.org

Le secteur dit « informel » est associé à l'improvisation, la débrouillardise et l'assemblage. La façon dont ces dimensions se manifestent dans les formes de l'alimentation est à chercher dans les dispositifs de vente ambulante de rue, premiers fournisseurs d'aliments préparés. L'alimentation de rue y constitue à la fois une importante activité de subsistance et une source très accessible et très disponible d'aliments *prêt-à-manger* (Brata, 2010; Tinker, 1997; Winarno et Allain, 1991). Ces dispositifs de vente dans la rue cristallisent le dynamisme de ce secteur et nous invitent à sortir des schèmes fixes d'organisation des temps et des espaces alimentaires. L'alimentation de rue se déploie au sein d'espaces résidentiels majoritairement construits et reconstruits par les habitants au fil du temps, créant un sentiment de cohésion et d'homogénéité (Jellinek, 2005; Sihombing, 2002). Au-dedans du *kampung*, l'absence ou la très faible séparation des fonctions entre domicile et travail marque un environnement social où les liens sociaux se configurent à la croisée du voisinage, de la parentèle et des échanges marchands qui s'y déroulent. L'espace des *kampung* du centre de Jakarta est confiné et la circulation et l'accès sont très restreints, ce qui contribue à l'exclusion économique et sociale des résidents et fait du *kampung* l'espace privilégié de la socialisation. Avec l'avancée de l'urbanisation, pauvreté et informalité ont tendance à augmenter ce qui peut renforcer l'exclusion de ces populations et, en même temps, leur dépendance à l'alimentation de rue. Pour faire face à ce problème des politiques d'aménagement urbain appelées *Normalisasi* (« normalisation ») cherchent à relocaliser tous les *kampungs* du centre vers la banlieue. Ces évictions massives de résidents pauvres des *kampungs* et *slums* sont justifiées sous un discours politique qui prétend restaurer « l'ordre » et le maintien des biens publics (Dietrich, 2014a, 2014b), Human Rights Watch, 2006). Les réinstallations se font dans des bâtiments éloignés du centre de la ville, bouleversant ainsi les accès à la fois aux ressources que le rez-de-chaussée offre (par la nouvelle vie « en vertical ») et aux sources de revenus du centre de la ville.

Or, à l'intérieur de ces frontières, tout le monde ne partage pas les mêmes conditions socioéconomiques. La description que l'on vient de présenter correspond en grande mesure aux conditions de vie de la plupart des habitants, mais il est aussi vrai que d'autres groupes, parfois même très bien lotis, cohabitent dans cet espace mi-clos. Notre intérêt est de comprendre comment s'expriment les différences dans l'alimentation des uns et des autres en plus de comprendre comment l'urbanisation les influence. Ces deux intérêts de recherche vont de pair avec celui de comprendre les déterminants sociaux des pratiques et des représentations de l'alimentation en vue d'apporter des éclairages pertinents sur les enjeux de santé.

Enjeux nutritionnels et de santé

En 2008, il était considéré — avec les difficultés de calcul propres à cet univers dynamique et par essence non recensé officiellement — qu'à Jakarta il y avait environ 150000 vendeurs d'aliments dans la rue (Yatmo, 2008). A l'échelle de l'activité économique, l'échange marchand est la partie visible d'un réseau sociotechnique très complexe de commerçants, producteurs et transformateurs qui impliquent très souvent tous les membres du foyer et les ressources du domicile. A l'échelle de la consommation alimentaire, en Indonésie, tant en milieu rural qu'urbain, ces dispositifs de vente plus ou moins ambulants participent des pratiques alimentaires quotidiennes depuis des siècles. Si traditionnellement ces dispositifs offraient des encas et des portions sucrées ou salées à manger en dehors des repas principaux — assurés par la cuisine domestique — (Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008), aujourd'hui ils se présentent comme des sources de sécurisation de l'alimentation des plus pauvres (Pulliat, 2012; Steyn *et al.*, 2014; Tacoli *et al.*, 2013) entraînant la baisse de la cuisine domestique et renvoyant une grande partie de ses fonctions vers les dispositifs marchands. En général, les populations urbaines pauvres dépendent davantage des réseaux informels que des formels pour subvenir à leurs besoins et accéder à des services (Mosse, 2010; Te Lintelo, 2017). Ainsi, avec l'urbanisation, l'alimentation de rue augmente (La Porta et Shleifer, 2014; Steyn *et al.*, 2014) et notamment dans les enclaves de pauvreté où il est observé que plus les familles sont petites et pauvres plus la part du budget alimentaire consacrée à l'alimentation de rue est importante (Tinker, 1999). L'encastrement de l'économique dans le social et du social dans l'économique caractéristique de l'informalité (F. Dupuy, 2008), et par extension de l'alimentation de rue, cristallise les enjeux socioéconomiques et sanitaires. Dans le contexte de la pauvreté, ces dispositifs se présentent comme des stratégies de survie à la fois pour les vendeurs et pour les mangeurs (Akindès, 1989 ; De Suremain, 1998; Mensah *et al.*, 2013; Pulliat, 2013; Van Riet *et al.*, 2003).

Les liens entre l'urbanisation et la santé nutritionnelle sont très complexes. Au niveau national au cours des dernières décennies, les taux de dénutrition ont diminué et les taux de surnutrition ont augmenté produisant la cohabitation des deux phénomènes dans des situations de « double fardeau » nutritionnel dans les villes (The World Bank, 2014). En 2014, à Jakarta le taux de dénutrition était de 17% et la prévalence de l'obésité de 30%, cette dernière étant plus accentuée chez les femmes que chez les hommes (Vaezghasemi *et al.*, 2014). Dans le contexte des *slums*, l'alimentation de rue est associée à plusieurs problèmes liés à la santé. D'abord, les contributions nutritionnelles des plats préparés et vendus dans la rue sont très significatives dans la diète des citoyens adultes des pays du Sud: entre 13% et 50% des apports énergétiques

et jusqu'à 50% des protéines journalières, de même que des apports importants en hydrates de carbone et matières grasses (Steyn *et al.*, 2014). Le recours quotidien et majoritaire à l'alimentation de rue est une caractéristique de l'alimentation dans les *kampung* et a été associée à la malnutrition par excès (Anggraini *et al.*, 2016 ; Gaur *et al.*, 2013). Toutefois, auprès des populations qui ont recours quotidiennement à l'alimentation de rue selon les caractéristiques socioéconomiques, la dénutrition persiste et coexiste aujourd'hui avec des maladies non transmissibles telles que l'obésité, le diabète et l'hypercholestérolémie (Amtha *et al.*, 2009; Purwaningrum *et al.*, 2012; Usfar *et al.*, 2010; Yulia *et al.*, 2016).

Par ailleurs, les conditions de vie des *slums* aggravent les situations d'insécurité alimentaire à cause d'un état de santé des populations déjà très vulnérable. La concentration de la population et son installation spontanée et non contrôlée, associée à des infrastructures d'assainissement insuffisantes et à une faible protection sociale, produisent des environnements qui favorisent l'émergence de maladies infectieuses. Participant à cet environnement, l'alimentation de rue contribue à la malnutrition (Ezeh *et al.*, 2017 ; Lilford *et al.*, 2017; Nolan, 2015). Les conditions de préparation et de commercialisation des aliments y sont limitées aux ressources des vendeurs et impliquent très souvent une mauvaise manipulation et conservation des aliments (Blair, 1999 ; Van Kampen *et al.*, 1998; Vollaard *et al.*, 2004). Les enjeux nutritionnels se retrouvent donc dans le fait de la dépendance des populations pauvres de ces réseaux de vente ambulante qui concourent de façon majoritaire à leur alimentation quotidienne mais qui en même temps peuvent être mises en cause nutritionnellement et hygiéniquement.

Ces enjeux sont liés à des conditions de vie souvent extrêmes ; leur envergure les a rendus urgents et ils ont accaparé une grande partie de l'attention. Toutefois, bien qu'informalité et pauvreté soient des réalités concomitantes elles ne sont pas superposables. L'informalité, souvent traitée uniquement sous l'angle de la précarité, est aussi un lieu où des pratiques et des représentations se donnent à lire. Les enjeux théoriques de ces questions seront présentés dans la partie suivante.

Enjeux théoriques

Penser la ville du Sud Global

Qu'est-ce qui rassemble les modes de vie des villes comme Mexico, São Paulo, Mumbai, Lagos ou Jakarta ? Quels sont leurs traits typiques et comment doit-on les traiter ? C'est au lendemain de la conférence de Bandung, en 1955, que les pays en voie de développement ou, en tout cas, ceux qui n'étaient alors ni européens ni américains du Nord, ont été subsumés sous le nom de

« tiers-monde », trouvé pour désigner tout pays non aligné avec les États-Unis ou l'URSS pendant la Guerre Froide. Ce terme est progressivement devenu synonyme de « pauvreté » et de « désordre » et a dessiné un continuum qui va d'un « premier monde » de référence (pays industrialisés de l'Europe, de l'Amérique du Nord et de l'Asie, notamment le Japon) à un « quart-monde » caractérisant les pays les plus pauvres parmi ceux du « tiers-monde ». La catégorie « pays en voie de développement », catégorie prédominante pendant la fin du XX^e siècle et toujours en usage au début XXI^e siècle, est l'héritière d'une approche linéaire censée rendre compte du niveau de développement des pays partant de leur écart relatif par rapport à la pauvreté. Pour plusieurs penseurs des sociétés contemporaines non occidentales dont AbdouMaliq Simone, Ananya Roy, Jean et John Comaroff, cette approche ne suffit à saisir ni la complexité des processus du changement urbain ni la multiplicité des pratiques déployées par les citoyens et leurs institutions pour y faire face. Créée pour palier à ces insuffisances et repenser à nouveaux frais le problème du développement dans les grandes villes, la catégorie de « Sud Global » procède à l'analyse des mouvements convergents que les approches linéaires négligent et qui sont pourtant à l'œuvre dans les grands changements urbains, en proposant un ensemble de variables apte à regrouper bon nombre de ces conglomérats, sans oublier les particularités et les innovations propres à chaque contexte (Roy, 2009; Simone, 2014). Il ne s'agit pas simplement d'échanger les termes, comme si on pouvait écrire indistinctement « tiers-monde » ou « Sud-Global », pour désigner des réalités qui resteraient toujours les mêmes ; bien au contraire, les études convoquées permettent la construction d'un point de vue prenant appui au-delà du « cadre » Euro-Américain, pour échapper au dualisme Nord-Sud et pour montrer comment, à partir des données qui en ressortent dès qu'on emploie la nouvelle approche, peut-on en retour obtenir un aperçu élargi du fonctionnement urbain à l'échelle de la planète (Comaroff et Comaroff, 2012, 2015).

Les trajectoires de l'urbanisation des *mégavilles* du Sud Global s'expriment par des phénomènes de métropolisation qui s'intègrent à l'économie mondiale en produisant « *de nouvelles échelles de l'urbain allant de la ville à la région urbaine, de nouvelles formes d'échelle urbaine, et de nouvelles configurations polycentriques, d'échelle régionale* » (Goldblum et Franck, 2007). La présence des villes comme nouveaux centres des économies passe par la concentration de la croissance², ce qui implique que l'équilibre financier mondial dépend de leur fonctionnement et donc de leur gestion (Amin, 2013b). Par ailleurs, cette centralité économique s'accompagne aussi du rassemblement, notamment dans les pôles administratifs, des connaissances, des pouvoirs politiques et financiers, avec une énorme force

² Six cent villes du monde, l'équivalent au 5% de la population mondiale, produisent 60% du PIB du monde (Amin, 2013b).

symbolique et culturelle (Simone, 2014). Ces phénomènes de concentration de ressources et de moyens dans les grandes villes qui voient leur importance s'accroître au niveau mondial, ont comme contrepartie des phénomènes de régionalisation à l'intérieur, produisant des différenciations qui rendent leur coexistence souvent violente, dans un espace où la population est fort densifiée (Amin, 2013a; Dietrich, 2014a; Roy, 2009). La croissance de ces villes se dirige inexorablement vers la juxtaposition de mondes sociaux très divers et divisés, fragmentés (Alsayyad et Roy, 2006; Goldblum, 2001).

Dans les « écarts » de ces mouvements de métropolisation qui laissent toujours voir des désajustements, des modes « informels » de vie apparaissent pour répondre au quotidien des millions de citoyens (Robinson, 2002). Pour dépasser l'approche dichotomique entre un secteur qui serait « formel » et un secteur qui serait « informel », Ananya Roy envisage l'*informalité* plutôt comme un mode d'urbanisation qui se déploie à travers une série de transactions qui connectent des économies, des espaces, des biens et des individus (Roy, 2005; Simone, 2011). Ainsi, il s'agirait davantage d'une logique organisationnelle, d'un « *système de normes qui commande le processus même d'urbanisation* » qui touche l'habitat et l'occupation de l'espace, les formes de négociation marchande et de l'emploi (Roy et AlSayyad, 2004).

Dans ce contexte global, Jakarta se signale comme une *mégaville* en développement. Or, tout en étant une des plus grandes³ villes du monde, elle ne fait pas partie des villes les plus étudiées dans les recherches urbaines. Les processus de régionalisation s'y radicalisent d'un district à l'autre, notamment au centre-ville, où des *kampung* pauvres côtoient les grands conglomérats résidentiels et commerciaux, le tout organisé par les axes routiers de circulation massive. Les fortes différences entre les modes de vie que produit l'urbanisation nous interrogent sur ce qu'« urbain » veut dire lorsqu'on parle de « styles alimentaires urbains » (Bricas, 2008; Bricas et Seck, 2004). La ville du Sud Global est représentée par deux images opposées : tantôt moderne, organisée et performante ; tantôt désordonnée, insalubre et chaotique. Quant aux derniers, ces espaces sociaux qui seraient « les pires des mondes possibles » (Davis, 2007), avec leur « surplus d'humanité » sont organisés au quotidien par « l'assemblage » de ressources sociales, économiques et matérielles (Graham et McFarlane, 2014; McFarlane, 2011). Interroger comment l'alimentation s'y retrouve-t-elle ; essayer de fixer le rôle qu'elle joue est fondamental pour mieux comprendre les modes particuliers de ces assemblages quotidiens au sein des processus de changement social.

³ Jakarta compte aujourd'hui environ 10 millions d'habitants. L'agglomération, ou *desa-kota*, Jabodabek compte aujourd'hui plus de 30 millions.

Penser l'informalité

Comment penser la « modernité » de l'alimentation dans les *kampungs* ? En entendant cette modernité comme des processus de changement des pratiques et des représentations alimentaires ? En quoi l'entrée par l'informalité nous permet-elle de comprendre ces processus ? Si, comme nous invitent à le voir plusieurs auteurs et courants de pensée, le développement n'est pas un continuum linéaire ni les modes d'urbanisation univoques (Comaroff et Comaroff, 2012 ; Krotz, 1997; Olivier de Sardan, 1995; Roulleau-Berger, 2011), alors l'informalité peut se présenter comme un « lieu de lecture », comme un espace intermédiaire où confluent plusieurs tendances du changement urbain. Les enjeux théoriques de la question s'enracinent dans les modes d'évolution de ces espaces sociaux. Quelles sont les raisons de l'existence et de la permanence des *kampungs* ? Et quel est le sens du changement alimentaire au sein de ces évolutions ?

Tout d'abord, les modes de vie de l'informalité sont souvent appareillés aux modes de vie ruraux importés par les migrants en ville, leur inscription dans la précarité pouvant rendre compte de leur permanence (Alzamil, 2017; Nijman, 2010; Rothenberg *et al.*, 2016). D'ailleurs, le terme *kampung* (« village ») exprime mot à mot cette association. Ces plateformes d'accueil reproduisent les modèles alimentaires d'ailleurs et d'autrefois, et leur préparent un contexte qui les facilite alors même qu'ils les soumettent aux nouvelles influences proprement urbaines et qui touchent à l'alimentation. Le *kampung* est donc un lieu où des dialogues entre les mondes « traditionnel » et « moderne » se donnent à lire.

Le *kampung* peut aussi être vu comme une plateforme sociale où s'exprime la transition entre un monde « informel » et un monde « formel », dans un processus du passage du *kampung* vers la *kota* (« ville »). Les *kampung* urbains seraient ainsi perçus comme étant un pas en avant des villages ruraux et un pas en arrière du mode de vie entièrement urbain. Ces passages s'exprimeraient notamment par la « formalisation » du système socioéconomique dans lequel l'alimentation se trouve encadrée, touchant à la fois aux moyens de subsistance des familles (donc par l'insertion dans un monde professionnel régi par le contrat de travail et le salaire programmé) et à la commercialisation de l'alimentation, notamment à celle de rue. Au cœur d'une problématique ainsi décrite, nous verrons conséquemment apparaître des modes de l'échange marchand et une monétarisation de l'alimentation, comme moteurs nécessaires du changement social. L'informalité se présente ainsi comme un terme heuristique qui ouvre l'exploration des formes de relations dans le monde urbain non-occidental et entre les catégories « rural » et « urbain ».

Enfin, le *kampung* permet une lecture au-delà des dichotomies entre les mondes urbain et rural. Au lieu d'essayer de comparer les conditions de vie du *kampung* avec l'« idéal » occidental de la ville moderne, il vaudrait mieux essayer de comprendre les intersections et les connexions entre les modes des économies informelles et formelles comme étant, dans leur imbrication, le fonctionnement par excellence des *mégavilles* (McFarlane, 2012). Dans ce contexte, l'alimentation de rue et, plus particulièrement, le modèle alimentaire des *kampungs*, nous paraît un espace privilégié pour suivre les effets des changements urbains. En retour, les caractéristiques de ces derniers nous permettront, on le verra, de mettre en dialogue la géographie et la sociologie de l'alimentation.

Penser l'espace et l'alimentation

Les enjeux théoriques de cette recherche se cristallisent dans le terme « espace ». A la fois matériel et immatériel, il reflète le dialogue inévitable entre la géographie et la sociologie que l'urbanisation devait faire remonter. L'alimentation et l'habitat sont deux faits sociaux totaux puisque, dans leur dimension anthropologique, ils ont des traits communs à toute l'humanité et, dans leur dimension sociale, ils mettent tous deux en activité l'intégralité des aspects de la vie des êtres humains (politique, historique, économique, moral, sanitaire, etc.). En conséquence, notre problématique impose de visiter la socio-anthropologie de l'alimentation, pas moins que l'anthropologie de l'espace ou encore la géographie sociales, pour qu'une construction conceptuelle des espaces *pour* manger surgisse de leur rencontre.

Dans un contexte d'accélération accrue des processus de modernisation, la lecture anthropologique des transformations des espaces habités permet de retracer les articulations entre le local et le global, ainsi que les effets d'homogénéisation ou les phénomènes qui leur résistent. L'alimentation s'inscrit dans des territorialités à plusieurs échelles tout au long de la *filière du manger* (Corbeau et Poulain, 2002). L'évolution des rapports à l'espace suppose une évolution aussi des rapports sociaux qui le constituent. Les changements sociaux, structurels du fait de la croissance économique et de la mondialisation, impliquent des changements corrélatifs au niveau des villes. La sociologie urbaine pose comme élément fondateur le rapport entre les formes sociales et les formes spatiales. Les débats sont, de ce fait, multiples au sein des sciences sociales, puisque ces changements appellent à des ouvertures théoriques et empiriques inattendues (cf. les « *urban studies* » rassemblant plusieurs disciplines autour de l'objet « urbain » afin de créer des méthodologies appropriées à la compréhension des espaces sociaux et de leurs processus de transformation). L'accélération des mutations spatiales renvoient donc à la façon de caractériser les changements structurels des sociétés urbaines. Les

changements alimentaires qu'entraîne l'urbanisation se traduisent, quant à eux, par des reconfigurations des espaces alimentaires et notamment par des « *mouvements de basculement de certaines activités* » de la sphère domestique vers la sphère marchande (Poulain, 2002b, p. 35). Au *kampung*, nous sommes face à un réseau marchand autonome, mobile et dynamique, fonctionnant sur la base des savoir-faire des vendeurs, de leurs ressources et contraintes et qui échappe aux modes planifiés du développement urbain impulsés par les transformations des *foodscapes* si abondamment recensées. Les dimensions de l'espace social alimentaire (Poulain, 2002b) se configurent dans l'espace de liberté existant entre les contraintes physiologiques de l'omnivore humain et les contraintes écologiques qui lui permettent d'acquérir ses aliments. Ces dimensions ont des inscriptions spatiales concrètes. En insistant sur leur caractère dynamique, l'enjeu théorique de cette recherche est de montrer comment le modèle alimentaire varie selon les mouvements spatiaux à l'échelle des dispositifs de vente ambulante et des espaces de vie à l'échelle du *kampung*, et de comprendre, comment ses dimensions conditionnent l'environnement dans lequel circulent les mangeurs.

Organisation générale de la thèse

Cette thèse se structure en trois parties. La première partie est consacrée à la contextualisation de notre objet de recherche. Le premier chapitre ouvre les questionnements sur les liens entre l'urbanisation et l'alimentation dans le contexte actuel des *mégavilles* du Sud Global. Nous y présentons le portrait des changements alimentaires liés à ces bouleversements sociaux, économiques et écologiques en invitant à une lecture « désoccidentalisée » de ces phénomènes de changement. Le deuxième chapitre situe ces questions dans le contexte socio-historique particulier des *kampungs* de Jakarta au prisme de ses propres processus d'urbanisation. Ce chapitre présente en outre un exercice de construction théorique d'un regard spécifique des modes de vie de l'informalité et rend compte de l'état de la question de l'alimentation au sein de ces espaces sociaux.

La deuxième partie de notre thèse permet d'articuler les premiers éléments théoriques et de contexte au sein d'une problématisation sociologique et d'une approche méthodologique. Le troisième chapitre présente, conséquemment, les trois champs théoriques qui structurent notre problématique : la socio-anthropologie de l'alimentation, l'anthropologie économique et la socio-anthropologie de l'espace, et les questions et les hypothèses de recherche qui se déclinent au prisme du contexte des *kampungs*. Le quatrième chapitre développe l'histoire de notre terrain et les outils qualitatifs et quantitatifs déployés pour répondre aux questions de recherche exposées.

La troisième partie présente les résultats issus de cette enquête et se structure en trois chapitres chacun rendant compte d'une échelle d'observation différente. Le cinquième chapitre de la thèse décrit les itinéraires alimentaires individuels des mangeurs du *kampung* et la façon dont leurs pratiques journalières s'organisent suivant des normes et des contextes. Le sixième chapitre se situe à l'échelle des interactions entre le foyer et le hors-foyer au travers d'une compréhension des productions sociales des espaces culinaires. Finalement, le septième chapitre est consacré à l'explication, à l'échelle du *kampung*, des formes des sociabilités alimentaires au prisme de la différenciation sociale.

PREMIERE PARTIE

**L'ALIMENTATION ET L'INFORMALITE URBAINE. LE CAS DES
KAMPUNG A JAKARTA.**

Cette première partie vise à poser les fondements de l'analyse du modèle alimentaire et de son évolution dans le contexte de l'informalité urbaine en Indonésie. Depuis la sociologie, ce projet ouvre tout d'abord la question de l'univocité du changement social. Penser à un même processus de modernisation basé sur les formes du changement dans le monde occidental revient à refouler des aspects de l'histoire individuelle des sociétés en cours de modernisation. L'Indonésie est en elle-même difficilement saisissable à cause de sa géographie d'archipel et de ses caractéristiques multiethnique et multi-religieuse. Les systèmes sociaux s'y structurent selon la proximité à la mer et à l'épicentre javanais tout en gardant des registres culturels très différents passant des communautés autochtones présentes dans les îles les plus éloignées aux élites occidentalisées de la capitale (Voir l'encadré 1 ci-dessous pour plus de détail). Jakarta, à l'image du pays, est une condensation de formes sociales, culturelles, économiques qui s'agencent selon des codes très spécifiques. Cette densité d'interactions propre au *Big Durian* ne saurait être appréhendée qu'à partir de sa propre manière de production de la réalité sociale selon ses propres modes d'urbanisation.

Notre prétention est d'expliquer les déterminants sociaux des modèles alimentaires des *kampungs* urbains. Comprendre comment l'urbanisation influence l'alimentation est le premier pas de cette entreprise. Le deuxième est la mise en contexte par la présentation du mode de vie qui caractérise ces espaces sociaux. Nous procéderons donc en deux chapitres. Dans un premier temps, nous proposons d'explorer les dynamiques de l'alimentation dans les villes en

commençant par un tableau de pensée des théories des changements alimentaires suivi d'une présentation de trois grilles de lecture des liens entre alimentation et l'urbanisation. Une fois établis ces fondements théoriques nous exposerons dans le dernier point les enjeux de la pensée contemporaine sur le changement social dans les villes du Sud Global. Ensuite, nous exposerons le contexte de l'alimentation des *kampungs* jakartanais en commençant par le récit historique de l'urbanisation de la mégalopole afin de montrer son caractère inégal et fragmenté ; puis une élaboration théorique de l'informalité permettra de caractériser son mode de vie et finalement nous étudierons la place de l'alimentation de rue dans le modèle alimentaire des populations dépendantes des réseaux de l'économie informelle.

Encadré 1 - Cultures, cuisines et territoires en Indonésie (synthèse d'après Arciniegas, 2012)

L'archipel indonésien est constitué d'environ 16.000 îles dont 5.000 sont habitées et s'étend entre l'Océan Indien et le Pacifique sur un territoire équivalent à celui des Etats-Unis. L'insularité a modelé les rapports entre les hommes et leur milieu naturel et les modèles alimentaires de manière générale sont façonnés selon la proximité de la mer. Sa place en tant que carrefour commercial entre l'Orient et l'Occident et son histoire coloniale ont produit des brassages culturels qui ont transformé les paysages et les organisations sociales avec l'introduction notamment de l'Islam par les commerçants arabes et par l'instauration de régimes hiérarchisés pour l'exploitation et la commercialisation d'abord des épices puis d'autres ressources du pays par des colons portugais pendant le XVI^e siècle, puis par la Compagnie hollandaise des Indes orientales (VOC pour les sigles en hollandais) du XVII^e au XX^e siècle (Lombard, 1990 ; Protschky, 2008). L'Indonésie est la quatrième population et le premier pays musulman du monde (87,2 % des Indonésiens se déclarent musulmans, 7 % protestants, 2,9 % catholiques et 1,7 % hindouistes). Il n'existe pas de liste officielle des ethnies indonésiennes, mais si on tient compte des critères géographiques et linguistiques on en distingue 300 dont les javanais constituent presque la moitié (Badan Pusat Statistik, 2010). L'alimentation en Indonésie est complexe et hétérogène à cause de la coexistence dans un même pays d'aires culturelles différenciées et de niveaux d'occidentalisation et d'industrialisation différents. Les diverses cultures originaires de l'archipel et les nombreuses influences reçues pendant des siècles, couplées avec une énorme biodiversité et la situation insulaire ont provoqué une immense diversité de recettes et ont fait de la cuisine indonésienne une des plus diverses et complexes du monde. Ces diversités géographiques, sociales et culturelles s'expriment dans les modèles alimentaires et subissent aujourd'hui des mutations liées au changement social, à la dynamisation économique et à la globalisation culturelle.

La mer, l'Islam et le riz. On retrouve des éléments qui fédèrent des pratiques et des représentations alimentaires communes et qui, en même temps, marquent des espaces sociaux alimentaires différenciés (Poulain, 2002). Ces éléments sont la proximité avec la mer et entre les îles; l'appartenance religieuse et la place du riz dans le modèle alimentaire.

La diversité est marquée par la forme géographique et les paysages du pays qui reflètent une constante interaction entre l'homme, la terre et la mer (Vatikiotis *et al.*, 1992). Ce territoire éclaté, lié par la mer, a pour centre l'île de Java : pôle administratif politique et économique du pays, plateforme des majorités culturelles et symbole de la croissance et de la modernité du pays. Selon leur proximité géographique avec Java, les cultures alimentaires de l'Indonésie sont plus ou moins différenciées du modèle culturel dominant. De même, les sociétés qui ont peuplé les côtes ont tissé des liens entre-elles marquant ainsi aussi une différenciation avec les populations du centre, généralement montagneux des grandes îles.

L'Islam est un facteur déterminant des manières de manger par les restrictions, les croyances et les formes de partage et de rituels qu'il implique (Geertz, 1960 ; Hellman, 2008). Cependant, et même si de façon minoritaire, plusieurs cultures s'en différencient soit parce qu'elles ont maintenu leurs coutumes alimentaires ancestrales (comme les papous ou les *batak*) ou parce qu'elles appartiennent à un autre système religieux comme est le cas notamment des hindouistes à Bali. On retrouve en Indonésie des territoires plus islamisés que d'autres et donc des formes syncrétiques qui ont adopté des préceptes islamiques tout en gardant des traditions originales.

Tout en étant marquées de manière générale par la diversité, les cultures alimentaires de l'Asie du Sud-Est ont en commun la place centrale du riz autant dans le plan symbolique que matériel (Condominas, 2006). Le riz en Indonésie, même pour les sociétés qui n'en mangent pas quotidiennement, est très souvent présent lors de repas cérémoniels. Donner à manger du riz

est un signe de distinction par rapport au reste de la communauté et en même temps est un générateur de lien social. Historiquement, les cultures de riz irriguées ont fixé l'habitat de plusieurs groupes nomades en peuplant les vallées. La culture organisée du riz a introduit la commercialisation et l'échange monétaire en contribuant à des formes d'organisation sociale différentes. Toutefois, pour quelques cultures alimentaires plus éloignées des côtes et de Java le riz ne constitue pas le pivot de l'organisation sociale et alimentaire.

Les sociétés marginalisées - Un premier ensemble est constitué par des populations qui par leur situation géographique se retrouvent marginalisés peuplant les îles plus petites et plus éloignées ou qui habitent à l'intérieur des grandes îles loin des côtes dans les bassins et les montagnes. Avant le XXe siècle plusieurs groupes ethniques n'ont pas participé des métissages culturels issus des passages commerciaux et de la colonisation et n'ont pas suivi la même évolution culturelle. Il ne s'agit pas d'un groupe homogène, mais de plusieurs groupes linguistiques et ethniques différents dont le système religieux se rapporte à l'animisme et au chamanisme, très peu touchés par l'islam ou l'hindouisme. Leur système alimentaire implique la cueillette et la culture sèche du riz couplés avec l'élevage du buffle et la chasse. Les grands mammifères sont souvent sacrifiés lors de repas cérémoniels. Ces groupes indigènes, parfois nomades, ont été grandement perturbés par l'arrivée du christianisme au cours du XXe siècle. Ils sont très peu nombreux aujourd'hui mais ils représentent une grande partie de la richesse culturelle indonésienne et en général des cultures austronésiennes insulaires. En Papouasie, l'ancien *Irian Jaya*, la population est répartie de façon clairsemée, il n'y pas de rizières et leur mode de vie est très peu centralisé.

La Papouasie, les Moluques et certaines régions du Kalimantan partagent un modèle alimentaire très riche en fruits de mer qu'on mange rôtis ou en soupe pour accompagner leur aliment de base, le *sago* (sagou), issu d'un palmier très souvent cultivé par chaque ménage. Les plats sont très épicés et aromatiques. Ils sont chasseurs et entomophages et leur milieu naturel, la jungle tropicale, leur offre des sources de protéines variées comme des reptiles et des sangliers. Dans leur conception du monde, le corps est le produit de la coagulation des substances corporelles et de la nourriture, construisant par cette voie « le moi-même », l'identité; le partage commensal des mêmes aliments en particulier le *sago* par le groupe crée des liens de quasi-parenté puisque l'aliment devient le corps lui-même. Quoique éloignés des centres modernes, des influences extérieures commencent à entrer dans les modèles alimentaires de ces populations, notamment par l'introduction du riz et du poisson en boîte, ce qui peut faire basculer considérablement les identités locales (Janowski, Kerlogue, 2007).

D'autres groupes épars se distinguent facilement de la majorité indonésienne par leur consommation de porc et d'autres viandes plus exotiques comme le chien ou la chauve-souris (notamment dans la cuisine *manado* des Célèbes). La cuisine des *batak* (au Sumatra principalement), une ethnie de 6 millions de personnes environ et de majorité chrétienne, est reconnue dans le territoire indonésien pour ces spécialités à base de porc, de chien et par l'usage du sang dans les cuissons, ingrédient traditionnel des cultures austronésiennes. Ces groupes sont installés dans les plateaux du Sumatra et ont très peu été influencés par l'Islam et la modernité. Ils ont aussi une boisson alcoolique, on en trouve très peu en Indonésie, le *tuak* (vin de palme) qui est réservée principalement aux célébrations.

Les hommes des côtes - Depuis le XVe siècle les civilisations des côtes ont développé une culture commune autour de la mer et du commerce. Les malais, fortement islamisés, se trouvent très près de la péninsule malaisienne à Java, dans le Sumatra, au Kalimantan et dans les Célèbes. Ils se localisent sur les côtes et sur les embouchures des fleuves dans des villages construits sur pilotis, des *kampung*. Ils représentent 5% environ de la population nationale et ont été culturellement très influents, l'ethnie *betawi*, originaire de Jakarta, est une ethnie malaise et

leur langue est la racine de la langue nationale, le *bahasa indonesia*, qui a été choisie par les indépendantistes en 1945 afin d'unifier le pays.

Les malais du Sumatra sont des grands représentants de cette culture des côtes en Indonésie en incluant les peuples de Malacca, de Jambi, de Riau et d'Aceh. Le *nasi lemak* (riz cuit au lait de coco), le plat national de la Malaisie est considéré comme un plat autochtone de la région. De même les *sambal* (pâte faite d'un mélange de piments, épices, produits fermentés et d'autres aromates) de type *tempoyak* et *pelacan*, sont les condiments de base communs avec la péninsule. La diète des populations des côtes suit très strictement les normes musulmanes puisant les protéines du poisson et du poulet principalement mais aussi du buffle et du bœuf. Le riz blanc, *nasi*, est présent à chaque repas. La cuisine *padang* est originaire du Sumatra de l'Ouest et se caractérise par une énorme richesse de recettes de *gulai*, des ragoûts de viandes ou de légumes très épicés. Le peuple *minangkabau*, originaire du Sumatra et porteur de cette cuisine, est un peuple migrant. Grâce à cela des chaînes de restaurants de cuisine *padang* sont très répandues partout en Indonésie enrichissant ainsi le modèle alimentaire de tout le pays (Klopfer, 1993). L'association riz, lait de coco et poisson est à la base de la cuisine des hommes des côtes et semble se maintenir aujourd'hui même si des changements dans les préférences sont observables (Lipoeto *et al.*, 2001).

La proximité géographique est un facteur clé pour l'analyse de la commensalité en Indonésie. Les repas quotidiens ont une dimension privée (de la famille) voire personnelle mais autour de ces pratiques se développent des réseaux de partage alimentaire qui se manifestent lors des cérémonies ou autres célébrations au-delà des ménages en incluant la communauté de voisins (Weichart, 2008). Ce voisinage ou cette proximité sont déterminés socialement et de même arrive pour les peuples pêcheurs qui forment des réseaux commerciaux et de partages alimentaires entre les îles les plus proches (Nolin, 2012).

Bali, l'enclave hindouiste - L'introduction de la rizière irriguée a eu une influence sociale et économique majeure notamment à Java et à Bali permettant l'installation et la concentration des populations et d'organisations sociales complexes s'exprimant dans les hiérarchies, les arts, les rituels religieux et l'alimentation. A Bali, le système d'irrigation des rizières appelé *subak*, est une manifestation des liens intrinsèques entre l'homme, les dieux et la nature. Les *subak* sont des lieux sacrés, protégés et gérés par un temple et le riz est un don des dieux. Le système socio-économique des *subak* et l'influence indienne ont formé un système social de castes, créant une opposition entre les *brahamana*, *satria*, *wesia* (prêtres, seigneurs et fonctionnaires très peu nombreux) et les *sudras*, les gens du commun et les paysans (Geertz, 1963 ; Koentjaraningrat, 2007). Des manifestations artistiques se retrouvent partout dans l'île et le tourisme et les étrangers sont les bienvenus ce qui a constitué la force économique de l'île depuis les années 1930. Les balinais ont toujours veillé à garder l'identité culturelle et religieuse de l'île en restant à l'écart des influences extérieures. Très peu touchés par l'Islam, les balinais tiennent à leurs traditions et leurs repas cérémoniels se différencient de ceux du reste du pays. Au quotidien, avant de manger, le *nasi* est offert aux dieux, et le plat cérémoniel le *lawar*, est un plat fait d'ingrédients hachés (épices, viandes, légumes, fruits) mélangés souvent avec du sang de porc. En plus des rituels quotidiens, la vie des balinais est rythmée par les fêtes religieuses et les célébrations liées à la vie de chaque temple (on en compte avec environ 6.000) et ils impliquent toujours des offrandes alimentaires et surtout de riz bénit.

Comme dans la majorité des cultures du riz, à Bali, le *nasi* occupe une place centrale dans le modèle alimentaire qui est aussi le produit d'influences locales mais aussi chinoises et indiennes. La consommation de porc y est très importante et plusieurs recettes comme le *babi guling* (porc rôti) sont très consommés. L'assaisonnement de base, le *basa gede*, est un *sambal* (pâte épicée) à base d'ail, de piments, de crevettes séchées, sucre de palme, et autres aromates, et est le fond de presque toutes les recettes balinaises. De même, et comme est le cas dans les

pays tropicaux le lait de coco et les fruits ont une place très importante dans la préparation des plats. À cause de sa proximité géographique avec Java et par l'influence du tourisme, à Bali on trouve la plupart des plats nationaux indonésiens comme la *nasi goreng* (« riz frit »), le *gado-gado* (salade de crudités assaisonnées avec une sauce cacahouète) et des *sate* (des brochettes vendues dans la rue et dans les marchés).

Java, l'épicentre de la modernité - L'île de Java représente 6% des terres indonésiennes et accueille presque 60% de la population nationale. Java est l'épicentre de l'activité et de la modernisation du pays. L'ethnie *jawa* (originaire du centre et de l'Est de l'île) représente 41,7% des Indonésiens et les *sunda* (originaires de l'Ouest de Java) représentent 15,4% de la population. Le poids de Java est autant culturel qu'économique et politique accentuant sa centralité et creusant de fortes inégalités avec les aires plus marginalisées du territoire. Au centre de l'île on retrouve les rizières irriguées et des cultures vivrières (bambou, bananiers, fruit, tabac) et des villages agricoles, *desa*. Vers le centre et le nord-est de l'île les madurais et les sundanais originaires de Bandung sont plus tournés vers la mer et l'élevage, autant pour l'alimentation que pour le commerce. Les centres urbains (Jakarta, Surabaya, Palembang, Semarang, Bandung) sont des ports et des centres industriels instaurés depuis la colonisation.

L'alimentation à Java tout en étant épicée, se différencie des autres car elle plus sucrée, on cuisine avec du sucre de palme et des fruits tels que le durian, la papaye ou la mangue. Le poulet frit, *ayam goreng*, y est très apprécié et aussi les produits à base de soja comme le tofu ou le *tempeh*, et les produits fermentés, *oncom*. La minorité chinoise en Indonésie a eu une très grande influence dans les modèles alimentaires. La culture culinaire à Java inclue donc une grande variété de soupes à base de nouilles, épices, légumes et viandes qui sont le reflet de cette influence, le *soto betawi*, est le plat local de Jakarta. De même tous les plats à base de *mie* (nouilles de blé) comme le *mie goreng*, sont issus des métissages avec les chinois.

Les partages alimentaires de manière générale en Indonésie sont au quotidien privés et familiaux et lors des occasions spéciales ils s'étendent vers la communauté du voisinage. Les *slametan* sont traditionnellement des repas offerts par un chef de famille en vue de la célébration d'un évènement important (mariage, circoncision, anniversaires, changement de noms) à Java. Ne sont invités à manger que des hommes appartenant au voisinage. Les femmes de la maison préparent à manger pendant que le rituel est officialisé, selon le cas, par un prêtre, une figure d'autorité ou par l'hôte. Chaque invité se sert des aliments et mange un peu dans un partage silencieux et très court car après quelques bouchées le restant des aliments se répartit et chacun rentre chez soi pour les partager avec sa famille. (Geertz, 1960). Cette forme de partage alimentaire a évolué vers des formes plus modernes mais perdure à Java, elle est la forme la plus commune de fêter et de partager un évènement important.

Chapitre un

L'alimentation et les processus d'urbanisation

« La modernité est une aventure, une avancée vers des espaces sociaux et culturels pour une large part inconnus, une progression dans des temps de rupture, de tensions et de mutations. » (Georges Balandier, *Le détour. Pouvoir et modernité*, 1985)

Comment évoluent les rapports entre les mangeurs et les aliments dans le contexte de l'urbanisation accélérée ? Comment penser le changement alimentaire d'une ville en pleine croissance dans le contexte de la globalisation et localisée dans un bassin culturel non-occidental ? La compréhension des changements sociaux a été le projet de la sociologie depuis ses origines et les *trajectoires de la modernité* (Martuccelli, 1999) ont bâti l'édifice conceptuel de la discipline. Toutefois la globalisation et les trajectoires différenciées des changements dans les pays du Sud Global, au-delà du relativisme culturel, ont poussé à des changements paradigmatiques et ont remis en cause les modèles hégémoniques (Comaroff et Comaroff, 2012). L'urbanisation des mégavilles contemporaines comme Jakarta, Rio de Janeiro, Mumbai, entre autres, se caractérise par la centralisation, la fragmentation et l'accélération (Amin, 2013b). Georges Balandier, définis les mutations comme des changements cumulés, insistant sur le caractère de *passage* d'une structure sociale à une autre,

« affectant plusieurs instances de la société globale et apparemment irréversible ; elle [la mutation] réfère aux transformations profondes et devenues manifestes des structures sociales et des agencements culturels ; ainsi qu'aux crises qui en résultent » (Balandier, 2004 [1971]).

L'alimentation mute aussi et bouleverse en retour l'organisation spatiale et les comportements des mangeurs. L'objectif de ce chapitre est de donner les fondements théoriques pour une compréhension des dynamiques du changement de l'alimentation dans le contexte de ces villes-là. Afin de poser les fondements pour un exercice de mise en perspective avec les théories dominantes sur le changement alimentaire, nous présenterons dans un premier temps un tableau de pensée des changements de l'alimentation contemporaine au travers de quatre tensions paradoxales identifiées. Ensuite, nous présenterons trois grilles de lecture contemporaines des liens entre l'alimentation et l'urbanisation au travers des approches systémiques, écologiques

et socio-spatiales. Finalement, dans une démarche de compréhension de l'individualité historique particulière de la modernité de l'alimentation des populations urbaines pauvres de Jakarta, nous terminerons ce chapitre par une articulation des principaux paradigmes qui fondent les explications des modes du changement social.

I. Tensions contemporaines de l'alimentation urbaine

L'exercice de construction de types-idéaux fait partie de la démarche sociologique depuis ces débuts comme un moyen de connaissance dépourvu de tout sens normatif ou axiologique. Aux fondements de la sociologie compréhensive de Max Weber, il s'agit de *tableaux de pensée* composés par la conception des rapports entre la théorie et les phénomènes sociaux auxquels, dans la démarche empirique, le réel se confronte (Schnapper, 2012). L'exercice consiste à ordonner des phénomènes, selon les points de vue choisis pour former un tableau qui grossit les traits d'une réalité qui ne peut pas être retrouvée empiriquement, mais qui permet sa discussion théorique.

« Ils [les idéaux types] présentent une série d'événements construits par la pensée qu'on retrouve très rarement avec leur pureté idéale dans la réalité empirique et souvent pas du tout, mais qui d'un autre côté, parce que leurs éléments sont pris à l'expérience et seulement accentués par la pensée jusqu'au rationnel, servent aussi bien de moyens heuristiques à l'analyse que de moyens constructifs à l'exposé de la diversité empirique » (Weber, 1992 [1917], p. 393).

La pensée sur les changements alimentaires a fait l'objet de plusieurs exercices d'articulation dans la sociologie de l'alimentation. Jean-Pierre Poulain dans *Sociologies de l'Alimentation* présente « Les permanences et mutations de l'alimentation contemporaine » (Poulain, 2002b) ; Alex McIntosh, dans le chapitre « Food and Social Change » de son ouvrage *Sociologies of Food and Nutrition* (McIntosh, 1996) introduit les débats contemporains qui lient l'alimentation et le changement social, et Alan Warde développe quatre thèses sur les changements dans les comportements alimentaires (Warde, 1997). La figure du mangeur constitue le pivot de plusieurs de ces exercices de conceptualisation. Dans *l'Homnivore*, Claude Fischler explique le changement au travers des figures du « mangeur éternel » et du « mangeur moderne » (Fischler, 2001) ; Paul Ariès consacre son livre *La Fin des Mangeurs* aux « métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire » (Ariès, 1997), et François Ascher consacre un ouvrage à la caractérisation du *Mangeur Hypermoderne* et des forces transformatrices de son comportement (Ascher, 2005). Ces apports théoriques ne sont pas nécessairement convergents dans leur approche de la modernité alimentaire. Nous proposons un *tableau de pensée*, dans les termes de Dominique Schnapper, apte à déceler les grandes lignes de tels changements. Quatre mouvements de la modernité ont été identifiés et nous les présenterons suivant leurs échelles

d'action du global à l'individu : premièrement, les évolutions de l'alimentation entre particularismes et massification à l'échelle globale ; deuxièmement, les conséquences de l'industrialisation et ses paradoxes ; troisièmement, les mouvements d'*économisation* de l'alimentation entre les mondes domestique et marchand et finalement, les effets sur le mangeur.

1. Entre particularismes et massification, l'échelle globale des changements

La constitution d'un répertoire culinaire se fait par l'interaction entre les cultures et les biotopes, mais aussi par les échanges culturels qui permettent que des cultures intègrent dans leurs répertoires des pratiques, ingrédients, savoir-faire et voire même aussi les plats centraux et emblématiques des autres (Hubert, 1995). La question des convergences des modèles alimentaires globaux avec le modèle occidental a largement été étudiée. Certains auteurs postulent que les éléments empiriques ne suffisent pas à caractériser par eux-mêmes les degrés de convergence ou de divergence, car ceux-ci dépendent du poids que l'on donne aux types de particularités et donc du paradigme avec lequel on les regarde (Schmidt, 2009). Ainsi, plusieurs voies s'offrent à cette intégration des cultures culinaires.

Les mouvements de *localisation* et *délocalisation* de l'alimentation se manifestent par l'augmentation de la diversité de produits accessibles et donc par leur présence dans des latitudes autrefois improbables (Poulain, 2002b). Ces évolutions sont dues notamment aux progrès techniques appliqués à la conservation et au conditionnement et sont aussi en lien avec les avancements dans les transports, le tout impulsé par les politiques internationales de libéralisation des marchés et l'interdépendance économique. Les échanges mondialisés régulent la qualité des aliments et leurs formats, ce qui participe à l'homogénéisation des produits parfois au détriment du goût et autres facettes originelles. Lors de ces déplacements, les aliments bougent dans tous leurs états, des semences aux produits entièrement transformés changeant radicalement les dimensions des *filères du manger* et des acteurs impliqués. De même, ces déplacements brouillent les repères temporels comme les saisons. L'alimentation s'inscrit ainsi au cœur de problématiques globales, par exemple celle d'un distancement entre le mangeur et l'aliment mesuré en *food miles*, élaborée notamment par la littérature anglo-saxonne dans la lignée des travaux de Tim Lang sur l'écologie de la santé publique au prisme des disponibilités alimentaires (Lang, 1999; Lang et Caraher, 1998).

Dans ces flux transnationaux, certains éléments (produits, plats ou recettes) s'implantent plus que d'autres dans des bassins culturels très variés. C'est le cas notamment des enseignes et recettes du *fast food* américain comme le hamburger ou la pizza. Ces dernières, ayant déjà subi

un premier processus d'adoption (la pizza venait de l'Italie et le hamburger de l'Allemagne) par la restauration de masse, ont été diffusées depuis les Etats-Unis. Ce type de restauration se caractérise par un mode d'organisation tayloriste où prime le travail à la chaîne et l'économie d'échelle (Ritzer, 2013). Par exemple, le modèle des restaurants McDonalds permet une implantation très facile et rapide car toute la chaîne de production est conçue d'avance et est d'emblée adaptée au menu vendu. De plus, la diffusion de l'*american way of life* appuyée par le marketing et la globalisation des séries télévisées et des films, assurent en amont la clientèle. Toutefois, ces implantations n'ont pas lieu de façon uniforme mais subissent des déclinaisons en correspondance avec le modèle sur place. A l'occasion, le logo de McDonalds en France est jaune et vert (et non rouge) et les recettes à base de fromage affiné et autres sont dans le menu. A Jakarta, les restaurants des chaînes de poulet frit comme *KFC* s'implantent dans la ville en plusieurs formats : restaurants, *food courts*, stations de portage à domicile ou encore des locaux plus petits installés dans les gares de la ville pour rendre de plus en plus accessibles leurs produits pour tous les citoyens (c'est le cas, par exemple, de la gare de Manggarai, entourée de *kampungs*). En plus de la massification de la restauration, des produits industrialisés trouvent aussi leurs assises dans tous les pays s'ouvrant au marché international. C'est le cas de Coca-Cola, un produit originellement industrialisé qui a été intégré dans les diètes un peu partout dans le monde grâce à des adaptations des taux de sucre ou de gaz carbonique selon les goûts locaux. Par ailleurs, un éventail de produits transnationaux a pu se tracer un chemin vers les supermarchés : yaourts, snacks, pâtes, biscuits, etc. et s'inscrire dans les répertoires quotidiens mondiaux.

Les mouvements de massification ont lieu aussi au niveau des représentations et savoir-faire qui circulent entre les pays inscrivant des alimentations allochtones dans les imaginaires autochtones par des processus de réappropriation et de métissage (Corbeau et Poulain, 2002). Ces recompositions sont toujours en mutation et touchent les différents bassins socioculturels de façon différenciée selon des facteurs socioéconomiques et sont particulièrement manifestes au sein de groupes ayant connu des flux migratoires importants et notamment dans ceux où plusieurs cultures ont cohabité. Bien au-delà d'un brassage généralisé et homogénéisant, dans ces espaces sociaux des mouvements de mise *en-commun* se conjuguent avec des résistances et des oppositions, comme l'a démontré Laurence Tibère pour l'espace social alimentaire de La Réunion (Tibère, 2009). Des *assemblages* culinaires de références diverses participent à la construction des identités et se présentent comme une entrée privilégiée pour la compréhension culturelle et son évolution. Les baromètres alimentaires de représentativité nationale permettent de voir comment les processus de modernisation influencent les cuisines autochtones, comme

a été démontré en Malaisie (Poulain *et al.*, 2015). En l'occurrence, Susie Protschky démontre comment l'identité des colons hollandais en Indonésie s'est construite et s'est maintenue à travers un rejet public des plats et pratiques autochtones, notamment la consommation d'aliments dans la rue, mais qui étaient néanmoins présentes et valorisées dans la sphère privée (Protschky, 2008).

Des particularismes émergent aussi et prennent parfois plus de force suivant l'avancée des mouvements de massification. Des démarches de patrimonialisation sont visibles qui revendiquent les traditions gastronomiques locales. Par exemple dans plusieurs pays d'Amérique du Sud, des organisations de chefs de restaurants ont initié des démarches de mise en relation directe avec les producteurs afin de protéger le patrimoine naturel. Plusieurs partent dans les recoins des Andes ou de l'Amazonie à la recherche de recettes, de produits et de savoir-faire qu'ils vont par la suite présenter stylisés dans leurs restaurants citadins suivant le modèle européen des restaurants gastronomiques. A Jakarta, des chefs nationaux, aujourd'hui de renommée internationale, « revisitent » les recettes traditionnelles de régions lointaines pour les présenter dans les grands restaurants gastronomiques. Les mouvements de patrimonialisation se manifestent aussi par le développement de labels de qualité et d'origine comme les AOP ou AOC qui sauvegardent des savoirs faire traditionnels et des produits d'origine à travers la régulation des protocoles de production (Ascher, 2005; Bessière, 2001; Poulain, 2002). Ces labels communiquent directement avec le mangeur en le rassurant sur la provenance et les conditions de production (Codron *et al.*, 2006; Sirieix, 1999).

Au sein de la tension entre particularismes et massification, plusieurs recompositions ont lieu. Dans *l'Homnivore*, Claude Fischler fait une lecture en termes d'une dialectique entre désintégration et intégration dans une « *mosaïque syncrétique universelle* » (Fischler, 2001, p. 190). La première, la désintégration, a lieu dans la mesure où il y a certes une distanciation des particularismes matériels et symboliques locaux, mais en même temps qu'ils s'intègrent dans un système à l'échelle transnationale. Jean-Pierre Corbeau propose une lecture en termes de « métissages » où autant d'éléments endogènes qu'exogènes entrent en jeu dans leur configuration et aboutissent à cinq scénarios possibles du métissage alimentaire: 1) *imposé* par des formes de domination symboliques et techniques ; 2) *désiré*, marqué par l'ouverture et le désir de communiquer en mangeant ; 3) *non pensé* ou inconnu, celui dont on ignore donc l'impact ; 4) *nié*, où le patrimoine alimentaire est donné et où la transgression devient source de nostalgie et, finalement, 5) le métissage *refusé* où s'affichent des résistances face à des goûts, des techniques ou des recettes (Corbeau, 1994; Corbeau et Poulain, 2002). Dans le prolongement de ces grilles analytiques, Poulain avance une lecture tripartite qui caractérise la

tension entre particularismes et massification : 1) la disparition de certains particularismes locaux ; 2) en contrepoint, la diffusion à l'échelle globale de certains produits, pratiques et représentations alimentaires ; mais aussi 3) l'émergence de nouvelles formes alimentaires, résultat de divers processus de métissage (Poulain, 2002b).

Au niveau global, l'alimentation moderne s'exprime par des changements d'échelle dans les échanges de produits et de recettes, de symboles et valeurs désormais globaux qui s'intègrent activement au sein de modèles alimentaires urbains où ils se conjuguent avec les référentiels locaux. Les *kampungs* sont des espaces de cohabitation de plusieurs cultures culinaires soumises à la fois à l'influence de la globalisation. Ces déplacements planétaires doivent beaucoup à l'industrialisation de la production, la transformation et la distribution alimentaire.

2. Les paradoxes de l'industrialisation : entre la maîtrise des techniques et l'incrémentement des risques

La culture matérielle joue un rôle fondamental dans l'organisation sociale car les êtres humains chargent symboliquement leurs productions matérielles. André Leroi-Gourhan (1945), dans son ouvrage dédié aux évolutions des techniques, consacre une partie à la compréhension de l'acquisition et la consommation alimentaire en lien avec le passage du nomadisme à la sédentarité. Les procédés, la *chaîne technique*, par laquelle « un aliment *acquis* devient *consommable* » (Leroi-Gourhan, 1945, p. 143), correspondent à des assemblages d'ingrédients et de goûts qui sont à la base des différenciations entre la cuisine domestique et la cuisine extérieure ou peuvent bien aussi constituer les différences entre la cuisine quotidienne et l'exceptionnelle. L'ordre d'évolution des différentes techniques d'acquisition varie selon les contextes de développement et les bassins culturels. L'étude des changements contemporains de la *chaîne technique* culinaire part de la rupture de l'action du *continuum* qui va de l'acquisition à la consommation par la monétarisation non seulement des produits bruts mais aussi de leur transformation par l'agroalimentaire ou la restauration. L'industrialisation transforme en profondeur les liens entre le mangeur et l'aliment, ce qui renvoie aux médiations culinaires entre la nature et la culture, entre l'environnement et le corps au niveau de l'identification culturelle et des techniques.

Dans un texte fondateur de l'anthropologie alimentaire, Catherine Perlès trace les *origines de la cuisine* (1979) pour donner un panorama de la place que l'alimentation et la cuisine ont eu dans le développement de l'humanité. L'enchaînement des actions depuis l'acquisition jusqu'à la consommation a des traits spécifiquement humains, car les êtres humains sont les seuls à procéder par assemblage d'ingrédients et par des modifications liées à la cuisson. L'acte

culinaire est donc spécifiquement humain et est à la base des formes de structuration des liens sociaux de sexe, de hiérarchie et d'appartenance. L'entretien du foyer et la cuisson des aliments ont aussi été l'objet, à un moment de l'histoire, d'une attribution de rôles. Par ailleurs, l'acquisition collective de la nourriture et sa transformation culinaire ont fini avec l'autarcie des mangeurs chasseurs-cueilleurs et ont organisé l'acte alimentaire avec des règles précises de partage et de consommation. Le *projet culinaire* est constitué de plusieurs étapes qui transforment des ingrédients dissociés et crus en plats (Douglas, 1979; Perlès, 1979). Ensuite, ces plats s'agencent suivant une séquence alimentaire déterminée socialement dans des dispositions diachroniques (le menu français, par exemple) ou bien synchroniques comme le repas chinois ou indonésien. Ce long processus de transformation charge de signification tant l'acte culinaire que l'acte alimentaire et donc joue un rôle prépondérant dans la construction des identités des mangeurs (Verdier, 1969) et dans l'organisation sociale (Fischler, 2011). Les activités techniques sont définies et caractérisées socialement et sont des manifestations des rapports sociaux qui s'inscrivent dans des espaces concrets (Poulain, 2002b).

Nous pouvons cliver l'industrialisation de l'alimentation en deux domaines : la production et la transformation. Commençons par les changements liés à la production. Dans l'Europe du XIX^e siècle, la provenance de la plupart des aliments était assurée par un *écosystème domestique diversifié* (Harris, 1969, cité par Fischler, 1980), elle était donc plus monotone, et s'inscrivait dans un système normatif et d'action plus rigide. Avec l'industrialisation de l'agriculture les écosystèmes se sont hyperspécialisés, ce qui a produit une nouvelle répartition à l'échelle planétaire des tâches de la production agricole en vue d'assurer quantitativement et qualitativement la diversité alimentaire (Fischler, 1980). L'effet corrélé est donc la disponibilité accrue de produits et la flexibilisation des systèmes normatifs et de l'action, ainsi qu'une homogénéisation à l'échelle globale du répertoire des produits. La production des denrées alimentaires connaît, parallèlement au processus général d'industrialisation, des progrès techniques qui visent à produire mieux et plus par le développement d'une production agricole massive et mécanisée, pour ne rien dire de ces processus de *mécanisation de la mort* dans la production du bétail qui ont suscité de fortes critiques exacerbées par les crises sanitaires (Ascher, 2005, p. 110). Les localisations des écosystèmes de provenance se sont diversifiées notamment dans les villes, produisant une « *pluralité de références identitaires dans les styles alimentaires urbains* » (Bricas, 2008).

Du côté de la transformation, « *l'alimentation est devenue une industrie* » (Fischler, 2001, p. 192). La grande transformation du culinaire se trouve ancrée dans la délégation accrue, totale ou partielle de ces procédés. La mise sur le marché de produits industrialisés, avec des degrés

de transformation variables, brouille les repères d'identification autrefois assurés par la cuisine domestique. Tim Lang et Martin Caraher ont nommé ce phénomène la « transition culinaire », « *the process in which whole cultures experience fundamental shifts in the pattern and kind of skills required to get food onto tables and down on throats* ». Au cœur de ces débats se trouve l'hypothèse de l'impact de cette transition sur la santé comme conséquence d'une très développée division du travail culinaire (Lang et Caraher, 2001).

Les aliments ainsi dépourvus de sens, appelés *ocnis* (objets comestibles non identifiés) par Fischler exacerbent l'anxiété du mangeur qui ne sachant plus ce qu'il mange et suivant le principe de l'incorporation ne saurait plus qui il est (Fischler, 2001). Ainsi, « *le statut imaginaire de l'aliment moderne est marqué par le manque de la médiation culinaire* », le mangeur faisant face au paradoxe, au *double bind* néophilie/néophobie, démuné qu'il se trouve de certains outils de l'identification culinaire. L'hyperspécialisation industrielle, la production en masse et la recherche permanente de l'innovation caractéristiques du capitalisme font évoluer en permanence l'offre alimentaire, en multipliant les produits disponibles et en les adaptant de plus en plus à des usages et des goûts particuliers. Dans ce sens, l'industrie agroalimentaire participe activement à l'individualisation des choix alimentaires. Désormais le mangeur, pour qui l'aliment acheté est déjà source d'inquiétude du fait du distancement, se retrouve seul dans un espace de déploiement alimentaire qui ne cesse de changer ni de croître. De surcroît, les crises sanitaires liées à la production en masse se sont multipliées et l'alimentation, pourtant issue de chaînes techniques de production très maîtrisées, se voit au cœur de scandales qui intensifient le sentiment de méfiance et l'anxiété des mangeurs contemporains. Ces crises sont de plusieurs natures et agissent à tous les échelons de la chaîne alimentaire. Au niveau de la production des semences, les critiques ont attaqué l'appropriation et le brevetage de la vie – en incluant les conséquences fatales pour les paysans des pays du Sud Global – par Monsanto (Shiva, 2001). En France et en Angleterre, les questions qui touchent à l'élevage du bétail, au bien-être animal et aux conditions de l'abatage ont émergé de façon radicale dans les années 2000 avec la crise de la « vache folle », et en Asie suite aux crises liées à la grippe aviaire (Fournier, 2009). De même, celles qui sont liées à l'usage de produits non alimentaires chimiques, ainsi que celles liées à la fraude, comme le scandale des lasagnes au cheval qui a secoué l'Europe en 2013. La médiatisation de ces scandales exacerbe les anxiétés et recompose les systèmes d'information et les discours autour de l'alimentation industrialisée.

La production en masse de l'alimentation est à la base de sa sécularisation et modifie les rapports entre les mangeurs et leur environnement. Dans un contexte de performance technique

qui n'arrête pas de se perfectionner, des crises de confiance convoient l'anxiété du mangeur. L'industrialisation de l'alimentation en Indonésie se manifeste en outre par une énorme choix de plats de préparation instantanée dont les soupes de nouilles représentent le produit phare. De même des condiments, colorants et autres additions pour les aliments sont présents dans le marché. Ces produits sont repris par les vendeurs de rue. Cette industrialisation est intrinsèquement liée aux flux économiques entre le monde domestique et le monde marchand.

3. L'économisation de l'alimentation du monde domestique au monde marchand

La croissance des villes a favorisé le développement des techniques alimentaires et la division du travail s'est traduite par la séparation sociale et matérielle de la production et de la consommation en relocalisant les modes de stockage, de distribution et d'échange (Ascher, 2005; Esnouf *et al.*, 2011). François Ascher propose la notion d'*économisation* pour définir la diffusion de logiques marchandes dans les pratiques sociales comme une composante de la modernité (Ascher, 2005). Avec l'industrialisation, l'alimentation serait devenue une marchandise par la « *pénétration plus totale de l'échange marchand dans le quotidien, par une commodification de la vie quotidienne, c'est-à-dire par l'échange de temps de travail contre des objets industriels* » (Ascher, 2005, p. 114). Dans son ouvrage consacré à la *Philosophie de l'argent*, Georg Simmel (1900) constate que l'échange marchand et l'usage généralisé de la monnaie ont entraîné une dépersonnalisation des liens entre individus qui dès lors se construisent à partir d'intérêts. Il établit un rapport entre cette dépersonnalisation et le processus de désocialisation, c'est-à-dire le relâchement des liens avec le groupe d'origine auquel l'individu est effectivement attaché. L'échange monétarisé de l'alimentation a fait évoluer les rapports que les mangeurs ont avec leurs aliments ainsi que les rapports qu'ils entretiennent entre eux, signe qui identifie les modèles alimentaires urbains. En milieu rural d'autres types d'échange ont lieu que les rapprochements avec la production permettent. En milieu urbain l'acquisition monétarisée s'impose.

La nature du travail notamment féminin a fortement évolué pour élargir, voire repousser les frontières du domicile plaçant au centre des problématiques une économie du temps à laquelle est très souvent réduite l'acquisition alimentaire. De même, ces évolutions au sein des ménages ont pour effet une recomposition des systèmes sociaux alimentaires car de nouveaux canaux s'ouvrent pour la circulation des biens alimentaires. Le système alimentaire, une dimension de l'espace social alimentaire, se définit comme étant « *l'ensemble des structures technologiques et sociales qui de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-*

transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au mangeur et d'être reconnu comme mangeable » (Poulain, 2002b, p. 229). Il correspond au système social de circulation des aliments et aux interactions entre les différentes phases qui constituent ce réseau. En économie, on désigne ces circuits sous le terme de *filière* ou de *chaîne de valeur* en y incluant tous les acteurs économiques de la production à la consommation. En socio-anthropologie, la *filière du manger* que propose Jean-Pierre Corbeau (1995, 2004) comprend la mobilisation de savoir-faire et de connaissances qui différencient les acteurs et les secteurs. Suivant les espaces de consommation, les voies de l'acquisition diffèrent par la fermeture ou l'ouverture de « canaux » qui, gérés socialement par des individus, des groupes et des normes font arriver les aliments jusqu'à la sphère domestique. De ce fait, ils sont en permanente interaction entre eux et avec le mangeur. Ces différentes étapes peuvent être plus ou moins nombreuses selon l'aliment et son niveau de transformation à charge de tiers industriels, restaurateurs ou autres.

La baisse de la cuisine domestique a été constatée dans la plupart des pôles urbains du monde suivant des rythmes et des modes différents (Euromonitor International, 2012). Aux soubassements de ce phénomène se trouve l'évolution des structures familiales et de la division du travail alimentaire domestique (De Saint Pol, 2005; Lang et Caraher, 2001; Poulain, 2002b). Une distinction importante est à faire entre tous les acteurs de l'alimentation dans la sphère domestique : ceux qui planifient les achats, ceux qui font les achats, ceux qui planifient les repas, ceux qui cuisinent, et ceux qui mangent. Avant la consommation par le mangeur, le processus d'approvisionnement est réalisé par le *gatekeeper* (Lewin, 1947) (le portier, le décideur) suivant un processus décisionnel et technique (Lewin cité et mobilisé par Poulain, 2002). A chaque étape il y a un double processus décisionnel et exécutif qui peut ou pas être réalisé par la ou les mêmes personnes. La lecture des itinéraires de la consommation est une analyse mésosociale et séquentielle proposée par Dominique Desjeux (2002, 2006) qui permet l'identification des différents *gatekeepers* et donc l'évaluation des différentes délégations et « *mouvements de part et d'autre d'une ligne qui sépare l'intérieur et l'extérieur des ménages* » (Poulain, 2002, p. 35). De façon généralisée, les activités culinaires et plus largement domestiques correspondent au monde féminin (Testart, 2014, Fournier *et al.*, 2015). Ainsi, la participation croissante des femmes dans les univers professionnels va de pair avec les changements sociaux qui ont lieu dans les itinéraires alimentaires par des mécanismes de délégation vers le monde marchand à plusieurs étapes et par des restructurations des rôles au sein des foyers.

La performance culinaire trouve ses assises dans les connaissances et les compétences des cuisiniers capables d'effectuer ces transformations matérielles et symboliques. Dans

l'alimentation moderne, ces capacités se déplacent de la sphère domestique vers le monde marchand dans des processus de prise en charge des activités culinaires par l'industrie. Ces processus de prise en charge répondent à des mouvements sociaux qui touchent les structures familiales et qui accompagnent un changement dans les valeurs attachées aux activités domestiques (Poulain, 2002). L'espace ainsi libéré au sein des cuisines domestiques est saisi par l'industrie agroalimentaire et par ses techniques de persuasion. L'avantage majeur est le gain en temps qui se traduit par la marchandisation de la transformation dans des produits vendus à des stades plus ou moins avancés d'élaboration. Ainsi, on trouve dans les rayons des légumes épluchés, des préparations instantanées auxquelles il suffit de rajouter de l'eau et aussi de produits prêts à la consommation (tout le répertoire des possibles !). Dans le quotidien, c'est une *cuisine d'assemblage* qui se manifeste par des savoir-faire transmis et des innovations agroalimentaires qui facilitent certes la vie (Ariès, 1997; Poulain, 2002), mais qui conduisent à un affaiblissement des savoirs et des compétences culinaires dans la sphère domestique.

Par ailleurs, *l'économisation* de l'alimentation se manifeste dans l'approvisionnement qui ne dépend plus de l'autoproduction et se situe dans la grande distribution désormais industrialisée et massifiée (Poulain, 2002). Dans ces plateformes de vente les produits industrialisés trouvent leur vitrine et communiquent avec le *mangeur-consommateur* au travers des dispositifs du marketing, publicité, packaging, agencements et mises en scène dans les rayons (Cochoy, 2005). L'industrialisation de l'approvisionnement est l'une des caractéristiques majeures de l'alimentation moderne et de façon plus précise de l'alimentation citadine. Les supermarchés offrent de plus en plus des solutions qui rendent plus efficace l'approvisionnement, et les mouvements de prise en charge de l'alimentation par le monde marchand se traduisent par des gains en temps.

Au sein du même mouvement, la restauration hors-foyer prend de plus en plus d'ampleur et se positionne comme une des caractéristiques majeures du changement dans les espaces alimentaires urbains. L'industrialisation et la tertiarisation de la société ont accompagné des mouvements de standardisation des temps de repos et de travail et la restauration collective professionnelle y a rapidement trouvé sa place (Laporte et Poulain, 2014; Port, 2014; Rosa, 2010). En outre, le développement de structures de restauration hors-foyer va de pair avec l'urbanisation, car celles-ci rendent l'alimentation plus facile face aux contraintes de la vie citadine (Ascher, 2005). Les grilles de lecture de l'alimentation hors-foyer sont assez récentes, l'attention a davantage été posée sur les pratiques alimentaires et commensales dans le foyer. Le *dehors*, très souvent associé à une dérégulation alimentaire, a été souvent négligé au profit de la compréhension de la socialisation alimentaire familiale (McIntosh, 1996). Pour Jack

Goody, les modes de restauration publics et privés accompagnent les changements sociétaux et sont étroitement liés aux processus de modernisation des sociétés (Goody, 1984). Il s'agit d'un objet d'étude hétéroclite qui comprend des dimensions économiques, professionnelles, culturelles et sociales, les méthodes d'analyse et de mesure différant donc beaucoup. La limite du hors-foyer a des significations différentes selon les groupes sociaux et les cultures, et les motivations pour manger *dehors* ont de multiples origines : les stratégies de ménages (raisons d'ordre économique), les changements dans la routine, la recherche du plaisir (par exemple dans des produits non mangés à la maison) et des raisons sociales (Carl Lachat *et al.*, 2011). Plusieurs dynamiques spatiales se trouvent à la base du recours à l'alimentation hors-foyer, comme l'embourgeoisement urbain, la croissance économique, la technification, les nouvelles formes familiales, l'aseptisation des espaces, et la séparation accrue entre la sphère domestique et celle du travail (Drummond, 2000; Garvey, 2005; Kumar et Makarova, 2008; Yasmeen, 1996). Pour François Ascher, les restaurants peuvent être à *n* dimensions où « *tous mangent des cuisines très variées qui ne relèvent plus du même ensemble de règles culinaires* » (Ascher, 2005, p. 31). Les systèmes d'action évoluent et se diversifient aussi : *food courts*, *self-service* et alimentation de rue sont autant d'exemples de la diversité de ces dispositifs, chacun proposant un cadre de comportement très spécifique (Ariès, 1997). La délégation des fonctions culinaires à la restauration ouvre le cercle de décision à des acteurs au-delà du foyer. Ainsi, un autre changement d'échelle a lieu, cette fois en passant de celle du domestique à celle des acteurs collectifs et modifiant la morphologie des *filières du manger* (Corbeau, 1995, 2004 ; Corbeau et Poulain, 2002).

La restauration *hors-foyer* renvoie le choix alimentaire au mangeur, un choix auparavant dévolu au groupe familial et en particulier au (généralement 'la') gestionnaire des espaces culinaires domestiques (Poulain, 2002). La modernité alimentaire a été souvent comprise comme un mouvement de déstructuration des liens sociaux et dans le cas concret de l'alimentation hors-foyer, comme un affaiblissement des pratiques alimentaires dans les foyers. Le mangeur se distancie du groupe domestique et de l'alimentation familiale, véhicule par excellence des valeurs, des identités et du *care*, à la quête d'autres libertés. Le lien qui se fait entre individualisation et pratiques hors-foyer porte notamment sur le fait que les individus, alors même qu'ils mangent en groupe, sont amenés à faire un choix et, souvent, à ne pas partager les mêmes aliments. Selon le rôle que les repas familiaux jouent dans les modèles alimentaires ces pratiques individuelles vont avoir des incidences symboliques et pratiques différentes.

Certains auteurs avancent que dans les sociétés modernes le foyer en tant qu'espace alimentaire privilégié a perdu de sa valeur car le mangeur est en quête d'individualité (Ascher, 2005;

Fischler, 2001; McIntosh, 1996). La modernité alimentaire s'exprime spatialement par son développement *dehors*, dans l'industrie, le restaurant, etc. La décentralisation du domicile comme principal pourvoyeur et transformateur d'aliments refaçonne le système alimentaire sociotechnique et place un mangeur plus libre devant un large éventail de choix et d'informations. Le dernier mouvement qui complète le portrait théorique des changements de l'alimentation traite de cette « liberté » du mangeur.

4. L'individualisation

La modernisation en occident a été initiée par des progrès techniques, scientifiques et philosophiques qui ont favorisé les transformations sociales, politiques et économiques. Le désenchantement du monde est le résultat de cette montée de la rationalité scientifique et économique sous-jacente au capitalisme. Le processus d'individualisation dans les sociétés modernes a été conceptualisé par différents auteurs (Elias, 1998; Giddens, 2000; Martucelli, 2002). On caractérise les sociétés post-industrielles par la pluralisation des styles de vie, la valorisation de l'autonomie individuelle et la diversification des choix. L'alimentation, comme toute production, a été profondément transformée dans ces processus comme on l'a vu pour les précédentes dimensions de la modernité. Les modèles alimentaires ont évolué avec la transformation des systèmes de valeurs et des systèmes d'action concrets ; la rationalisation a fait suite aux « allant de soi » de l'alimentation, renvoyant au mangeur le poids de la décision de ce qu'il mange (Fischler, 2002 ; Poulain, 2002b). Les règles qui régissent les comportements alimentaires tendent à se dissoudre au fur et à mesure que les pratiques qui leur sont liées changent et s'individualisent. Avec des repères culinaires progressivement brouillés par les crises de confiance, par les déplacements de l'alimentation entre le domestique et l'économique et du local au global, des plateformes rhétoriques et d'information ont surgi pour doter le mangeur des outils nécessaires pour la prise de décision. Cette rationalisation de l'alimentation est le résultat de la multiplication des discours nutritionnels, la *nutritionnalisation* de l'alimentation (Poulain, 2002b), et de leurs contradictions cacophoniques (Fischler, 2001). La modernité alimentaire se caractérise donc par une transformation des contrôles sociaux pesant sur l'alimentation des mangeurs qui font émerger un l'espace de liberté individuelle chargé d'anxiété.

Claude Fischler présente l'individualisation de l'alimentation comme un processus d'incrémentation de la tolérance face aux choix individuels accompagnée d'une responsabilité individuelle croissante et d'une baisse des contrôles sociaux de la même (Fischler, 1979).

L'augmentation de la responsabilité individuelle vis-à-vis de sa propre alimentation produit de l'anxiété chez le mangeur, dans une grande partie, parce que l'alimentation est un acte social.

« Les contenus collectifs et commensaux de l'alimentation se dessèchent et se désagrègent en effet dans la restauration et la consommation fonctionnelles industrialisées, massifiées : cantines, *fast-food*, *self-service*, etc. Mais, en même temps, cet univers de la nourriture moderne incarne la liberté de manger hors des contraintes et des règles de la sociabilité alimentaire, hors des contraintes chronologiques, des horaires familiaux, hors des contraintes rituelles. » (Fischler, 1979).

L'individualisation du mangeur est aussi le résultat de la désagrégation des moments de commensalité. Ces derniers ont été définis par le courant structuraliste (Douglas, 1974; Douglas et Nicod, 1974) comme étant des événements sociaux organisés selon des règles précisant le temps, l'espace et la succession des événements. En héritage de ces approches du repas et des journées alimentaires, les mutations contemporaines de l'alimentation ont souvent été groupées sous le nom de « déstructuration ». La *déstructuration* des repas fait l'objet de controverses scientifiques sur l'hypothèse de la disparition ou du maintien des repas dans les pays européens (Ascher, 2005; Fischler, 2011; Kristensen et Holm, 2006; McIntosh, 1996; Mestdag, 2005; Poulain, 2002b). Les changements ont lieu au niveau *élémentaire* par substitution, addition de produits ou adoption de plats, aussi bien qu'au niveau *structurel*, par exemple par des mouvements de concentration ou de condensation des structures des repas (Fischler, 2001). Jean-Pierre Poulain présente cinq dimensions de la déstructuration alimentaire : temporelle, spatiale, sociale, structurale (de contenu) et de logique des choix (Poulain, 1999, 2002a, 2002b). Dans ce sens, les repas sont des événements inscrits dans un appareil normatif multidimensionnel. Toutefois, afin d'observer l'évolution des pratiques et des représentations modernes et les voies de ces mutations Poulain fait la distinction entre des processus de simplification des repas, d'augmentation des consommations hors-repas et donc le changement du profil de la journée alimentaire et des espaces de consommation. Une autre caractéristique de la modernité alimentaire se dévoile dans le décalage entre les normes sociales, les conventions relatives à la composition des prises alimentaires et au contexte de leur consommation d'une part, et les pratiques réelles de l'autre. A cette situation se rajoute l'hyperspécialisation des produits créés pour des cibles et des goûts précis qui octroie au consommateur l'autonomie du choix et « ramène vers les individus des décisions autrefois prises par le groupe » (Poulain, 2002a) : la modernité alimentaire donne aux mangeurs une autonomie inédite dans un contexte changeant.

Quatre mouvements caractéristiques des changements qui touchent l'alimentation autant dans ses dimensions matérielles qu'immatérielles. Des mouvements liés à la mondialisation et à l'industrialisation, aux changements dans les structures et les rôles familiaux brouillent les repères d'un « mangeur éternel » qui a su à un moment comment manger et ne le saurait plus. Les moteurs majeurs de ces changements, la globalisation, l'industrialisation et l'urbanisation affectent de façon différenciée les sociétés selon leur niveau de développement. Nos questions de recherche visent à décrire et comprendre le modèle alimentaire des *kampungs* qui est confronté à ces influences. Ce portrait idéal typique va nous servir de base pour son analyse, l'alimentation n'ayant pas été étudiée depuis ces perspectives dans le contexte des *slums*. Avec le but d'une première « mise en situation » la deuxième partie de ce chapitre sera consacrée à la présentation des grilles de lecture des relations entre les modes particuliers de l'urbanisation des *mégavilles* de Sud Global et l'alimentation⁴.

II. L'alimentation dans les processus d'urbanisation dans le Sud Global : trois grilles de lecture

Les mutations contemporaines de l'alimentation dans les villes du Sud Global imposent de nouveaux cadres d'analyse et de grilles de lecture. La pensée urbaine contemporaine tente de dépasser les oppositions héritières des théories du développement et donc produites depuis un cadre occidental, en avançant plutôt les processus interconnectés dans lesquels elles évoluent. Ces études mettent en évidence des pratiques et des trajectoires différentes marquées par le postcolonialisme, l'informalité, et le cosmopolitisme (Edensor et Jayne, 2012; Simone, 2010a; Simone et Pieterse, 2017). L'urbanisation est un phénomène complexe qui ne se limite pas à la concentration croissante des populations dans des agglomérations urbaines, mais s'agit aussi de la transformation des espaces urbains existants. L'alimentation est au cœur de ces

⁴ Le colloque « Manger en Ville » organisé par la Chaire Unesco Alimentations du Monde à Paris en décembre 2017 a mis en lumière les expériences alimentaires de plusieurs villes d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine, et a servi de plateforme de discussion des modèles alimentaires et de leurs mutations. Par exemple, les villes du Sud Global apparaissent comme des espaces de superposition des mondes urbain et rural par le biais de plats typiquement ruraux qui trouvent leur place en ville, comme c'est le cas burkinabé de la Babendà à Bobo-Dialasso (Héron, 2016) ; des espaces de recomposition historique des rapports sociaux de sexe et de race comme il arrive au Cap (Zembe, 2017) ; ou bien des dualités entre le local et le global (Leport & Ka, 2017) ; ce sont des espaces tantôt de tensions entre des référentiels traditionnels et des discours hygiénistes comme à Mexico (Martínez-Lomelí, 2017) ; tantôt de cohabitation des modes de vie ruraux et urbains comme dans les *kampung* de Jakarta (Arciniegas, 2017).

changements, et les enjeux qu'ils entraînent ont été approchés depuis diverses disciplines. Nous y avons identifié trois grilles de lecture : premièrement, l'approche de la ville comme une machine d'approvisionnement, c'est-à-dire comme l'ensemble des installations et institutions de distribution de services tels que l'alimentation, l'eau, l'information et la sécurité qui déterminent le bien-être des habitants urbains ; deuxièmement, l'approche de la ville et de son paysage alimentaire (*foodscape*) qui pose la question de l'accès au prisme du pouvoir symbolique et de sélectivité sociale des infrastructures urbaines ; et finalement, l'implication des espaces urbains dans les expériences et la constitution des identités des mangeurs, notamment dans les pratiques de l'alimentation hors-foyer.

1. La ville comme machine d'approvisionnement alimentaire

L'organisation des systèmes alimentaires est inhérente aux formes d'organisation sociale. Que ce soit en milieu urbain ou rural, les changements atteignent toutes les instances de la *filière du manger* et affectent les modes de production, de transformation, de distribution et de consommation. L'urbanisation participe, accélère et façonne les transformations systémiques de l'alimentation. Les mutations dans les systèmes alimentaires des villes interpellent aujourd'hui les milieux académiques, politiques, économiques et médicaux (Brand *et al.*, 2017; Caspi *et al.*, 2012; Esnouf *et al.*, 2011; IPES Food, 2015; Kuhn, 2009; Schmidt, 2009). Les constats de ces changements font émerger un large éventail de questionnements qui touchent les rapports des mangeurs à leur alimentation au niveau des identités et des cultures alimentaires, des liens sociaux et de la santé. Ces problématiques se trouvent au cœur des grilles d'analyse du développement durable qui postulent que tous les systèmes de production aujourd'hui et dans le futur doivent être équitables, vivables et viables invitant ainsi à des engagements sociaux, économiques et écologiques dans les processus tout au long des chaînes de production, transformation, distribution et consommation. Deux cadrages émergent de cette grille d'analyse : d'une part, un cadrage économique et écologique et, de l'autre, un cadrage sociologique et anthropologique (Poulain, 2012). Le premier donne davantage d'importance à l'environnement et aux conséquences écologiques et économiques de ces changements avec une vision universaliste des enjeux sociaux en termes générationnels. En outre, le marché est une prémisses dans laquelle des consommateurs circulent et opèrent des choix. De l'autre côté, la lecture socio-anthropologique donne davantage de place aux humains et à leur relation entre eux et avec la nature en considérant les conditions de la production et de l'échange. Ainsi, au lieu d'avoir une vision universaliste, cette approche se concentre sur les situations socialement et culturellement identifiées et sur les équilibres intra-générationnels. Le marché est ici conçu

comme une construction sociale dont les consommateurs sont des acteurs et susceptible donc d'être réorienté. La déclinaison conceptuelle de ces approches dans le cas concret des systèmes alimentaires est une construction tripartite où la *disponibilité* – liée à la production, la distribution et l'échange –, *l'accès* – lié à l'économique et au géographique – et finalement *l'utilisation* – liée à la valeur nutritionnelle et sociale – des aliments, conformement un réseau d'acteurs et de pratiques allant de la production jusqu'à la consommation. Des dimensions à la fois biophysiques et socioéconomiques se retrouvent dans chacun de ces trois aspects et répondent à des forces transformatrices économiques, technologiques et culturelles. Face à ces questionnements l'économie agroalimentaire conceptualise « le système alimentaire » afin de comprendre la complexité, la diversité et l'interactivité.

« On peut définir un système alimentaire comme un réseau interdépendant d'acteurs, localisé dans un espace géographique donnée, et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée. Cette définition fait appel à trois référentiels : morphologique (les acteurs constitutifs), spatial (zones géographiques d'activités interne/externe), dynamique (origine et circulation des biens et services alimentaires » (Gherssi et Rastoin, 2010, p. 19).

Les interactions entre le champ et l'assiette sont ancrées dans l'histoire des territoires et s'inscrivent au sein de systèmes de valeurs socioculturels. À la suite des émeutes de la faim survenues dans le monde entier entre 2008 et 2009, la question de la suffisance alimentaire mondiale est devenue le premier élément des politiques économiques, sociales et environnementales essayant de comprendre comment nourrir le monde (Parmentier, 2009). Au cœur de ces problématiques se manifestent des liens de plus en plus intenses et pourtant de plus en plus distants entre le milieu rural et le milieu urbain (Satterthwaite *et al.*, 2010). Les flux migratoires, économiques et de biens entre les deux milieux participent activement à leurs processus de changement. Leur différenciation se fait principalement selon la concentration socio-spatiale de la population, plus importante dans les villes, et selon les dimensions sectorielles : de manière assez générale, le secteur agricole est attribué au mode de vie rural, tandis que les secteurs secondaire et tertiaire au mode urbain. Même si ces clivages sont vérifiables et pertinents pour une grande partie des réalités, il y a aussi des espaces moins nettement différenciables et ce notamment dans les zones périurbaines des villes du Sud Global. En Indonésie, par exemple, la métropolisation des villes sur des territoires autrefois agricoles a produit l'émergence des *kotadesasi*⁵, caractérisant des activités à la fois urbaines et rurales qui ont lieu dans un même espace géographique (McGee, 1991).

⁵ Kotadesasi : espace hybride de déploiements d'activités liées aux villages ('desa') dans des espaces urbanisés ('kota' = ville).

Depuis la perspective du développement durable, les villes se positionnent à la fois comme des « problèmes » à résoudre et comme des plateformes d'action et de changement. Ces systèmes sont appréhendés par la socio-économie, la science politique et la géographie sociale comme des complexes sociotechniques, composés d'intérêts publics et privés qui se sont construits au cours de l'histoire dans un contexte concret et selon des aspirations et des attentes précises. Les études en économie agroalimentaire se sont principalement concentrés sur les manques et les failles structurelles et leurs conséquences sur la sécurité alimentaire des plus pauvres (Esnouf *et al.*, 2011; Satterthwaite *et al.*, 2010). Les flux alimentaires entre les mondes urbains et ruraux ont été modélisés d'après la métaphore physiologique du *métabolisme urbain* qui désigne « la manière dont les territoires transforment l'énergie et les matières » et qui prend en compte tous les flux de matières contribuant à l'approvisionnement alimentaire afin de calculer leur empreinte écologique et leur durabilité (Brand *et al.*, 2017, p. 39). Les enjeux résident d'une part dans les changements des pratiques alimentaires des citadins et de l'autre, sur l'adéquation du système (réorganisations des filières, relocalisations géographiques, technification des moyens de distribution, etc.).

Aujourd'hui, une nouvelle *équation alimentaire* mettant en lien la dimension économique et l'état de santé des populations est en train de prendre place dans les discours des politiques publiques et de durabilité des systèmes agroalimentaires dans les villes du Nord Global et dans celles du Sud Global (Caraher *et al.*, 1998; Lang et Caraher, 1998; Morgan, 2014; Morgan et Sonnino, 2010). Les questionnements sur l'insécurité alimentaire des années 70 étaient cadrés par une approche productiviste centrant la problématique sur des disponibilités alimentaires et la localisant principalement en milieu rural. L'alimentation des villes en croissance se présentait comme un défi majeur pour l'agriculture paysanne et pour le secteur agroalimentaire prioritairement artisanal aboutissant à des recompositions contrastées de tout le système alimentaire (Satterthwaite *et al.*, 2010). A Hanoi, ces contrastes se manifestent dans la cohabitation de systèmes de distribution formalisés à l'*occidentale* par les pouvoirs publics désireux de montrer les progrès du pays vers la modernisation, et des marchés populaires informels qui répondent plutôt aux usages et aux besoins des citadins et notamment des moins favorisés (Pulliat, 2012). Ces défis ont bien pu être relevés grâce aux capacités d'innovation et d'organisation des systèmes alimentaires *informels* (Bricas, 2008; Bricas et Seck, 2004)

Les développements technologiques ont créé une agriculture très puissante mais paradoxalement les problèmes de sous-nutrition et de famines n'ont pas pour autant diminué. Amartya Sen dans son ouvrage pionnier, *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*, explora les déterminants des famines en dépassant le cadre productiviste pour

démontrer que ce sont les inégalités de l'accès aux systèmes de distribution qui contribuent le plus à ces situations critiques pour des raisons tantôt écologiques, tantôt politiques, sociales ou économiques (Sen, 1990). Depuis, les études des systèmes alimentaires urbains se sont proposées de rendre compte de toutes les dimensions de l'alimentation,

“In other words, we need to resist the temptation to reduce the urban food question to a narrow nutritional agenda because a purely needs-based conception cannot possibly do justice to the kaleidoscopic character of the food system and the multiple prisms – social, economic, ecological, cultural, political, psychological, sexual – through which food is viewed, valued and used in society”. (Morgan, 2014)

Le système alimentaire agro-industriel a servi pour mener à bien le défi posé depuis la deuxième moitié du XXe siècle de nourrir une population urbaine en croissance exponentielle, grâce notamment à la production industrielle intensive et à l'amélioration de la qualité sanitaire des aliments (Esnouf *et al.*, 2011). Mais la durabilité de ces modes de production a été par la suite mise en cause et moralement très critiquée (Schmidt, 2009; Shiva, 2001) et de nouvelles initiatives ont surgi de façon à rapprocher ou raccourcir ces filières par le développement de systèmes alimentaires locaux (Caspi *et al.*, 2012). L'impact de l'industrialisation des processus de transformation sur la santé des habitants des villes du Sud Global est un phénomène soutenu par l'urbanisation croissante et la mondialisation des échanges (Delpeuch, 2004) Carlos A. Monteiro met en lumière les remplacements de produits traditionnels ancrés dans les régimes par des nouveaux éléments industrialisés issus des *Big Food Companies* et tente de démontrer une incidence directe sur l'état de santé des populations (Monteiro et Cannon, 2012) en insistant sur leur impact sur les individus dans leurs aspects familiaux, culturels et identitaires. Les relations entre la santé des populations et les mutations de l'alimentation de la ville sont bien plus complexes. Il faut prendre en compte que l'industrialisation de la transformation alimentaire a en outre accompagné les évolutions sociales liées au travail et en général au mode de vie urbain.

Les aliments se distribuent dans l'espace de la ville par plusieurs canaux de distribution ou de consommation et organisent ainsi le paysage alimentaire urbain. Des espaces se composent et modifient les formes d'accès alimentaire faisant émerger des inégalités sociales et économiques dont rend compte le concept de *foodscape* que nous présenterons dans la partie suivante.

2. Le *foodscape* urbain, miroir des inégalités sociales

Une approche socio-spatiale

Les modes du développement des infrastructures urbaines de l'alimentation ont un grand pouvoir symbolique et social au-delà de leur matérialité et de leur fonctionnalité. La littérature à ce sujet se déploie suivant autant les modes de distribution que de restauration. Les idéaux et les promesses de progrès et de modernisation deviennent des matériaux emblématiques et communs qui participent du paysage alimentaire quotidien en intégrant les systèmes de valeurs propres à tous les citoyens (Dolphijn, 2005; Morgan et Sonnino, 2010). D'autre part, ils imposent des différences et des divisions spatiales qui s'insèrent dans les infrastructures au travers de règles et de tarifs et donc dans la différenciation d'accès entre les différents groupes sociaux habitant la ville, participant ainsi à la sélectivité sociale et à ses déséquilibres (Amin, 2013; Peyton *et al.*, 2015). Les nouvelles études de la vie sociale des villes offrent une perspective au travers des relations que les habitants entretiennent avec les infrastructures urbaines et d'habitat. Les relations entre les humains et les non-humains (objets, biens et services) apparaissent comme des éléments constitutifs des formes de sociabilités et des identités des habitants. Postulant que matérialité et culture sont impliquées l'une dans l'autre, cette nouvelle vague des *urban studies* imagine la ville comme un agencement à la fois technique et social (Amin, 2013). La micro-géographie des environnements bâtis dans lesquels sont immergés les êtres humains et l'influence de ceux-ci sur leur comportement alimentaire sont étudiées depuis plusieurs disciplines. Dans la littérature sur les manifestations spatiales des pratiques et des représentations de l'alimentation, on trouve plusieurs niveaux d'analyse des *foodscapes* qui vont du macro (systèmes alimentaires nationaux que nous avons décrit dans la première partie) au micro, à l'échelle de la communauté étudiée (délimitée par un espace physique aussi), voire du domicile (analyse des espaces de la cuisine et de la consommation des ménages, par exemple) et des individus (Sobal et Wansink, 2007). Il s'agit en effet d'un outil qui permet d'analyser et de penser les interactions entre les aliments, les individus et l'espace.

La vie des êtres humains se déploie en grande majorité dans des espaces bâtis, aménagés. A l'intersection de la géographie comportementale et de la psychologie environnementale, les études de l'influence de l'environnement sur les comportements alimentaires ont trouvé un riche champ d'investigation. Les études et les mesures de ces environnements alimentaires s'intéressent de plus en plus au cadre de vie des mangeurs, en y incluant les inégalités d'accès aux commerces alimentaires et les habitudes individuelles selon des variables de proximité

spatiale et de densité de présence de locaux de distribution alimentaire (Charreire *et al.*, 2011). Le concept des *foodscapes* date des années 90 et porte principalement sur les manifestations spatiales de l'alimentation à différentes échelles. Le terme provient du monde des géographes, de la notion de « paysage » où ce qui prime est la « vue » d'un ensemble physique (Mikkelsen, 2011). Cependant, les usages en anthropologie, avec notamment la conceptualisation de Arjun Appadurai des *ethnoscapes*, *mediascapes* et autres *-scapes* permettent de rendre compte des interactions entre les objets, les espaces et les individus, ainsi que de leurs représentations (Appadurai, 2001).

Le *foodscape* est à la base un outil d'analyse qui met en perspective les dimensions économiques de l'acquisition alimentaire et l'état de santé des populations pour se focaliser sur le rôle prépondérant des formes de distribution en milieu urbain. Toutefois, plusieurs auteurs y incluent aussi les formes de service et de consommation et définissent les *foodscapes* comme « les lieux de contact entre des individus et des aliments » (Brembeck et Johansson, 2010). D'autres approches, à cheval entre la géographie sociale et la philosophie, postulent que les *foodscapes* ne sont pas des éléments passifs dans l'attente d'être découverts mais plutôt des réalités qui s'actualisent à chaque événement alimentaire et qui sont donc en permanente mutation (Dolphijn, 2005). Les relations entre les individus et leurs espaces alimentaires ont souvent été approchées en géographie de façon hétérogène à des échelles d'observation très différentes : les dimensions politiques et économiques liées à la production alimentaire (Brand *et al.*, 2017; Esnouf *et al.*, 2011; IPES Food, 2015; Parmentier, 2009) ; les dimensions de distribution spatiale des ressources et de l'accès (Cummins et Macintyre, 2002; Shannon, 2015); les dimensions du travail alimentaire et des routines de consommation (Marte, 2007; Pérez et Abarca, 2007). Les dimensions socioculturelles ont par ailleurs beaucoup enrichi le concept de *foodscape*. Gisèle Yasmeen, dans sa thèse sur les relations entre la société et l'espace de vie à Bangkok s'intéresse aux processus d'acquisition de plats préparés et des consommations alimentaires publiques face aux changements dans le système alimentaire urbain, en démontrant comment des espaces alimentaires se construisent selon des rapports sociaux de sexe et comment évoluent les frontières entre les sphères publiques et privées (Yasmeen, 1996).

Une approche pour comprendre les déterminants de la santé des populations

Certaines approches définissent les *foodscapes* du point de vue économique et donc selon les rapports économiques entre les mangeurs et les aliments disponibles dans l'environnement. Dans les études des inégalités d'accès à l'alimentation dans les villes, la terminologie des *food*

deserts a tout d'abord été utilisée pour caractériser les situations d'insécurité alimentaire dans les quartiers des grandes villes du Royaume-Uni et des Etats-Unis dans les années 1990 (Caraher *et al.*, 1998 ; Cummins et Macintyre, 2002; Lang et Caraher, 1998; Morgan et Sonnino, 2010; Shannon, 2015). L'hypothèse de base postule que dans les quartiers pauvres l'accès à une nourriture saine est plus difficile, soit parce que les aliments sains ne sont pas disponibles, soit parce qu'ils sont trop chers et cela à cause notamment du développement des grandes surfaces et de leurs politiques commerciales d'implantation. Ainsi, des évaluations en santé publique classifient les environnements plus ou moins sains selon le prix des aliments disponibles en relation avec leur teneur nutritionnelle. Le type d'établissement est un bon indicateur des types d'aliments disponibles. Dans les aires pauvres de Glasgow par exemple, les supermarchés des zones les plus pauvres proposent des aliments moins chers mais avec une tendance à être plus riches en graisses et sucres et les populations moins favorisées ont généralement beaucoup plus de mal à acquérir des fruits et légumes (Cummins et Macintyre, 2002). L'offre délimite des espaces d'accès alimentaire et donc a une incidence sur les comportements des mangeurs. Ces environnements sont qualifiés avec le néologisme « obésogène » et l'étude des relations entre les régimes alimentaires et ces environnements se trouve aujourd'hui au centre des débats en santé publique (Caspi *et al.*, 2012) et des interventions politiques et communautaires (Morland, 2010; O'Kane, 2016). L'augmentation de l'obésité et d'autres maladies non-transmissibles dans des environnements bâtis est mise en relation avec d'une part les disponibilités alimentaires et de l'autre, avec l'activité physique (Gomez *et al.*, 2010; Townshend et Lake, 2009).

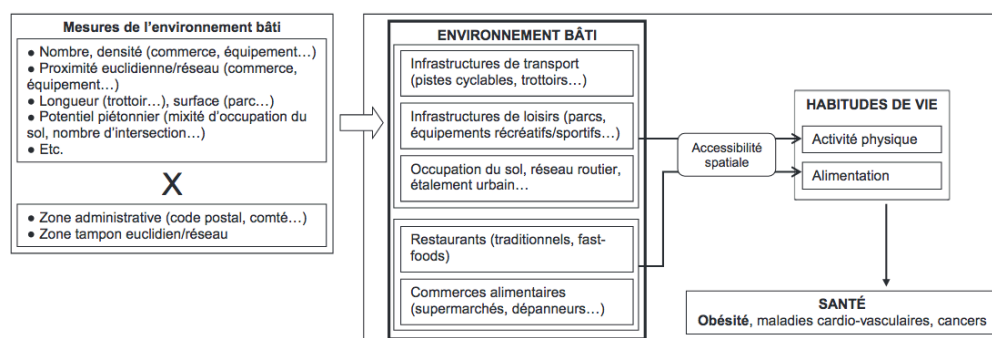


Fig. 1 – Liens entre environnement bâti, habitudes de vie et santé (Casey *et al.*, 2011).

Ainsi, l'état de santé des populations résulte de leurs habitudes alimentaires et d'activité physique qui sont, elles, dépendantes de l'accessibilité spatiale à des infrastructures de transport et de loisir, aux formes de l'occupation du sol et aux environnements bâtis alimentaires comme les commerces et les restaurants (Fig. 1). D'autres études évaluent l'impact de la présence de

restaurants de *fast-food* (Fraser *et al.*, 2010) dans les apports nutritionnels globaux, en donnant une dimension plus qualitative et compréhensive aux études géographiques et aux mesures de proximité (Charreire *et al.*, 2011). Toutefois, ces études se sont principalement concentrées sur la disponibilité et les dimensions de l'accès géographique et économique, et moins sur les aspects sociaux et culturels liés à l'acceptabilité de ces produits et à leur adéquation aux besoins et désirs des mangeurs. A la croisée de la géographie de la santé et de l'alimentation, des études ont signalé l'importance pour la compréhension du bien-être de la prise en compte des relations qu'entretiennent les êtres humains avec l'espace et la nature depuis les soubassements culturels (Panelli et Tipa, 2009).

Une approche en termes d'accès

Accompagnant les mutations de l'urbanisation, la distribution alimentaire s'est réorganisée en se concentrant *via* des centrales d'achat qui ensuite approvisionnent les grandes surfaces et les supermarchés. Dans les pays en développement ces modes de distribution colonisent l'espace affaiblissant les réseaux traditionnels de distribution (Pulliat, 2013). L'industrialisation de la distribution participe au remplacement successif des réseaux traditionnels (les marchés, l'alimentation de rue par exemple) par la distribution organisée et les *fast-food*, très compétitifs au niveau des prix (Tinker, 1999). Ainsi, l'arrivée des supermarchés et des grandes surfaces a bouleversé le rapport des mangeurs à leur alimentation (Kamath et Godin, 2001). A l'instar des grandes puissances, les nouvelles économies de l'Asie du Sud-Est prônent pour l'ouverture des marchés et l'arrivée des modes de consommation occidentaux (Evers et Gerke, 1997). Au Vietnam, l'arrivée des supermarchés a imposé l'ordre linéaire au comportement d'achat, bouleversant complètement les routines et les temporalités de l'approvisionnement, ainsi que les systèmes d'évaluation de la qualité des produits et donc touchant directement au rôle des sens et des usages du corps dans la détermination de la qualité (Figuié et Bricas, 2014). Véhiculant l'image de la modernité et répondant directement aux schèmes directeurs des urbanistes qui envisagent les villes de l'avenir, les supermarchés se présentent comme des canaux de circulation de produits internationaux au détriment des marchés traditionnels locaux et d'économies populaires (Peyton *et al.*, 2015; Pulliat, 2012) Au Cap, l'établissement de ces supermarchés dans des quartiers pauvres a produit des *food deserts* par deux mouvements : d'une part, à cause de l'inaccessibilité économique et, de l'autre, parce que les réseaux traditionnels ont été refoulés (Peyton *et al.*, 2015). En Colombie, par exemple, les enseignes des grands groupes d'hypermarchés ont développé des commerces de petite taille pour s'installer au sein des quartiers populaires ce qui a fini avec les *tiendas* traditionnelles (FAO -

United Nations, 2010). Les commerces plus modernes proposent des prix plus avantageux en rapport aux quantités vendues mais ne s'adaptent pas aux modes d'approvisionnement journaliers de la plupart des populations pauvres. Le développement rampant de ces structures de distribution coïncide donc avec l'augmentation de l'insécurité alimentaire des quartiers pauvres, le progrès technique n'est donc pas toujours synonyme de sécurité, en tout cas, pas pour tout le monde. Les systèmes de distribution formalisés, modernes et globalisés entrent en concurrence, et souvent la main gagnante, avec des systèmes de distribution et de transformation alimentaire traditionnels qui opèrent en s'approvisionnant auprès de marchés et de producteurs locaux et qui fonctionnent en symbiose avec les pratiques et les nécessités des mangeurs. En Indonésie, par exemple, depuis la libéralisation du secteur commercial en 1998, des chaînes étrangères de distribution alimentaire se sont installées affectant profondément les systèmes traditionnels qui ont vu leurs clients partir au profit des prix réduits et de l'offre étrangère des supermarchés (Suryadarma *et al.*, 2010). Les distributions spatiales de l'alimentation et ses formes matérielles participent dans la construction des identités des mangeurs. La partie suivante sera dédiée à montrer en quoi et comment les espaces de restauration et les espaces de distribution, aussi variés qu'ils peuvent être dans les villes en croissance, répondent à la pluralité caractéristique du mangeur citadin.

3. L'alimentation hors-foyer dans l'espace de la ville

L'alimentation hors-foyer et la santé

Pour François Ascher, le mode de vie urbain et son évolution ont suscité le développement de diverses formes de restauration en dehors du domicile « *qui permettent aux citadins de choisir leur alimentation partout, quelle que soit l'heure* » (Ascher, 2005, p. 19). Ainsi, ces restaurants se présentent comme des « équipements » urbains, des centrales de service de plus en plus important pour faciliter une alimentation entourée de fortes contraintes. Le restaurant (et autres variantes de l'alimentation hors-foyer) devient le marqueur de la ville moderne où circule le mangeur. Le développement de la restauration et plus généralement de l'alimentation hors-foyer vont de pair avec l'urbanisation et avec la croissance économique (Goody, 1984; Hassoun, 2014). Même si ce phénomène est présent dans toutes les grandes villes, il s'agit d'un objet d'étude hétéroclite et dont les tendances et les avatars sont à regarder au prisme socio-économique et culturel. Dans la pluralité des styles alimentaires produits par les villes (Bricas, 2002, 2008), l'implantation de nouvelles infrastructures de restauration dans les grandes villes du Sud Global demeure un véhicule majeur du changement dans les pratiques et les représentations de l'alimentation et particulièrement au travers de la figure des *fast-food*, des

chaînes de restaurants typiquement américains dont l'offre comprend des plats et des recettes globalisées comme des hamburgers, des pizzas et autres. En Asie du Sud-Est, des chaînes de restauration notamment de Singapour et de Corée du Sud font partie du paysage alimentaire. L'implantation spatiale de ces restaurants s'accompagne toujours de grands investissements publicitaires (TV, radio, panneaux publics, etc.) qui véhiculent des messages valorisant ces consommations et leurs consommateurs, attirant physiquement et cognitivement le mangeur. D'autre part, l'histoire des villes est également une histoire de migrations et donc aussi de trajectoires d'aliments, de recettes et de modes de consommation régionales qui se retrouvent dans les espaces urbains et continuent de produire les *foodscapes* et développent la palette des goûts, des imaginaires et des habitudes reconstituées et hétéroclites (Ray, 2017). Globalement, des forces consensuelles s'opposent à l'arrivée d'éléments des cultures alimentaires étrangères et notamment occidentales au travers de flux « homogénéisants » (Ritzer, 2013). Les perspectives les plus pessimistes trouvent que la *McDonaldisation* menace les particularismes locaux par son effet d'effacement des différences entre *ici* et *là-bas* et par l'établissement d'une nouvelle échelle d'expériences allant bien au-delà de l'expérience locale ou régionale (Cook et Crang, 1996).

La recherche sur le manger hors-foyer dans le champ de la santé (épidémiologie et nutrition) se focalisant sur les *fast-food* tend à rendre compte de leurs conséquences négatives pour la santé et notamment dans la prévalence urbaine de l'obésité (Choi *et al.*, 2011; Lachat *et al.*, 2011; Rosenheck, 2008). Il s'agit d'une tendance croissante qui tient compte à la fois de la fréquence de consommation de plats préparés et des dépenses réalisées (Kant et Graubard, 2004; Mercier, 1984). Ces études se multiplient démontrant une préoccupation croissante sur le lien entre obésité et urbanisation. Toutefois, il faut éviter le raccourci *ville* → *fast-food* → *obésité* car les causes de cette dernière sont plurielles (Poulain, 2003, 2009). Pour saisir ce phénomène il faut distinguer les liens entre les consommations alimentaires dans les *fast-food* d'une part et de l'autre les liens entre l'obésité et l'urbanisation comme des indicateurs d'une transformation de l'environnement alimentaire. Au Brésil, une bonne partie de la consommation alimentaire hors-foyer est liée au milieu de vie urbain ; à l'âge (entre 20 et 40 ans) ; au sexe (les hommes) et au niveau de scolarité (Bezerra et Sichieri, 2010). La consommation hors-foyer est associée à des fortes consommations d'alcool (Kearney *et al.*, 2001) et à des choix alimentaires « indésirables » car conduisant à l'obésité, auxquels s'oppose une quête de *convenience* et d'hygiène (Lachat *et al.*, 2011). Encore, les liens entre l'alimentation hors-foyer et l'obésité ne peuvent pas être établis directement, ce qui permet d'inférer que parfois les conclusions sont trop rapides et biaisées négativement (Mancino *et al.*, 2009). Contrairement aux hypothèses sous-jacentes, le

manger hors-foyer n'entraîne pas systématiquement des choix alimentaires conduisant à des pathologies alimentaires ; par exemple en Corée du Sud les consommations hors-foyer sont associées avec des choix alimentaires plus sains (Choi *et al.*, 2011).

La restauration hors domicile s'adapte aux mouvements sociétaux. Selon la configuration du modèle alimentaire et les axes de son évolution, l'alimentation hors-foyer a des usages et des perceptions différents. Ainsi, les contraintes matérielles ou pratiques, les leviers et les avantages d'un environnement sur un autre sont pris en compte dans l'analyse du recours à l'alimentation hors-foyer, ce qui permet par ailleurs de les catégoriser et de les associer aux motivations et aux rythmes de vie des mangeurs. Ces approches interactionnistes permettent par exemple de montrer en quoi l'expérience du *fast-food* compte pour des adolescents coréens (Choi *et al.*, 2011) ou la façon dont, dans des sociétés où le revenu est irrégulier, l'alimentation hors-foyer est un indicateur plus fort de bien-être que le revenu lui-même, comme c'est le cas à Taiwan (Chang et Yen, 2009). Les études dans les pays occidentaux se sont davantage focalisées sur la fréquentation des restaurants liée au loisir (Warde et Martens, 2000) à l'évolution du secteur de la restauration ou au tourisme. Ils démontrent comment l'intensité du recours à la restauration commerciale est proportionnelle aux revenus dans les pays Nordiques , par exemple (Lund *et al.*, 2017). En Espagne, l'alimentation hors-foyer dans la restauration commerciale est reliée au travail, tandis que celle du weekend l'est au plaisir. De même, des différenciations socio-économiques très marquées sont observables en semaine entre les différents mangeurs mais s'effacent le weekend. A l'échelle des journées alimentaires, toujours en Espagne, le repas de midi est largement associé au travail et le repas du soir au loisir. Dans tous les cas, que ce soit dans le cadre de consommations liées au travail ou au plaisir, les sociabilités sont très recherchées et il est rare de manger tout seul (Díaz-Méndez et García-Espejo, 2017).

Les effets de l'alimentation hors-foyer varient selon les contextes sociaux et culturels

Ces constats ne sont pas généralisables à l'ensemble des pays du monde, et des études pionnières dévoilent en effet d'autres tendances. Selon leur emplacement, les restaurants de *fast-food* peuvent acquérir une valeur sociale et symbolique singulière et être associés à un statut ou à un imaginaire particulier. En Inde, les populations aisées associent le *fast-food* principalement aux restaurants rapides de type occidental, tandis que les habitants pauvres ont plus tendance à l'associer à l'alimentation de rue. Les habitants plus aisés mangent souvent hors-foyer (toutes formes de restauration confondues) même si, de manière générale, ils perçoivent l'alimentation au foyer comme étant plus saine et la préfèrent largement (Aloia *et*

al., 2013). Suivant divers processus à la fois *d'intimisation* et *d'importation* dans les modèles alimentaires locaux des référentiels exogènes, les restaurants de *fast-food* s'ancrent dans les traditions locales et se retrouvent, comme le soulignent Chantal Crenn et Jean-Pierre Hassoun, « *au centre d'enjeux politiques, sociaux et moraux* » (Crenn et Hassoun, 2014). Dans leur « biographie » du *fast-food* à Dakar, ils caractérisent quatre périodes au cours desquelles ces nouvelles habitudes ont été pleinement intégrées dans l'identité dakaroise, alors même que les produits proviennent de l'extérieur. Le *fast-food* du « quatrième âge », celui porté par des entrepreneurs et des grandes chaînes, se présente aux plus aisés comme une alternative au repas familial, tandis que pour les plus pauvres il peut s'agir d'une façon de revendication d'une certaine autonomie du mangeur par rapport à la famille ou d'un moyen pour alléger ses pressions économiques (Leport, 2017). Au Japon, l'introduction de McDonalds ainsi que des marques indigènes de *fast-food* procurent des opportunités de rencontre et de socialisations intra et intergénérationnelles, des moments de convivialité et d'intimité, contrairement aux tendances anomiques et individualisées attribués à la société postmoderne dans d'autres pays (Traphagan et Brown, 2002). Pour les auteurs, ces lieux de restauration sont utilisés par les mangeurs de façon consistante avec le modèle alimentaire traditionnel japonais. Au Bangladesh, l'alimentation hors-foyer diminue proportionnellement avec l'amélioration des revenus et de l'accès des femmes à l'éducation, mais elle est maintenue suivant la participation des femmes dans le milieu du travail (Mottaleb *et al.*, 2017). En Égypte, les foyers urbains, surtout ceux dont le chef est un jeune homme, sont les plus participatifs à l'alimentation hors-foyer, même si leur nombre reste en dessous des tendances mondiales (Fabiosa, 2008). Ces expériences hors-foyer sont hautement valorisées par les consommateurs et cela varie selon les groupes sociaux et les cultures. A Minas Gérais, au Brésil, les restaurants *self-service* de vente d'aliments *a kilo* sont des buffets où le plat traditionnel brésilien, aussi bien que des produits globalisés comme les spaghetti ou le sushi sont disponibles et achetés au poids. Les familles s'y retrouvent pour manger ensemble et se sentent « chez elles », dans une appropriation de ces espaces commerciaux par le monde domestique : l'ambiance est conviviale et décontractée, les clients fidélisés sont souvent des voisins et le restaurant prend en charge des longues cuissons. Le résultat en est le maintien de l'« heure sacrée » du déjeuner, mais sans les contraintes temporelles de la cuisine domestique (Brochier, 2014; Chaves Abdala, 2006).

L'alimentation de rue, un phénomène urbain

De même, et comme un phénomène ancré dans les espaces alimentaires des grandes villes du Sud Global, l'alimentation de rue constitue une partie fondamentale des relations entre les

mangeurs et la ville. Dans le chapitre suivant nous verrons comment dans le cas concret des établissements informels et de la pauvreté elle a une place cruciale, tout en participant du quotidien alimentaire à l'échelle plus large de la ville et en modifiant l'espace et l'offre grâce à sa mobilité et à la variété de ses dispositifs. L'alimentation de rue a été définie par la FAO en 1986 comme tous les produits alimentaires et les boissons vendues et/ou préparés dans les espaces publics et notamment dans les rues (Winarno et Allain, 1991). Elle s'inscrit, dans des espaces matériels et immatériels, à l'intersection des espaces publics et privés et cela un peu partout, depuis très longtemps, et non seulement dans la région du globe qui nous intéresse. En Angleterre, depuis le Moyen-Âge, le *street food* faisait déjà partie du paysage alimentaire et remplissait plusieurs fonctions comme la cuisson des aliments que les foyers très pauvres achetaient mais ne pouvaient pas cuire (Fyfe, 1998; Mennell *et al.*, 1992). La parution de tavernes, cafés et hôtels a entièrement changé la perception du manger « hors » pour se raffiner et s'associer à des occasions exceptionnelles, et cela en dépit de la complémentarité des fonctions culinaires entre le foyer et le hors-foyer. Depuis, l'alimentation a contribué activement dans la production de l'espace social de la rue tout en renvoyant les consommations à l'intérieur dans le cas européen, que ce soit dans la sphère privée des résidences ou semi-privée des restaurants, le manger *dehors* ou dans la rue devenant mal perçu voire même « tabou ».

« La rue a longtemps occupé une fonction déterminante dans la fabrique de l'urbanité. Incarnant la césure entre la sphère publique et les multiples univers privés, elle assure traditionnellement la mise en relation des lieux, des fonctions, des groupes sociaux » (Fleury, 2004).

Le manger dans la rue change les temporalités et les spatialités des consommations qui deviennent nomades, modifiant même les aliments pour les adapter à la mobilité d'un espace urbain devenu espace de consommation et de sociabilité alimentaire (Corbeau, 2013). Du point de vue de la philosophie sociale, l'ensemble de pratiques et de représentations qui évoluent et font évoluer la production, le commerce et la consommation d'aliments de rue, est au cœur des transformations socio-économiques répondant aux contraintes monétaires, spatiales et temporelles des villes contemporaines (Calloni, 2013; Privitera et Nesci, 2015). La restauration hors domicile en général et l'alimentation de rue en particulier, grâce à sa mobilité, suivent les rythmes de la ville et des mangeurs citadins. La ville est toujours active et prend plusieurs formes au cours des 24 heures (Bonte et Douarin, 2014). Cette polyrythmie est inhérente à la ville et les *fracturations socio-spatiales* qui en découlent constituent l'essence de la ville moderne (Gwiazdzinski, 2009). Par exemple, le passage du jour à la nuit dans une grande ville change les frontières : des espaces interdits deviennent licites, des espaces peuplés pendant la journée sont désertés la nuit, des espaces de production deviennent des espaces de

consommation, etc. Associée à la détente, aux rencontres, aux loisirs et à la fraîcheur après une journée de chaleur, la nuit à Jakarta voit apparaître des restaurants, des vendeurs et des occasions alimentaires spécifiques. En mobilisant le concept de *out of place* de Mary Douglas, Yandri Andri Yatmo analyse la perception qu'ont les habitants de Jakarta des vendeurs de rue ambulants et non ambulants, pour démontrer qu'ils sont davantage perçus comme *out of place* le jour que la nuit (Yatmo, 2008, 2009). Avec l'alimentation de rue se présente le posent des questions des usages et des règles de partage de l'espace public entre les différents usagers (mangeurs, vendeurs, résidents, passants) et des limites spatiales et temporelles de ces usages alternés. L'alimentation de rue se décline selon le *foodscape* de la ville et les attributions spatiales qu'on lui donne relèvent du rôle qu'elle occupe dans le quotidien des mangeurs. Nous verrons dans le chapitre suivant combien l'alimentation est encadrée dans le mode de vie des *kampungs* ce qui nous permettra de creuser sur son influence dans la construction identitaire des « mangeurs de rue ».

L'urbanisation est un moteur majeur des changements alimentaires Ces trois grilles de lecture permettent de comprendre les relations entre l'alimentation et l'urbanisation dans leurs dimensions systémique, socioéconomique et socio-spatiale. Cette partie nous a permis de « localiser » nos questionnements théoriques sur les changements alimentaires. Dans la dernière partie de ce chapitre nous aborderons les approches théoriques du changement social afin de donner des éléments de construction d'un regard spécifique pour la problématisation de l'alimentation dans l'informalité, objet du chapitre suivant.

III. Penser le changement social dans les villes du Sud Global

Les changements alimentaires, que nous avons exprimés en quatre tensions paradoxales, se caractérisent par l'accélération et par l'intensité dans les pays du Sud Global. Pour Edouard de Suremain et Esther Katz, ce phénomène est visible « à tel point que l'on peut se demander si les modèles mis en avant renvoient à de véritables pratiques, tant l'écart est devenu important entre ce qui est avancé et la réalité observable » (Suremain et Katz, 2008). La question d'une « modernité alimentaire » n'a pas été posée par des sociologues ou des anthropologues indonésiens et aucune théorie n'a été produite suite aux changements qui y ont lieu. La même situation est repérable dans la plupart des sociétés non-européennes où la sociologie de

l'alimentation est un champ de la connaissance qui n'a pas été fondé en tant que tel, l'alimentation étant plutôt un objet d'étude, une entrée pour la compréhension de rapports culturels, politiques ou sociaux ainsi qu'un intérêt pour la santé publique. La thématique scientifique du « fait alimentaire » dans le monde anglo-saxon correspond à un centrage pluridisciplinaire autour de l'objet de l'alimentation tandis que les approches européennes et plus spécifiquement française sont plus fortement ancrées dans la discipline sociologique. Les études de l'un et l'autre courant se localisent principalement en Europe et en Amérique du Nord (Poulain, 2017). La connaissance sociologique, ses concepts et théories ont été produits en Europe suite aux bouleversements sociaux, politiques et économiques de début du XXe siècle. La globalisation a ensuite participé à la diffusion de ces savoirs scientifiques qui ont cadré la compréhension des changements sociaux exo-européens de fin du siècle contribuant à des productions théoriques et empiriques que Laurence Roulleau-Berger invite intégrer (2011) dans toute analyse du monde contemporain.

Dans cet esprit, nous présenterons tout d'abord le nécessaire dépassement des théories développementalistes basées sur une conception univoque de la modernisation comme un processus suivant le modèle des pays Européens en posant la situation postcoloniale comme une caractéristique de ces changements en particulier dans les villes. De même, nous ouvrirons le débat relatif à la globalisation et aux changements de posture de l'anthropologie ; pour, finalement, ouvrir sur un nouveau paradigme de la *modernité compressée* qui s'inscrit dans une volonté de « désoccidentalisation ».

1. Le paradigme du développement et le postcolonialisme

Nous ne pouvons pas faire l'impasse d'une discussion autour du sens du changement et de la modernité dans une république jeune comme l'Indonésie. Si des mouvements de convergence à l'échelle mondiale ont été mis en évidence, des trajectoires historiques divergentes sont tout aussi visibles. Au cœur de ces manifestations on retrouve le clivage entre les pays colonisateurs et les pays colonisés qui ont marqué l'histoire des sciences sociales et le rapport au changement social. Les rapports de pouvoir entre les pays qu'ils soient politiques, culturels économiques ou sociaux perdurent toujours. De plus, les invasions colonisatrices ont imposé des modèles d'organisation sociale européenne ce qui a complètement bouleversé la trajectoire historique des pays colonisés. Toutefois, les amalgames entre des grands groupes doit être nuancée, les histoires des colonisations ne sont pas les mêmes partout et les forces ne se sont pas réparties de la façon. Un pays autrefois dominant sur un autre peut aujourd'hui avoir perdu son influence sur ce dernier. En Amérique Latine par exemple, l'Espagne a aujourd'hui très peu d'influence,

par contre les rapports de dépendance avec les États-Unis sont de plus en plus importants. Toujours est-il que la colonisation a véhiculé l'idée de progrès, de croissance et d'ordre comme les voies à suivre, plaçant les civilisations européennes comme modèles. Le continuum ainsi établi plaçait les pays décolonisés « en voie » de conformément à ces standards, et donc placés sous la rubrique du « sous-développement ». Pour Jean-Pierre Olivier de Sardan il faut se défaire de cette vision linéaire du développement (1995). La confrontation des sciences sociales aux mutations des pays du « Tiers Monde » a relevé des contradictions au sein de ces approches. Georges Balandier relève que les théories du développement se sont heurtées à l'accélération des changements et à l'urgence des problèmes et donc n'ont pas pu s'élaborer sur la base d'informations rigoureuses mais au contraire ont surgi « *d'un empirisme grossier peu propice au progrès d'un savoir scientifiquement constitué* » (Balandier, [1971] 2004, p. 112). D'autre part, il soulève un problème majeur et c'est celui de la constitution des sciences sociales à partir de l'expérience limitée de la société industrielle d'origine européenne et « *dans ces conditions, les concepts, théories, méthodes et techniques d'investigation se sont souvent révélées inadaptées au cas des sociétés du Tiers Monde* ». Ces derniers constituant donc un terrain d'épreuve de la validité générale des théories sociales.

Pour Mary Douglas, les économistes du développement ont bâti leur entreprise en posant « *comme principe axiomatique que le comportement individuel est déterminé par l'intérêt et qu'un gain est toujours préférable à une perte* ». Les théoriciens du développement, nous rappelle Douglas, se sont retrouvés face à des organisations sociales qui privilégiaient des grosses dépenses cérémonielles au lieu des investissements, par exemple, ou face à des travailleurs qui se conformaient avec une paie à peine suffisante pour couvrir les besoins de base sans manifester davantage de demandes (Douglas, 2007). Ces décalages entre des attitudes attendues et les attitudes réelles des populations ciblées répondent à ce que Olivier de Sardan appelle une « *méta-idéologie du développement* » suivant d'une part le précepte que le développement a pour objet le bien des autres, d'où découle une forte connotation morale et paternaliste, et de l'autre le paradigme modernisateur qui intègre le progrès technique et le progrès économique et donne au développement une forte connotation évolutionniste et techniciste (Olivier de Sardan, 1995). Les théories du développement ont donc réduit le changement social à la capacité des individus à « *s'en sortir* ». Toujours aujourd'hui, par exemple, les travaux très connus de l'urbaniste Rem Koolhaas (Koolhaas, 2008) dans les bidonvilles de Lagos tendent à célébrer la créativité des habitants et reproduisent les modèles qui valorisent l'entrepreneuriat individuel et la résilience et donc épargnent de leur responsabilité les pouvoirs publics. Ses travaux s'inscrivent dans la veine des propositions du péruvien

Hernando de Soto qui visent la légalisation du secteur informel de façon à faire des pauvres des autoentrepreneurs (théorie qui guide aujourd'hui de nombreux projets de développement de la Banque Mondiale) dépolitisant les causes de la pauvreté (Soto, 2002).

« L'explication favorite du retard économique a longtemps consisté à invoquer une pathologie appelée 'inertie culturelle'. Il s'agissait d'une forme d'irrationalité, d'une orientation vers le passé, qui affectait les pays pauvres et non les riches » (Douglas, 2007)

Douglas nous montre que la « culture traditionnelle » était vue comme le frein principal au développement. Ces attitudes ont produit une vision des pays en développement comme nécessitant l'aide, les ressources, les connaissances des pays riches afin de suivre leur modèle et parvenir à un état de développement qui leur permette la croissance économique devenue désormais une obligation ; de même il ont amené à la classification des niveaux de développement au niveau mondial sur la base de critères reconnus comme universels concernant la santé, le travail, les droits, etc. portés par des organismes internationaux qui les mesurent, enregistrent et promeuvent. L'universalité de ces critères produit une hiérarchisation des pays et donc crée l'idée que la modernisation est un continuum et a réduit cette dernière au développement économique capitaliste et de technification, et à des processus de rattrapage. Douglas nous rappelle cependant que ce sont les processus culturels qui définissent les désirs et qu'il n'y a aucun sens à considérer les désirs ou les besoins indépendamment du type de société qui les produit et les exprime. A la racine de ce type d'approche se trouvent les histoires coloniales qui ont donné forme aux rapports « Nord-Sud » dont le cadre de cette thèse ne pouvait pas faire l'impasse.

“It is this. Western enlightenment thought has, from the first, posited itself as the wellspring of universal learning, of Science and Philosophy, upper case; concomitantly, it has regarded the non-West –variously known as the Ancient World, the Orient, the Primitive World, the Third World, the Underdeveloped World, the Developing World, and now the Global South– primarily as a place of parochial wisdom, of antiquarian traditions, of exotic ways and means. Above all, of unprocessed data. These other worlds, in short, are treated less as sources of refined knowledge than as reservoirs of raw fact: of the minutiae from which Euromodernity might fashion its testable theories and transcendent truths” (Comaroff et Comaroff, 2012).

Le colonialisme est un fait repérable dans le temps et dans l'espace et qui a marqué les rapports politiques et économiques entre des pays colonisateurs et colonisés en plus d'avoir structuré leur organisation sociale, politique, administrative et spatiale (Simon, 1998). Dans le cas de l'Indonésie, l'histoire du XXe siècle a été marquée par « *une modernité ancrée dans le colonialisme, pleine de contradictions, de processus initiés mais non terminés, de confusions et d'hybridités* »⁶ (Lee et Lam, 1998 cité par Yeoh, 2001). Les études postcoloniales ne sont

⁶ Traduction propre

pas exemptes de débats et l'usage indiscriminé du terme a provoqué de nombreuses critiques. Le terme *postcolonial* s'assimile à la fois aux termes de néo-colonialisme, ex-colonialisme, anticolonialisme, et postindépendance ce qui résulte dans ce que Jean-François Bayart (2010) a appelé un « carnaval académique ». Notamment l'esprit historiographique du terme replace les changements qui ont lieu dans les anciennes colonies comme résultant presque uniquement de la situation coloniale et de la décolonisation. Pour Bayart, elles ont tendance en plus à homogénéiser les processus coloniaux ce qui a pour effet de brouiller les nuances historiques et sociales locales et de concentrer les efforts de compréhension dans les « *noyaux durs* » en laissant de côté les périphéries (Bayart, 2010). Pour Bayart, le risque est aussi méthodologique car ces études sont plus concentrées sur les discours et les représentations que sur les pratiques. Le postcolonialisme se heurte aussi à la question de son historicité, est-ce qu'il s'agit d'une transition et, si oui, que vient après le *post-* ?

Toutefois, le postcolonialisme constitue aussi une posture critique face aux effets du colonialisme sur les constructions de la pensée. Les études postcoloniales ont ouvert plusieurs voies de réflexion pour la compréhension de phénomènes simultanés et de leurs rapports dans le monde contemporain du Sud Global et notamment des évolutions des mondes urbains. Ces villes sont des pôles de concentration de l'influence euro-centrique culturelle et en même temps des lieux de construction et de contestation postcoloniaux. Les villes postcoloniales sont au cœur des projets de promotion de la l'identité nationale tout en essayant de trouver l'équilibre entre une détermination culturelle et la modernité internationale. Ce sont espaces où s'exprime le paradoxe entre identification *et* rejet de la culture du colon (Yeoh, 2001). Les villes postcoloniales sont des lieux de négociation entre des frontières culturelles, ethniques, de genre, de pouvoir où cohabitent anciens et nouveaux registres. Si on revient à la question d'interroger *ce qui vient après le postcolonial* ? Les études urbaines aujourd'hui démontrent que les relations entre les pôles urbains en croissance sont de plus en plus importantes et diversifient les liens régionaux et globaux en rompant avec leur colonisateur (Amin, 2013b; Rees et Smart, 2001, 2001; Sassen, 1996; Simone, 2010). Par ailleurs, et nous le verrons de près dans le cas de Jakarta, des formes urbaines uniques se produisent remettant en cause les différenciations entre les mondes urbains et ruraux par exemple, l'extension métropolitaine jakartanaise (la *desakota*), décrite comme « *a new and enduring urban form, which is neither urban nor rural but includes distinctive elements of both* » (McGee, 1991). De même, pour certains penseurs des villes du Sud Global, c'est dans le monde informel que se forge le monde postcolonial (c'est là où le capitalisme n'est jamais arrivé) au-delà des modèles et des institutions (Myers, 1994) et par la

multiplication diversifiée des stratégies et les modes de vie (Amin, 2014; Simone, 2004b, 2012)⁷.

Notre pensée du changement alimentaire tient compte du passé de la décolonisation indonésienne, de son histoire politique récente et de ses progrès économiques (présentés dans la le chapitre suivant) sans pour autant s'inscrire dans une posture ni développementaliste ni post-colonialiste. Toutefois ces approches ont constitué un des « chemins épistémologiques », pour reprendre l'expression de Poulain, des études des pays du Sud Global et doivent être prises en compte. En outre la globalisation et la montée en puissance des villes à l'échelle mondiale ont changé les échelles d'observation (Desjeux, 2002) ce a permis un renouveau des approches anthropologiques que nous présenterons dans la partie suivante.

2. La globalisation et le renouveau anthropologique

Marc Abélès (2008) avance les débats qu'a suscités la globalisation et sa définition entre les anthropologues contemporains, divisés face à l'utilité d'un terme aussi large qui ne peut pas s'appliquer empiriquement. Trois bouleversements majeurs qui tiennent à la globalisation ont marqué la discipline les dernières décennies et ont questionné ses outils, ses approches et notamment les rapports entre les populations étudiées et celles qui faisaient les études (Abélès, 2008). Tout d'abord, les groupes dits « primitifs » qui furent longtemps le terrain privilégié de l'ethnologie, se trouvant isolés et manifestant des traits culturels propres non influencés, sont de plus en plus soumis à des influences allochtones qui deviennent des nouvelles variables explicatives. Le deuxième bouleversement mentionné par Abélès, évoque la refonte de la définition de culture et d'identité dans l'ère postcoloniale remettant aussi en cause la légitimité des rapports entre des peuples étudiés et ceux qui les étudient. Finalement, le troisième tournant de l'anthropologie a consisté dans la relocalisation des terrains et des thématiques dans les phénomènes contemporains au sein aussi des sociétés occidentales. Pour une discipline « *enfin sortie de son confinement exotique* », les nouveaux terrains sont les villes, les entreprises, les médias, etc. ce qui a aussi modifié les échelles d'observation et les méthodes d'enquête désormais non confinées à l'étude des communautés. Les fondements de la discipline ne sont désormais plus articulés autour de l'altérité mais des rapprochements et des dynamiques du changement.

⁷ Le cadre de ce travail ne s'inscrit d'aucune manière dans le champ des études postcoloniales mais la mention nous paraît nécessaire car ces éléments ont joué à des moments différents sur le terrain que ce soit au niveau du façonnage de la question, des décisions prises, des budgets alloués, etc. En outre, il s'agissait d'une étude -encore- réalisée par des chercheurs du Nord sur des populations du Sud.

Le terme *globalisation* a été beaucoup analysé et mobilisé dans les sciences sociales pour faire référence aux différents processus et conditions des temps modernes. Ancré dans les théories néolibérales, le terme cristallise souvent l'élimination des barrières de l'échange commercial ce qui a restructuré l'ordre mondial, les réalités politiques et les relations internationales. Au niveau ontologique, le projet de la globalisation consiste, au-delà de la diversité des processus à l'œuvre, à tout faire converger dans un même ensemble de normes, et de « *créer un monde qui tient tous les autres mondes* » comme le rappelle Arturo Escobar (2005). Concernant l'alimentation, la globalisation n'a rien de nouveau, les échanges entre les cultures alimentaires sont aussi vieux que les migrations humaines. Ce qui a changé est le rythme et l'échelle du changement et la façon dont ces phénomènes touchent les systèmes alimentaires (Lang, 1999). Les études en alimentation, notamment celles qui traitent de la faim dans le monde, de la spécialisation de l'agriculture, et de la production agroalimentaire, comme le remarque Tim Lang ont été pionnières dans la compréhension des flux globaux. Ces études incluent ce que Lang nomme le « *systematic moulding of taste* » impulsé par les grandes corporations agroalimentaires, comme une conséquence de l'occidentalisation et des migrations. La globalisation aujourd'hui pourrait être définie comme un double mouvement de distancement et d'intensification des relations de part et d'autre des frontières nationales de manière à ce que les activités quotidiennes localisées soient de plus en plus influencées par des événements éloignés. Toutefois, ces actions ne sont pas toujours globales mais sont souvent transnationales, voire aussi intra-nationales (Smart et Smart, 2003). La globalisation n'est donc pas un phénomène uniforme et singulier et il faut en reconnaître la diversité des processus et de leurs conséquences au-delà d'une dichotomie local/global, dans des *globalités plurielles dans des localités multiples* (Rees et Smart, 2001).

En conséquence, la définition de la globalisation doit passer au crible de trois questionnements principaux. Premièrement, s'agit-il uniquement d'un mouvement d'homogénéisation et plus particulièrement d'occidentalisation (Latouche, 2005) ? La réponse est non. Les migrations, l'influence Sud-Sud, ou bien les influences orientales et asiatiques dans le monde occidental démontrent le contraire. Les approches théoriques produites dans le Sud Global ont été longtemps mises en sourdine (Krotz, 1997), mais prennent actuellement de plus en plus d'ampleur et notamment en démontrant comment les réalités contemporaines des pays Européens (liées aux conflits ethniques, la corruption, la privatisation, etc.) peuvent être davantage éclairées depuis les expériences paradigmatiques de l'Afrique par exemple (Comaroff et Comaroff, 2012). Le deuxième questionnement est celui des forces motrices de la globalisation : ces changements sont-ils dus par l'imposition d'*en-haut* du modèle

hégémonique par exemple au travers des organisations internationales ou par la diffusion des connaissances scientifiques ? Ou sont-ils plutôt véhiculés d'*en bas* par les migrations ou les communautés virtuelles qui créent des liens entre les nations et les cultures (dont la notion de *ethnoscapes* et *médiascapes* d'Arjun Appadurai rend compte) ? La réponse serait qu'il s'agit en effet du phénomène à l'intersection de ces forces motrices, composé des deux. Finalement, la définition de globalisation se heurte à la question de l'échelle pertinente de son observation. Où a-t-elle lieu ? Il y a-t-il une globalité concrète ou que des localités où elle est observable ? Nous sommes de l'avis que les mouvements de la globalisation se déclinent selon les contextes socioculturels et qu'on assiste à plusieurs types d'appropriations et de métissages, la convergence n'est jamais totale et les flux qui transitent ne vont pas tous dans le même sens. Les villes sont aujourd'hui en même temps des espaces de production et de mise en scène de ces mouvements.

Toutes les villes du monde ont été dès leur fondation des lieux de brassages et d'échanges culturels et économiques et donc des espaces de transmission et d'innovation. La globalisation y a eu toujours lieu. Des villes portuaires comme Istanbul ou Jakarta ont été des carrefours de communication entre l'Orient et l'Occident pendant des siècles (Lombard, 1990). Les villes du passé avaient plusieurs des caractéristiques des villes globales contemporaines, la globalisation n'est donc pas un phénomène aussi récent que l'on pense et donc n'est pas une facette purement moderne (Abélès, 2008). Les villes ont depuis longtemps rassemblé des personnes de cultures différentes et ont favorisé le changement social à la fois en réunissant des formes locales diversifiées dans des formes plus homogènes et orthodoxes, et aussi par la diffusion de nouveaux modes de pensée et d'organisation (Abeyasekere, 1989; Smart et Smart, 2003). Les *mégavilles* d'aujourd'hui étaient des métropoles impériales, des grandes capitales coloniales ou bien des ports commerciaux ce qui les lie entièrement à l'histoire de la colonisation et de la décolonisation. L'histoire de la globalisation de l'alimentation est aussi celle du commerce et les villes, opérant comme des espaces de circulation au sein de complexes *ethnoscapes*, ont participé et participent encore activement à la constitution des cuisines nationales (Appadurai, 1988). Cependant ce qui a radicalement changé est la fonction des villes et l'échelle de leur action, devenue globale, au travers notamment de la compression spatio-temporelle qui s'opère par la technification de l'information, des transports et des formes d'organisation dans un processus que Anthony Giddens appelle *dé-localisation* et qu'il définit comme « *l'extraction des relations sociales des contextes locaux d'interaction dans des champs spatio-temporels indéfinis* » (Giddens, 2000, p. 29). Ainsi, l'évolution des villes aujourd'hui doit être vue par-delà les frontières nationales au niveau mondial car leur impact et leurs interactions s'y forgent

(Simone, 2010). Les théories de la modernité s'interrogent aujourd'hui sur ces caractéristiques. Nous présenterons par la suite les fondements de la théorie de la *modernité compressée* produite sur la base des travaux d'Ulrich Beck depuis les modes du changement dans les sociétés de plusieurs pays de l'Asie. Nous présenterons l'intérêt de cette approche dans la compréhension du cas indonésien.

3. La *modernité compressée*, un outil pour penser le changement alimentaire dans l'informalité urbaine ?

Les théorisations de la condition moderne sont superposables aux théories générales de la sociologie. Toutes les théories de *l'itinéraire du XXe siècle* offrent des outils théoriques pour la compréhension de ces bouleversements que Danilo Martuccelli articule sur 3 matrices : la « différenciation sociale », la « rationalisation » et la « condition moderne » (Martuccelli, 1999).

« La sociologie de la modernité provient de ce double mouvement de construction de représentations globales adéquates et de la conscience immédiate de leur écart avec la réalité. Les diverses figures de ces désajustements sont à la racine de l'expérience directe que les acteurs font de la réalité moderne. Les sociologies de la modernité sont les consciences historiques de ces décalages. » (Martuccelli, 1999, p. 11)

Notre objectif est la caractérisation des conditions de la modernité depuis les expériences urbaines des villes du Sud Global dont des études empiriques ont démontré leur caractéristiques plurielles et fragmentées (Alsayyad et Roy, 2006; Amin, 2013b). La matrice de la « condition moderne » (avancée par des auteurs comme Georg Simmel, l'École de Chicago, Erving Goffman, Alain Touraine et Anthony Giddens) se structure autour des paradoxes et des contradictions insurmontables de la vie moderne, et souligne que le monde est en changement permanent. Le mouvement, la vitesse accrue des échanges et les changements de la perception de l'espace et du temps sont les centres de cette vision de la modernité. Pour Martuccelli, il s'agit de la fin de l'idée de l'établissement d'un ordre social harmonieux et stable que ce soit par la rationalisation ou la socialisation et de l'acceptation de la fragmentation propre de la modernité. Pour Anthony Giddens (2000), la condition moderne en Occident a trois dynamiques : la première est la séparation du temps et de l'espace; la deuxième est le développement de mécanismes de *dé-localisation* qui détachent l'activité sociale des contextes locaux, les propulsant sur de nouvelles échelles spatio-temporelles et, finalement, l'appropriation réflexive de la connaissance, détachant la vie sociale de la tradition.

Le sociologue polonais Ulrich Beck, sépare deux temps dans la modernité, d'abord, la *première modernité* qui a constitué le passage des sociétés traditionnelles agricoles aux sociétés

industrielles ; puis la *deuxième*, la *modernisation réflexive* où il rejoint la pensée de Giddens, qui correspond à une société où règne le risque et la pluralité d'informations, et qui résulte des avancements industriels et techniques. Depuis les années 2010 et grâce à des collaborations et des terrains réalisés en Asie du Sud et du Sud-Est, Beck refonde les approches d'une théorie générale de la modernité en critiquant le raccourci *d'une société à la société* en général et donc en reconnaissant l'insuffisance d'une science à prétention universelle basée sur l'exemple d'une seule société, « *confusing a theory of one society (of many) with the theory of society* » (Beck et Grande, 2010). Pour lui, la théorie occidentale de la modernité a deux problèmes fondamentaux dans la compréhension de ses propres réalités sociales : d'une part elle est « *out of date* » car elle exclue ou ne tient pas toujours compte des transformations à l'intérieur de cette modernité c'est-à-dire le passage de la *première* à la *seconde* modernité⁸. Et d'autre part, il affirme que la théorie occidentale de la modernité est « provinciale » dans la mesure où elle a universalisé les trajectoires, les expériences historiques et les projections futures de l'occident n'arrivant pas à saisir ces particularités. Beck indique donc que toute étude de la *seconde modernité*, toute théorisation sociale ou politique doit être faite sur la base des expériences et trajectoires occidentales et non-occidentales en tenant en compte aussi leurs interdépendances et interactions. Nommé *cosmopolitan turn*, il s'agit d'un projet épistémologique contraire à la théorie de la modernisation qui postule que toutes les sociétés se dirigent inéluctablement vers la reproduction du modèle occidental (Schmidt, 2009). Le projet du *cosmopolitisme* ouvre la voie à une variété de modernités autonomes et imbriquées tout en incluant les impératifs et les contraintes globaux.

Chang Kyung-Sup propose depuis l'expérience Sud-Coréenne et dans la veine de la sociologie post-occidentale (Rouilleau-Berger, 2011) une lecture appliquée de la *seconde modernité* de Beck sous deux dimensions spécifiques : la *compression* et la *condensation* (Kyung-Sup, 2010).

“Whether by partial but coercive economic and social incursions or the complete colonial occupation by Western imperialist forces, Third World countries came to confront modernity as a totally alien civilization entity under which their indigenous systems of politics, economy, society and culture were suddenly reconceived as obsolete or unjust. For Third World societies, modernity was therefore to be achieved by radically breaking away from their past rather than by gradually building upon it.” (Kyung-Sup, 2010)

Tout comme la Corée du Sud et d'autres pays asiatiques, l'histoire récente de l'Indonésie a été marquée par des bouleversements sociaux et économiques accélérés et condensés depuis les années 1950 suite à l'indépendance des hollandais produisant un espace social de cohabitation

⁸ La distinction entre la première et seconde modernité est introuvable dans les réalités du Sud Global. Nous le présentons ici de façon à établir l'itinéraire du changement paradigmatique.

de registres diverses autant autochtones qu'allochtones, ruraux et urbains, traditionnels ou industrialisés. Pour Kyung-Sup la modernité compressée se décline dans tous les niveaux de la vie sociale (famille, communauté de résidence, espaces urbains, institutions) et se définit comme,

« a civilizational condition in which economic, political, social and/or cultural changes occur in an extremely condensed manner in respect to both time and space, and in which the dynamic coexistence of mutually disparate historical and social elements leads to the construction and reconstruction of a highly complex and fluid social system.»

Le cadrage théorique se compose en deux variantes, d'une part la *condensation* et de l'autre la *compression* s'appliquant à la fois au *temps* et à l'*espace*⁹. L'axe *temporel* inclut autant les manifestations mesurables (durée, ordre, séquence, moment) que celles qui correspondent à une époque, phase ou à un moment de l'histoire. L'axe *spatial* inclut l'espace géographique mais aussi l'espace symbolique et culturel. A l'instar des travaux du géographe David Harvey – qui était entre autres parti de l'exemple des échanges dans le marché alimentaire pour illustrer sa théorie (Harvey 1989 cité par Bell et Valentine, 1997) –, la *condensation* ou raccourcissement se rapporte aux phénomènes dont les changements entre deux points temporels ou entre deux lieux sont abrégés ou condensés. Ce phénomène fait référence notamment aux avancées technologiques dans les transports et les communications qui ont rétréci l'échelle mondiale par le raccourcissement des distances géographiques permettant d'être à la fois *ici* et *là-bas* et donc participant dans le mouvement de *dé-localisation* introduit par Giddens (2000). La *compression*, aspect du cadrage théorique particulièrement novateur et fécond, fait référence au phénomène de coexistence dans un même espace-temps de « *diverses composantes de civilisations multiples* » et leurs interactions locales. Ce cadrage théorique ouvre par ailleurs le champ à l'inclusion d'importantes dimensions avancées par le postcolonialisme telles que l'hybridité et le syncrétisme tout en incluant des éléments du capitalisme et globaux. Des cohabitations entre des registres ethniques, urbains et ruraux, traditionnels et industrialisés et leurs interprétations au sein de l'avancée technologique sont au cœur de ce courant de pensée.

Un premier exercice d'application de ces cadrages théoriques à l'alimentation, est faite par Jean-Pierre Poulain (Poulain et Augustin-Jean, 2018) qui met en lumière la cohabitation de risques alimentaires pluriels qu'il lira sous l'angle de la modernité compressée. Pour lui, la modernité compressée a modifié les équilibres entre différents éléments du risque alimentaire qui se retrouvent dans l'actualité de certains pays d'Asie. Impulsées par l'industrialisation de

⁹ Nous proposons une lecture simplifiée du cadrage théorique de Kyung-Sup, beaucoup plus complexe composé de 5 dimensions.

la production, la transformation et la distribution, les fraudes ont explosé et aussi les crises sanitaires comme la crise aviaire suscitant des controverses face à l'usage de techniques des problématiques de type éthique (comme le bien-être animal). D'autre part, la question de l'insécurité alimentaire n'est pas résolue et de graves problèmes de faim subsistent et parfois s'empirent tant en milieu rural qu'urbain. La gestion de ces différents risques retombe sur des institutions qui ne sont pas organisées pour y faire face démontrant ainsi que les institutions internationales et nationales n'ont pas réussi à sécuriser les populations face aux risques produits par le capitalisme (McIntosh, 1996, p. 42). Dans les *slums*, cette cohabitation des risques se voit d'autant plus exacerbée par les conditions de vie. Les risques sanitaires (Ezeh et al., 2017) et nutritionnels (Atmarita, 2005; Roemling et Qaim, 2013) qui se traduisent par des situations de double fardeau et donc par la co-présence au sein d'un même foyer voire d'une même individu de situations de malnutrition par carence ou par excès, s'y présentent comme autant de problèmes à résoudre (Atmarita, 2005; Roemling et Qaim, 2013). A l'échelle de la ville des répertoires traditionnels se conjugent avec d'autres références. Des recompositions dans la division du travail alimentaire sont visibles dans des espaces de restauration qui pullulent dans la ville sous des formes très variées. Les distants se raccourcissent aussi grâce à la technologie et aux services. Le mangeur est soumis de plus en plus à des informations plurielles qui stimulent sa réflexivité en plus de devoir faire face à des risques de plusieurs natures. Le cas du *kampung* a aussi l'intérêt de présenter une hybridité du mode de vie urbain et rural, facteur qui constitue un des fondements de notre raisonnement pour l'explication des formes des sociabilités alimentaires. Qu'il s'agisse de pratiques importées du monde rural ou bien d'un processus de transition dans un continuum village-ville, ce mode de vie comprend les réseaux d'intersection et de connexion qui déterminent les formes de l'organisation sociale.

Conclusion

Les changements alimentaires contemporains depuis la perspective socio-anthropologique peuvent être exprimés au travers de quatre tensions. Tout d'abord, les échanges globaux instaurent une tension entre l'homogénéisation et les particularismes locaux qui se traduisent par des métissages et des recompositions des répertoires alimentaires. Deuxièmement, l'industrialisation de l'alimentation condense les processus de transformation tout en multipliant l'offre, modifiant ainsi profondément les rapports entre le mangeur et son

environnement alimentaire. Troisièmement, un mouvement *d'économisation* de l'alimentation se produit au travers de flux économiques entre les mondes domestique et marchand qui se manifestent par des changements dans l'organisation sociale et la répartition du travail dans la *filière du manger*. Finalement, ces mouvements se manifestent au niveau individuel par encore une tension paradoxale entre une réflexivité accrue et des informations de plus en plus abondantes et par l'affaiblissement des systèmes normatifs qui encadrent l'alimentation, laissant le mangeur seul face à un environnement changeant. L'urbanisation est l'un des moteurs principaux du changement alimentaire. Suivant que les infrastructures urbaines soient perçues comme des machines d'approvisionnement alimentaire, comme un environnement ou comme un espace de socialisation, elles sont toujours au centre des rapports entre le mangeur et son alimentation. Ces mutations doivent être observées au prisme des caractéristiques propres au changement dans les villes du Sud Global. Ce chapitre se termine ainsi par des éléments de construction d'un regard adapté en mobilisant les paradigmes de la globalisation et de la *modernité compressée*. Le chapitre suivant présente le contexte de cette étude, l'alimentation des *kampungs*, au prisme du processus d'urbanisation de Jakarta.

Chapitre deux

Contextualisation du mode de vie et de l'alimentation dans les *kampung* jakartanais

“When people inhabit a city, they situate themselves and are situated through the intersections of infrastructure and technical systems, and the particular domains and modalities of occupation –settlement and work– that are configured by them. People figure themselves out through figuring arrangements of materials, of designing what is available to them in formats and positions that enable them particular vantage points and ways of doing things.” (AbdouMaliq Simone, *Cities of uncertainty*, 2013)

Les processus d'urbanisation du Sud Global provoquent des fractures et de contrastes sociaux en partie à cause du développement accélérée de ses *megacities* (les villes qui comptent plus de 10 millions d'habitants), un phénomène caractéristique des pays émergents (Lorrain, 2011). Cette accélération de la concentration démographique défie non seulement les institutions mais aussi les infrastructures techniques, conduisant à des bouleversements des modes de vie. Ces transformations ont lieu dans des villes comme Jakarta, Mumbai ou Rio de Janeiro où elles coexistent avec des formes du développement urbain que l'on range souvent sous le terme d'*informalité* (Robinson, 2002). Ces formes de *production de l'espace* (Lefebvre, 2000) redistribuent l'alimentation et les mangeurs. Notre approche compréhensive de la relation entre alimentation et le mode de vie informel se structure notamment par les apports théoriques de la sociologie des villes qui envisagent l'*informalité* comme un mode d'urbanisation qui connecte des économies, des espaces, des biens et des individus (Roy, 2005; Simone, 2011). Il s'agit ainsi d'une logique organisationnelle, d'un « *système de normes qui commande le processus même d'urbanisation* » qui touche l'habitat et l'occupation de l'espace, les formes de négociation marchande et l'emploi (Roy et AlSayyad, 2004). L'alimentation de rue est le premier poste de travail de ce secteur et en même constitue la principale source d'aliments préparés pour les populations précaires. Aujourd'hui dans le monde, la moitié des emplois sont informels et un quart des citoyens habitent dans des établissements et quartiers informels (Te

Lintelo, 2017; UN-Habitat, 2010) c'est-à-dire des espaces de la ville occupés et transformés par l'initiative de leurs habitants. Ces chiffres s'accroissent dans les *megacities*, par exemple à Jakarta où en 2014 60% des emplois citadins relevaient de ce secteur (Rothenberg *et al.*, 2016). Il s'agit d'un système économique dont le fonctionnement est régulé socialement et non institutionnellement laissant la place à la gestion sociale du marché.

Nous cherchons à comprendre et expliquer les dynamiques de l'alimentation dans ce contexte. Le sujet étant assez novateur et éclectique nous avons opéré des choix analytiques pour mieux le cerner et que nous présenterons sous forme « d'entonnoir » des aspects plus généraux de l'urbanisation de la ville à la place de l'alimentation de rue dans le *kampung* en trois temps. Tout d'abord, un premier exercice de mise en perspective historique du processus d'urbanisation de Jakarta permettra de situer les *kampung* dans l'environnement et la dynamique plus large de la ville et de comprendre comment ils se sont formés et avec quels modes de vie ils cohabitent. Deuxièmement, le mode de vie du *kampung* sera caractérisé dans ses dimensions économiques, spatiales et sociales et conceptualisé suivant l'archéologie du concept d'*informalité* et ses applications dans d'autres terrains urbains. Finalement, nous détaillerons l'état de l'art du rapport entre l'alimentation et l'informalité, en considérant les aspects liés aux conditions de vie, socioéconomiques et de santé.

I. Le projet jakartanais, carrefour économique, culturel et social

Nous consacrerons cette partie à décrire les divers processus qui ont constitué la morphologie sociale actuelle de Jakarta. Tout d'abord nous rappellerons les contextes historiques et politiques de la fondation du pays au XXe siècle et qui ont marqué un tournant dans le développement et l'urbanisation du pays. Nous verrons dans la deuxième partie comment la population jakartanaise s'est constituée en raison de la place politique et économique centrale de Jakarta avant et après l'Indépendance. En plus des mouvements de population, la morphologie de la ville a été marquée par le développement de projets d'urbanisme tant dans des démarches de régionalisation que de verticalisation qui ont organisé et organisent toujours les rapports entre les citadins et la ville. En dernier point, nous avons considéré qu'une présentation de la classe de consommation était nécessaire en vue de la compréhension des valeurs qui encadrent le processus de modernisation actuel de la ville. D'un point de vue analytique le portrait de la classe moyenne urbaine indonésienne sert de point de repère pour étudier le changement social de la ville.

1. Les fondements historico-politiques de l'Indonésie contemporaine

Le port de Jakarta compte cinq siècles de fonctionnement et d'existence. Il a été le centre des opérations de la Compagnie Néerlandaise des Indes pendant un peu plus de trois siècles et a donc été un site de croisement de flux de populations très diverses propulsant son importance économique et la mixité des cultures. Jakarta est le moteur économique et le centre administratif de l'Indonésie depuis les royaumes hindouistes au XV^e siècle¹⁰. Rapidement, l'influence extérieure et la globalisation ont transformé Jakarta en un carrefour socioculturel très dynamique qui a favorisé par la suite la croissance économique postcoloniale. Ainsi, Jakarta s'est constitué comme une grande capitale capitaliste qui a attiré des investisseurs nationaux et étrangers depuis des siècles (Abeyasekere, 1989; Lombard, 1990).

L'histoire politique du XX^e siècle indonésien commence en 1945 avec la *Revolusi*, la révolution qui a abouti à l'indépendance des japonais qui avaient envahi le pays en 1942 lorsqu'il était sous le contrôle des Hollandais. Les dimensions du territoire national avaient été déterminées par les colonisateurs et jusqu'au milieu du XX^e siècle il ne s'agissait que d'une annexe coloniale connue comme les *Indes orientales néerlandaises* regroupant plusieurs ensembles culturels différents et parfois très distancés (Bertrand, 2005; Vickers, 2005). Suite à l'Indépendance, l'unification du pays a été structurée sur la base de l'organisation administrative et politique coloniale et a été notamment facilitée par l'expansion de l'Islam et par le progrès du *bahasa Indonesia*¹¹ (Lombard, 1990). La construction d'une identité nationale a été par la suite renforcée lors de l'établissement, en 1949, de la République des États-Unis d'Indonésie (*Republik Indonesia Serikat*) sous la devise *bhinneka tunggal ika*, « diverse et une à la fois », vers issu d'un poème javanais du XIV^e siècle. Cette initiative d'unification s'est matérialisée suivant cinq principes, regroupés sous le précepte *Pancasila*, proposés par le Président Sukarno, le premier président de la naissante République, accompagnés de l'officialisation du *bahasa Indonesia* en tant que langue nationale et la centralisation politique et administrative du pays sur Jakarta.

¹⁰ Le développement des villes de Java et notamment de Jakarta (anciennement appelée Batavia) a été poussé par des motivations différentes qui ont varié selon les conjonctures socio-historiques. Au XV^e siècle les villes de Java étaient des centres administratifs sous le pouvoir politique et religieux des royaumes hindous. Les royaumes musulmans prennent de plus en plus de place entre le XV^e et le XVI^e siècle poussant la croissance des villes sur les côtes pivotant autour du commerce. Ceci a été accentué par l'arrivée des colonisateurs européens qui fondent Jakarta et qui y concentrent la gestion commerciale, politique et administrative. La première moitié du XX^e siècle voit le modèle colonial se fixer par l'institutionnalisation des centres administratifs, commerciaux et de distribution. Après l'Indépendance en 1945, ces centres urbains ont maintenu leurs fonctions et se sont davantage développés par les flux migratoires internes et par la métropolisation des zones périphériques.

¹¹ Bahasa Indonesia : langue nationale de base linguistique malaise.

Dans les aspects politiques, l'unité nationale était le principe régisseur et s'appliqua tout d'abord par le rassemblement de toutes les îles considérées comme faisant partie du territoire et ensuite par la promotion de l'Indépendance des îles qui étaient toujours sous le contrôle des Hollandais afin de former une nation unifiée (Ali, 2007; Hoey, 2003). Ensuite, la structuration de la liberté du pays s'est développée depuis les préceptes de la foi musulmane, principe qui posait les ciments de ce qui aurait pu devenir un État islamique. Cependant, la compréhension de la part de certains membres du gouvernement de l'importance de la sécularité pour le progrès dans le monde moderne, couplée des intérêts nationaux d'inclusion dans la démocratie de toutes les minorités ethniques et religieuses, ont maintenu la laïcité dans la République. Finalement, le consensus démocratique dans toutes les pratiques politiques a été mis en place par la création d'une Assemblée, la légitimation des partis politiques et l'organisation de plusieurs élections.

Concernant les aspects de modernisation du pays deux processus ont été promus depuis le gouvernement commençant par l'internationalisation du pays. Sukarno encouragea les Indonésiens à se concevoir comme étant des citoyens du monde, il s'appuya sur diverses communications dans des magazines et des journaux qui véhiculaient des messages de mise en valeur de l'unité nationale et de solidarité avec les autres nations naissantes¹². Les avancées technologiques étaient aussi mises en avant comme des processus parallèles au progrès social et trouvaient leur champ de déploiement dans les discours politiques et dans les magazines et journaux par la mise en scène de messages et de publicités qui suscitaient ce sentiment d'appartenance à la modernité. L'alimentation y avait aussi sa place par la mise en scène et la valorisation des habitudes de consommation de l'Occident,

“magazines explained the wonders of eating with modern utensils such as spoons and forks and discussed the kinds of furniture and ornaments people should have in modern houses, such as kitchen tables with chairs and table cloths, wardrobes, wall units with glass doors, imitation flowers and enamelware made by Email, which was opening factories in Indonesia in the 1950s” (Vickers, 2005, p. 132).

Diffusé à la radio et dans beaucoup de réseaux, le mode de vie à l'occidentale était associé au luxe et au progrès et était couvert par un discours d'internationalisation et d'ouverture au monde. Ce mode de vie s'est tout d'abord installé dans certains quartiers privatisés (premiers à être pourvus d'un système d'égouts et de drainage) de Jakarta, lieux d'habitation (maisons et tours

¹² La conférence Asie-Afrique de Bandung en 1955 réunit les membres de ces nouvelles nations, non alignées pendant la Guerre Froide ni du côté des Etats-Unis ni de celui de l'URSS, leur donnant ainsi le nom de « Tiers-Monde ». Par la suite cette appellation est devenue quelque peu péjorative s'appliquant à tous les pays sous-développés.

résidentielles ultramodernes) des élites urbaines, des membres du gouvernement et des cadres expatriés.

La prospérité sociale constitue le dernier principe de la naissante République. Dans la continuité du modèle économique colonial, le progrès du pays s'est principalement basé sur l'exportation des matières premières et donc sur l'exploitation agricole, ce qui a davantage creusé les inégalités entre les populations des villes et les populations rurales. Suite aux déséquilibres politiques de la région, l'industrie indonésienne a pris de l'envol par la demande externe de produits à base d'hévéa et d'huile de palme principalement. Dans les années 1950 la consommation des produits dérivés de ces ressources en Occident (margarines, pneus, etc.) a lié le développement en Occident à celui de l'industrie locale. Cet essor économique a permis à l'Indonésie de payer sa dette de l'après-*Revolusi*. À l'intérieur du pays, les pratiques consummatrices se sont aussi pliées à ces tendances, poussées par les initiatives politiques, et le niveau de vie général s'est amélioré. La demande domestique de biens à consommation a augmenté marquant l'entrée des indonésiens dans la société de consommation (Vickers, 2005).

Toutefois, le gouvernement de Sukarno, soutenu fortement par l'URSS, a été jugé comme étant trop pro-communiste et a dû faire face en 1965 à une forte répression du parti par l'armée dirigée par le général Suharto porteur d'un discours anti-sovétique. L'année 1965 marque une deuxième révolution dans l'histoire récente du pays. En instaurant un régime de la *Terreur*, le gouvernement indonésien persécuta le parti communiste¹³ (Margolin, 2001). En 1965, le général Suharto met en place un conseil révolutionnaire, prend le pouvoir le 11 mars 1966 et proclame une nouvelle ère politique, l'*Ordre Nouveau*, qui durera 33 ans jusqu'aux premiers suffrages présidentiels en 2004. L'*Ordre Nouveau* réaffirme des liens avec le monde occidental en intégrant les institutions internationales (ONU, FMI et Banque Mondiale) ce qui attira des investissements étrangers et les exploitations minières, pétrolières et agricoles s'installèrent dans le pays. Grâce notamment aux revenus du pétrole, jusqu'au milieu des années 1980, l'Indonésie connaît une accélération sans précédent dans le développement de ses infrastructures routières, industrielles (publiques et privées), sanitaires, et éducatives. La crise pétrolière freina ce développement et l'Indonésie – « le meilleur élève », selon la Banque Mondiale – s'est vu obligée de libéraliser son économie et de privatiser les entreprises de l'État. La crise asiatique de 1998-1999 plongea le pays dans le manque et l'incertitude et les

¹³ Le bilan de la « chasse aux communistes » pendant 1965 est estimé à plus de 500.000 victimes. Cette persécution a aussi beaucoup touché les populations chinoises, considérées communistes. Cette minorité ethnique était par ailleurs aussi rejetée par ses formes de commerce plus modernes et autonomes et par son statut social réputé avantageux.

manifestations politiques et sociales se sont succédé pour aboutir à la fin de l'*Ordre Nouveau* et de la dictature de Suharto ouvrant la voie démocratique avec les premières élections présidentielles en 2004. La constitution physique, sociale et politique de Jakarta a été profondément marquée par ces mouvements politiques « compressés » sur soixante ans, car elle en a été souvent le centre et le scénario (Abeyasekere, 1989). L'hétérogénéité culturelle, sociale et religieuse du pays s'inscrit dans un territoire géographiquement éclaté mais la volonté d'unification nationale s'est cristallisée dans le carrefour culturel, économique, politique et administratif de Jakarta et a attiré des millions de personnes.

Les formes de contrôle et de gestion coloniale ont profondément marqué les formes d'urbanisation, le système légal, les rapports au travail et la stratification sociale qui sont visibles dans l'Indonésie contemporaine. L'organisation administrative du pays joue aussi un rôle dans la distribution de la population. L'Indonésie est constituée de 33 provinces, dont DKI Jakarta¹⁴. Chacune est divisée en régences *kabupaten* ou en municipalités *kotamadya*. Les *kabupaten* et les *kotamadya* sont ensuite divisées en districts, *kecamatan*, puis sous-divisés en sous-districts *kelurahan* (en milieu urbain) ou *desa* (pour les villages en milieu rural) (Annexe A) Jakarta compte cinq municipalités (Centre, Nord, Sud, Est et Ouest) et chacune est sous-divisée en sept ou dix *kelurahan* (50 000 habitants chacun en moyenne) dirigés chacun par un élu de l'administration. Les sous-divisions se poursuivent : chaque *kelurahan* est encore divisé en environ huit ou dix *rukun warga*¹⁵ puis ces derniers en huit *rukun tetangga*¹⁶. Cette organisation administrative et politique influence la gestion de l'habitat et les services pourvus et sert de grille pour la localisation des familles selon leur résidence. Certaines zones du pays avaient été sous le contrôle des Hollandais pendant 300 ans, d'autres pendant trente ans, ce qui intensifie davantage l'hétérogénéité socioculturelle du pays ainsi que le rapport à la modernité nationale et au monde occidental. Depuis les années 1970 cette métropole et le pays connaissent une croissance économique accélérée impulsée par les politiques du régime de Suharto, saluées aussi par la Banque Mondiale puisque contribuant à la réduction de la pauvreté (Vickers, 2005). Après la crise asiatique de 1998, l'Indonésie connaît à nouveau une poussée de croissance économique. Aujourd'hui, la métropole javanaise produit 16 % du PIB du pays (Dali, 2014) et l'île de Java concentre plus de la moitié des richesses du pays.

¹⁴ Le nom officiel de Jakarta est « Capitale Territoire Spécial de Jakarta » ou Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta (DKI Jakarta).

¹⁵ Rukun warga : 'Harmonieux' 'hameau'.

¹⁶ Rukun tetangga : 'harmonieux' 'voisinage'

2. Constitution de la population jakartanaise

L'essor démographique du XXe siècle et la croissance économique et industrielle du pays ont produit des mouvements populationnels considérables vers les grandes villes¹⁷. Les taux de migration nationaux vers les villes entre 1995 et 2005 ont atteint 1,6 million des personnes par an, faisant ainsi tripler la population de Jakarta. Les politiques de support de la région ont poussé le développement des municipalités périphériques (Bogor, Depok, Tangerang et Bekasi) au niveau des résidences, du commerce, du transport et de l'industrie. Les migrations vers les villes se sont réduites en stabilisant un taux moyen de 4,4 % par an entre 1990 et 1999 (BPS), la ville a grandi moins rapidement que d'autres villes du Sud-Est asiatique (Franck, 1988). Aujourd'hui, Jakarta reçoit environ 500 000 nouveaux habitants chaque année, des migrants nationaux en quête de travail qui sont attirés par le dynamisme de l'économie de la capitale qui demeure le moteur de la croissance indonésienne. Jakarta est par ailleurs l'une des villes les plus densément peuplées du monde avec 13.344 habitants/km² en moyenne¹⁸ (Hoey, 2003; McCarthy, 2003, World Bank). Selon la Banque Mondiale, la population urbaine en Indonésie a atteint 54 % en 2016¹⁹, concentrée notamment sur les villes des côtes. Les six premières villes indonésiennes (dont 4 se trouvent à Java) concentrent le 12 % de la population nationale et *Jabodabek*²⁰ représente 8 % environ²¹. Entre 1975 et 1995, la population de Jakarta est passée de deux millions d'habitants à un peu plus de neuf millions, nourrie principalement des migrations nationales, notamment javanaises. Ces mouvements ont produit des changements dans les usages des terres agricoles et il est prévu que 34 nouveaux pôles urbains commencent à voir le jour suite à des politiques de décentralisation (Goldblum et Franck, 2007). Une enquête réalisée en 2005 par le centre de statistiques national a montré que 56,6 % des migrants venaient en quête de travail, et 35,6 % pour des raisons familiales (souvent liées à des situations économiques).

¹⁷ Groupes ethniques : jusqu'en 1942 la ville était occupée principalement par des Betawi, des Chinois et des Européens principalement. Les enquêtes officielles du gouvernement qui s'inscrivaient dans une volonté de création de nation et d'unité ne demandent pas l'appartenance ethnique (seule la nationalité et la religion) et donc des données officielles sur la répartition des ethnies à Jakarta ne sont point récoltées. Toutefois, suite aux migrations on trouve aujourd'hui à Jakarta la plupart des ethnies présentes sur le territoire national (Abeyasekere, 1989; Badan Pusat Statistik, 2010; Lombard, 1990).

¹⁸ Les densités dans les slums et kampungs peuvent parfois tripler ces taux.

¹⁹ <https://data.worldbank.org/indicator/SP.URB.TOTL.IN.ZS>

²⁰ La mégapole jakartanaise compte aujourd'hui près de 28 millions d'habitants dont 11 millions environ à Jakarta. Les districts de Bogor, Depok, Tangerang et Bekasi sont connectés par un réseau routier et de voies ferrées qui transportent tous les jours des milliers de travailleurs vers Jakarta. Le projet « mégapolitain » associant ces villes autour de Jakarta est promu sous l'acronyme Jabodabek.

²¹ Centre national des statistiques - Badan Pusat Statistik (BPS)

Les caractéristiques religieuses et géographiques et leur évolution historique font que les formes de la transition démographique y soient très particulières. L'Indonésie est parvenue à un stade très avancé de la transition de la fécondité très rapidement, comme est souvent le cas pour beaucoup de pays musulmans périphériques (donc aux marges du centre arabe du Moyen Orient) comme la Malaisie à l'Est, la Turquie, ou encore des pays d'Europe où l'Islam est prédominant (Courbage, 2002; Shiraishi, 1997; Vickers, 2005). L'Indonésie a très vite adopté des politiques de contrôle de la natalité qui ont mobilisé les leaders religieux et communautaires depuis 1968. Un programme gouvernemental, *Keluarga berencana* (« famille planifiée »), a été mis en place avec l'objectif de promouvoir la structure familiale à quatre membres (deux parents et deux enfants) afin de contrôler la croissance démographique. Ces programmes du Conseil de Coordination du Planning familial étaient structurés autour de cinq points principaux : 1) afin de réduire la fécondité nationale et en vue d'encourager l'essor d'une famille prospère et moderne, les couples mariés dont la femme avait entre 20 et 30 ans ne devaient pas avoir plus de deux enfants qui devaient en plus être espacés de quelques années ; 2) les couples avec deux enfants et dont la femme est âgée de plus de 30 ans étaient encouragés d'arrêter leur descendance pour contribuer au bien-être de la famille et éviter des problèmes de santé liés aux grossesses tardives ; 3) de même, un programme de formation des jeunes à la parenté responsable encourageant la socialisation égalitaire des jeunes hommes et des jeunes femmes en vue de les préparer aux lignes directrices du programme ; 4) toutes les institutions communautaires et nationales devaient adopter activement ces discours et ces pratiques, car elles visaient le bien-être de toute la nation ; et 5) de nouvelles normes et valeurs concernant la vie familiale ont été développées pour l'intégration dans le quotidien de ce programme. Afin de réussir à son exécution les autorités religieuses ont été largement convoquées et mobilisées (Shiraishi, 1997). Le taux de natalité est passé de 5,4 enfants par femme en 1970 à 2,36 en 2016. En outre, ces politiques ont produit des schèmes familiaux plus homogènes grâce aussi aux politiques nationales d'éducation²². Les femmes ont raccourci les écarts d'années de formation avec les hommes et ont contribué à une progression quantitative et qualitative du niveau d'instruction général. Ceci a permis l'accès de la population féminine à l'emploi rémunéré contribuant ainsi à la construction d'une société plus égalitaire (Courbage, 2002 ; Shiraishi, 1997). La main-d'œuvre féminine correspondant à presque la moitié de la force de travail dans le monde industriel (45 %), et de même pour le secteur du commerce. Le secteur tertiaire est à deux tiers dominé par le travail féminin. En 2002, l'Indonésie comptait une féminisation globale

²² La scolarisation en Indonésie est gratuite et obligatoire jusqu'à l'âge de 12 ans. Le résultat est un taux d'alphabétisation de 98 % pour les jeunes entre 15 et 24 ans sans différenciation de sexe ni de milieu (Badan Pusat Statistik– www.bps.go.id)

de 38 % de sa population active figurant ainsi au premier rang entre les pays de Sud Global pour la présence des femmes hors de la sphère domestique.

La croissance démographique et les mouvements migratoires ont concentré des millions de personnes dans l'agglomération jakartanaise²³. Cependant la répartition des individus dans l'espace de la ville répond à des facteurs culturels, économiques et politiques. En outre, la ville est aussi un environnement qui facilite la mobilité des individus et les mutations spatiales qui s'y produisent sont révélatrices des rapports sociaux.

3. Le projet urbain entre régionalisation et verticalisation

La période entre les années 1980 et 1990 a été exceptionnelle dans l'histoire économique indonésienne. Les politiques néolibérales portées par les États-Unis ont poussé la démission de Suharto ce qui a permis la libération de l'économie appelée l'*Ouverture*. Les changements politiques et législatifs ont permis aux capitaux étrangers de circuler dans le pays. Cette dynamisation économique a eu des répercussions sur tous les aspects de la vie des îles. Les investissements étrangers et l'exploitation et l'exportation des ressources naturelles ont apporté une croissance économique annuelle de 7 % (The World Bank, 2011; Vickers, 2005). Une nouvelle société de consommation venait de naître et les *malls* et centres commerciaux proliféraient dans les pôles urbains comme un symbole du progrès et de la modernité suivant l'exemple des autres *villes globales* (Sassen, 1996). Ces nouvelles ressources, ces « temples du capitalisme » et cette « prospérité » n'étaient accessibles qu'à la croissante classe moyenne, ce qui a agrandi la brèche entre les riches et les pauvres, entre les urbains et les ruraux. Jakarta s'est engagé dans un « *double mouvement de course à la compétitivité avec les autres métropoles majeures de la région tout en cherchant à maintenir officiellement une justice sociale pour sa population.* » (Dietrich, 2014b).

Les évolutions économiques se sont manifestées dans l'espace urbain notamment de la capitale qui se projette comme la vitrine de la réussite économique du pays et de son inscription dans la mondialisation ainsi que dans le groupe des pays dits « émergents » (Ansori, 2009; Dietrich, 2014b; Evers et Gerke, 1997; Simone, 2014a). Deux mouvements se sont déployés en parallèle dans l'espace urbain : un premier de concentration des fonctions métropolitaines dans quelques centres et un second, d'étalement urbain par l'adjonction progressive des municipalités

²³ Pour UN Habitat, l'agglomération est un environnement bâti, densément peuplé et qui contient la « ville centrale » ou le city proper, les banlieues et un réseau de transport qui s'accroît en les réunissant en permanence. UN Habitat, Urban Indicators Guidelines, 2009.

périphériques (Dietrich, 2014a). Suite à la crise économique de 1997, le gouvernement de Jakarta a poussé le développement des centres de *business* comme Mega-Kuningan, Jalan Sudirman et Thamrin. L'objectif était de disposer d'excellentes infrastructures et services pour assurer efficacement leurs opérations et leur accrochage aux mouvements de la mondialisation et de la croissance économique au niveau international. Les politiques publiques d'urbanisation étaient au service de l'accès au marché capitaliste et tendaient à afficher les signes de la modernité et du progrès. Les grands groupes de développement urbain comme Lippo, Citta ou Pomodoro se sont positionnés comme étant des symboles du progrès de la ville et pas seulement comme les facilitateurs et les producteurs de cette modernité.

Cette vision de la modernité n'inclut pas seulement des résidences mais des écoles, des voies de circulation, des hôpitaux, des centres de loisirs et des conglomérats commerciaux dans un processus de création de plusieurs centres spécialisés au sein de la ville. Simultanément à la concentration spatiale de ces infrastructures on assiste à la verticalisation du bâti (surtout des résidences en appartements et des centres administratifs). Ce modèle urbain « modernisé » promu par les politiques publiques de la ville rapprochait Jakarta des autres grande villes mondialisées (Dietrich, 2014b; Simone, 2014a). Les fonds d'investissement en plus des politiques sociales se dirigent vers un mode de vie en appartement ce qui provoque des différenciations sociales très visibles qui se déploient dans les usages et les implantations spatiales. En général, la régionalisation dans les villes d'Asie du Sud-Est répond à trois mouvements : un premier mouvement de sécurisation des quartiers pour éviter des vols et autres problèmes ; un deuxième mouvement d'ordre social où les groupes plus aisés mettent en avant et manifestent leur consommation tant spatiale (taille de la terre, de la maison) que culturelle par l'assimilation au modèle du progrès notamment américain, et un troisième mouvement de différenciation ethnique très marqué et touchant particulièrement les minorités chinoises (Leisch, 2002).

Les richesses produites par le développement économique de la fin du XXe siècle ont permis une croissance sans précédents de la classe moyenne indonésienne, néanmoins ces richesses ont aussi été réparties de façon différenciée et ont creusé les inégalités socioéconomiques²⁴. Dans les classes aisées, plusieurs actions au niveau matériel et symbolique marquent ce prestige et se manifestent notamment par les formes de consommation et d'utilisation de l'espace de la ville suivant un modèle occidental de la vie « moderne » où (climatisé, propre, insonore et ordonné). Avec la montée des classes moyennes, de nouveaux espaces résidentiels façonnent

²⁴ Le coefficient des inégalités des revenus GINI national (où la valeur 0 représente l'égalité totale et 100 l'inégalité totale) a augmenté entre 1990 et 2013 passant de 29,1 à 38,1 (source : [http:// :data.worldbank.org](http://data.worldbank.org)).

les rapports sociospatiaux et les façons dont les citoyens s'expriment et profitent des ressources de la ville. Les familles de la classe moyenne contemporaine de Jakarta se distinguent de la famille étendue traditionnelle indonésienne. De taille plus petite, la structure nucléaire étant de plus en plus fréquente, elles résident dans des appartements au sein des grands conglomerats résidentiels. Ni l'homogénéisation du niveau de vie ni la concentration de la population dans ces *gated communities*²⁵, n'entraîne un mode de vie en communauté et beaucoup de résidents rapportent ne pas connaître leurs voisins, contrairement aux modes de vie plus horizontaux des *kampung* (Jellinek, 2005; Simone, 2015). Plusieurs de ces quartiers sont fermés par des murs qui ne sont parfois pas de taille suffisante pour vraiment sécuriser la résidence, ce qui symboliquement renvoie à une volonté de se démarquer notamment face aux valeurs communautaires de la société indonésienne (Leisch, 2002). Toutefois, à l'intérieur de ces foyers les modes de vie ne sont pas toujours différents des modes plus traditionnels. Derrière l'apparence moderne on peut se trouver face à des foyers sans télévision, où le linge est lavé à la main et les consommations alimentaires se font à même le sol (Leisch, 2002). C'est-à-dire que le passage d'un mode de vie à l'autre ne se fait pas de façon abrupte. Certains ménages modifient leur propriétés (expansions verticales et horizontales des structures existantes, nouveaux usages commerciaux des espaces résidentiels, etc.) de façon à garder un sentiment de continuité avec l'ancien mode de vie plus horizontal (Simone, 2013, 2015; Simone et Fauzan, 2013b). Les grands projets urbanistiques sont pensés pour centraliser un grand nombre de résidences et d'espaces commerciaux, administratifs et de loisirs (cinéma, bowling, terrains sportifs). Les hypermarchés s'installent dans ces centres commerciaux et les résidents expriment leur préférence pour ces environnements *modernes, calmes et climatisés*. Ce système d'approvisionnement s'adapte aux rythmes du travail et d'organisation domestique. Dans une étude réalisée auprès de 240 foyers choisis dans ce type de résidence, un tiers des répondants ont exprimé leur désir d'intensifier ce mode de vie en se différenciant du mode de vie plus traditionnel (Leisch, 2002).

Le concept de *near-South* de AbdouMaliq Simone qualifie les modes de développement des villes comme Jakarta qui se trouvent « proches » autant du modèle du sous-développement que de celui du Nord, et qui produisent un modèle de ville qui croît et se reproduit dans l'espace dans la tension de ces deux modèles.

“Accordingly, near-South also means not simply the proximity of these cities to conventional *southern conditions* but also the proximity of the South to the conditions of the city everywhere. Major cities of the South have grown spectacularly during the past decades, not just in terms of population size but also in their ability to mirror cities of the North in terms of infrastructure,

²⁵ Gated communities : lotissements ou pâtés de maisons sécurisés.

wealth, amenities, cultural assets, urban vibe, and social and economic dynamism. This mirroring and jumping capacity have enabled improvements in urban conditions for many inhabitants, but they have also left in place substantial spaces of localized practices, shadow economies, marginality and social and economic domains which is difficult to find adequate labels. “Informality” is the usual placeholder label applied to these spaces” (Simone, 2014a, p. 32).

En 2009, 20 % du total de l’habitat de la ville était classifié comme *informel* (Indrakesuma, 2011). Nonobstant, il faut tenir en compte que les chiffres de l’informalité ne sont pas fiables car les migrants non identifiés résident dans les *slums* et donc ne sont pas recensés (l’habitat par occupation non autorisée de terrains ne figurant pas dans les recensements). La localisation de l’habitat des populations pauvres²⁶ détermine leur accès au marché de l’emploi ainsi qu’à d’autres ressources économiques grâce aux réseaux dynamiques de l’économie informelle. Les *kampungs* sont principalement localisés dans le centre de Jakarta. Aujourd’hui, les politiques d’aménagement urbain appelées *Normalisasi* (« normalisation ») cherchent à relocaliser les populations de tous les *kampungs* du centre vers la banlieue. Dans le prolongement d’actions menées par la Banque Mondiale pour la réduction de la pauvreté, notamment du programme KIP (*Kampung Improvement Program*) du P2KP²⁷, les politiques publiques de la ville orientent la construction de logements sociaux suivant le mot d’ordre du développement de la ville, la verticalisation. Cette verticalité s’oppose cependant à la vie commune horizontale des *kampung* que nous décrirons dans le point II. de ce chapitre. Dans des immeubles collectifs à plusieurs étages et excentrés, ces projets de logement visent l’amélioration du niveau de vie des populations des *kampungs*. Mais les intérêts de ces évictions vont plus loin : l’utilisation des espaces vacants pour la construction de conglomérats commerciaux et résidentiels localisés stratégiquement au centre de la ville. Loin d’éradiquer la pauvreté, ces projets tendent plutôt à la rendre invisible afin de répondre aux processus de métropolisation (Dietrich, 2014a, 2014b).

Les classes moyennes sont à la fois l’objectif et le moteur de ces évolutions urbaines. Nous rappellerons dans la partie suivante les caractéristiques de ce groupe social et de ses formes de consommation à Jakarta avec l’objectif analytique de compréhension des modes de changement de l’alimentation des populations pauvres et dépendantes des réseaux informels. Le changement social dans les pays du Sud se caractérise par la croissance de la classe moyenne ce qui implique

²⁶ Dans les études sur les configurations et segmentations géographiques des villes, les travaux de l’Ecole de Chicago ont été pionniers dans la différenciation des quartiers-type selon les parcours de vie des citoyens depuis l’arrivée migratoire jusqu’à la réussite sociale. Cependant le modèle concentrique de Chicago, sur lequel ils ont basé leurs études n’est pas transposable à d’autres modèles de villes, multicentriques et « fractales » comme Los Angeles ou Jakarta.

²⁷ Program Penanggulangan Kemiskinan Perkottan : Programme de réduction de la pauvreté urbaine.

que des groupes autrefois pauvres améliorent leur pouvoir d'achat et modifient ainsi leurs habitudes de consommation (Kuhn, 2009; Popkin, 1999; Schmidt, 2009; Zukin, 1998).

4. Changement social et classe moyenne à Jakarta

La difficile définition des classes sociales en Indonésie est liée à l'histoire de la deuxième moitié du XXe siècle (Hadiz et Dhakidae, 2005). La classe moyenne indonésienne est difficilement appréhendable du fait des particularités mêmes du pays (il s'agit d'un archipel pluriethnique) mais aussi d'un discours qui depuis l'instauration de l'*Ordre Nouveau* rejette la notion de classe et donc ne produit pas des mesures, informations et autres données nationales concernant les classes sociales « caractérisées » en général (Hadiz et Dhakidae, 2005; Raillon, 1985). En effet, les valeurs traditionnelles communautaires, égalitaires, unanimes, restent profondément ancrées dans les discours qui refusent une différenciation par « classes ». Des exercices plus récents de définition et de mesure depuis les revenus, que nous présentons dans l'encadré 2, situent la classe moyenne dans l'intervalle entre 4\$ et 20\$ PPA²⁸ en excluant les populations les plus vulnérables et restreint le segment très supérieur. Selon ces critères, en 2010, la classe moyenne indonésienne représentait 17% de la population. Toutefois, la variable économique ne suffit pas à caractériser ce groupe socialement très hétérogène qui comprend à la fois le statut professionnel, le niveau d'éducation et les habitudes de consommation.

Dans le cas de Jakarta le concept de classe moyenne est hautement malléable (Simone et Fauzan, 2013b). Des études plus récentes sur les dynamiques de consommation contemporaines construisent leurs propres indicateurs qui séparent les groupes socio-économiques en trois, assimilant les classes moyennes davantage à leur forme de consommation qu'à leurs revenus (Seda et Setyawati, 2013). Il s'agit de ménages qui peuvent disposer d'un excédent de revenu après avoir satisfait tous les besoins de base : alimentation, abri, santé, éducation et services publics (Schmidt, 2009). Au fur et à mesure de l'expansion des classes moyennes le taux et la structure de la consommation changent et en général, les classes moyennes en Asie du Sud-Est tendent à consommer davantage des biens de luxe. La culture des centres commerciaux en Indonésie est marquée par le fait que ces *non-lieux* (Augé, 1992) sont en même temps des espaces de promenade et des lieux de consommation, la planification de la ville étant pensée par rapport à l'implantation de ces bâtiments à dimensions énormes. Dans ces espaces, le fait d'être vu est un marqueur de différenciation sociale et une assignation directe à la société de consommation (Ansori, 2009; Clément et Rougier, 2015).

²⁸ Parité de pouvoir d'achat par jour et par personne.

Encadré 2 - Définitions et mesures des classes moyennes en Asie du Sud-Est (d'après Clément et Rougier, 2015)

La croissance des classes moyennes en Asie du Sud-Est a été peu analysée dans la littérature scientifique notamment à cause de la difficulté de sa caractérisation et de sa mesure. Dans un article publié en 2015, Matthieu Clément et Eric Rougier rendent compte des définitions et des mesures proposées par les économistes afin de comparer les classes moyennes à l'échelle mondiale (Clément et Rougier, 2015). Pour les économistes, les classes moyennes sont caractérisées par le revenu du ménage et définies comme le groupe qui se trouve au milieu de la distribution du revenu mais ces mesures ne sont pas homogènes. La fixation des seuils supérieur et inférieur connaît plusieurs définitions : soit le revenu médian, soit une approche en quintiles (les trois quintiles du milieu correspondant donc à la classe moyenne). D'autres approches visant les comparaisons internationales situent la borne des classes moyennes entre le seuil de pauvreté international (2\$ PPA²⁹ par jour et par personne), « *la classe moyenne étant supposée commencer là où la pauvreté se termine* ». Cependant, pour la Banque Asiatique du Développement les populations dont le revenu se trouve entre 2\$ et 4\$ PPA sont considérées comme étant très vulnérables, alors le seuil inférieur se placerait plutôt à 10\$ PPA. L'établissement de la borne supérieure du groupe à revenu moyen ne connaît pas de consensus allant de 10\$ à 100\$ (Birdsall, 2010 ; Kharas, 2010 ; Ravallion, 2010, Banarjee et Duglo, 2008, cités par (Clément et Rougier, 2015). Suivant les différentes approches théoriques, la part de la classe moyenne en Indonésie en 2010 comprenait 54,7% de la population si on considère les groupes avec des revenus entre 2\$ et 20\$; et 1,7% si on considère une fourchette de revenus entre 10\$ et 100\$. Ces extrêmes ne permettent donc pas de rendre compte de la réalité d'une classe émergente. L'intervalle retenu par les auteurs se trouve entre 4\$ et 20\$ PPA car il exclut les populations les plus vulnérables et restreint le segment très supérieur. La classe moyenne indonésienne a eu selon ce critère un poids de 17% en 2010. Dans l'ensemble de la région du Sud-Est asiatique, la classe moyenne ainsi déterminée n'a cessé d'augmenter passant de 4,3% en 1990 à 37,1% en 2010 d'après la Banque Mondiale³⁰. Ainsi, en dépit des débats de la mesure de la classe moyenne, ces statistiques montrent que les revenus augmentent produisant une réduction de la pauvreté et la stabilisation d'une société de consommation même si les inégalités sociales se maintiennent (l'indice Gini de l'Indonésie marque 39,5 points en 2017).

La présence de ces grands complexes commerciaux est un des éléments marqueurs de la modernité des villes asiatiques. En Indonésie, même si cette classe moyenne peut se montrer hétérogène dans ses pratiques et modes de vie, les imaginaires collectifs et les représentations associées à ce statut sont assez homogènes et poussent les individus à se grouper socio-spatialement autour des services d'éducation et de santé, mais aussi de *shopping* et de loisirs (Roy et Ong, 2011; Seda et Setyawati, 2013; Simone et Fauzan, 2013b; Suryana, Ariani, et Lokollo, 2008). Ces phénomènes s'appuient sur de nouveaux réseaux d'informations et des médias sociaux. Les pratiques socioculturelles de l'émergence des classes moyennes indonésiennes ont été abordées par Mohammad Ansori à la suite du constat qu'elles étaient rarement approchées et que ces groupes avaient été principalement étudiés sous l'angle soit de leur participation politique, soit économique. Les formes de déclinaison de la modernisation et de l'occidentalisation dans la société de consommation indonésienne sont importées par les

²⁹ Parité de pouvoir d'achat (en dollars).

³⁰ <http://data.worldbank.org/country/indonesia?view=chart>

médias de masse, la publicité et l'installation sur place de groupes économiques étrangers. La nouvelle culture de consommation indonésienne s'explique plus par les pratiques culturelles qui dépassent l'acte d'achat et qui sont très efficacement rendues visibles dans les pratiques alimentaires et notamment dans la fréquentation de certains lieux alimentaires (Ansori, 2009; Evers et Gerke, 1997).

Les ressources mises en place pour devenir classe moyenne sont cependant peu étudiées. Cela veut dire que les formes d'utilisation des ressources, des orientations et des investissements mises effectivement en place pour accéder à ce nouveau statut social (Simone et Fauzan, 2013b) manquent d'une approche qui rende compte des aspects plus relationnels des pratiques et des représentations des classes moyennes (Davis, 2004). Simone et Fauzan (2013b), s'intéressent particulièrement aux interrelations entre les ménages, les réseaux sociaux, les relations locales et la matérialité des environnements que les résidents mettent en valeur comme étant à la base de leur ascension sociale,

“Important indications persist that the consolidation of new capacities and livelihoods of an emergent middle class have relied upon a heterogeneous ‘wellspring’ of practices, work and everyday orientations. These continue to be concretely demonstrated in people’s decisions about where to live, how to work and with whom engage in their daily lives.”

L'individualisation et le décrochage des pratiques communautaires, traditionnellement ancrées au sein de la société indonésienne, conformément une caractéristique majeure du « devenir classe moyenne ». Les familles ayant quitté les *kampung* expriment la liberté de l'action en dehors des cadres communautaires. La caractérisation qualitative des formes de consommation des classes moyennes se concentre sur la capacité de développement d'une vision globalisée du monde et de progrès individuel au-delà des contextes locaux. Cette réalité a été largement identifiée dans d'autres villes du Sud Global, comme le note Ananya Roy dans le cas de l'Inde (Roy et Ong, 2011).

“For the emergent middle class, the new urban spaces represent a civic ideal of the good city, embodying the set of urban forms that is called “Global Indian”. Unsurprisingly, goals to realize such “world-city aspirations” have required the violent exclusion, even criminalization, of the poor in the urban–rural peripheries.” (Roy et Ong, 2011, p. 22)

Cette perspective individualisée est associée à la liberté de décision sans le souci des attentes sociales ou des éventuelles conséquences sur le collectif pour profiter des opportunités et des avantages acquis. Toutefois, les nouvelles classes moyennes sentent que leur capacité de « mettre ensemble » des ressources matérielles et sociales s'est atténuée, et aujourd'hui les ménages individualisés doivent trouver la façon de tenir dans des formats prédéterminés qui leurs sont étrangers (Simone et Fauzan, 2013b).

Jakarta est l'épicentre et la scène où se manifeste le projet socioéconomique de tout le pays. Elle est le produit d'un ensemble de coutumes, de cultures et d'attitudes. Son organisation spatiale est le résultat d'accords, de pratiques, d'usages et d'implantations sociaux. Comme un moteur aussi du développement urbain se trouvent les pratiques localisées et les économies d'ombre des populations souvent marginalisées qui produisent quotidiennement leur cadre de vie. Nous consacrerons la partie suivante à une élaboration théorique de caractérisation de *l'informalité urbaine* et de ses dimensions sociales, économiques et spatiales.

II. Le mode de vie de l'informalité urbaine : facettes économiques, morphologiques et sociales

Au cours du XXe siècle, les études sociologiques de la ville de l'École de Chicago ont prédominé. Trois axes de recherche basés sur le modèle concentrique de Chicago ont structuré la pensée et les terrains de cette école : 1) d'abord l'axe écologique du « milieu urbain » qui a permis de caractériser les relations entre les hommes et la ville. Le mode de vie, au sens des habitudes de consommation socialement établies par un groupe relativement homogène, s'y construit en interaction avec l'environnement (Frey, 2012); 2) ensuite, on retrouve l'axe des modèles et des processus de la vie urbaine en vue d'analyser les empreintes spatiales des relations sociales ; et 3) finalement, l'École de Chicago s'est intéressée aux façons dont les groupes s'intègrent et se différencient pour tenter une lecture des moyens et des expressions adaptatives à cette écologie urbaine produite par la « nature humaine » au travers d'études sur la déviance et l'exclusion (Joseph et Grafmeyer, 2009). Pour ces chercheurs, les « aires morales » sont des regroupements de citoyens qui, suite à des processus d'agrégation et de désagrégation, forment un groupement homogène. Le type de contrôle social qui se manifeste dans les divers espaces urbains dépend ainsi de la proximité spatiale et de la diversité sociale typiques de la ville. Plus tard, dans les années 1980-1990, l'École d'Études Urbaines de Los Angeles relancera la question urbaine avec notamment un recentrage sur le rôle de l'économie capitaliste dans la croissance des villes et de leur rôle dans l'économie globale, outre les liens urbain-rural (Dear, 2003).

Aujourd'hui, la pensée sur l'urbanisation s'intéresse de plus en plus aux modes de développement des *mégavilles*. L'urbanisation y est marquée par la tension entre d'une part une planification de la ville suivant l'exemple des *villes globales* où priment l'ordre et l'efficacité favorisant la consommation de masse, et de l'autre, des relations et des économies moins

visibles dont dépend une grande part de la population (Roy et Ong, 2011; Te Lintelo, 2017; Yeoh, 2001). Pour Colin McFarlane, l'*informalité* est un « *umbrella term* » qui regroupe cet ensemble de pratiques d'ordre économique, social et spatial difficiles à classer et qui se trouvent au cœur de ces transformations comme un *mode d'urbanisation* (McFarlane, 2011; Roy, 2005). Ce changement paradigmatique permet d'élucider des modes de production de la ville moins étudiés, car moins visibles et donc aussi des faits sociaux qui y ont lieu, comme l'alimentation.

Nous nous appuyons sur ces approches pour notre compréhension sociologique des *kampungs* et sur la notion de *mode de vie* définie par Gérard Mauger dans l'*Encyclopædia Universalis* « *comme un ensemble de pratiques et/ou de représentations propres à un groupe social* ». Pour le sociologue Salvador Juan le *mode de vie*, qu'il assimile à la *morphologie culturelle*, est un système de classement de d'unification de pratiques contrairement à la notion de *style de vie* qui correspond à l'ensemble exhaustif des usages qui caractérisent un individu ou un groupe d'individus (Juan, 1991, p. 23)³¹. Il s'agit donc de deux systèmes de classement : l'un des pratiques et l'autre des individus. Dans ce sens, l'*informalité* n'est pas un concept de classification d'un groupe d'individus mais plutôt d'un ensemble de pratiques sociales et économiques qui se déploient au-delà des cadres de régulation étatiques et du marché. Nous consacrerons cette partie à sa caractérisation en trois temps. Tout d'abord, nous présenterons une « archéologie » du terme d'*informalité* et plus spécifiquement de l'*économie informelle*. Cet exercice nous paraît nécessaire car la sémantique en trompe-l'œil du terme induit que pour la compréhension de ce mode de vie il est nécessaire de le mettre en rapport ou en opposition à la *formalité*. Ce biais de perception réduit la compréhension des attitudes et des pratiques intrinsèques. Notre analyse est circonscrite spatialement aux *kampung*, ainsi, dans un deuxième temps, nous nous attarderons aux dimensions morphologiques, à la structure matérielle et aux usages sociaux de ces espaces de vie. Finalement, dans un troisième temps, nous présenterons l'organisation sociale et le modèle typique des liens et des solidarités qui y ont lieu.

1. L'*informalité*, archéologie d'un concept

Dans le contexte des pays en développement, l'histoire de la notion commence dans les années 1970 avec l'émergence de l'expression *secteur informel* pour caractériser —au sein des

³¹ C'est avec Pierre Bourdieu que la notion de style de vie acquiert sa portée théorique et empirique. Dans sa construction théorique il met en correspondance les conditions de vie et le style de vie au travers du concept de l'*habitus* qu'il développe dans *La Distinction* (1979). Dans ce modèle de pensée, l'espace social se structure selon la distribution de trois types de capitaux : économique, social et culturel. L'*habitus* devient la forme incorporée des conditions des chaque classe et de leur conditionnement, c'est-à-dire d'un style de vie « distinct et distinctif » d'une condition ou d'une position (Bourdieu, 1979).

mouvements migratoires de la main-d'œuvre des champs vers les villes à partir des années 1950— les formes d'emploi autonomes, les petits artisans, les activités économiques qui occupent les espaces publics (rues, places, intersections) pour le commerce ou l'offre de services, qui travaillent de façon saisonnière et non contractuelle, ou dans des domiciles, lorsque l'industrie n'a pas pu absorber cette main-d'œuvre venue en quête de travail en ville (Roy et AlSayyad, 2004). La croissance du secteur informel est donc le corrélat de la poussée migratoire qui a nourri l'urbanisation. Le *secteur informel* est devenu ainsi un terme pour caractériser des activités de subsistance spontanées, bricolées par l'agencement de biens matériels et des savoir-faire qui s'inscrivent dans le contexte propre de l'urbanisation des villes du Sud Global³². Ce terme a été aussi mobilisé pour caractériser non seulement l'activité exercée mais en général le mode de vie des populations pauvres et/ou celles qui habitent des *slums* ou des bidonvilles (Rochefort, 2000).

On doit au psychologue et sociologue australien Elton Mayo la différenciation entre des structures sociales *formelles* et *informelles* au sein de entreprises. Dans ses études réalisées dans les années 30 il conclut que pour comprendre la globalité du « système social » des organisations il faut prendre en considération l'ensemble des relations que les travailleurs entretiennent. En confrontation aux logiques du patronat (en termes d'efficacité et de coûts), les ouvriers créent des groupes *informels* avec des normes et des codes propres que Mayo invite à prendre en considération en vue de l'amélioration des conditions de travail (Mayo, 1992 [1945]). Ses constats ont constitué la base des théories de management des ressources humaines depuis une compréhension globale d'une organisation. Toutefois, le *secteur informel* ne se produit pas uniquement « en réaction » ou « en relation » avec le secteur formel même s'il y a toujours des échanges commerciaux, professionnels et sociaux entre les deux. (Lautier, 2004; Soto, 2002). Les modes informels de l'économie précèdent les régulations même si le terme est défini en rapport à ces cadres normatifs. Avant cette terminologie, l'informalité correspond à des activités économiques de petite taille, de faible niveau technologique, et qui opèrent sans réglementation spécifique. A première vue cette définition n'a rien de spécifique aux pays du Sud car ces mêmes activités peuvent être retrouvées dans des pays avec des niveaux de développement très différents. La spécificité de ces phénomènes dans le contexte des villes du Sud Global, a été notée sur trois registres au sein des études de développement dans les années 1960: premièrement sous le registre la marginalité, pour qualifier les masses de migrants venant de la campagne vers les villes dont la main-d'œuvre n'est pas absorbée par l'industrialisation

³² Les termes informalité ou secteur informel ne sont applicables que dans les pays du Sud Global. En France on parlera d'économie « souterraine » ou « clandestine » ou bien de « travail au noir », par exemple.

et qui s'est vue par la suite en marge de ce processus ; le deuxième registre était celui de l'approche dualiste entre l'économie « traditionnelle » et l'économie « moderne » ; et finalement, le troisième registre était celui de la pauvreté et de la recherche de la survie dans les villes (Lautier, 2004).

La distinction entre un secteur *formel* et un secteur *informel* de l'économie a été avancée par l'anthropologue Keith Hart qui en 1970 opéra la séparation entre des activités salariées et des activités autonomes (Hart, 1973). En s'appuyant sur cette approche dualiste, l'Organisation Mondiale du Travail homogénéise en 1974 la définition du secteur informel comme des unités productives caractérisées par une facilité d'entrée, une faible séparation entre le travail et le capital, une utilisation intensive de la main-d'œuvre (du travail familial non rémunéré), la mobilisation de ressources propres, une division minimale du travail au sein d'un marché et d'une concurrence non régulés (Bouffartigue et Busso, 2011). Dans la lignée de cette distinction bipartite Dipak Mazumdar complexifia la définition des deux secteurs selon la protection sociale de chaque forme de subsistance (Mazumdar, 1976). En outre, ce secteur concerne autant les hommes que les femmes et inclue le travail des mineurs. Pour Nesar Alsayyad cette définition a en sa faveur d'avoir contribué au changement paradigmatique en posant les questions des formes de production des modes de vie urbains selon les moyens mis en place pour la sécurisation et les stratégies de survie (Roy et AlSayyad, 2004). Cette définition l'emportera pendant les décennies suivantes jusqu'en 2002 quand l'OIT (Organisation Internationale du Travail) remplace *secteur informel* pour *économie informelle* en se rapprochant de la définition de la Banque Mondiale, de type légaliste, qui comprend « *toutes les activités informelles qui se situent en marge de la loi et se tiennent à l'écart de régulations étatiques* » proposée par Hernando de Soto. Pour De Soto il s'agit de toute activité qui se situe en dehors de la norme établie (2002). Aujourd'hui, les définitions les plus mobilisées incluent la non protection, la non régulation du travail par l'Etat, et la marginalisation des régimes de sécurité sociale (Te Lintelo, 2017).

Pour Anushree Sinha et Ravi Kanbur, l'*économie informelle* renvoie à des phénomènes très différents : 1) *l'économie cachée ou souterraine*, où le produit commercialisé est licite mais l'échange viole en partie la loi, notamment la loi fiscale ; 2) « *l'économie criminelle* » qui, elle, est illicite au niveau du produit et de l'organisation ; et, 3) *l'économie domestique ou communautaire* qui ne viole pas la loi et dont la production de biens et de services licites est destinée à l'autoconsommation familiale ou à celle du groupe élargi, dont le caractère adaptatif, familial et de non-cumulation fait que certains auteurs parlent d'économies « précapitalistes » (La Porta et Shleifer, 2014; Maloney, 2004; Sinha et Kanbur, 2012). La vente d'aliments dans

la rue et la plupart des activités de subsistance des urbains pauvres s'inscrit dans ce groupe (Tinker, 1997). Au sein du secteur informel la pauvreté n'est pas généralisée, mais par contre les revenus des pauvres dans les grandes villes du Sud Global dépendent presque exclusivement du secteur informel (Chong et Gradstein, 2007; La Porta et Shleifer, 2014; Pranger, 2006).

Aujourd'hui les deux tiers de la population active mondiale (1,8 milliards) dépendent du secteur informel (La Porta et Shleifer, 2014; Te Lintelo, 2017). Ainsi, il faut questionner l'effet négatif de l'utilisation de ce terme générique pour la compréhension du développement des villes. L'approche dualistique traditionnelle entre les secteurs formel et informel du travail a rendu opaque la pensée sur l'organisation et la division du travail dans le secteur informel. Dans la littérature sur le sujet, le secteur informel est présenté comme peu avantageux et comme la seule ressource lorsque les travailleurs n'ont pas pu accéder au marché du travail conventionnel, ce qui dégrade leur condition (Bouffartigue et Busso, 2011). Toutefois, il ne s'agit pas d'une situation toujours subie ou imposée aux travailleurs car c'est un secteur qui offre aussi des avantages (Simone, 2014a, p. 29). Les catégories d'informalité et de précarité de l'emploi dénotent ou caractérisent toutes les deux des situations professionnelles atypiques qui s'éloignent des caractéristiques des emplois inscrits dans des cadres établis. L'informalité est principalement définie par la négative par rapport à la société salariale. Ces catégories demeurent cependant polysémiques et en même temps très répandues dans les discours académiques, institutionnels, politiques et populaires (Bouffartigue et Busso, 2011). Par ailleurs, il ne s'agit pas d'un secteur non régulé, les engagements et les modes de négociation s'inscrivent plutôt dans ce que Max Weber appelle une *communauté d'intérêts* où la régulation de la concurrence ainsi que l'adoption d'un comportement commun sont bel et bien des modes sociaux de fonctionnement (Weber, 1957).

Les transactions dans le monde de l'économie informelle se caractérisent par les calculs faits entre l'opportunité qu'offre chacune de ces transactions et sa valeur. Ces négociations ont lieu dans une « cascade de relations », et les manœuvres mises en place permettent le partage conjoncturel de ressources économiques et sociales qui peuvent aboutir à une grande variabilité de résultats. L'inscription dans ces « cascades » et les caractéristiques performatives de ses transactions ont été mises en avant par AbdouMaliq Simone et Achmad Uzair Fauzan comme des caractéristiques essentielles et, pour s'affranchir du terme *informel*, ils ont forgé celui d'*économie relationnelle* (Simone, 2011; Simone et Fauzan, 2013a). L'économie classique part du principe que les individus sont largement autonomes et à la recherche de la satisfaction maximale de leurs besoins par l'acquisition de ressources et de positions. Le prix devient le médiateur qui optimise les relations entre les individus et les biens. Toutefois, ces transactions

peuvent avoir des formes multiples et aboutir à des résultats et des opportunités non anticipés. De même, ces transactions peuvent s'étendre et se ramifier vers d'autres aspects de la vie des personnes en favorisant ou au contraire contraignant leurs actions. Ces *économies relationnelles* sont la source des capacités déployées dans le monde urbain aujourd'hui et s'appliquent à plusieurs types de ressources et non seulement les biens marchands ou le travail.

Le concept de *urban majority* a été conçu par Simone depuis ses travaux à Jakarta³³. Ce concept a une fonction heuristique pour la compréhension des pratiques ingénieuses et contingentes de la vie de tous les jours qui se trouvent encadrées dans le réseau social d'interconnaissances. Il ne s'agit pas d'une majorité statistique, mais plutôt de la densité des ressources et des connexions qui se produisent tous les jours au sein des communautés pauvres et dépendantes de *l'économie relationnelle*. Ainsi le concept comprend d'une part, les attitudes et les pratiques individuelles mises en place, parfois de forme provisionnelle, et de l'autre, le vaste éventail des manifestations matérielles et immatérielles de ces actions (Simone, 2014a). L'idée de « majorité » vient du fait de leur multiplicité, car elles prennent la forme de pratiques, d'opportunités et d'espaces très variés. Leur rapprochement se base sur l'intentionnalité des actions : ce qui relie les individus est la confrontation des contraintes par l'agencement des ressources disponibles, par des bricolages et des récursivités presque spontanées. Le terme d'*économie relationnelle* n'est cependant pas mobilisé dans la littérature sur le sujet, et, malgré les critiques et le parcours du terme, c'est le terme d'*informalité* qui caractérise ces pratiques.

Lorsque nous parlons d'*informalité* nous faisons référence aux moyens déployés par les individus lors de la construction de relations avec leur environnement et qui leur permettent d'accéder à des biens et des services. Si un territoire est un ensemble technocratique qui régule, contrôle, mesure et administre, alors l'accent dans l'étude de l'*informalité* se place au-delà de ces circuits, depuis la perspective des opérations « extra » que font les individus. Nous plaçons le curseur de cette recherche dans ces intersections de flux et nous les rassemblons sous le concept d'*informalité*. Les modes de l'habitat et de l'occupation de l'espace constituent une des caractéristiques les plus importantes de ce secteur. Nous présenterons dans la partie suivante les caractéristiques de ces établissements avec l'objectif de décrire la morphologie des *kampungs*.

³³ Simone est un sociologue des villes du Sud Global. Après avoir étudié les modes de vie urbains dans les villes en Afrique (Simone, 2010), il s'attaque à comprendre Jakarta depuis son vécu en tant que résident. La publication en 2014 de Jakarta, Drawing the City Near constitue un apport unique en son genre pour les urban studies, une production théorique endogène pour la compréhension des phénomènes comme l'informalité, et sociologie des changements à Jakarta, ce qui n'avait pas été fait de façon approfondie auparavant (Simone, 2014a).

2. Les établissements informels : morphologie sociale et agencements matériels

Fondements théoriques des morphologies sociales

« Les structures morphologiques des villes, qui sont formées et produites au cours de l'évolution historique, influencent et façonnent les acteurs de la vie urbaine. Les éléments physiques comme les villes, les bâtiments et les monuments ont souvent un impact et une influence plus durables que les conditions historiques, culturelles, sociales ou économiques qui leur sont sous-jacentes et qui ont contribué à leur production » (Halbwachs, 1970 [1930]).

Halbwachs posait ainsi le projet des études de morphologie sociale comme une discipline qui traite des liens existants entre la structure de l'espace et l'organisation sociale. Ainsi, l'hypothèse conductrice de ces études postule qu'il existe un lien fort entre l'identité sociale et le territoire. Marcel Mauss qui remobilisera le terme dans ces travaux sur la société Eskimo, définissait la morphologie sociale comme,

« la science qui étudie, non seulement pour le décrire, mais aussi pour l'expliquer, le substrat matériel des sociétés, c'est-à-dire la forme qu'elles affectent en s'établissant sur le sol, le volume et la densité de la population, la manière dont elle est distribuée ainsi que l'ensemble des choses qui servent de siège à la vie collective » (Mauss, 1905).

Dans ses travaux, Mauss démontre comment, au fil de saisons, l'habitat, les espaces de vie et l'organisation sociale des sociétés Eskimo se transforment, produisant deux types de morphologies sociales annuelles : une correspondant à l'hiver, l'autre à l'été. Au sein de ces morphologies, les rythmes des rencontres, les activités journalières et les festivités façonnent des rapports sociaux très différenciés, accompagnés en outre d'ajustements dans les constructions et les résidences. Mauss et Halbwachs se placent tous les deux à la croisée de la géographie, la démographie et la sociologie pour rendre compte des relations des populations à l'espace. Halbwachs se place dans le champ de recherche de ce que Durkheim appelait le « substrat social » des sociétés qu'il définissait dans les *Règles de la méthode sociologique* comme « le fait même de l'association [...], les manières dont sont groupées les parties constituantes de la société » (Durkheim, 2010 [1895], p. 111). Dans un texte de 1899, il affinera sa définition de la morphologie en indexant davantage les faits de société dans l'espace :

« La vie sociale repose sur un substrat qui est déterminé dans sa forme comme dans sa grandeur. Ce qui le constitue, c'est la masse des individus qui composent la société, la manière dont ils sont disposés sur le sol, la nature et la configuration des choses de toutes sortes qui affectent les relations collectives. Suivant que la population est plus ou moins considérable, suivant qu'elle est concentrée dans les villes ou dispersée dans la campagne, suivant la façon dont les villes et les maisons sont construites, suivant que l'espace occupé par la société est plus ou moins étendu, suivant que ce sont les frontières qui la limitent, les voies de communication qui la sillonnent, etc., le substrat social est différent » (Durkheim, 1899).

Ainsi le projet sociologique français dans ces débuts se divisait en deux courants : un *physiologique* (qui s'intéressait à l'action sociale) et un *morphologique* (qui s'intéressait aux aspects démographiques et géographiques) visant davantage l'intégration interdisciplinaire. Cependant ni les géographes ni les sociologues ont résolu le débat qui les opposait quant à l'étude du substrat matériel des sociétés. Durkheim s'éloigna en se concentrant sur le versant *physiologique*, le cœur de la discipline. Mauss le suit tout en ayant « *intégré ses travaux sur le substrat matériel des sociétés dans une réflexion plus large sur le symbolisme et le caractère englobant des faits sociaux* » (Boudes, 2011). En sociologie, le développement d'une théorie des morphologies sociales sera repris plus tard par Jean Baechler en avançant l'hypothèse qu'une morphologie

« est la solution d'un problème de solidarité sociale, inventée par une population particulière soumise à des contraintes particulières et armée de moyens particuliers pour le résoudre » (Baechler, 2005, p. 151).

Deux éléments la constituent, la cohérence et la cohésion. Dans un tour tautologique, l'auteur assure qu'une morphologie doit être suffisamment efficace pour assurer la cohérence et la cohésion dont elle est effectivement constituée. Afin d'assurer leur fonction, les morphologies sociales doivent de même être souples « *de manière à pouvoir s'adapter à la complexité des affaires humaines et à la variabilité des situations particulières et singulières* » tout en étant robustes pour résister aux temps et aux changements inévitables de toute société (Baechler, 2005, p. 178). Moins ancrée dans les faits géographiques et le substrat matériel de l'établissement des populations, cette posture énonce une tautologie qu'elle ne résout pas, et la typologie des morphologies qu'elle propose ne permet pas une réflexion sur le changement et l'évolution de ces structures. Toutefois, dans l'objectif de définir les groupements sociaux au-delà des stratifications des classes sociales, cette approche nous permet de penser plus particulièrement les formes des solidarités, ainsi que leur évolution dans les villes. Les changements dans l'espace urbain, les effets de la modernisation et de la globalisation, le développement socioéconomique et les restructurations des liens sociaux par des mécanismes de fragmentation et de centralisation sont la base de la théorie de la morphologie urbaine (Lévy, 2005).

Dynamiques spatiales des établissements informels

Le monde urbain des grandes capitales et particulièrement les enclaves pauvres se caractérisent par le caractère changeant, mouvant et dynamique de l'espace de ces quartiers. L'adaptation quasi-organique de ces espaces se fait au travers de constructions spontanées, plus

ou moins éphémères dans des espaces tant domestiques que communs initiés par les habitants. L'incrémentation spatiale résulte d'un processus de décision et d'une volonté de communautarisation et d'amélioration commune des conditions de vie (Simone, 2014a). Ces actions collectives bâtissent et aménagent les espaces car les politiques locales ne s'en occupent pas. Cette marginalisation lie et crée des initiatives communautaires d'aménagement des services sanitaires, de circulation, d'électricité, de gestion de l'eau et d'abri (Amin, 2013a; Dovey et King, 2011; Graham et McFarlane, 2014; Simone, 2004a). Dans des environnements dépourvus des services nécessaires – et dans ce sens identificateurs – de la vie citadine tels que l'eau, l'électricité, l'abri ou l'assainissement, et dans les formes de l'agencement entre des « absences et des présences », entre ce qui manque et ce que l'on construit, se trouvent exprimés les identités et les rationalités de leurs habitants. Dans les *favelas* de Belo Horizonte au Brésil, tant les infrastructures invisibles (tuyaux, connections électriques) que visibles (constructions, occupations) sont largement impliquées dans la construction des identités individuelles et communautaires (Amin, 2014). Dans les *kampungs* il est estimé que 80 % des maisons ont été construites par les résidents (Jellinek, 1991, 2005).

« The durability of central city districts in large metropolitan systems of the majority world has largely been attained through intricate intersections of physical, infrastructural, human and discursive materials, as these intersections are continuously remade through shifting constellations of the incremental initiatives of residents. Residents have learned to use the city as a place to continuously explore new relationships among things and extract a wide range of unanticipated capacities from them » (Simone, 2014b)

À différence des grandes *villes globales* dans les pays développés où les différents domaines de la vie comme le travail, l'éducation, la vie sociale, religieuse, et la résidence se trouvent séparés spatialement, dans les *slums* ils se trouvent intégrés géographiquement. Cette caractéristique a un impact sur leur mode de fonctionnement et détermine largement les identités des résidents, leur réseau d'appartenance, de connaissances, et explique les effets de reproduction sociale qui y ont lieu (Nijman, 2010). Les géométries intérieures, étroites et sinueuses ne laissent pas de place à la circulation depuis l'extérieur ce qui rend l'espace du quartier, déjà bien circonscrit par des frontières naturelles ou construites, inaccessible au reste de la ville et contribue davantage à sa relégation. L'effet de cette dernière est le repli communautaire et l'effacement des limites entre les espaces propres et communs, entre le public et le privé, le commerce et la résidence, la vie sociale et la vie économique.

La compréhension sociologique contemporaine de l'espace urbain s'étend à l'assemblage des aspects sociaux et techniques (McFarlane, 2011). Ces postures avancent que l'étude de la production des infrastructures urbaines permet de mieux comprendre la condition de la vie dans

les villes. D'autant plus dans les cas des établissements informels où ces infrastructures de vie doivent être produites en permanence par les résidents suite à des processus de négociation, de décision et de collaboration communautaires. Les changements, innovations et créations dans les arrangements matériels de l'habitat y sont très fortement valorisés redessinant en permanence les formes de collaboration collective (Amin, 2013, 2014 ; Dovey et King, 2011 ; Nijman, 2010). Par ailleurs, ces mutations matérielles sont entièrement associées aux formes de socialisation et aux structures particulières de la parenté, l'ethnicité ou bien de l'origine et l'histoire de migration. Le *capital social* (Bourdieu, 1980) se forge sur la base de réseaux d'échange ou de confiance mutuelle qui facilitent la coordination et la coopération pour des bénéfices mutuels dont les solidarités s'étendent au-delà du cercle familial.

« [Le capital social] est l'ensemble de ressources actuelles et potentielles qui sont liées à la possession d'un réseau durable de relations plus ou moins institutionnalisées d'interconnaissance et d'interreconnaissance ; ou, en d'autres termes, d'appartenance à un groupe, comme ensemble d'agents qui ne sont pas seulement dotés de propriétés communes (susceptibles d'être perçues par l'observateur, par les autres ou par eux-mêmes) mais sont aussi unis par des liaisons permanentes et utiles. Ces liaisons sont irréductibles aux relations objectives de proximité dans l'espace physique (géographique) ou même dans l'espace économique et social parce qu'elles sont fondées sur des échanges inséparablement matériels et symboliques dont l'instauration et la perpétuation supposent la reconnaissance de cette proximité. » (Bourdieu 1980).

La morphologie sociale des *kampungs* est caractérisée par des liens sociaux où la parentèle, le voisinage et les liens marchands sont imbriqués et qui se déploient en grande partie dans la rue. Cet espace se présente comme un révélateur de ce mode de vie qui « *contient des socialisations plurielles, contradictoires, paradoxales, qui cohabitent ensemble pour se superposer mais aussi se heurter entre elles* » (Rouilleau-Berger, 2004, p. 119). La réciprocité et la confiance structurent ces formes sociales, car elles facilitent la communication et la coordination et constituent un modèle de collaboration très valorisé (Elias et Scotson, 1965; Marques, 2011; Muniandy, 2015; Ruel, Haddad, et Garrett, 1999).

Étude morphologique des kampungs de Jakarta

Le processus continu de métropolisation varie en intensité selon les villes et aussi selon les segments au sein des villes (Goldblum et Franck, 2007). Pour Charles Goldblum, des désajustements surgissent là où les processus de métropolisation sont moins intégrés au sein de la dynamique socio-spatiale globale, car des fragments « hérités » se retrouvent face à ceux qui ont déjà subi un processus de métropolisation semblable. C'est au sein de ces désajustements que surgissent des solutions « informelles » pour « *combler les interstices de la modernisation urbaine, en particulier dans le domaine de l'habitat* » (Goldblum, 2001). Les quartiers pauvres et les bidonvilles sont des enclaves clairement identifiables, définies par les formes de

l'occupation de l'espace urbain et par un double phénomène de ségrégation³⁴ et d'agrégation au travers de deux processus de regroupement. D'une part, le communautarisme culturel, qui permet de développer un milieu d'accueil pour les populations immigrées sur la base d'une communauté ethnique ; et de l'autre, des logiques économiques des phénomènes d'agrégation qui correspondent à des formes d'entrepreneuriat et développement économique autonomes (Rocheffort, 2000). Des frontières se construisent ainsi entre les territoires de la ville : espaces résidentiels, espaces administratifs, espaces commerciaux, industriels, etc. Dans le monde urbain européen, la pauvreté est une question à laquelle on s'adresse particulièrement depuis le registre spatial de l'exclusion et la séparation. Les « quartiers difficiles », les « cités » et les « poches de pauvreté » en sont des exemples des formes de gestion publique des problématiques de pauvreté urbaine. Il existe une vision négative sur l'organisation de ces quartiers (que l'expression « informalité » révèle), car elle ne correspond pas à celle de la société qui l'englobe. Les aspects symboliques sont tout autant importants, car ces processus de ségrégation se manifestent dans l'espace au travers des manifestations matérielles de la pauvreté ou de la richesse et des rapports de pouvoir. Ainsi, « *les positions spatiales traduisent des positions sociales et agissent sur les représentations et les pratiques des habitants* » (Fijalkov, 2013, p. 62).

La définition des *slums* est très hétérogène et varie selon le pays et la région (Nolan, 2015). UN-Habitat les définit ainsi :

« one or a group of individuals living under the same roof in an urban area, lacking in one or more of the following five amenities » : 1) Durable housing (a permanent structure providing protection from extreme climatic conditions) ; 2) Sufficient living area (no more than three people sharing a room); 3) Access to improved water (water that is sufficient, affordable, and can be obtained without extreme effort); 4) Access to improved sanitation facilities (a private toilet, or a public one shared with a reasonable number of people); and 5) Secure tenure (*de facto* or *de jure*) status and protection against forced eviction.” (UN-Habitat, 2007).

Il faut donc différencier le *slum*, qui fait référence à l'insalubrité et l'inadéquation des logements quant aux infrastructures et matériels de construction, des *établissements informels* qui se caractérisent par l'illégalité de l'occupation foncière des résidences face aux réglementations de la ville (Dovey et King, 2012). Dans un exercice de caractérisation de l'organisation sociale des *kampung*s l'étude des modes de l'occupation de l'espace est

³⁴ Yankel Fijalkov définit la ségrégation comme une forme plus ou moins institutionnalisée de distance sociale qui se traduit par une séparation dans l'espace. L'unité d'étude de la ségrégation doit prendre en compte les caractéristiques socioéconomiques, démographiques et ethniques des populations estimées ségréguées afin de rendre compte de la mixité sociale existante qui peut être occultée derrière. Il faut aussi inclure l'étude des réseaux de transport et d'autres formes accès à d'autres ressources et milieux de la ville (emploi, loisirs, culture et religion) auquel une population a ou pas accès ; en plus de déterminer si cette population est ouverte ou plutôt renfermée au dehors ou pas.

nécessaire. Kim Dovey et Ross King proposent une série de huit types de variables qui, combinées, permettent de les caractériser (Dovey et King, 2011). Tout d'abord, le *kampung* correspond au type *district*, c'est-à-dire à un espace délimité administrativement au sein duquel des espaces résidentiels non formalisés sont installés. Il s'agit en général d'espaces où le commerce et la résidence se mélangent et où plusieurs groupes socioéconomiques cohabitent. La deuxième caractéristique, qui correspond à la plupart des *kampungs* de Jakarta, est la localisation sur la *rive* d'un fleuve et constitue un facteur qui marque les vulnérabilités des habitants occupant ses versants. A l'intérieur, les formes de construction incluent des *adhérences*, c'est-à-dire qu'aux structures déjà présentes on rajoute tant en vertical qu'en horizontal des nouvelles adjonctions, de nouveaux espaces ou des éléments pour contribuer au confort ou bien pour permettre l'exploitation commerciale de la résidence. Finalement, le *kampung* correspond au type *enclos*, c'est-à-dire que les frontières (naturelles ou bâties) fonctionnent comme une coquille qui empêche la visibilité de l'extérieur et l'entrée d'éléments étrangers.

Si on se place dans une approche qui conçoit l'informalité plus comme un processus que comme une structure fixe, il devient rapidement visible qu'il y a plusieurs types d'établissements informels dans les villes du Sud Global selon leur degré de légalité, de niveau de vie et leur configuration spatiale. Depuis l'intérieur, ces territorialités définissent l'appartenance sociale, l'identité, la sécurité et le statut des résidents (Nijman, 2010). Les quartiers de résidence appelés bidonvilles, ghettos, *slums* en Inde, *favelas* au Brésil, *comunas* en Colombie, *barrios* au Venezuela ou bien *kampungs* en Indonésie sont des enclaves de pauvreté dont les frontières sont très visibles. Ces frontières sont en outre marquées par une importante densité de l'habitat et par des usages et transformations permanentes tant de l'habitat que des espaces communs aux mains des habitants. Nous présenterons les caractéristiques de l'organisation sociale et des solidarités de ces établissements dans la partie suivante.

3. L'organisation sociale dans l'informalité : présentation du cas des *kampungs* jakartanais

L'urbanisation accélérée a pour conséquence la fondation et l'expansion des *slums* dans les villes des pays du Sud Global. Selon le rapport de UN-Habitat de 2003, dans des villes comme Nairobi (Kenya), Mumbai (Inde) ou bien Mexico D.F. le taux de la population habitant dans des *slums* correspond à environ la moitié de la population totale de la ville (UN-Habitat, 2003, 2007)). Cette agence prévoit une augmentation de la population globale des *slums* à plus de 1,5 milliards en 2030. Ces établissements se créent par des processus dynamiques qui incluent des

migrations vers les villes, la métropolisation des districts des périphéries et la croissance démographique naturelle. Dans une série de deux articles publiés par *The Lancet* en 2017 (Ezeh et al., 2017; Lilford et al., 2017) un groupe de chercheurs a retracé, au travers d'une revue de la littérature, les principaux facteurs qui incitent la migration vers les villes et qui sont à la base de la croissance de la population des *slums*. Il ont défini cinq motivations principales : 1) la vigueur et la flexibilité de l'économie informelle ; 2) les familles étendues et les réseaux d'interconnaissances qui agissent comme des facilitateurs de l'arrivée en ville ; 3) le désir altruiste de pourvoir plus de ressources pour la famille qui reste en milieu rural ; 4) le désir et l'illusion de casser la monotonie du travail agricole ; 5) des attentes quelque peu irréalistes dues à des informations inadéquates ou faussées, inspirées de quelques cas à succès connus. Les relations entre le monde rural et le monde urbain se renforcent aujourd'hui au travers de ces histoires migratoires, dans les liens de parenté qui perdurent et dans les formes des liens sociaux qui s'établissent.

Ces mouvements favorisent la concentration de la population que les caractéristiques géographiques de ces quartiers contribuent à *enfermer à l'intérieur de la ville*. Ceci donne forme à ce village urbain et donc à un mode de vie communautaire basé sur les relations de voisinage. A propos de l'espace social singapourien, Charles Goldblum notait comment le voisinage devient un opérateur sur l'espace de façons très diverses : dans le *kampung*, il s'agit d'un régulateur social et, dans les nouveaux espaces urbanisés, d'une unité d'ordre territorial basée sur la proximité géographique (Goldblum, 1980). Les liens sociaux s'y configurent à la croisée du voisinage, de la parentèle et des échanges marchands et non marchands qui y ont lieu. La morphologie des *slums* se caractérise par l'intégration spatiale de la plupart des domaines de la vie : religion, travail, éducation, vie publique et vie privé (Nijman, 2010). Dans le cas particulier des *kampung*, l'espace est confiné et la circulation et l'accès sont très restreints contribuant à l'exclusion économique et sociale des résidents et faisant du *kampung* l'espace privilégié de la socialisation. Le *kampung* devient une plateforme socioéconomique où se déploie la vie quotidienne. Plusieurs travaux se sont intéressés à la façon dont les habitants des districts du centre de Jakarta ont su créer un savoir-vivre par les opportunités produites au sein des interactions entre différents acteurs, savoir-faire, biens matériels et institutions de leur voisinage. Ce sont des anciennes concentrations ethniques héritées de l'organisation administrative sous les colons hollandais dont quelques-unes ont maintenu le nom (Jellinek, 1977, 1991, 2005).

Les *kampung* sont des villages urbains, des communautés de vie formées à partir de relations sociales basées sur des réseaux traditionnels et de parenté. La communauté de voisinage implique aussi, sur la base de la proximité géographique des résidences, une communauté de

partage d'intérêts qui déborde la communauté domestique. Pour Max Weber, l'activité communautaire de voisinage peut se donner à elle-même des règles qui fixent le comportement de ses membres devenant ainsi le fondement originel de la *commune*. L'activité communautaire qui est propre à la communauté de voisinage en vertu de ses caractères généraux, c'est la fraternité économique que l'on s'accorde en cas de besoin.

« Sous ce terme [l'assistance du voisinage] nous n'entendons pas seulement la forme "primitive" des liens qui résultent de la proximité des terres d'établissement, mais d'une manière générale toute communauté d'intérêts, durable ou éphémère, résultant de la proximité géographique des domiciles ou des lieux de séjour plus ou moins permanents. » (Weber, 1957, p. 85)

La relation de voisinage signifie en plus que dans le besoin on dépend des autres. Qui plus est on partage les mêmes vulnérabilités et les mêmes dangers. C'est ainsi que c'est du *voisin* que viendra le secours, il est non seulement celui qui comprendra le mieux et saura mieux ce qu'il faut faire mais est le plus à même de réagir rapidement. Le voisinage devient un facteur de liens de parenté fondés sur l'assistance mutuelle. En resituant le contexte des *kampung* (l'exemple de Max Weber renvoyant davantage aux communautés rurales), il faudrait prendre en compte aussi le fait que les regroupements internes de voisinage se sont constitués au cours du temps par les arrivées successives d'anciens voisins ou proches du village d'origine, de parents ou de connaissances, qui ont maintenu et reproduit ces formes de sociabilité. « Les relations entre voisins comptent parfois plus que celles des parents lointains » – dit un adage indonésien. L'ethnicité est donc un facteur de regroupement. Ceci dit, cette fraternité n'implique pas pour autant que l'harmonie soit la règle générale des relations entre voisins. Hostilité, conflits d'intérêts et animosités personnelles deviennent d'autant plus violentes par la conscience de se trouver en contradiction avec les exigences de l'éthique populaire et parce que les relations entre voisins sont particulièrement étroites et intenses (Jellinek, 2005; Sihombing, 2002; Simone, 2014a).

En Indonésie, des principes de solidarité et de réciprocité structurent l'identité nationale et ont fait partie des discours politiques des années 1980 (Bowen, 1986). Depuis l'Indépendance, commence la construction de l'unité nationale où les idées d'interaction sociale, collective, consensuelle et coopérative ont été à la base des débats autour de la nature de la société où chaque individu a une obligation envers sa communauté. Aux soubassements de ces discours se trouve le *gotong rojong*, l'assistance mutuelle. Cette expression javanaise fait appel aux pratiques villageoises de travail dans les champs, tranquille, harmonieux, à travers l'échange réciproque et la conscience du bien commun. Le terme correspond à des notions traditionnelles d'obligation morale et de réciprocité généralisée (H. Geertz, 1961). Même si d'origine javanaise, le terme est aujourd'hui mobilisé par tous les indonésiens, quelle que soit leur appartenance

ethnique. Ces pratiques se matérialisent dans les *kampungs* au travers de plusieurs institutions qui favorisent la solidarité et la circulation des ressources. Le *gotong royong* dans les pratiques convoque la communauté pour subvenir aux besoins d'un membre (par exemple en cas de maladie) ou pour des causes communes comme l'aménagement, construction, ou amélioration des infrastructures. D'autre part, les ressources circulent au travers d'épargnes rotatives, *arisan*, mensuelles entre voisins, parents ou amis. Ces systèmes fonctionnent sur la confiance et, en plus de leurs avantages économiques, ils soudent la communauté, rythment des rencontres et sont particulièrement mobilisés par les femmes et pour l'économie domestique (Koning, 2000; Papanek, 1975; Sakai, 2010). Au point de vue de la *morphologie économique* (Gastellu, 1980), ils permettent d'étendre les sources de revenus pour accéder à des consommations sporadiques et généralement coûteuses et à dynamiser l'économie locale (C. Geertz, 1962; Kurtz, 1973). De même, des pratiques rituelles de partage de repas collectifs structurent aussi les liens communautaires dans la figure des *slametan*. Il s'agit d'un repas offert par un chef de famille en vue de la célébration d'un événement important (mariage, circoncision, anniversaires, changement de noms) (Janowski et Kerlogue, 2007). Ne sont invités que des hommes appartenant au voisinage. La proximité des logements des invités est en effet un facteur déterminant. Les femmes de la maison préparent à manger pendant que le rituel est officialisé, selon le cas, par un prêtre, une figure d'autorité ou par l'hôte. Chaque invité se sert des aliments et mange un peu dans un partage silencieux et très court, car après quelques bouchées le restant des aliments est réparti afin que chacun rentre chez soi pour les partager avec sa famille (C. Geertz, 1960). Ces formes de la réciprocité et de l'entraide caractéristiques de la société indonésienne, plus spécifiquement javanaise, se voient intensifiées par les caractéristiques concrètes de la nature et des dispositions des voisinages dans les *kampungs*, par le manque et la vulnérabilité économique.

L'informalité est un cadre conceptuel mobilisé pour caractériser un mode d'urbanisation et l'ensemble de pratiques de négociation qui ont trait à plusieurs dimensions de la vie des habitants des villes : c'est un mode de caractérisation spatiale, c'est une forme organisationnelle, c'est un outil gouvernemental et une forme de négociation. Les liens sociaux dans les *kampungs* se constituent au travers de relations de voisinage et de filiation et l'organisation sociale fonctionne comme un village renfermé à l'intérieur d'une ville en pleine expansion. Nous verrons dans la troisième partie de ce chapitre comment l'alimentation a été étudiée dans ces contextes.

III. L'alimentation de rue au cœur de l'informalité urbaine en Indonésie

Les deux premières parties de ce chapitre nous ont permis de décrire le processus d'urbanisation de la ville de Jakarta, comprendre sa morphologie actuelle et les moteurs de son développement. De même nous y avons caractérisé le concept d'informalité pour montrer qu'il s'agit d'un mode de vie, d'un ensemble de pratiques sociales. Ces deux exercices de contextualisation et de caractérisation posent les bases socioéconomiques et géographiques sur lesquelles l'alimentation se déploie. L'alimentation de rue, principal poste de travail de l'informalité et principale source d'aliments préparés des habitants des *slums*, fait partie intégrante du système de gestion de l'alimentation à plusieurs niveaux. Nous présenterons dans la partie suivante une revue de la littérature du modèle alimentaire des familles des *kampungs* depuis, premièrement, une description du rôle économique de l'alimentation de rue ; ensuite de sa place au sein des modèles alimentaires ; puis, dans un troisième point nous caractériserons la gestion domestique de l'alimentation, et finalement, nous présenterons les enjeux nutritionnels spécifiques de ces populations.

1. Rôle économique de l'alimentation de rue

Le rôle de l'alimentation de rue dans les *kampungs* s'est construit par des déterminations économiques, culturelles et sociales. Il se configure à la croisée du modèle traditionnel d'approvisionnement d'encas auprès de vendeurs ambulants (Protschky, 2008, 2009) ; et le modèle économique répondant à des nécessités de génération de revenus et d'accès à l'alimentation dans la précarité correspondant à des évolutions contemporaines des modes de vie urbains. De ce fait, l'alimentation de rue ne peut pas être dissociée de l'économie informelle urbaine (Tinker, 2003). L'occupation de l'espace par la vente et la consommation d'aliments est le résultat des pratiques d'appropriation de l'espace public associées à la pauvreté pour la collectivisation des ressources (Nijman, 2010; Sharma et Konwar, 2014). La littérature sur le sujet parle principalement des soucis qui existent par rapport à la qualité sanitaire de l'offre mais sous-estime souvent son importance économique. Ces aliments ont un coût comparable aux aliments cuisinés par les ménages si on tient compte du temps passé, du matériel, du combustible et des frais de transport. Les revenus tirés de ce genre d'activités sont ensuite réinjectés dans le foyer et non dans l'activité économique ce qui produit la circularité typique de l'économie informelle (Lautier, 2004). Ils peuvent être une source d'aliments nourrissants à bon marché pour les travailleurs et les familles à faibles revenus (Steyn et al., 2014; Tinker, 2003; van Riet et al., 2001).

En 1997, Irene Tinker publie *Street Foods : Urban Food and Employment in Developing Countries* la première étude exhaustive sur les pratiques de préparation, de commercialisation et de consommation de l'alimentation de rue. Ce recueil empirique rend compte de quinze ans de recherches en Asie (Philippines, Thaïlande, Indonésie, Bangladesh) et en Afrique (Égypte, Nigeria et Sénégal). Tinker montre comment les attitudes culturelles façonnent les formes des négoce : les lieux, les formes de l'échange et l'offre bien sûr en plus de modifier les manières dont les mangeurs les intègrent dans leur vie quotidienne (Tinker, 1997). Elle évoque de même l'importance économique et nutritionnelle de ces activités souvent négligées dans les approches développementalistes ou dans les enquêtes nationales de consommation qui ne prennent en compte que rarement « l'alimentation extérieure », et moins encore celle achetée dans la rue, « l'informel alimentaire », comme l'appelle Francis Akindès pour caractériser ce secteur à Abidjan (1989).

“Current economic paradigms feature growth as an essential attribute defining entrepreneurship. In contrast, street food vendors did not attempt to increase the size of their street vending business; rather vendor families manage the activity as they might a farm with the many tasks providing a livelihood for extended family members. Economists dismiss this approach as traditional or pre-entrepreneurial. In reality, this worldview, held by men and well as women, is based on fundamentally different values – family over individual, cooperation over competition, and altruism over selfishness – than those held by liberal economists” (Tinker, 1999).

Tinker fait de même une lecture avec le prisme du genre de ces dispositifs commerciaux et de survie où elle démontre que ce sont principalement les femmes qui tiennent ces négoce en complément des revenus de leur conjoint – par exemple au Cameroun, 85 % des vendeurs sont des femmes (Acho-Chi, 2002). Inscrite au sein du secteur informel, l'alimentation ambulante est l'une des principales activités de survie de foyers pauvres. La possibilité de produire à très faibles coûts grâce aux capacités de mise à contribution de plusieurs capitaux sociaux dans l'activité commerciale —provoquant une superposition entre l'unité de production et de vente et la structure familiale— permet de profiter des ressources domestiques. Dans plusieurs cas, les revenus issus des activités informelles et en particulier de l'alimentation vendue dans la rue peuvent être très supérieurs au salaire minimum. À Salvador de Bahia par exemple, ces revenus correspondent à entre un et trois salaires minimum (Alves da Silva et al., 2014).

Étant donné que les vendeurs achètent leurs ingrédients ou leurs produits au sein des réseaux informels, les bénéfices de leur commerce s'étendent à de nombreux secteurs de l'économie locale (Winarno et Allain, 1991). La diversité des échoppes et types de dispositifs (ou *pôles de distribution alimentaire de rue*) varient selon leur taille ; organisation, pérennité et le degré d'élaboration des produits vendus (De Suremain, 1998). L'alimentation de rue est essentiellement mobile et dans leurs parcours quotidiens les vendeurs ambulants produisent des

espaces qui échappent aux contrôles gouvernementaux et qui défient les frontières entre les mondes urbain et rural ; entre la tradition et la modernité et entre les mondes privé et public (Sharma et Konwar, 2014; Tinker, 2003; Yatmo, 2008). Ils s'engagent dans une quête permanente pour gagner leur vie en circulant entre des contraintes financières, légales et spatiales et en mobilisant leurs connaissances culinaires dans le cadre de leurs propres contraintes matérielles (Long-Solís, 2007; Sharma et Konwar, 2014; Te Lintelo, 2017). Les associations dans le secteur informel prennent toujours la forme de réseaux et ces réseaux se forment principalement au travers de la gestion de la proximité spatiale et de la gestion des relations ainsi produites. Une échoppe de vente ambulante d'aliments n'est en elle-même compétitive ni ne permet toute seule de faire face au monde économique à une échelle plus élargie. Par contre les concertations de vendeurs dans l'espace leur donnent des avantages du fait de leur mobilité et leur flexibilité ce qui leur permet d'accéder à des ressources de la ville autrement introuvables (Jellinek, 1977; Pattiradjawane, Schnepf-Orth et Stotzer, 2013; Sharma et Konwar).

Les populations pauvres dans les villes du Sud Global ont plus tendance à dépendre des réseaux informels pour l'accès aux ressources, aux biens et aux services qu'aux réseaux formels (Mosse, 2010; Te Lintelo, 2017). Avec l'urbanisation, l'alimentation de rue augmente (La Porta et Shleifer, 2014) et notamment dans les enclaves de pauvreté suivant un modèle selon lequel plus les familles sont petites et pauvres, et plus la part du budget alimentaire consacrée à l'alimentation de rue est importante (Tinker, 1999). Si traditionnellement ces dispositifs offraient des encas et des portions sucrées ou salées à manger en dehors des repas principaux (Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008), aujourd'hui ils se présentent comme des sources de sécurisation de l'alimentation des plus pauvres (Pulliat, 2012; Steyn *et al.*, 2014; Tacoli, Bukhari et Fisher, 2013) entraînant la baisse de la cuisine domestique et renvoyant une grande partie de ses fonctions vers les dispositifs marchands. Afin de comprendre les flux entre les espaces domestiques et marchands, il convient de rappeler les caractéristiques de la gestion domestique de l'alimentation dans les *kampungs*.

2. La gestion domestique dans les ménages des *kampung*

Afin de caractériser les formes contemporaines de l'alimentation des ménages des *kampung* nous présenterons d'abord quelques éléments culturels de ces formes familiales et leur lien avec l'alimentation. L'encadré 1 nous a permis de rendre compte de la diversité du modèle alimentaire indonésien et de l'influence prépondérante de la culture javanaise aujourd'hui. Jakarta se localise sur l'île de Java. Dans la tradition javanaise, le mariage marque la formation

d'un nouveau foyer indépendant économiquement du groupe des parents. La séparation géographique détermine aussi l'autonomie du nouveau foyer, le mariage équivaut à la fondation d'une maison indépendante (H. Geertz, 1961). Les règles traditionnelles de l'héritage sont bilatérales, autant les fils que les filles peuvent hériter les propriétés de leurs parents. Dans sa traduction littérale le *ménage*, en tant qu'unité de vie et de consommation est dit *dapur*³⁵, ce qui signifie littéralement « cuisine ». En outre, la notion de famille (*keluarga*) est potentiellement globale vue la fluidité qui caractérise les liens sociaux, en incluant les liens de voisinage et amicaux. Des terminologies familiales sont utilisées pour s'adresser à des personnes au-delà du groupe filial: on s'adresse aux petits enfants par *adik* (« petit frère/sœur »); aux jeunes femmes non mariées *kakak* ou *ayuk* (« grande sœur ») ou bien *abang* (« grand frère ») pour les jeunes hommes; et *ibu* et *bapak*³⁶ pour les femmes et les hommes plus âgés. Dans plusieurs aspects de la vie des distinctions entre les liens de filiation, d'amitié et de solidarité ne sont pas toujours tracées.

Très peu d'études en socio-anthropologie contemporaine ont étudié l'alimentation au sein des familles en milieu urbain indonésien et on trouve très peu qui se localisent dans le contexte particulier de la pauvreté dans les villes des pays émergents du XXI^e siècle. Dans les conditions particulières de la pauvreté la séparation des foyers entre parents et enfants peut arriver très tardivement et les cohabitations des nouveaux mariés avec les parents sont récurrentes (Nijman, 2010; Nolan, 2015). Toutefois les budgets se séparent créant ainsi plusieurs *dapur* dans une même maison (Koning, 2000). Les compositions des ménages n'est jamais stable dans la pauvreté urbaine et sont loin de reproduire l'archétype de la famille nucléaire occidentale, comme nous le rappelle à propos de Brazzaville Charles-Edouard de Suremain (De Suremain, 1998). Souvent les enfants restent ou sont envoyés au « village » ou bien l'un des parents se sépare du groupe restreint et migre. Des parents ou voisins ayant migré récemment peuvent aussi venir s'installer un certain temps chez une famille. Dans les cas de précarité accentuée, les résidences sont partagées par plusieurs ménages qui peuvent être apparentés ou pas (Jellinek, 2005; Koning, 2000; Sihombing, 2002).

Au sein des ménages, ce sont les femmes qui gèrent le budget et toutes les activités associées au domicile en incluant des activités économiques généralement réalisables dans l'espace résidentiel. Dans un pays où le divorce est bilatéral et fréquent, la position des femmes n'est pas démunie face à celle de l'homme, ce qui produit une complémentarité des intérêts personnels des femmes et des stratégies du ménage (Koning, 2000). Elles essayent de produire

³⁵ Dapur : 'cuisine', terme pour définir un ménage.

³⁶ A l'oral généralement juste 'Bu' (Mère) et 'Pak' (Père).

du revenu et en même temps de baisser les dépenses surtout si elles se retrouvent face à un futur incertain (Papanek et Schwede, 1988). L'homme produit le revenu principal mais ne le gère pas. Les femmes sont en général perçues et se perçoivent comme des prééminentes gestionnaires de l'argent, mais leurs activités de gestion financière sont cantonnées à la sphère du domicile (H. Geertz, 1961; Koning, 2000; Shetty, 1984). Le travail des femmes se localise et utilise des ressources de la sphère domestique comme le linge, la garde d'enfants de voisins, et autres services comme les retouches. Ces formes de travail leur permettent de jongler entre leur rôle familial et l'activité produisant un revenu. Par ailleurs, les femmes créent des réseaux de coopération qui dépassent largement le foyer, produisant des liens communautaires qui contribuent à l'organisation générale de l'alimentation. De cette façon les limites entre la sphère de la maison et celle du travail sont fluctuantes car les femmes s'adaptent et les adaptent (Koning, 2000). Dans le même sens de déconstruction des limites entre la sphère publique et la sphère privée, le réseau de parents et de voisins est primordial pour assurer une bonne alimentation pour les enfants. En effet, les mères qui travaillent ressentent que leur « auto-efficacité » à bien nourrir leurs enfants et leur famille est atteignable grâce au soutien de leurs familles et voisins. La confiance que le réseau de soutien leur donne, le fait de savoir qu'en cas de besoin elles seront soutenues (par des dons en aliments ou en argent), leur donne la tranquillité nécessaire (Kolopaking, Bardosono, et Fahmida, 2011).

La préparation et la vente d'aliments est l'une de ces activités qui mettent à contribution de l'économie familiale les savoir-faire culinaires des femmes et les ressources du domicile au détriment parfois de la cuisine domestique et en favorisant l'approvisionnement auprès de vendeurs de rue (Tinker, 1997, 2003). Dans les quartiers précaires et les bidonvilles de Jakarta l'économie de premier étage est essentielle pour la survie des ménages (McCarthy 2003) et ceci non seulement grâce aux divers échanges d'achat et de vente mais aussi aux prêts et crédits entre voisins, eux aussi parfois commerçants.

3. Place de l'alimentation de rue dans les modèles alimentaires de la précarité

Les contributions alimentaires de l'alimentation de rue ne se cantonnent pas aux populations pauvres mais les pratiques et les représentations qui lui sont associées varient selon les groupes socioéconomiques. Dans plusieurs villes africaines tous les groupes sociaux ont recours quotidiennement à l'alimentation de rue mais avec un poids budgétaire relatif et avec une grande variation des plats consommés, des occasions et des lieux (Malvy *et al.*, 1998; Mensah *et al.*, 2013; Van Riet *et al.*, 2003). Au Ghana, le recours journalier à l'alimentation de

reue représente 85 % des budgets alimentaires des ménages pauvres et le 60 % de ceux des ménages plus aisés. Par ailleurs, le niveau d'éducation et le revenu ont une corrélation négative avec la consommation d'aliments vendus dans la rue tandis que le temps passé loin du domicile est corrélé positivement à ces consommations (Mensah et al., 2013). Le genre est un des facteurs déterminants du recours à l'alimentation de rue et plusieurs études s'accordent sur une prédominance masculine (Ayo *et al.*, 2012; Steyn *et al.*, 2014). D'autres études, cette fois en Asie, s'intéressant aux rapports entre pauvreté et obésité auprès des femmes habitant dans des *slums* (où elles ont plus tendance que les hommes à être en surpoids ou obèses) ont trouvé que celles-ci avaient davantage recours à l'alimentation de rue (Gaur, Keshri, et Joe, 2013; Yulia, Khusun, et Fahmida, 2016).

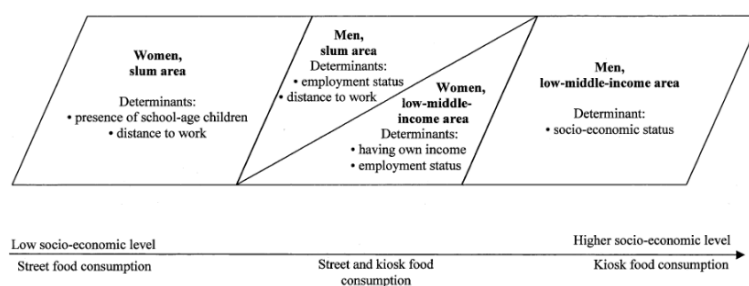


Fig. 2 — Déterminants des proportions de consommations journalières et sources de produits non-préparés au domicile pour différents groupes socioéconomiques (Van Riet et al., 2003)

À Nairobi, les consommations et les sources d'aliments non préparés au domicile sont déterminées par le sexe, le statut socioéconomique, l'emploi et la distance au travail (Fig. 2). Le recours à l'alimentation de rue est largement corrélé aux revenus du foyer et plus directement à la profession du chef de famille et à l'emploi de la femme (Van Riet *et al.*, 2001). Dans les bidonvilles les aliments non préparés à la maison proviennent principalement de vendeurs de rue ; lorsque le niveau de vie s'améliore, les kiosques fixes deviennent progressivement les sources d'approvisionnement (Van Riet *et al.*, 2003). La même tendance a été observée à New Delhi : l'alimentation de rue pourvoit la plupart des aliments préparés aux populations habitant dans des *slums* tandis que les restaurants de type *fast-food* correspondent aux pratiques des citoyens les plus aisés (Aloia *et al.*, 2013). Cette mutation de l'environnement alimentaire démontre les interrelations entre les pratiques des mangeurs et l'environnement. Dans ces modèles alimentaires, plus le foyer manque de ressources, plus l'alimentation de rue pèse sur son budget alimentaire (Tinker, 1999, 2003). Ce mode d'acquisition a ainsi plus tendance à amplifier les choix alimentaires et les réseaux sociaux qu'à les restreindre.

Les apports énergétiques de l'alimentation de rue sont considérables et diffèrent d'un pays à l'autre et d'un groupe à l'autre. Du point de vue qualitatif, l'alimentation de rue contribue considérablement aux apports en protéines parfois couvrant le 50 % des besoins. Or, l'alimentation de rue apporte d'importantes quantités de matières grasses et de glucides ce qui, en contrepoint, accentue son possible rôle dans le développement de maladies non transmissibles (Blair, 1999; Steyn *et al.*, 2014; Yulia *et al.*, 2016). Les travaux de Miriam Bertran au Mexique démontrent que l'augmentation des consommations alimentaires dans la rue est associée avec l'obésité à Mexico à cause de la teneur en matières grasses, sucres et sel de l'offre de la rue (Bertran, 2009). Une étude récente de l'Universitas Indonesia s'intéresse aux liens entre le type d'échoppe de vente alimentaire (*warung*³⁷ ; vendeurs ambulants ; marchés ; et *warung makan*³⁸) et la charge énergétique des aliments en les inscrivant dans une approche de l'espace alimentaire selon sont degré « *obésogénéité* » (Anggraini *et al.*, 2016). Leurs résultats démontrent que les fréquences d'approvisionnement dans les *warung* traditionnels et modernes ainsi qu'auprès des vendeurs de rue étaient corrélées avec des consommations plus importantes de produits énergétiquement denses, généralement des fritures et des produits industrialisés. En contrepoint, la consommation de produits achetés dans la rue favorise un état nutritionnel marqué par les carences (Sekiyama *et al.*, 2012).

Les études des apports alimentaires de l'alimentation de rue sont plutôt récentes. L'approvisionnement auprès de vendeurs de rue a été davantage appréhendé depuis la perspective de la sécurité sanitaire car les vendeurs de rue ont tendance à s'approvisionner dans les petits marchés, se procurant en général les invendus moins frais des marchés centraux (Brata, 2010; Pattiradjawane *et al.*, 2013), et aussi parce que leurs pratiques de manipulation et de conservation des aliments sont inappropriées (Van Kampen *et al.*, 1998; Volvaard *et al.*, 2004). Par ailleurs, les dispositifs de vente ne sont souvent pas adaptés à la conservation des aliments ce qui les rend très vulnérables à la contamination et à la dégradation. À cause des difficultés de stockage et de maintien de la chaîne de froid ils sont susceptibles d'avoir une charge bactérienne importante conduisant à des risques d'intoxication et d'infections alimentaires (Volvaard *et al.*, 2004). De surcroît, les pratiques des vendeurs pour rallonger la vie de ces produits et dissimuler leur état implique parfois l'utilisation de produits non adaptés à l'alimentation humaine utilisés comme des conservateurs principalement (borax, formaldéhyde) ou utilisés pour augmenter les quantités de façon dissimulée comme des

³⁷ Warung: «magasin», échoppes de vente..

³⁸ Warung makan : «magasin» «manger». Petits restaurants traditionnels.

morceaux de plastique, ainsi que des colorants interdits (Andarwulan *et al.*, 2009 ; Van Kampen *et al.*, 1998).

Les imbrications entre les modes de vie dans l’informalité et l’alimentation de rue sont à la base de la compréhension des comportements alimentaires des citoyens dans la précarité. Il convient maintenant de présenter le portrait nutritionnel afin d’établir les enjeux de santé publique que ces questions soulèvent dans le cas indonésien.

4. Alimentation et pauvreté à Jakarta : les défis

Sécurité alimentaire et stratégies de survie

L’insécurité alimentaire dans les villes a des déterminants très différents de ceux qui se présentent en milieu rural. La population des *kampung* est majoritairement pauvre et s’est nourrie des migrations des champs vers les villes en quête d’une amélioration du niveau de vie suivant les promesses du dynamisme économique de la ville (Ezeh *et al.*, 2017). La pauvreté, le manque et la précarité autant que le bien-être et la satisfaction sont encadrés dans les trajectoires de vie ; leur vécu et l’impact sur la santé nutritionnelle doivent être lus au prisme de ces trajectoires (Lebrun, 2013).

Suite à presque trois décennies de croissance économique, d’augmentation du niveau de vie et de réduction des carences alimentaires, la crise asiatique de 1997, *krismon*³⁹, a plongé le pays dans l’incertitude (De Koninck et McGee, 2001). Ses conséquences sociales ont été ressenties principalement par les classes pauvres résidant dans les villes. Entre les années 1997 et 1998 la pauvreté⁴⁰ est passée de 11 % à 20 % et la consommation par habitant a diminué de 5,5 % (Hochraich, 2001). Cette crise a aggravé le chômage et le travail informel s’est répandu ; en 1998, la masse des emplois salariés avait baissé de 40 %. Cette crise signifia un traumatisme pour le « Tigre » du Sud-Est asiatique qui avait connu une croissance de 7 % pendant la décennie des années 1990 et qui se voyait perdre 15 % de son PIB. De même, les inégalités se sont accrues avec des fortes disparités d’accès à la santé et à l’éducation pour les groupes les plus touchés par la crise. Le pays s’est depuis récupéré considérablement et le taux de pauvreté extrême (fixés à moins de 1,9 \$ PPP par la Banque Mondiale) se sont réduits à 11 % en 2016. Nonobstant ces seuils ne reflètent pas les réalités de la pauvreté dans ses multiples dimensions

³⁹ Krismon : expression familière qui traduit krisis moneter communément utilisé par les indonésiens en référence à cette période de crise.

⁴⁰ L’indice de mesure de pauvreté a été effectué aux seuils de 1 dollar (parité de pouvoir d’achat).

et tendent à rendre opaques les explications de son ancrage, sa continuité ou sa réduction (Rakodi, 1995).

L'étude des changements et des stratégies alimentaires mises en place lors de la crise asiatique est un révélateur des valeurs, des priorités et des modes de gestion domestique de l'alimentation et des stratégies de sécurisation. Les conséquences sur l'alimentation se sont traduites par une hausse des prix des produits de base et notamment le riz avec une augmentation de plus de 50 % (Block *et al.*, 2004; Hochraich, 2001). Sous les pressions de la crise, les ménages ont adapté leurs formes de consommation. Ainsi, alors qu'avant la crise ils achetaient beaucoup plus de produits et cuisinaient davantage au domicile, pendant celle-ci, les méthodes de cuisson se sont simplifiées en privilégiant les préparations riches en épices et matières grasses au détriment de produits plus nutritionnels, car trop chers (protéines animales de bœuf et de poulet). Le régime alimentaire des pauvres dans les villes de Java est devenu plutôt végétarien suite à la crise (Hartini *et al.*, 2005). Toutefois, la consommation de riz s'est accrue même à la suite d'une incrémentation de presque 50 % de son prix. Ce maintien s'explique par des arguments tant matériels que symboliques. D'une part, son rôle culturellement établi de pivot du régime indonésien (*manger* équivalant à *manger du riz*) et de l'autre, découlant de cette centralité, sa valeur nutritionnelle nécessaire pour la survie. Ces études ont aussi montré que les enfants et les hommes adultes ont eu pendant la crise une place prééminente, les femmes se servant en dernier et leurs préférences étant moins prises en compte. Le difficile accès à des produits à haute valeur nutritionnelle a augmenté l'anémie chez les enfants et chez les mères de famille (Block *et al.*, 2004). Les femmes pauvres dans les villes ont été les populations les plus touchées par l'insécurité alimentaire lors de la crise (Hartini *et al.*, 2002).

De manière générale, une des grandes différences entre les modèles alimentaires en milieu rural et urbain est la forme d'approvisionnement. Dans le premier cas, les aliments sont produits par les mangeurs ou échangés entre voisins ; dans le deuxième, ils le sont au travers de l'échange marchand car les mangeurs ne peuvent pas exploiter des ressources naturelles, ce qui implique la nécessité d'obtenir des revenus afin d'acheter à manger dans un processus de monétarisation de l'acquisition. Ainsi, le budget alimentaire pèse beaucoup sur les revenus des foyers pauvres en milieu urbain et peut atteindre 60 ou 80 % du total (Benson, 2007; Maxwell, 2000; Ruel *et al.*, 1999; Van Riet *et al.*, 2003; WFP - Dewan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian, 2015). Ces taux varient considérablement dans le temps, car les sources de revenus sont très variables, les revenus du secteur informel étant imprévisibles. Le maintien d'un moyen de subsistance dépend entre autres de l'état de santé, de l'éducation, du sexe et aussi du quartier d'habitation. Par ailleurs, la dépendance au monde marchand pour l'acquisition alimentaire fait

que les variations des prix dans le marché répercutent sur la sécurité alimentaire des foyers pauvres. À la croisée de ces deux formes d'instabilité, la première liée aux sources de revenu et la deuxième liée au marché, les petits commerçants d'aliments (transformés ou pas) qui ne peuvent pas bénéficier des économies d'échelle et qui se retrouvent encastrés dans les mêmes vulnérabilités, se présentent comme la meilleure et parfois la seule alternative pour l'acquisition alimentaire. Ces échoppes permettent l'achat de petites portions qui s'ajustent aux revenus journaliers (FAO - United Nations, 2010).

Conditions de vie dans les slums et leur relation avec la nutrition

La rapide urbanisation a provoqué des décalages entre le développement de l'infrastructure et la croissance de la population. Ces décalages rendent d'autant plus évidentes les inégalités sociales déjà visibles dans l'espace urbain, car les populations les plus démunies le sont aussi face à l'accès aux services de base comme l'électricité, l'assainissement et l'eau potable. Ces failles infrastructurelles favorisent les contaminations de l'eau et des aliments ainsi que la prolifération de vecteurs de maladies. Par ailleurs, ces populations sont plus exposées à la pollution à l'intérieur et à l'extérieur des résidences (UN-Habitat, 2003). Tous ces facteurs ont des répercussions sur la santé et la nutrition des habitants des *kampung*. Il est estimé que 26 % de la population urbaine indonésienne habite dans des *slums* et constitue environ cinq millions sur le total de la population de Jakarta (The World Bank, 2011). La sécurité alimentaire est directement liée aux conditions de vie dans les *slums* à cause de la surexposition à des contaminations et des infections et en particulier à la difficulté d'accès aux services publics d'eau et d'électricité. Il faut aussi rajouter le manque de prise en charge par l'État. Les *slums* marquent les taux le plus élevés de mortalité des nouveau-nés et des enfants en dessous de cinq ans. Les causes principales étant les défaillances infrastructurelles, la précarité des matériaux et l'absence de services sanitaires (selon les données de la BPS⁴¹, en 2010 seulement 35 % des résidences à Jakarta avaient accès à l'eau potable) et d'assainissement (Lilford et al., 2017). Ces insuffisances associées à la densité démographique et à la pauvreté provoquent les conditions pour que les maladies infectieuses transmises par des parasites et autres vecteurs se présentent, notamment la leptospirose transmise par les rats, la dengue transmis par des moustiques, la tuberculose ou encore le sida⁴² (Ezeh et al., 2017; Gaur et al., 2013; Indrakesuma, 2011).

⁴¹ Badan Pusat Statistik.

⁴² Par exemple, l'épidémie d'Ebola qui a eu lieu en 2016 a été par ailleurs amplifiée par les conditions de vie des slums.

La littérature qui met en relation les conditions de vie dans les *slums* et la santé est pourtant moins abondante que celle qui se concentre sur la santé dans la ville en général et de celle qui met en relation la pauvreté et la santé (Ezeh et al., 2017). Ce constat est aussi vrai en ce qui concerne l'alimentation. Des études globales sur les liens entre la nutrition et les conditions de vie dans les *slums* sont assez récentes. Les approches socio-spatiales des *slums*, incluent les facteurs liés à la densité de l'habitat et aux effets de la proximité (dit *effet de voisinage*) sur la santé. Plusieurs études menées dans des villes d'Asie, d'Amérique Latine et d'Afrique concluent que les habitants des *slums* sont en situation de désavantage nutritionnel en comparaison avec les autres habitants de la ville (Ezeh et al., 2017; Lilford et al., 2017). Ils remarquent notamment la dépendance de ces populations, de façon générale, à l'alimentation de rue, car elle représente au moins un quart des aliments journaliers (Van Riet et al., 2003), ce qui en termes de santé publique, comme nous l'avons vu plus haut, est toujours associé avec des risques sanitaires.

Changements alimentaires dans la pauvreté

Les transitions alimentaires ont été étudiées au prisme des cultures alimentaires afin de montrer l'importance de la relativisation de ces tendances selon les contextes sociaux (Fourat et Lepiller, 2015). Les changements dans les régimes alimentaires asiatiques répondent tout d'abord à l'amélioration du niveau de vie et du pouvoir d'achat des ménages, ce qui se traduit par une diversification alimentaire tout en maintenant les traits traditionnels de la diète, suivant le modèle de la transition alimentaire (Mendez et Popkin, 2004; Popkin, 1999, 2001). En Indonésie, les principaux changements sont : la diminution de la consommation de riz *per capita* et l'augmentation de la consommation de blé (Fabiosa, 2006; Peng et al., 2015) ; la densification des apports de matières grasses et de protéines d'origine animale ; l'augmentation de la consommation de produits des zones tempérées comme le fromage et des produits industrialisés et instantanés (Pingali, 2007). La transition nutritionnelle a été définie comme l'ensemble de mouvements qui ont lieu dans les modèles alimentaires et dans les modes de vie (au sens d'activité physique) qui résultent de l'urbanisation et du développement économique rapide (Popkin, 1999). Ces phénomènes accompagnent aussi la transition démographique et épidémiologique et donc les courbes de mortalité se déplacent des maladies infectieuses vers les maladies chroniques (Popkin, 2001). En Indonésie, selon l'OMS, en 2010, les maladies non transmissibles étaient la cause de 64 % des décès, 30 % attribuables aux maladies cardiovasculaires et 3 % au diabète. Concernant les maladies nutritionnelles, sur le total de la population 21 % sont en surpoids et 4,8 % obèses (avec une représentation plus forte des

femmes que des hommes adultes). Le cholestérol a une prévalence estimée de 35,1 % sur le total de la population. Par ailleurs, la moyenne de l'indice de masse corporelle a augmenté de presque trois points passant de 20 à 22 kg/m² pour les hommes, et à 23 kg/m² pour les femmes entre 1980 et 2010 (OMS, 2010). L'obésité a augmenté considérablement en Indonésie de façon transversale à tout le pays, tant en milieu urbain que rural et dans les populations à faibles revenus avec une accentuation chez les femmes adultes (Roemling et Qaim, 2013). La pauvreté est par ailleurs une cause de la prévalence de l'obésité, car les enfants qui ont souffert un retard de croissance et qui par la suite ont pris du poids trop rapidement ont plus tendance à avoir des problèmes de surpoids (Essex, 2009; Usfar *et al.*, 2010). De même, les explorations intra-ménages des différences entre les statuts nutritionnels, font preuve de situations de double fardeau, touchant en 2013 16 % des foyers indonésiens, où les adultes présentent des cadres de surpoids et les enfants de sous-nutrition. Ce phénomène a commencé dans les foyers à revenus élevés pour toucher progressivement les foyers les plus pauvres. Les situations de double fardeau laissent place par la suite à des foyers présentant du surpoids ou de l'obésité (Atmarita, 2005; Roemling et Qaim, 2013).

Les maladies non transmissibles liées à l'alimentation ont été très peu étudiées dans les *slums*, le focus étant davantage mis sur sécurité sanitaire. Toutefois, l'obésité des femmes adultes dans le contexte de la pauvreté urbaine fait aujourd'hui l'objet de plusieurs études dans les villes du Sud Global, dont quelques-unes même dans les *kampung* de Jakarta (Gaur *et al.*, 2013; Purwaningrum *et al.*, 2012; Yulia *et al.*, 2016).

Du point de vue qualitatif, l'éventail alimentaire consommé par les mangeurs résidants dans les *kampung* a fait l'objet de récentes explorations en santé publique et en anthropologie et permettent de présenter un premier portrait du modèle alimentaire du point de vue de l'éventail alimentaire et des agencements culinaires (Anggraini *et al.*, 2016). Les aliments consommés quotidiennement ont été classifiés en huit groupes (Fig. 3) selon plusieurs variables, en incluant leur catégorisation nutritionnelle (féculents, glucides, protéines, légumes fruits) ; l'origine des protéines (animale ou végétale ; leur place dans le régime – *staple food* – ; leur texture, en séparant les boissons, ou bien leur forme de préparation, par exemple les plats composés).

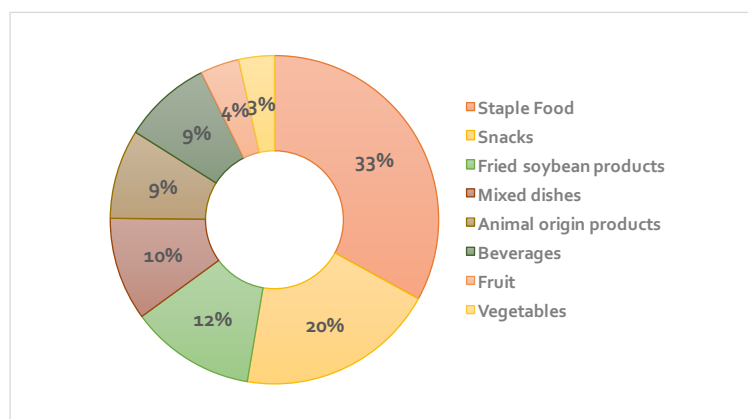


Fig. 3 – Description de la contribution énergétique des consommations alimentaires par groupe d'aliments (Adapté d'Anggraini *et al.*, 2016).

1) La catégorie *staple food*, apporte 33 % de l'énergie journalière comprend le riz blanc, les bouilles de riz, le riz cuit dans du lait de coco, le riz gluant et des nouilles cuites ;

2) parmi les *snacks*, dont les apports correspondent à environ 20 % de l'énergie, on trouve des snacks dits traditionnels (à base de noix de coco, tapioca, cuits ou frits) et autres à base de blé, des beignets, biscuits, crackers, crème glacée et banane ou patate douce frite ;

3) le troisième groupe représente 12 % des apports énergétiques de la journée et correspond aux protéines d'origine végétale à base de soja (notamment le tofu, le *tempeh* ou l'*oncom* typiquement indonésiens) ;

4) la catégorie des *mixed dishes* (plats composés) où ont été classés le riz frit (généralement mélangé de légumes, tofu et condiments), les nouilles frites avec une préparation similaire, les soupes (à base de boulettes de viandes, poisson ou poulet et légumes) et le *lontong* (galettes de riz à la vapeur fourrées d'œuf et légumes) qui comptent pour 10 % des apports totaux ;

5) les protéines d'origine animale en incluant les volailles, les poissons, le bœuf, les abats et les œufs et qui représentent 9 % des apports énergétiques ;

6) dans le groupe des boissons (9 % des apports) sont inclus tous les aliments liquides : boissons sucrées, sodas, jus industriels, thé, café lait, lait de soja, yaourt, et lait condensé ;

7) les fruits (en jus, frais, ou mélangés) qui apportent 4 % de l'énergie ;

8) le groupe des légumes où sont inclus les légumes crus, cuits, frits, avec ou sans lait de coco ou mélangés et leur consommation représente 3 % de l'apport journalier.

Ces recherches s'intéressent plus spécifiquement à l'obésité dans les *slums* et spécialement à celle des femmes, de plus en plus abordée aujourd'hui. Leurs résultats pointent l'environnement alimentaire en démontrant que la densité énergétique des régimes dépend des fréquences d'approvisionnement dans un type de *pôle de vente alimentaire* particulier. Les patterns

alimentaires des femmes obèses dans les *kampung* sont en général plus denses énergétiquement, plus riches en féculents et graisses que ceux des femmes ayant un IMC normal (Yulia *et al.*, 2016). Avec la croissance économique mesurée en PIB, le risque d'obésité chez les femmes peut être dix fois plus important que celui des hommes. D'où l'intérêt accru pour inclure une perspective de genre dans l'étude de l'épidémie de l'obésité (Bertran, 2009). Par ailleurs, la relation entre alimentation et santé est considérée différemment selon le niveau d'éducation. Dans les *kampung*, la politique nutritionnelle du gouvernement « *empat sehat, lima sempurna* » (« quatre c'est la santé, cinq c'est parfait ») qui invite à manger quotidiennement du riz, des aliments protéinés, des légumes et des fruits, en les complétant par le lait pour arriver à la perfection, est bien connue des mangeurs. Cependant son application dans le choix des aliments quotidiennement est signalée comme étant difficile par les mères et des efforts du gouvernement pour essayer au travers de l'éducation à l'école de réduire des problèmes nutritionnels ont été peu fructueux (Februhartanty, 2005; Usfar et Fahmida, 2011).

Conclusion

La morphologie sociale des *kampungs* est le résultat des évolutions de la ville au cours du XXe siècle. D'une part, l'urbanisation jakartanaise a été marquée par de très fortes migrations rurales dont une grande partie s'est installée dans les *kampung* contribuant à leur densification. D'autre part, le développement économique du pays n'a pas contribué à la réduction des inégalités. Au contraire, ces inégalités sont repérables dans un espace « fragmenté » et dans les rapports sociaux qui s'y produisent. Cette « fragmentation » a accentué la relégation des *kampungs*, « enfermés à l'intérieur » de la ville. Typiquement, il s'agit d'enclaves de concentration de pauvreté dans lesquels les habitants dépendent des réseaux informels pour l'accès aux ressources et aux services dont ils ont besoin. L'espace de vie s'y caractérise par une très faible séparation des fonctions entre le domicile et le travail. Concernant l'habitat, les espaces résidentiels et communs sont occupés et évoluent continuellement par l'initiative des résidents. L'alimentation de rue s'y retrouve au centre du système d'approvisionnement quotidien pour deux raisons : il s'agit à la fois d'un important secteur d'emploi et aussi de la principale source d'aliments préparés à cause de son accessibilité et sa disponibilité. Avec l'urbanisation, l'alimentation de rue a tendance à augmenter et notamment dans les enclaves de pauvreté. Toutefois, les conditions de vie des *slums*, la pauvreté et la vulnérabilité conditionnent

l'alimentation quotidienne et défient parfois l'accès à une alimentation saine. Si traditionnellement ces échoppes de vente offraient des encas et des portions sucrées ou salées à manger en dehors des repas principaux aujourd'hui ils se permettent la sécurisation de l'alimentation des plus pauvres entraînant la baisse de la cuisine domestique et renvoyant une grande partie de ses fonctions vers la « rue ».

Lues avec la grille idéal-typique des changements alimentaires présentée dans le chapitre précédent, ces mouvements entre le domestique l'économique ont des implications sociales qui méritent d'être étudiées. D'une part, l'offre de plats préparés et vendus dans la rue est influencée par les références présentes dans la ville et par l'industrialisation de la même. Les identités des mangeurs qui en dépendent se « construisent » donc aussi au travers de ces consommations. En outre, il faut considérer que les « cuisines de la pauvreté » sont une arène où se jouent des rapports de pouvoir et d'identité, entre la tradition et la modernité, entre le manque et la débrouille (Gvion, 2006). D'autre part, la délégation d'une grande partie de l'alimentation au réseau de vente dans la rue implique des changements dans les formes d'acquisition, désormais individualisées et sous la forme de plats préparés, au détriment de la cuisine domestique. Les implications de ces changements sur les formes de sociabilité alimentaire constituent l'objet de recherche principal de cette recherche.

DEUXIEME PARTIE

DE L'OBJET SOCIOLOGIQUE A LA PRATIQUE DE TERRAIN

La première partie de la thèse a été l'occasion de présenter les supports théoriques et de contexte nécessaires pour comprendre les relations entre l'alimentation et l'informalité dans les villes du Sud Global. Dans un premier temps, les enjeux contemporains des changements alimentaires urbains, relatifs à la globalisation, l'industrialisation, *l'économisation* et l'individualisation, montrent que ces changements sont marqués par des paradoxes à plusieurs niveaux. Au prisme des voies particulières de l'urbanisation à Jakarta et d'une posture qui se veut excentrée des théories dominantes nous chercherons au cours de cette thèse à comprendre les modes dont se produit et se présente le changement alimentaire dans les *kampungs*. Dans ce but, le deuxième chapitre a été consacré à la contextualisation de la question à partir d'une caractérisation des modes de vie de l'informalité urbaine. De cet exercice nous avons pu tirer deux éléments qui découlent des encastresments socio-économiques typiques de l'informalité : d'abord, l'importance de l'alimentation de rue dans le quotidien des familles des *kampungs* et ensuite, le dynamisme des espaces sociaux. À partir de ces deux éléments nous avons développé les outils théoriques et méthodologiques. Cette deuxième partie expose dans le premier chapitre la définition de l'objet de recherche au travers d'un exercice de cadrage théorique et de problématisation de la question des socialisations au sein de l'alimentation de rue au prisme de trois axes analytiques. Le chapitre suivant présente le parcours du terrain ainsi que les outils méthodologiques qualitatifs et quantitatifs développés pour collecter les données empiriques afin de répondre aux questions de recherche exposées.

Chapitre trois

Les socialisations de l'alimentation de rue. Axes d'analyse et problématisation sociologique

« Il y a société là où il y a action réciproque de plusieurs individus. [...] Si l'on veut qu'il y ait une science dont l'objet soit la société, elle ne voudra pas étudier autre chose que ces actions réciproques, les modes et les formes de la socialisation. » (Georg Simmel, *Sociologie*, 1908)

Comment l'alimentation de rue organise-t-elle les rapports entre les mangeurs ? Pour répondre à cette question nous avons entrepris deux exercices que nous présenterons dans ce chapitre. D'abord, un exercice d'identification des axes théoriques pertinents pour penser cette question et, ensuite, un exercice d'articulation des mêmes suivant le contexte exposé dans la première partie pour la mise en problématique de la question. Notre focale est placée sur la compréhension des formes de sociabilités alimentaires et leurs déterminants. Dans le contexte de la pauvreté et de l'informalité des villes du Sud Global, cette organisation s'établit sur la base de rapports socio-économiques rapprochés et réciproques. En vue de l'exercice de problématisation que nous allons présenter en fin de chapitre, nous décrirons les éléments théoriques qui constituent la réflexion sur les sociabilités et qui nous permettront de mieux comprendre les liens sociaux qui se forment dans ces contextes où l'alimentation de rue a un rôle prépondérant. Nous avons identifié trois axes d'analyse qui serviront de grilles d'interprétation des formes de socialisation alimentaire dans ce contexte. Le premier axe vise à comprendre l'acte alimentaire entre les normes sociales qui le déterminent et les contextes dans lesquels ils se produisent. Avec l'intérêt de comprendre les ressorts des partages au sein de l'alimentation de rue, le deuxième axe d'analyse présente les enjeux sociaux des échanges alimentaires que nous allons traiter en deux temps : dans un premier temps nous présenterons les implications sociales et identitaires de la commensalité et deuxièmement nous développerons les fondements théoriques de l'anthropologie de l'échange afin de caractériser la relation « nourri-nourricier ». Cet exercice a pour but d'éclairer les liens qui se tissent entre

vendeurs et mangeurs d'aliments de rue au sein des réseaux informels dans un contexte d'encastrement de mondes sociaux et marchands. Finalement, nous caractériserons depuis la sociologie et l'anthropologie les processus d'assignation socioculturels des espaces publics et privés. Notre objectif est celui d'étudier les modalités de séparation entre l'alimentation au *foyer* et *hors-foyer* dans les *kampungs*. Ces analyses théoriques aboutiront à la problématisation sociologique et au corps d'hypothèses qui vont guider le terrain de recherche.

I. Axe social : l'acte alimentaire des normes aux contextes

L'exercice de définition des socialisations alimentaires, de leur forme et de leur portée sociale est notre point d'entrée. D'une part car la revue de la littérature a montré que l'alimentation des populations pauvres des villes contemporaines a été traitée dans ces dimensions socioculturelles de façon plutôt périphérique, souvent adossée à des études sur l'insécurité alimentaire ou sanitaire. D'autre part, puisque notre objectif est de comprendre, au sens fort, les réciprocitys qui y ont lieu en rapport avec l'alimentation dont les partages commensaux constituent le socle. Leur caractérisation empirique et l'étude des évolutions qui s'y déroulent impulsées par les contraintes propres à ce mode de vie, nous permettront en outre de travailler sur les concepts eux-mêmes et sur leur application à d'autres espaces sociaux. Pour comprendre comment les socialisations alimentaires s'y engendrent, nous proposons, dans ce premier cadrage théorique, de regarder comment les normes sociales se conjuguent avec les contextes techniques et sociaux dans lesquels elles s'actualisent. Nous assumons que le mangeur est déterminé par des normes sociales alors même qu'il dispose d'une marge de liberté lui permettant d'agir individuellement. Nous tracerons le chemin de cette réflexion en trois points, en commençant par un exercice de conceptualisation et ordonnancement théorique des normes et de la socialisation alimentaire, pour comprendre plus précisément leur actualisation. Puis, dans un second temps, nous présenterons comment l'acte alimentaire est à la fois surdéterminé par des normes sociales et marqué par les degrés variables de liberté du mangeur. Finalement, afin de construire une grille de lecture de l'organisation des contextes alimentaires nous regarderons comment les coordinations de divers processus les constituent.

1. Penser l'actualisation des normes alimentaires

Le repas commensal indique que l'acte alimentaire dépasse le fait de se nourrir pour devenir un fait social. Étant impliquée dans des mécanismes de transmission, de création et de maintien des liens sociaux, de construction et des identités culturelles, l'alimentation joue un rôle

essentiel dans les processus de socialisation, (A. Dupuy, 2010; A. Dupuy et Watiez, 2012). Mais comment peut-on donc définir un « vrai repas » ? Et comment cette définition bouge-t-elle selon les contextes socioculturels et les époques ? Le repas commensal quotidien européen, par exemple, ne saurait être retrouvé à l'identique dans d'autres contextes socioculturels. En effet, nous interrogeons dans cette recherche les formes particulières des socialisations alimentaires dans les dispositions socio-spatiales du *kampung*. Nous commencerons par une présentation des articulations théoriques des normes sociales entre holisme et individualisme, et des façons dont elles se déclinent dans l'alimentation.

Pour les courants déterministes, la socialisation est le processus par lequel les individus apprennent et intègrent les normes et les valeurs de leur groupe d'origine pour construire ainsi leur identité sociale et assurer la reproduction de ces modèles. Il s'agit ici de la thèse classique de la sociologie d'Émile Durkheim pour qui c'est au travers des différentes institutions sociales que l'individu interagit avec son environnement social et s'y intègre. Pour ces courants, les manières d'agir et de penser s'imposent aux individus de l'extérieur, lui préexistent, et le processus de socialisation consiste en leur intégration. Les individus obéissent à des normes qui déterminent leurs choix et qui sont présentes dans tous les domaines de l'interaction. La marge de liberté de l'individu est de ce fait très limitée. Les institutions sociales, concept fondateur de la sociologie déterministe, désignent les systèmes d'action sociale par lesquels se régulent les interactions et les pratiques.

« On peut (...) appeler institutions, toutes les croyances et tous les modes de conduite institués par la collectivité. La sociologie peut être alors définie comme la science des institutions, de leur genèse et de leur fonctionnement » (Durkheim, 1895)

Les pratiques alimentaires sont, dans ce sens, cadrées par des normes sociales touchant au temps, aux lieux, à l'ordre des actions, etc. Pour le courant structuraliste de Mary Douglas, toutes les prises alimentaires n'ont pas le même statut ; une « prise alimentaire » ou une « occurrence alimentaire » est un moment quelconque, neutre, où de la nourriture est consommée et qui, selon la complexité, l'abondance et la solennité du rituel de partage, sera plus tard différencié comme du « repas » ou des « snacks » (Douglas, 1974, 1991a). Le « repas » correspond à un événement structuré qui se définit comme toute circonstance sociale organisée par des règles relatives au temps, à l'espace et à la séquence d'actions. Une « snack » est, à son tour, une prise alimentaire non structurée, sans aucune règle de combinaison ni de séquence. Le repas commensal est ainsi une forme hautement ritualisée des consommations alimentaires.

Dans l'occurrence des rencontres d'un même groupe de commensaux, les interactions tissent des liens intimes forts qui seront après des facteurs de différenciation et de régulation sociaux.

Manger ensemble signifie rester ensemble et c'est en mangeant ensemble que les mangeurs s'intègrent à leur groupe social, tissent et maintiennent ces liens. En même temps, par le rassemblement, les repas structurent la vie quotidienne et les festivités, d'où l'importance de leur statut social. L'alimentation étant soumise à des contraintes sociales sert à transmettre les normes de la vie en société qui visent l'intégration générale de l'individu. Si les repas remplissent bien des fonctions physiologiques, leur organisation est un fait social ; par conséquent, la commensalité est souvent considérée comme un aspect qui lui est inhérent (Mäkelä, 2012), et les repas solitaires comme quelque chose d'indésirable (Fischler, 2011). L'instance première de la socialisation est la famille au sein de laquelle se transmettent les valeurs de la société et les codes d'interaction à travers les règles qui s'imposent pour le partage de la nourriture. Le repas comme rituel familial sert à préserver la solidarité entre les membres tout en étant aussi un espace de négociation voire aussi de confrontation (Coveney, 1999; McIntosh, 1996; Gill Valentine, 1999).

En deuxième lieu et en opposition à ce « paradigme du conditionnement », comme l'appelle Raymond Boudon, et qui tend à donner un poids excessif aux processus de socialisation, se trouve le paradigme de « l'interaction » qui « *apparaît plus réaliste et plus souple* » (2001) que le premier et qui met l'accent sur les raisonnements qui mènent les individus à agir. Dans le *Dictionnaire critique de la sociologie*, cet auteur et François Bourricaud, indiquent que la socialisation n'est pas seulement « *un mécanisme d'intériorisation, mais un processus d'adaptation à des situations changeantes et variées* », il s'agit « *d'un processus jalonné d'arbitrages et de compromis effectués par le sujet entre les normes qui s'imposent à lui, les valeurs et croyances auxquelles il souscrit, et ses intérêts tels qu'il les conçoit* » (Boudon et Bourricaud, 2011, p. 136). L'action sociale est ainsi modulée par « des manières d'être » qui dépendent du parcours social spécifique de l'individu. S'inscrivant dans le courant de l'individualisme méthodologique, où l'individu, et non le groupe, est l'unité privilégiée de l'analyse sociologique, ces approches partent du principe que les individus sont inclus dans des systèmes d'interaction dont la structure fixe certaines contraintes à leurs actions. Pour ces théories, il faut considérer que les sociétés doivent, afin de se maintenir comme telles, mobiliser partout « *leurs membres pour en faire des participants de rencontres autocontrôlés* » (Goffman, 1974, p. 42). Erving Goffman soutient qu'il est bien possible que l'aptitude générale à être lié par des règles morales appartienne à l'individu, mais que les règles particulières qui font de lui un être humain, proviennent des nécessités inhérentes à l'organisation sociale. Bref, pour qu'une rencontre devienne un système d'interactions viable et organisé, il faut qu'il y ait des règles et des conventions.

L'interactionnisme symbolique avec les travaux de G.H. Mead, E. Goffman et Howard Becker entre autres, établit son domaine d'étude dans la concrétude des relations sociales pour identifier les processus à l'œuvre dans une société toujours en constitution. Ce paradigme sépare d'une part l'*acteur social* et de l'autre le *soi* individuel. L'*acteur social* est marqué par un processus de socialisation et le *soi* est l'acteur présent dans une situation dont l'action répond au contexte social présent. Selon l'endroit et l'environnement social, les codes de conduite déterminent des comportements différents. Goffman définit une situation sociale comme « *un environnement qui permet à deux ou plusieurs individus en présence de se surveiller mutuellement de façon continue, et qui s'étend à tout le territoire sur lequel une telle surveillance est possible* » (Goffman, 1974, p.137). Sur cette base, les interactions alimentaires ne se limitent pas aux commensaux, mais impliquent aussi bien dans l'acte alimentaire toutes les personnes présentes, ce qui permet de comprendre les « occasions alimentaires socialisées » au-delà du repas ritualisé et de les contextualiser.

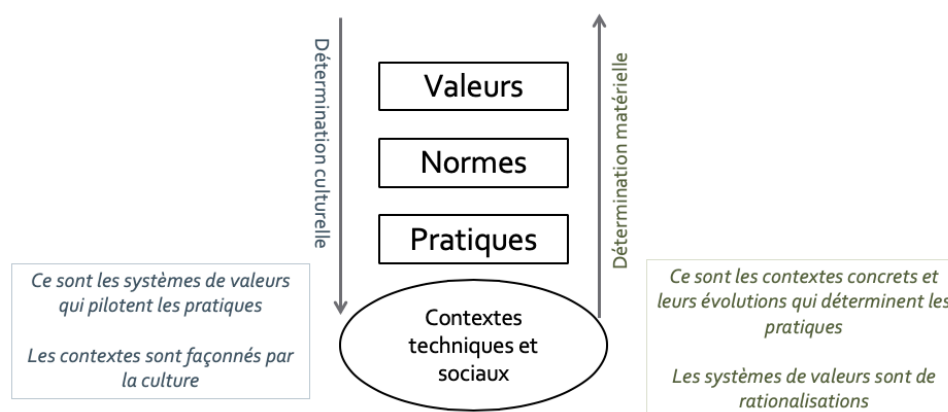


Fig. 4 – Détermination matérielle et détermination culturelle des pratiques et des représentations (d'après Jean-Pierre Poulain)

Le schéma ci-dessus montre les mouvements en double sens, des déterminations culturelles et matérielles des pratiques : le premier part du principe que les pratiques sont déterminées par les systèmes de valeurs et, l'autre, qui considère les contextes concrets et leurs jeux de contraintes temporelles et matérielles comme déterminant les pratiques. Dans le sillage des travaux de Poulain, et notamment du concept d'espace social alimentaire qui prépare l'articulation de l'autonomie du social revendiquée par le fonctionnalisme tout en permettant de « penser les marges » du fait alimentaire (Poulain, 2002b), nous essaierons de trouver les points d'intersection avec les cadrages théoriques des normes alimentaires.

Le point d'articulation de ces deux grands courants est l'inclusion des normes sociales dont nous souhaitons comprendre (pour les mobiliser dans notre terrain) les mécanismes de leur actualisation dans des contextes techniques et sociaux définis. Face à une situation qui se présente, l'individu agit guidé par les attitudes normatives résultant du processus de socialisation auquel il a été exposé (Berger et Luckmann, 2012). Pour Pierre Demeulenaere (2001), la « présence normative » y intervient à deux instances. Premièrement, pour chaque action il existe un répertoire de possibilités. L'action consiste donc à sélectionner une des possibilités parmi les autres. Le répertoire des possibles est constitué socioculturellement, mais l'action s'actualise individuellement. Ces choix sont réalisés par les individus selon le degré d'intériorisation des normes, selon leur « rigidité ». La marge de « liberté » réside dans le fait qu'à chaque nouvelle situation il y aura la possibilité de modifier certains acquis de sa socialisation. Les théories des socialisations plurielles (Berger et Luckmann, 2012) permettent en outre de démontrer que les individus peuvent être soumis avec des intensités variables aux effets engendrés par les contextes d'interaction dans lesquels ils se trouvent. Par exemple, des situations comme les migrations où les individus entament un processus d'acculturation et de métissage (Corbeau, 1997a; Ray, 2017; Tibère, 2009) ou, encore, la mise en couple (Sobal *et al.*, 2003) sont des tournants forts qui impliquent un nouveau processus de socialisation et des nouveaux choix à travers les pratiques alimentaires. La deuxième « présence normative » entre en jeu lorsque l'action a une dimension imposée socialement et qu'elle ne relève pas d'une pure préférence individuelle (Demeulenaere, 2001). Les normes sociales correspondent au *devoir être* socialement construit par des injonctions qui s'enracinent dans des traditions culturelles, sociales et familiales résultant des processus de socialisation d'un individu. Ce *devoir être* admet deux sous-catégories : le devoir est « ressenti » par l'acteur qui se considère contraint d'agir d'une certaine manière d'une part et, de l'autre, le devoir qui lui est imposé par des contraintes externes qui peut ne pas être en lien avec ses motivations internes (Demeulenaere, 2003).

Le « devoir être » de l'alimentation par ses caractéristiques bioculturelles correspond à la fois à la « norme diététique » et à la « norme sociale ». La première se construit à travers des discours professionnels et des avancements scientifiques en nutrition humaine diffusés ensuite dans le milieu médical, tandis que la deuxième correspond aux ensembles normatifs qui cadrent les structures des prises et les modes de consommation. L'une et l'autre s'influencent et se construisent selon le contexte socioculturel (Gaspar, 2018; Poulain, 2002b). La conformité ou au contraire le décalage par rapport à la norme évoquée peut être un « lieu de lecture » des modes de changement de l'alimentation (Barthes, 1961). Ces normes ont un caractère évolutif

qui fait qu'entre des générations la perception et les pratiques d'un « vrai repas » diffèrent voire s'opposent (Mäkelä, 1991, 2012). Une des caractéristiques centrales des normes sociales est alors leur variation. Elles varient d'un groupe social à un autre, dans le temps et l'espace.

2. L'acte alimentaire entre surdétermination sociale et marge de liberté individuelle

Conçue comme un « fait social total », l'alimentation renvoie aux dimensions « *biologique, économique, anthropologique, ethnologique; sociologique et psychosociologique, psychanalytique, psychologique, historique, archéologique, géographique et géopolitique et ainsi de suite* » (Fischler, 1979b). Le concept théorique de « mangeur » se construit aux superpositions de ces dimensions et pose que dans l'acte alimentaire « *l'homme biologique et l'homme social, la physiologie et l'imaginaire, sont étroitement mêlés* » (Fischler, 2001, p. 13). Les dimensions de l'acte alimentaire peuvent aussi se représenter comme structurées selon deux axes : un premier allant du biologique au culturel, des fonctions nutritives aux fonctions culturelles ; et un second qui se déploie de l'individuel au collectif, des fonctions psychologiques aux fonctions sociales. Les motifs des mangeurs qui mènent à l'actualisation de l'acte alimentaire se construisent à l'interface de ces diverses dimensions (Corbeau et Poulain, 2002; Fischler, 2001). Notre objectif est de comprendre les critères suivant lesquels s'engendrent les socialisations alimentaires dans les *kampungs* en retraçant, la marge de liberté individuelle *et* les contraintes sociales. Les grilles de lecture de l'*ethos* du mangeur et de la décision alimentaire seront mises à contribution.

Dans ce but, nous pouvons distinguer, avec Jean-Pierre Corbeau, des mouvements qui partent de la société vers l'individu, qu'il désigne par le terme de *socialité* et qui se trouvent « *en amont du sens que les mangeurs donnent à leur action* », et des mouvements inverses, dits de *sociabilité*, qui correspondent à l'actualisation par les mangeurs, dans un contexte précis, de ces influences sociales. Les mangeurs sont donc à la fois surdéterminés par leur appartenance sociale tout en ayant une marge de liberté dans leur décision. C'est dans ce jeu que s'exprime l'*ethos* des mangeurs (Corbeau et Poulain, 2002). L'*ethos* correspond à la manière d'être d'un individu. Le concept avait été défini par Max Weber dans *L'éthique protestante et l'origine du capitalisme* (1905), pour désigner une conduite socioéconomique quand il cherchait à comprendre le passage d'un système de croyances religieuses à une mentalité économique (Fusulier, 2011). L'*ethos* fonctionne comme un principe générateur et organisateur des pratiques dépendant de l'intériorisation des valeurs du groupe et des dynamiques individuelles. Pour Jean-Pierre Corbeau, l'*ethos* du mangeur est une représentation dynamique qui

« matérialise la rencontre entre la socialité et la sociabilité, entre les déterminismes auxquels l'individu est confronté et son espace de liberté car il peut s'y soumettre ou les refuser » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 117). La *socialité*, comprise comme l'empreinte que laisse le processus de socialisation, renvoie au statut de tout être vivant en société, l'inscrivant dans des trajectoires sociales particulières impliquées dans des rôles, des ordres et des rapports pluriels. Elle correspond ainsi aux facteurs sociaux qui façonnent et déterminent notre parcours social. Corbeau l'assimile à un tatouage, en la dissociant du lien social, car il ne s'agit pas d'une caractérisation des solidarités au sein d'un groupe, mais plutôt d'un système d'identification. De l'autre côté, la *sociabilité* est conçue comme un processus interactif que l'individu construit au fil des occasions. Grâce à la marge de manœuvre dont il dispose, il peut choisir de reproduire les schèmes de sa *socialité* ou bien d'explorer des alternatives afin de satisfaire ses désirs, d'innover, de transgresser, etc. Ces dynamiques suscitent l'émergence de nouvelles formes de *sociabilité*. L'*ethos* se construit de cette manière à l'intersection de la *socialité* et de la *sociabilité*. D'un point de vue théorique, cette approche du mangeur permet l'articulation entre les déterminations sociales et les parcours individuels, grâce à la marge de liberté laissée.

« L'*ethos* relate à la fois l'impact de déterminismes auxquels l'individu se trouve confronté et les réponses, les efforts ou les espoirs que l'acteur formule pour y échapper, pour les subvertir ou les transgresser. L'*ethos* est une reconstruction à travers laquelle il s'agit, non plus de cristalliser l'impact des facteurs sociaux « objectifs », mais de saisir la dynamique qu'ils provoquent, les mutations qui peuvent en résulter et le sens que l'acteur confère à son environnement et aux réponses qu'il y fournit. » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 118)

Les pratiques alimentaires mettent en relation les dimensions bioculturelles des mangeurs c'est-à-dire à la fois les mécanismes physiologiques et nutritionnels et les processus socioculturels. La décision alimentaire « est à la fois le produit d'une surdétermination sociale et de l'originalité avec laquelle un individu, marqué par une histoire et une personnalité particulière, réagit à des influences sociales et s'adapte à des contextes particuliers » (Poulain et Corbeau, 2002).

Nous nous rapprochons de la posture de Poulain qui en propose une articulation, en démontrant que les mangeurs sont à la fois surdéterminés par leurs modèles alimentaires et bénéficient, en même temps, d'une marge de liberté où sont déployées diverses formes de rationalités (Corbeau et Poulain, 2002; Fournier, 2011). Après les travaux de Max Weber sur les rationalités de l'action sociale, Poulain en propose une adaptation au champ de l'alimentation. Tout d'abord, la rationalité instrumentale ou en *finalité* correspond à la prise en compte par les acteurs des résultats de leurs actions comme justificatifs de ces mêmes actions. Ainsi, le mangeur est conscient des conséquences de ses décisions et agit selon ses intérêts. Cette rationalité est celle

qui prédomine dans les domaines scientifique et économique. Dans le cas concret de l'alimentation, ces conséquences peuvent être d'ordre sanitaires, esthétiques, spirituelles, économiques ou bien hédoniques. En revanche, la rationalité axiologique, ou en *valeurs*, se structure autour de raisons de type moral ou « charismatique ». L'explication ne s'articule pas autour du « *je mange ceci pour* », mais plutôt du « *je mange cela parce que* », et se rattache au respect de valeurs considérées légitimes par le mangeur au-delà des conséquences concrètes que cette décision puisse avoir. Les formes de légitimation sont de plusieurs ordres : charismatique, traditionnelle, de type légal-bureaucratique et de type rationaliste-scientifique. Ces deux formes de rationalité cohabitent et peuvent être mobilisées par le mangeur selon le contexte social. Une troisième forme de rationalité est à prendre en considération et correspond à la rationalité *en routine*. Il s'agit d'une série de scénarios que les mangeurs ont construit avec l'expérience (faisant suite à des rationalités *en finalité* ou *en valeurs*) et qui leur permet de s'affranchir de l'anxiété dans la gestion des choix alimentaires. La décision alimentaire est toujours circonscrite dans des cadres et des temps sociaux. Le mangeur agit selon des motifs de nature très diverses mais est toujours soumis à des contraintes contextuelles, comme a pu le démontrer Tristan Fournier dans le cas des mangeurs hypercholestérolémiques (Fournier, 2011). Le dynamisme de l'alimentation de rue et sa place prépondérante dans le quotidien des populations des *slums* nécessitent d'une approche qui tienne compte des contextes. De plus, l'organisation des temps sociaux dans l'informalité est soumise à des contraintes elles aussi changeantes et contextuelles.

Plus précisément, l'approche en termes de contextes de Jean-Pierre Corbeau permet de rendre compte des inscriptions spatiales et de la complémentarité des interactions entre le mangeur, l'aliment et la situation sociale. Un événement alimentaire est le résultat d'une rencontre entre des aliments culturellement identifiés, des mangeurs socialement identifiés et des situations cadrées aussi socialement. Corbeau propose de faire une sociologie *de et par* l'alimentation au travers d'une approche plurielle du mangeur, que le concept de « triangle du manger » permet de comprendre (Corbeau et Poulain, 2002). Ce triangle modélise la rencontre de ces trois éléments sans qu'il y ait pour autant une hiérarchie entre les trois (Fig. 5). Par ailleurs, chacune des dimensions est plurielle, c'est-à-dire que le statut des unes est le corrélât des autres.

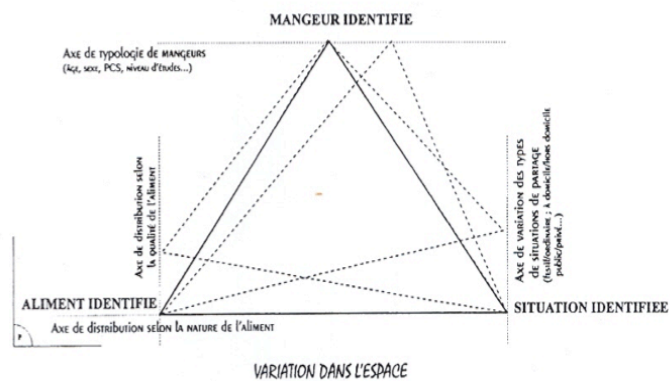


Fig. 5 - Triangle du manger et ses variations dans l'espace (Corbeau, 2002)

Le premier sommet est celui de la *situation*, c'est-à-dire les rituels et les normes associés à un moment de consommation, à un lieu ou à un groupe de commensaux. Ces circonstances inscrivent l'acte alimentaire dans un ensemble de conditions sociales qui valorisent certains aliments, imposent des comportements ou bien contraignent ou facilitent des attitudes. Le deuxième sommet est occupé par un *aliment identifié* comme tel par le biais du système culturel. Selon le statut de l'aliment, de sa catégorisation et de sa place dans le modèle alimentaire, des liens différenciés s'établissent avec le mangeur et selon les situations. Les attentes et les vertus associées aux aliments sont donc aussi en relation avec les autres sommets. Le troisième sommet correspond finalement au *mangeur* « à la fois producteur et reproducteur de modèles, de normes, il suit des itinéraires socioculturels pluriels » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 30). Les pratiques et les représentations de chaque mangeur varient selon leurs caractéristiques sociales de sexe, d'âge, de position sociale, d'origine ou d'éducation. De même son rapport à l'alimentation est le produit des socialisations au cours de sa vie associées aux diverses confrontations à des situations différentes au cours de sa vie. Ce mangeur pluriel « obéit à des trajectoires multiples (mais il les induit aussi) qui le différencient des autres, tout en créant et en renforçant des appartenances et des liens sociaux » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 30).

En parallèle, le triangle du manger varie dans l'espace et dans le temps. L'espace entendu comme un espace social et géographique implique pour le mangeur des variations dans les milieux sociaux dans lesquels ses actes alimentaires s'inscrivent. Le mangeur occupe différents rôles dans le monde social et gère les facettes que cette diversité lui impose. De même dans l'espace géographique les aliments se distribuent selon leur nature et leurs qualités. La production des aliments est dépendante des milieux écologiques et de l'accessibilité, ce qui les distribue dans l'espace de manière différenciée. La spatialisation des situations (les

localisations concrètes des actes alimentaires à l'intérieur ou à l'extérieur des foyers, dans des lieux publics ou sacrés, au travail, etc.) localise aussi les mangeurs et les aliments. En deuxième lieu, la dynamique du triangle du manger varie dans le temps. Concernant les mangeurs ils dépendent de temporalités tant individuelles que collectives (histoires et cycles de vie, rythmes de la vie quotidienne). De même les situations, les normes et les rituels associés évoluent avec le temps. Ainsi, les actes alimentaires offrent en même temps une continuité par l'adhérence à la tradition, tout en s'accommodant aux évolutions individuelles et collectives des représentations et des pratiques (Marshall, 2005). Les aliments poursuivent aussi des trajectoires temporelles qui peuvent être lues en termes de *filière du manger* que propose Corbeau, c'est-à-dire les canaux empruntés pour arriver au mangeur, et aussi d'évolutions technologiques dans leur production et leur transformation. Dans ce sens, l'acte alimentaire est le résultat de la rencontre de plusieurs processus sociaux s'exprimant autant depuis une dimension spatiale que temporelle. Les formes de coordination de ces pratiques structurent les temps sociaux. Les contextes de l'informalité se caractérisent par des pratiques qui se produisent à l'intersection de plusieurs processus sociaux. Nous tenterons de comprendre dans la partie suivante les ressorts de ces coordinations.

3. Les contextes alimentaires : des processus de coordination sociale

Norbert Elias dans un livre consacré au *Temps* (1996) explique que celui-ci se construit socialement et que notre rapport au temps se structure sur la base des récurrences de la vie sociale. Le temps n'est pas une entité abstraite mais ce sont les usages auxquels il se prête, les fonctions de régulation et d'intégration qu'il remplit, les conflits qu'il suscite, la relation qu'il entretient avec le travail et avec la vie privée, avec la production et la consommation, qui donnent aux temps sociaux leur signification. Les rythmes alimentaires surgissent entre la nécessité biologique de se nourrir et les contraintes liées à l'organisation sociale (De Saint Pol, 2005; Grignon et Grignon, 2004). Les temporalités de l'alimentation s'organisent au travers de plusieurs instances entre le quotidien et le festif, les temps sacrés et les temps mondains, etc. Les cycles annuels sont marqués par la saisonnalité (naturelle ou culturelle), et l'organisation journalière des prises alimentaires se rythme en fonction des temps de travail, de repos et de loisirs (Aymard *et al.*, 1993; Poulain, 2002b). Que l'on regarde les pratiques alimentaires paysannes (Verdier, 1966) ou les pratiques alimentaires des grandes métropoles (Lhuissier *et al.*, 2013), les contraintes liées au temps de travail sont toujours structurantes des journées alimentaires. Les dimensions d'ordre économique et du travail sont autant d'indicateurs forts des conventions institutionnalisées des temps alimentaires (Aymard *et al.*, 1993; Laporte et

Poulain, 2014). Mais que se passe-t-il dans les mondes de l’informalité où prime la récursivité et l’autonomie ? Songer à la « coordination sociale alimentaire » implique de penser aux divers processus macrosociaux qui conforment. Le triangle de Corbeau permet une première lecture de ces mécanismes de rencontre, car chaque entité le composant est le produit d’un processus social : le mangeur, l’aliment ou bien la situation. Nous essaierons dans cette partie de présenter les cadrages théoriques qui abordent ce sujet.

Penser les temps pour manger implique de penser la relation entre les temps biologiques et les temps sociaux. La fréquence des repas est marquée par une extrême diversité culturelle qui met en évidence combien les modèles alimentaires sont soumis à plusieurs influences qui les font évoluer (Chiva, 1997; Aymard *et al.*, 1993; Poulain, 2006). Le concept de « journée alimentaire », qu’on peut définir comme la distribution temporelle des prises alimentaires, permet l’articulation de ces dimensions (Poulain, 2002a) et aussi le repérage des « *frontières entre les univers domestique, du travail et de la restauration* » (Laporte et Poulain, 2014). De même, les divers épisodes alimentaires marquent le rythme des journées et servent de transition entre différents temps et espaces (Tibère *et al.*, 2018). Les routines alimentaires sont encadrées dans les routines de travail, de famille et de loisir, tout en étant basées sur des valeurs et donc susceptibles d’être modelées et réinventées par les mangeurs (Jastran *et al.*, 2009). Les temps alimentaires et leur distribution journalière, hebdomadaire, mensuelle ou annuelle, sont liés aux modes de consommation propres aux espaces sociaux dans lesquels l’alimentation se met en œuvre. Les temps collectifs demandent des accommodations des besoins biologiques individuels comme autant de *techniques du corps* (Mauss, 1936) aux besoins de socialisation entre mangeurs. Le corps individuel est ainsi mis au service du collectif. La faim physiologique n’est par exemple pas toujours le déclencheur premier des prises alimentaires. Ces accommodations peuvent produire des décalages susceptibles de dériver en tensions entre les besoins du corps et les idéaux alimentaires au quotidien, signes de la rationalisation des choix alimentaires (Kristensen et Holm, 2006).

Dans la présentation de son projet d’une sociologie de l’expérience, François Dubet affirme que les théories des pratiques permettent de dissoudre le débat entre les paradigmes subjectivistes privilégiant le point de vue de l’acteur d’une part et, de l’autre, les paradigmes objectivistes privilégiant celui du système (Dubet, 1994). Les paradigmes de l’action sociale tentent de se séparer de la sociologie classique en définissant la nature de l’activité sociale dans les rapports entre les acteurs et le système. Partant de la base que l’action n’est pas uniquement subordonnée aux exigences du système, ces théories posent que les pratiques permettent de faire le lien entre les actions autonomes et la cohérence de tout le système. Alan Warde explique

qu'un des intérêts de l'entrée par les pratiques, c'est le fait qu'elles permettent de mettre en lumière les processus de coordination sociale impliqués (Warde, 2016). Les différentes pratiques produisent leurs propres demandes temporelles basées sur le degré de coordination ou de synchronisation nécessaire avec d'autres individus ou d'autres pratiques (Southerton, 2006, 2013; Southerton *et al.*, 2012; Warde, 2016; Warde *et al.*, 2007). Ainsi, les demandes temporelles différenciées organisent les rythmes de la vie quotidienne. Les repas demandent par exemple un degré très élevé de coordination des commensaux et s'inscrivent dans une séquence spécifique de pratiques liées (dont la transformation culinaire, la distribution, etc.) (Duruz, 2005). Afin de satisfaire leur *performance*, ces pratiques réclament des conditions temporelles particulières qui relient plusieurs acteurs sociaux dans une durée et un cadre précis (dans la journée, dans la semaine, dans l'année...). Par contraste, les pratiques moins dépendantes de coordination se réalisent de façon individuelle. Les relations entre les temporalités et les pratiques doivent être comprises comme étant interdépendantes, car il existe une relation rétroactive entre la configuration des pratiques par les temporalités et, en retour, le façonnage des temporalités par la performance des pratiques. Le concept des « itinéraires de la consommation » proposé par Dominique Desjeux (2006) et repris par Poulain (2002b) pour son application au contexte alimentaire, permet d'identifier les différentes étapes qui doivent être coordonnées pour que des consommations alimentaires se produisent. Présenté selon l'ordre temporel un itinéraire se compose : d'un processus de décision de ce qui va être mangé par un groupe défini selon des ressources définies ; d'un processus d'acquisition qui implique l'accès et la disponibilité des produits ; de la transformation et la préparation culinaire ; de la consommation et de la gestion des restes. L'acte alimentaire en tant que pratique et ses « demandes » de coordination sociale sont donc très complexes.

Le contexte dynamique dans lequel se situe le mangeur que nous étudions nous oblige à penser aux formes de l'actualisation des normes selon des contextes plus ou moins aléatoires et donc aux modes de régulation des mécanismes de coordination à l'œuvre. Afin de comprendre les contextes au sein desquels se déploient les pratiques alimentaires, nous partirons de la schématisation théorique que Nicolas Herpin a construite face aux changements liés à la modernité (Herpin, 1988). Il s'agit, d'emblée, d'une grille de lecture de la « déstructuration » de l'alimentation, que nous proposons de mobiliser plutôt comme théorie des « synchronisations sociales alimentaires » afin de l'appliquer au cas concret des mangeurs du *kampung* — car on verra que c'est en regardant ce qui a changé dans le repas français que Herpin fait émerger les processus à l'œuvre dans leur constitution. Il en dégage cinq : 1) la *déconcentration* des contenus, 2) la *désimplantation* temporelle, 3) la *désynchronisation* sociale,

4) la *délocalisation* et 5) la *dé-ritualisation*. À réaliser une lecture *positive* (et, dans la mesure du possible, déracinée du modèle alimentaire français) de ce cadrage théorique, il apparaît qu'un « vrai repas » résulte de la coordination sociale de plusieurs processus: 1) la concentration d'aliments solides à des moments spécifiques de la journée (ce qui implique des processus d'acquisition et de transformation), 2) l'assignation sociale d'horaires pour leur consommation ; 3) la synchronisation des mangeurs pour des rencontres autour des aliments ; 4) l'assignation d'espaces spécifiques pour leur consommation et 5) les rituels de partage entre le quotidien et le festif. Cette proposition permet de conjuguer normes et contextes de l'acte alimentaire et donc de construire une grille de lecture des « vrai repas ».

Les temps alimentaires se construisent à l'intersection de plusieurs processus sociaux. Les repas sont ainsi le résultat d'une coordination aboutie entre les besoins individuels et collectifs. Les prises alimentaires et plus exactement leurs modes de socialisation sont des lieux de lecture de la marge de liberté du mangeur et des rationalités en contexte. Au sein de l'environnement alimentaire varié et dynamique que représente l'alimentation de rue : quelle est la marge de manœuvre des mangeurs ? Pour continuer cet exercice de cadrage de nos questions de recherche il convient maintenant d'élargir l'angle d'observation au-delà des occasions alimentaires, pour comprendre le rôle que le système culinaire d'approvisionnement, en l'occurrence, majoritairement l'alimentation de rue, joue dans la configuration du contexte dynamique dans les *kampungs*. L'alimentation de rue provoque une multitude d'échanges économiques encadrés dans des relations sociales. La densité des interactions alimentaires qui y ont lieu nous invite à regarder de près la nature de ces échanges.

II. Axe économique : les enjeux des partages alimentaires

Après avoir exposé les cadrages théoriques nécessaires à la compréhension du mangeur comme étant à la fois surdéterminé socialement mais bénéficiant d'une marge de liberté, il nous faut maintenant approfondir la compréhension sociologique des échanges et des partages alimentaires. A l'intersection de la sociologie du mangeur et de l'anthropologie économique nous souhaitons questionner comment les formes particulières de l'acquisition de l'alimentation de rue, inscrites dans l'économie informelle, conditionnent les socialisations alimentaires. L'étude sociologique de l'alimentation du *kampung* a l'intérêt d'ouvrir les échelles habituelles d'observation. La morphologie sociale du *kampung*, les liens de voisinage et les interdépendances économiques, nous invitent à tourner le regard vers les interactions sociales

alimentaires qui la structurent et nous obligent, en conséquence, à y inclure les liens entre les vendeurs et les mangeurs, ainsi que les partages alimentaires quotidiens au sein du voisinage. Nous regarderons ces échanges en trois temps. Le premier sera consacré à la compréhension des échanges entre mangeurs et aux implications sociales de la commensalité. Puis, dans un second temps, afin de comprendre les interactions sociales et économiques caractéristiques de l'alimentation de rue, nous présenterons le cadrage théorique de l'anthropologie du don pour comprendre la nature sociale de ces échanges économiques. Le troisième temps sera un essai de conceptualisation du lien nourri-nourricier constitué par un exercice synthétique des deux premiers cadrages théoriques.

1. Risques et politique de l'alimentation en commun

Les incorporations communes, risques et enjeux

L'alimentation ne se borne pas aux purs besoins physiologiques, car on ne se nourrit pas seulement de nutriments, mais aussi de symboles (Fischler, 1988, 2001; Trémolières, 1975). La faim, le « meurtre alimentaire » et l'hygiène de vie sont régulés par un ensemble de croyances, de règles et de classifications constituant le système alimentaire d'une culture donnée. Les aspects matériels de l'alimentation et ce système de régulation sociale sont donc indissociables. Partager des aliments n'est donc pas anodin, notamment à cause de leur incorporation. Le « principe d'incorporation » a été d'abord proposé par Paul Rozin et Carol Nemeroff (1989), puis repris par Claude Fischler dans *l'Homnivore* (1990), et qui peut se traduire par l'expression « *on est ce que l'on mange* » dont on distinguera trois niveaux. Le premier, le niveau *physique* correspond à la réalité matérielle du fait que le corps du mangeur est le résultat du métabolisme et de la transformation des aliments ingérés. Grâce aux substances anaboliques provenant des aliments, les tissus du corps se développent. En plus, ils fournissent l'énergie et les composants nécessaires pour son fonctionnement physiologique. Le deuxième niveau correspond à l'incorporation *symbolique*. Les aliments sont choisis selon le système classificatoire du mangeable (Fischler, 2001, Poulain, 2002), puis transformés et chargés symboliquement. Ce système est constitué d'un programme classificatoire qui sélectionne parmi les ressources nutritionnelles celles qui vont, par des raisons culturelles, être ou non mangeables. Les aliments possèdent tous des statuts différents dont on absorbera les qualités positives et négatives par l'incorporation. Finalement, l'incorporation *identitaire* est impliquée dans la différenciation sociale, on devient « *ceux avec qui on mange* », car l'alimentation est fondatrice de l'identité collective et constitue un lieu privilégié pour le tissage et le maintien du lien social. L'incorporation alimentaire est donc structurante de l'identité des mangeurs et peut, de ce fait,

être porteuse d'anxiété. Le « paradoxe de l'omnivore » est une formulation qui rend précisément compte du sentiment d'anxiété produit par l'alimentation (Fischler, 1980, 1988, 2001). Omnivore, l'homme est pourtant doué d'autonomie, de liberté et d'une capacité d'adaptation qui lui permet d'habiter des milieux très différents ; de satisfaire ses besoins nutritionnels en puisant dans des ressources très diversifiées, pour répondre aux changements de son environnement. Or cette capacité est soumise à une contrainte, celle de la variété, car il ne peut pas subsister avec une seule source d'aliment. Ainsi, une lutte permanente se livre entre un besoin d'innovation basé sur la « néophilie » et une crainte d'intoxication voire de mort qui le rend néophobe. Ce « tiraillement » se produit lors d'une innovation à la fois nécessaire et dangereuse. Chaque système culinaire, entendu comme un « *corps de pratiques, de représentations, de règles et de normes reposant sur des classifications* » a pour fonction la résolution de ce paradoxe de façon à réduire l'anxiété du mangeur en identifiant culturellement les aliments (Fischler, 2001). Cette « grammaire culinaire » permet au mangeur de savoir ce qu'il mange, d'inscrire les aliments dans un système de pratiques et de représentations et de les partager.

Dans la suite des travaux de Fischler, Alan Beardsworth caractérise les ambivalences de l'acte alimentaire auxquelles font face les mangeurs en trois dimensions : 1) l'ambivalence entre la vie et la mort ; 2) l'ambivalence entre la santé et la maladie et 3) l'ambivalence entre le plaisir et le déplaisir (Beardsworth et Keil, 1995). La première tient au fait que l'alimentation est nécessaire au maintien de la vie, mais qu'elle requiert la mise à mort des animaux consommés pour les régimes carnivores, majoritaires au niveau global. Les gestions de cette ambivalence dans les cultures alimentaires sont très diverses, par exemple la prescription du végétarisme pour certaines, ou l'abattage ritualisé pour d'autres. La deuxième ambivalence renvoie au risque physique des incorporations, car l'alimentation peut être source de santé et de bien-être, mais aussi de maladie. Ainsi, on mange pour avoir de la vitalité et de la force, mais on peut bien s'intoxiquer avec des aliments. Cette ambivalence s'inscrit aussi dans la perspective d'un état de santé qui se maintient ou se dégrade au cours d'une vie. La troisième ambivalence, à composante sensorielle, réside dans la tension entre une alimentation qui peut être à la fois source de plaisir et source de déplaisir, voire de dégoût. Les systèmes culinaires, par le biais des assemblages, recettes et assaisonnements, servent à gérer cette ambivalence. Les dimensions tant positives (vie, santé et plaisir) que négatives (mort, maladie et déplaisir) (Corbeau et Poulain, 2002) se situent à des étapes différentes de l'acquisition alimentaire (production, abattage, transformation) et se cristallisent dans les aliments incorporés. La cuisine a un rôle fondamental dans la gestion de ces dangers et ambivalences, puisque les

transformations par la cuisson et par les mélanges d'aliments rendent culturellement acceptables les produits de la nature.

Sur la base des enjeux de l'incorporation, revenons maintenant sur les partages alimentaires. La commensalité ou la *co-incorporation* comportant des risques et des dangers, manger avec quelqu'un signifie tisser avec lui un lien consubstantiel, établir une communauté de chair (Corbeau et Poulain, 2002,) que l'on peut assimiler aux liens de parenté (Bloch, 1999; Janowski et Kerlogue, 2007). L'incorporation, affirme Fischler, est « *fondatrice de l'identité collective et, du même coup, de l'altérité* » (2001, p. 68), ce qui ne veut pas dire que les liens ainsi établis lors des repas collectifs ne puissent varier selon leur force, leur intensité, leur degré d'intimité, etc. Ils peuvent, en fait, être positifs ou négatifs, tantôt souhaités ou recherchés, tantôt craints et évités. Mise en lien avec l'incorporation des aliments, la commensalité devient porteuse de risques à plusieurs titres. Premièrement, un risque objectif qui réside dans l'acceptation de l'hygiène de l'autre. Dans une situation de commensalité les individus étant très rapprochés, le risque de contagion et de transmission de maladies n'est pas toujours absent. Toutefois, selon les habitudes de consommation culturellement établies (manger avec les doigts, avec des ustensiles, etc.) et le degré d'individualisation des portions, le risque encouru n'est pas le même. L'évolution des manières de table sont à l'origine des techniques de prévention de la contagion et ont évolué vers la sécurisation de l'acte alimentaire. Les espaces de consommation de l'alimentation de rue invitent des rassemblements dans des espaces où l'environnement est moins contrôlé et donc les rencontres (et les risques) sont plus aléatoires. De même, ce risque biologique s'exprime dans l'acceptation de l'hygiène de celui ou de celle qui prépare les aliments, impliquant les modalités de conservation, de préparation et de service. L'alimentation de rue est souvent associée à des mauvaises pratiques de manipulation et donc avec des risques de contaminations alimentaires (Andarwulan *et al.*, 2009; Cortese *et al.*, 2016; Vollaard *et al.*, 2004), ce qui peut exacerber les sentiments de méfiance et faire appel à des mécanismes de sécurisation et de gestion. Dans les *slums*, les réseaux d'interconnaissance favorisent la production de liens de confiance lors de ces interactions alimentaires. Deuxièmement, les risques des incorporations communes peuvent être de type biographique et/ou psychologique, car l'alimentation est une « fenêtre » sur l'intimité, sur qui on est. Ouvrir les portes de sa maison, par exemple, ou montrer tout simplement sa façon de manger, permet de reconnaître socialement une personne et ouvre des espaces jadis privés. Dans une étude sur les lieux du manger comme la nôtre où les frontières entre les univers privé et public ne sont pas nettement démarquées, où les dispositions spatiales de l'habitat impliquent dans l'alimentation des uns le regard des autres, ce risque relève du quotidien. Troisièmement, il y a le risque symbolique et

social qui émerge car, encore une fois, par le lien consubstantiel qui se crée, « *on devient ceux avec qui on mange* » (Crawley, 1895). Le partage des aliments ayant des implications sur les identités individuelles et collectives, nous souhaitons donc comprendre les ressorts au sein d'un espace social tel que le *kampung*, si marqué par les imbrications des mondes économiques et socioculturels où l'alimentation de rue joue un rôle central dans l'organisation de la vie quotidienne. Ce dernier enjeu porte plus largement sur la « politique de la commensalité » (Fischler, 2011) et, donc, sur les modes de rassemblement de mangeurs.

La fonction politique des repas

Les systèmes culinaires propres aux cultures culture par le biais du système classificatoire, des règles commensales et des assemblages culinaires permettent de répondre au problème de l'anxiété et fournissent au mangeur les indices pragmatiques et symboliques sur quoi et comment manger. Le sentiment d'appartenance ou d'exclusion d'un groupe découle ainsi de ces règles socioculturelles. Au cours des occasions commensales, les convives doivent respecter les mêmes règles sous peine de perdre leur place dans le groupe, de marquer trop fortement une différence qui peut en outre être lue comme une expression d'hostilité (Bloch, 1999; Crawley, 1895; Fischler, 2011; Weichart, 2008). Les rencontres commensales sont des moyens par lesquels l'identité se construit et se maintient. En Géorgie, par exemple, certaines formes de commensalité ont de très fortes connexions sémantiques avec la nation et le concept de parenté (Muehlfried, 2008). Des phénomènes de *co-incorporation* collective y assurent la survie de l'identité nationale dans le corps de chaque membre. En Indonésie, la consommation de riz suppose que les mangeurs sont faits de la même substance, partagent le même sang et la même chair (Janowski et Kerlogue, 2007). De même, la culture alimentaire est marquée par l'histoire et la religion, en l'occurrence le modèle catholique où la valeur du partage et du manger ensemble est mise en valeur contre l'individualisme protestant des pays anglo-saxons. Les différences culturelles entre les pays méditerranéens et anglo-saxons sont ainsi visibles dans la façon dont ils partagent les aliments. Pour les premières, la convivialité semble être un pivot central dans leur alimentation car elles donnent aux repas une forte légitimation du plaisir et de la sociabilité. La convivialité y est perçue comme l'état idéal de toute situation de commensalité. Au contraire, pour les américains l'alimentation relève principalement de l'individu, car il est à chacun de trouver la diète la plus adaptée à ses besoins « *spécifiques, uniques et irréductibles à toute généralité* » (Fischler et Masson, 2008).

Le partage collectif des aliments est fondamental pour la construction de la cohésion et de l'unité sociales sur la base du respect unanime des règles de comportement et de partage.

Toutefois, la commensalité n'équivaut pas mot à mot à la convivialité, puisqu'il s'agit, dans la première, aussi d'un espace de mise en scène pour des différenciations sociales (Fischler, 2011; Poulain, 2002b). Ainsi, la commensalité englobe plusieurs niveaux et types de partage alimentaire selon des codes sociaux et culturels très précis, régulant les échanges entre le désir et la contrainte, l'égoïsme et la générosité, la possession et le partage (Hamer cité par Sobal, 2000). Le concept de « cercles commensaux » de Jeffery Sobal permet de classifier les différents types de situations en utilisant principalement les variables changeantes d'une situation à l'autre. Ainsi le *cercle commensal* comprend tous les commensaux potentiels d'un mangeur identifié (en termes de fréquence et de type de lien) et le concept d'*unité commensale* peut être mobilisé pour l'observation d'une situation de partage alimentaire ponctuelle. Il est dans ce sens important de discerner comment et quand les repas incluent des convives extérieurs à l'*unité commensale* habituelle, pour en déduire par cela même les variables sociales impliquées dans le partage et l'inclusion élargis (Sobal et Nelson, 2003). Les différentes unités possibles sont appelées des *cercles commensaux concentriques* pour discerner les différents niveaux d'intimité de ces situations de commensalité diverses selon le contexte où elles se déroulent, la nourriture qui y est partagée et ceux qui participent au repas. À l'intérieur de chaque cercle, les rôles et la hiérarchie sont définis par le choix des tâches à accomplir, des places autour de la table, la différenciation des sexes, l'âge, etc. Ces différences de statut peuvent se manifester par l'emplacement, le moment de manger, les aliments consommés, entre autres. La différenciation sociale se manifeste donc à l'intérieur de l'unité commensale par sa façon de marquer des rôles précis et les hiérarchies, et à l'extérieur par des mécanismes d'inclusion et d'exclusion sociale. Ce modèle de pensée est déclinable selon les contextes socioculturels et des hypothèses de *fermeture* ou d'*ouverture* de ces cercles commensaux peuvent permettre des comparaisons. Les castes en Inde et les interdits qui marquent les frontières entre elles sont, à l'occasion, des exemples clairs de comment l'appareil normatif de partage alimentaire est structuré et structurant des différences sociales (Appadurai, 1981). Cette hétérogénéité implique l'intimité à l'intérieur de chaque cercle et plus particulièrement à l'intérieur du noyau familial qui assure des fonctions particulières pour la protection et le maintien des différences par rapport à l'extérieur. Ouvrir les portes de l'intimité du cercle commensal donne lieu aux performances du « théâtre social », scène où se jouent l'image et le statut social puisque cela devient justement public (Elias et Scotson, 1965; Goffman, 1973). On y partage de l'intimité et on donne beaucoup de renseignements sur sa vie, par le biais d'invitations ou autres moyens de rassemblement. Faisant écho aux risques sociaux évoqués précédemment, ces rassemblements sont des invitations à l'inclusion car, « *en incorporant le*

repas, l'invité incorpore les qualités symboliques de son hôte transmises par les aliments » (Corbeau et Poulain, 2002).

Dans un chapitre de l'ouvrage dirigé par Peter Scholliers *Food, drink and identity cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages* (2001), Claude Grignon présente une typologie des commensalités en lien avec les morphologies sociales. Pour commencer, il définit la commensalité comme *“a gathering aimed to accomplish in a collective way some material tasks and symbolic obligations linked to the satisfaction of a biological individual need”* (Grignon, 2001, p. 24). La typologie de Grignon s'organise sur la base de trois contrastes binaires : 1) la commensalité *domestique* et l'*institutionnelle* ; 2) la commensalité *quotidienne* et l'*exceptionnelle* ; 3) la commensalité *ségrégative* et la *transgressive*.

1. La commensalité *domestique* représente les moments où se réunissent les membres d'une même famille résultant de la coordination des emplois du temps et reflète le degré de cohésion du groupe familial spécialement. La commensalité *institutionnelle* a lieu entre des personnes liées par l'occupation professionnelle pour qui les repas doivent être pris collectivement mais dont la hiérarchie existante détermine les groupes de mangeurs et la spatialisation des commensalités.
2. Les commensalités *exceptionnelles* sont très bien définies temporellement en termes de durée et de récurrences. Elles marquent des cycles particuliers de la vie des individus ou des collectifs. Les commensalités *quotidiennes* ont lieu au cours de la vie de tous les jours et peuvent être reliées à la fois à l'univers des commensalités *domestiques* et *institutionnelles*.
3. Enfin, les commensalités *ségrégatives* et *transgressives* représentent la scission entre d'une part des repas partagés dont le but est de lier et de retendre les liens sociaux et de l'autre des repas qui permettent l'affranchissement de certaines limites sociales. Grignon admet les limites de cette typologie qui comme tout exercice de construction idéal-typique, peut rendre opaques certaines nuances. Toutefois celle-ci nous intéresse car elle donne de la profondeur au concept de commensalité en « désacralisant » certains aspects liés notamment à la table familiale.

Cette manière de penser les configurations des socialisations alimentaires permet de regarder à la fois le « substrat matériel » de ces consommations et de les localiser géographiquement et temporellement. Notre recherche interroge la manière dont les socialisations du mangeur de rue s'établissent en partant du principe d'une organisation temporelle de la vie quotidienne davantage souple vers des dispositions spatiales soumises à des « intersections » entre des biens matériels et sociaux (Simone, 2004, 2010b, 2011) et donc beaucoup plus conjoncturelles. La typologie que propose Grignon ne saurait pas s'appliquer « telle quelle » au contexte des mangeurs du *kampung* (par exemple une commensalité « institutionnelle » serait introuvable). Avec cette précaution, nous garderons alors les axes d'analyse qu'il propose : espace, temps et nature des liens comme dimensions de construction d'une typologie susceptible de rendre

compte des socialisations alimentaires qui structurent l'espace social alimentaire (Poulain, 2002b) du *kampung*.

Les interactions sociales alimentaires sont des manifestations de la manière dont les groupes sociaux s'organisent pour partager des aliments. La régulation des animosités, des rivalités et des tensions figure parmi les fonctions de la commensalité, car il s'agit de la mise en scène des positions, des rôles sociaux, des limites des différents cercles et des statuts des transactions de don/contre-don qui y sont alors engagées. Nous souhaitons comprendre les relations de don et de contre-don dans l'alimentation de rue avec un double objectif : borner les socles conceptuels des partages commensaux, et proposer une construction théorique des liens entre une « entité nourricière » et une entité « nourrie ».

2. Le paradigme du don et la relation nourri-nourricier

En plus des liens de commensalité, cette recherche vise à comprendre le partage alimentaire lors des échanges qui ont lieu entre le mangeur et son *entourage nourricier* (De Suremain, 2007). Dans les *kampungs* de Jakarta, l'alimentation de rue est le principal pourvoyeur d'aliments préparés. Ce système alimentaire est encastré dans les modes d'échange propres à l'économie informelle où les négociations, les temps et les contreprestations sont de plusieurs natures car elles s'établissent sur la base de rapports sociaux. Nous développerons par la suite, succinctement, les cadrages théoriques de l'anthropologie du don depuis ses origines jusqu'à leur application aux échanges alimentaires, dans un exercice de construction théorique des liens nourri-nourricier.

La nature sociale de l'échange : la triple obligation du don

Dans les années 1920, l'*Essai sur le don* (1924) de Marcel Mauss marque le début d'un exercice de comparaison entre les phénomènes économiques tels que la science économique était capable d'en rendre compte, et les faits d'ordre économique tels qu'ils se manifestaient dans les sociétés archaïques. Mauss analyse ces faits économiques dont il n'est pas toujours facile d'isoler l'aspect purement économique depuis une perspective socio-anthropologique. Dans l'*Essai sur le don*, Mauss met le don en tant que « fait social total » au cœur de la problématique sociologique. Ces faits sont définis comme des ensembles qui « *mettent en branle [...] la totalité de la société et de ses institutions* » (Mauss, 2007 [1929], p. 234) et qui permettent de « *percevoir l'instant fugitif où la société prend* » en saisissant « *plus que des idées ou des règles [...] des hommes, des groupes et leur comportement* » (p. 236). Le don est

l'objet spécifique de l'*Essai* et prend en compte tout échange dont la mécanique s'inscrit dans l'obligation de le faire et de le rendre. Dans les premiers chapitres de son ouvrage, Mauss se propose d'en démontrer l'universalité et la complexité, à partir d'une ethnographie comparée des populations des îles du Pacifique et du nord-ouest américain. Ensuite, il explore le phénomène du don et les obligations associées dans le droit romain, germanique et indien. Il conclut son travail en assurant que le don est toujours d'actualité pour une compréhension de (et à l'œuvre dans) la morale et l'économie contemporaines.

Mauss fonde son analyse du don sur deux institutions indigènes : le *potlatch* et la *kula*. Le premier, qui signifie « l'action de donner », sert d'introduction à une explication du don comme *fait social total* et plus spécifiquement des dons de type « agonistique ». Il s'agit d'une institution sociale repérée dans des sociétés habitant l'Amérique du Nord et étudiée par l'anthropologue Franz Boas pendant la fin du XIX^e siècle. Ces groupes se caractérisent par leur richesse et par des morphologies sociales changeantes pendant l'année : en hiver, l'établissement dans les villes produit une vie sociale très dense, tandis qu'en été les groupes se dispersent. Le *potlatch* consiste en une grande fête au cours de laquelle se réunissent un ou plusieurs clans dans le but d'échanger des cadeaux ostentatoires. Ce qui anime cette « lutte de générosité », pouvant aboutir à la destruction quasi-totale de la richesse est plus l'honneur que le profit, car elle s'inscrit dans un cycle sans fin de donner et de rétribuer. Les participants ne cherchent donc pas de gain matériel, qu'ils méprisent, mais plutôt du prestige qui se manifeste par ces démonstrations d'excessive générosité. Ces formes de l'échange sans liens marchands ont pour but d'établir un ordre social hiérarchique sur la base des dons les plus importants même s'ils sont les plus destructeurs de richesse. Il s'agit ici d'une générosité destructrice d'autrui qui, épuisé, ne peut plus rendre et donc manque à son obligation affirmant la suprématie du donateur. Pour Alain Caillé, le don agonistique se substitut ainsi à la guerre et devient un opérateur d'alliances (Caillé, 2007). Mauss conceptualise le *potlatch* et en étend son usage à toutes les sociétés. La deuxième institution analysée par Mauss, celle qui lui servira à structurer la théorie du don est la *kula*, présentée comme un cas suprême d'échange de dons. La *kula* a d'abord été étudiée par Bronislaw Malinowski dans des îles de la Nouvelle-Guinée (1922). Là, diverses populations de pêcheurs commerçants entretiennent des liens au cours de leurs longs voyages sur la base d'échanges ritualisés de bracelets et de colliers. Ce système d'échange, non basé sur une générosité écrasante comme le *potlatch*, a pour but de maintenir l'alliance entre les protagonistes de façon durable, sur la base d'une circulation d'Ouest en Est de bracelets et d'Est en Ouest des colliers. Outre la durée de l'échange, la durabilité de l'alliance se fonde sur le contredon auquel tout donateur aspire, donc sur la réciprocité rituelle entre des sujets qui se

lient par des échanges réguliers. Des études postérieures voient dans la *kula* un système de marchandage antérieur à la monnaie.

Fort du constat de l'obligation de rendre, Mauss explore quelle peut être bien cette puissance qui gît dans ce qui est donné pour que le donataire le rende. Il tente alors de comprendre ce qui lie le système tripartite formé par le donateur, la chose donnée et celui qui la reçoit. Il retrouve l'explication dans l'étude des mécanismes du don dans la société maorie chez qui la chose échangée est chargée d'une force symbolique dite le « *hau* » qui oblige le donataire à rendre sa part. Pour Marcel Mauss, il s'agit d'une traduction indigène de ce qu'il appelle plus universellement « l'honneur » ou « la face » contenus dans la chose échangée. Ainsi, dans les sociétés qui fonctionnent sur la base de prestations totales, les choses et les personnes sont unies par le *hau*, « l'esprit » de la chose échangée. Le *hau* ne représente pas la contrepartie ou le contre-don, mais plutôt le fait qu'il *faut* une contrepartie sous peine d'encourir des sanctions. La généralisation du *hau* aux mécanismes de prestations de toutes les sociétés se fait sur la distinction entre les choses données et toute autre chose dépourvue de la force de la chose donnée. Cette dernière garde pour toujours une trace du donateur qui produit l'obligation de contreprestation.

« Ce qui, dans le cadeau reçu, échangé, oblige, c'est que la chose reçue n'est pas inerte. Même abandonnée par le donateur, elle est encore quelque chose de lui. Par elle, il a prise sur le bénéficiaire, comme par elle, propriétaire, il a prise sur le voleur » (Mauss, 2007 [1929], p. 80).

Pour Mauss la prestation totale ne comporte pas uniquement l'obligation de rendre ce qu'on a reçu, mais aussi l'obligation de donner et de recevoir. La rétribution part du principe que tant qu'elle n'est pas effectuée, le donateur a une sorte de pouvoir sur tout ce que le donataire possède. L'obligation de donner est l'essence même du don et elle ouvre le cycle de réciprocity qui s'ensuivent. L'obligation de rendre reboucle le circuit du don car le don n'est plus destructeur mais dynamique, l'obligation de rendre devenant ainsi impérative sous peine de perdre la face à jamais. Refuser de prendre comme refuser de donner équivaut à déclarer la guerre, car on refuse l'alliance et la communion. Pour Mauss, choses données, donateurs et donataires sont « mélangés » par cette « triple obligation » (Mauss, 2007 [1929]). Pour Mauss, les sociétés archaïques fonctionnaient sur le régime des prestations totales que l'échange marchand monétaire a remplacé petit à petit. Toutefois, il conclut sur une note optimiste pour affirmer que « *tout n'est pas encore classé exclusivement en termes de vente et d'achat* » dans le monde contemporain ; la morale marchande n'y prévaut pas car les choses ont toujours une valeur affective. Pour Mauss, les sociétés peuvent basculer d'un modèle à l'autre si le système hiérarchique est instable, et il invite à s'inspirer du modèle de la *kula* pour ne pas tomber dans

la rivalité du *potlatch*. C'est le moment de présenter les lectures postérieures au paradigme du don qui se proposent de repenser la distinction entre le don et le marché dans le monde contemporain.

Lectures contemporaines : du don au marché

La théorie du don a ouvert la voie pour les réflexions autour de la séparation entre le don et le marché dans nos sociétés contemporaines. Certains auteurs radicalisent l'opposition entre les économies du don, non capitalistes, et les économies marchandes capitalistes. Parmi eux, on distingue le groupe de philosophes et anthropologues du Mouvement Anti-utilitariste en Sciences Sociales (M.A.U.S.S.), qui souligne le schisme entre l'utilitarisme de l'échange marchand et la logique humaniste et anti-utilitariste de la réciprocité et de l'économie solidaire. Depuis les années 1980, le projet de l'anthropologie du don est d'exposer des voies alternatives à la théorie utilitariste des sciences sociales. C'est dans la revue du M.A.U.S.S. éditée par La Découverte, créée en 1981 et dirigée par Alain Caillé, que plusieurs auteurs associent leurs travaux de recherche pour réagir contre l'idée selon laquelle la seule rationalité valide de l'action sociale est celle de l'intérêt. L'hypothèse, venant du monde des économistes, consiste à rapporter l'ensemble des phénomènes sociaux exclusivement aux décisions et aux calculs d'individus dissociés les uns des autres pour qui seulement leur intérêt propre compte. La généralisation de la rationalité économique dans le champ de la pensée sociologique, qui se fonde sur l'image de l'*homo œconomicus* est, pour Caillé, réductrice des rapports sociaux. Si les hommes ne sont que des *homo œconomicus*, alors la seule régulation de la vie est le marché. L'anthropologie du don se positionne ainsi comme un paradigme fondé sur les travaux de M. Mauss et plus spécifiquement sur *l'Essai sur le don*, dans lequel l'auteur s'oppose à la loi de l'offre et la demande au profit d'une règle sociale primordiale qui serait basée sur le don et le contre-don, au moyen desquels les sujets cherchent plutôt de la reconnaissance. Si la mondialisation et la généralisation de la logique du marché peut laisser transparaître l'*homo œconomicus* comme l'homme de la modernité et comme la seule logique qui régit les rapports sociaux, l'anthropologie du don s'oppose à cette prétention de tout y réduire.

Caillé développe, depuis les travaux de Mauss, une théorie de l'action sociale multidimensionnelle, en distinguant quatre pôles du don et de l'action sociale s'organisant en deux oppositions binaires: celui de l'obligation et de la liberté d'une part ; celui de l'intérêt et du désintéressement de l'autre (Caillé, 2007). Il existe ainsi quatre mobiles premiers de l'action : 1) l'intérêt pour soi dans lequel priment des logiques individualistes et intéressées (dont le marché financier représente l'extrême) ; 2) l'intérêt pour autrui où prime le

désintéressement (dont le projet communiste représente l'extrême) ; 3) l'obligation sociale, c'est-à-dire la nécessité de se plier à des règles sociales 4) la liberté et la créativité, tout aussi cadrées par des normes sociales (dont les actes gratuits représentent un exemple). Ces quatre mobiles sont entrecroisés dans les actions sociales, il y a toujours une partie de chacun dans toute action humaine. Autrement dit, pour assurer la coordination efficace de la société il faut que toutes les actions soient composées de tous les mobiles de l'action.

Une autre application du paradigme du don est présentée par Florence Weber, qui propose de séparer les types de prestation afin de comprendre les différents échanges. Pour Mauss, ce qui distingue le *potlatch* de la *kula* est que dans cette dernière il n'existe pas de rivalité entre les protagonistes. Dans sa présentation de l'édition de 2007 de *l'Essai sur le don* (p.15), F. Weber explique ainsi la différence entre les deux institutions :

« Contrairement au *potlatch*, système agonistique au cours duquel se construit la hiérarchie entre les personnes et les groupes et qui combine un ensemble de transferts rituels instantanés et des séquences de plusieurs transferts reliés les uns aux autres, la *kula*, forme pacifique et réglée d'échange cérémoniel, est constituée d'un double cercle de transactions rituelles au cours desquelles s'instaurent des relations statutaires dotées d'une grande stabilité ».

Sur cette base, l'auteure sépare d'une part les *transactions* et de l'autre les *transferts* (Weber, 2000). Une *transaction* implique une contreprestation exigible. Elle est en principe bipartite, composée par un don et par sa contreprestation. Dans ce cas, les dispositifs matériels, temporels et cognitifs, enlèvent toute ambiguïté à l'échange qui est cadré normativement et/ou juridiquement. Chaque partenaire sait ce qu'il a à faire et dans quelle mesure. En revanche, le *transfert*, correspondant davantage au don agonistique, ne suppose pas une obligation de contreprestation. Les *transferts* peuvent s'inscrire dans une chaîne où un premier transfert est suivi d'un autre et ainsi de suite, mais ici la contreprestation est ambiguë, les différents partenaires pouvant inscrire leur action de don ou de contreprestation dans plusieurs registres. La nature de la contreprestation n'est pas définie ni le temps de l'échange. Pour Weber, c'est à l'ethnographe de déceler la signification de ces échanges en fonction de la nature des relations entre les protagonistes, de la forme de la prestation (transaction ou transfert) et de la nature des biens échangés (monétaires ou non). De même, il faut tenir compte de l'écart temporel lors des échanges, car il permet de déterminer la forme de la prestation : si l'échange est simultané, l'écart est nul, l'interaction est donc ponctuelle ; si, au contraire, il n'y a pas de contreprestation, l'écart est infini, et l'interaction demeure incomplète (il s'agit des dons « purs » comme le mécénat ou le legs qui établissent des liens entre des prestataires) ; enfin, s'il y a un écart temporel, différentes formes de contre-don deviennent possibles selon les relations des protagonistes et la nature de « la chose donnée » (Weber, 2000; Weber et Dufy, 2006). Pierre

Bourdieu, dans *Raisons pratiques*, base aussi son interprétation de l'échange en différenciant le don *maussien*, qu'il définit comme « *une suite discontinue d'actes généreux* » (1996, p. 177) des autres échanges, sur la base de l'intervalle de temps écoulé entre le don et sa contreprestation. Pour Bourdieu, les échanges simultanés, comme les transactions marchandes ou non marchandes dans lesquelles il y a une équivalence de valeurs, ou bien les transactions rituelles (par exemple l'échange d'alliances lors d'un mariage) ne créent pas un déséquilibre entre le donateur et le donataire à cause de l'instantanéité. C'est dans l'entre-temps, entre le don et le contre-don, qu'un rapport de force se crée (hiérarchique dans le cas du *potlatch*,) ; une forme de dette qui devient un *mode de domination* (Bourdieu, 1976). Il faut alors pointer deux points fondamentaux : d'une part, l'intervalle de temps entre le don et sa contreprestation et, de l'autre, le fait que le don a pour effet d'affaiblir celui qui reçoit et de renforcer celui qui donne.

« Tout se passe comme si l'intervalle de temps, qui distingue l'échange de dons du donnant-donnant, était là pour permettre à celui qui donne de vivre son don comme un don sans retour, et à celui qui rend de vivre son contre-don comme gratuit et non déterminé par le don initial ». (Bourdieu, 1996, p. 178)

Pour Florence Weber, il s'agit ici d'une lecture pessimiste et réductrice du don comme créateur de dettes. Selon l'auteure, dans un projet d'ethnographie économique (2006), cela revient à méconnaître la situation telle qu'elle est définie par les acteurs en présence. Dans ce modèle, la transaction marchande se présente comme une interaction ponctuelle parmi d'autres types de transactions possibles, ce qui permet de démontrer que tout échange entre les êtres humains *n'est pas qu'économique*, et que le lien social n'est jamais réductible aux seuls échanges économiques. Par ailleurs, la transaction marchande n'est pas toujours monétaire (il y a le troc...) et, en contrepartie, la transaction monétaire n'est pas toujours marchande (on peut payer plus cher un service à quelqu'un si on veut l'aider). Le prix n'est donc pas toujours défini en fonction du marché, de la rencontre entre l'offre et la demande ; il peut aussi être fixé en fonction de la relation entre les protagonistes de l'échange. Lorsque le prix est fixé indépendamment de cette relation, on assiste à une économie de marché, certes, mais où la circulation des dons et des contre-dons s'épuise dès que la transaction est close. Il y a ici un travail d'abstraction, de régulation par un tiers qui fixe le prix. Dans la conception du don *maussien*, le contre-don ne signifie pas la fin de l'interaction, mais appelle à son tour un nouveau contre-don.

Pour Weber, dans les sociétés contemporaines don et marché coexistent et sont « *rituellement séparés et socialement connectés* » (2007, p. 35). Les divers rituels d'ouverture de ces prestations permettent de les inscrire soit dans le *transfert*, soit dans la *transaction*. Weber, en se basant sur la théorie des mondes imbriqués (Zelizer, 2000) qui admettent la pluralité des

raisonnements indigènes selon les moments et les situations et ne les réduisent ni à la rationalité pure ni à l'émotion pure, affirme qu'entre les deux il n'y a pas de frontière et que les individus contemporains circulent entre le monde de la rationalité et le monde du don (Weber *et al.*, 2001). Dans ce sens, Arjun Appadurai considère que tous les biens échangés ou échangeables partagent certaines caractéristiques de la marchandise. Cela tient à ce qu'Appadurai rattache son analyse de la valeur non pas à la théorie de la valeur d'usage et la valeur d'échange, mais à celle de Simmel qui fait de l'échange « *la rencontre de deux désirs, y compris dans les relations de réciprocité* »⁴³ (Arjun Appadurai, 1988). La valeur, dit Simmel, émerge dans l'échange. Le sacrifice consenti dans l'échange, y compris dans le don, suppose non pas un calcul utilitariste, mais une évaluation de ce qu'on accepte de sacrifier afin d'obtenir ce qu'on attend. Ici, la marchandise ne se distingue pas nécessairement du don. Il souligne, en conséquence, la nécessité de se défaire de l'opposition entre les choses qui seraient des dons et celles qui seraient des marchandises. Ainsi, il propose d'explorer les conditions selon lesquelles les objets économiques circulent, les « régimes de valeur » qui changent selon les temps et les espaces et qui donnent leur « vie sociale » aux objets. Méthodologiquement, il s'agit de suivre les objets et non les transactions, car leur sens et leur valeur s'inscrivent dans leurs usages et leurs trajectoires.

Quant au domaine alimentaire, dans notre contexte urbain, les formes de l'échange économique de l'alimentation de rue sont soumises à des négociations diverses à des temps spécifiques et s'inscrivent surtout dans un réseau social d'interconnaissances (Pranger, 2006; Roy et AlSayyad, 2004; Sinha et Kanbur, 2012). La compréhension des liens entre les vendeurs de rue et les mangeurs, entre des instances « nourrie » et « nourricière », dans la mesure où les échanges se fondent davantage sur le social que sur le marché, peut donc bénéficier de cette approche. En outre, les caractéristiques à la fois matérielles et immatérielles de l'alimentation rendent d'autant plus pertinente la réflexion sur la séparation entre économie du don et économie de marché.

3. Exercice de conceptualisation de la relation nourri-nourricier

Au cœur de cette recherche se trouve l'objectif de comprendre les formes de l'échange et du partage alimentaire des mangeurs de rue dans les *kampung* de Jakarta, au travers de la relation entre une entité nourricière (donatrice) et une entité nourrie (donataire). Nous caractériserons ces liens en deux temps. Premièrement, depuis les propositions théoriques

⁴³ Traduction personnelle.

présentées ci-dessus, en considérant le type de l'échange (marchand ou non marchand, transfert ou transaction) ; la nature de l'échange (monétaire ou non monétaire) et le rôle de chaque protagoniste. Deuxièmement, nous présenterons les caractéristiques particulières de la chose échangée, en l'occurrence des aliments.

Parmi les lectures de l'*Essai du don*, celle de Claude Lévi-Strauss se structure sur la base d'un concept de « réciprocité ». Dans le cinquième chapitre des *Structures élémentaires de la parenté*, intitulé « Le principe de réciprocité », il donne une explication socio-culturelle à la prohibition de l'inceste et qui la place comme sous-tendant toute relation d'alliance. L'objectif principal de Lévi-Strauss est de comprendre pourquoi certaines alliances matrimoniales étaient permises et d'autres, au contraire, interdites ou découragées. Il démontre qu'au cœur de ces clivages repose la prohibition de l'inceste dont les ressorts ne sont ni biologiques ni psychologiques, mais d'ordre sociologique, car le mariage exogamique implique la création d'alliances avec un autre. Lévi-Strauss ne cantonne pas son analyse à l'échange des femmes et à la prohibition de l'inceste, mais universalise le principe général de la réciprocité. Dans le but d'illustrer cette généralisation, il prend comme exemple une occasion alimentaire dans un petit restaurant à menu unique dans le Sud de la France. Les convives, souvent étrangers les uns aux autres, partagent les tables du restaurant. Chacun est servi le plat du jour et dispose d'un pichet de vin. La nourriture sera toujours consommée de manière individuelle, mais ce n'est pas le cas pour la boisson. Dans une sorte de rituel de partage, chaque convive remplit le verre de son voisin afin d'initier des conversations et entrer ainsi dans un cycle de don et de contredon. Le vin représente ici bien plus que la nourriture, il s'y agit d'un « bien social ». Par ce geste, chacun fait l'exercice de reconnaissance de l'autre.

« Le rituel des échanges n'est pas seulement présent dans les repas de cérémonie. [...] Dans les petits établissements où le vin est compris dans le prix du repas, chaque convive trouve devant son assiette une modeste bouteille d'un liquide le plus souvent indigne. Cette bouteille est semblable à celle du voisin, comme le sont les portions de viande et de légumes qu'une servante distribue à la ronde, et cependant une singulière différence d'attitude se manifeste aussitôt à l'égard de l'aliment liquide et de l'aliment solide. [...] La petite bouteille peut contenir tout juste un verre, ce contenu sera versé non dans le verre du détenteur, mais dans celui du voisin, et celui-ci accomplira aussitôt un geste correspondant de réciprocité. Que s'est-il passé ? Les deux bouteilles sont identiques en volume, leur contenu semblable en qualité. Chacun des participants à cette scène révélatrice n'a, en fin de compte, rien reçu de plus que s'il avait consommé sa part personnelle. D'un point de vue économique, personne n'a gagné et personne n'a perdu. Mais c'est qu'il y a bien plus dans l'échange que les choses échangées » (Lévi-Strauss, 1949, p. 68).

Cette démonstration nous permet de caractériser les liens d'échange qui existent dans l'alimentation. Deux entités nourricières sont identifiables dans ce passage. D'une part, le cuisinier ou le commerçant du plat du jour est engagé dans une transaction marchande avec chaque convive. De l'autre, au-delà de tout rapport économique, chaque convive devient

nourricier de l'autre et les deux entrent ainsi dans un cycle de don et de contredon qui les lie par la reconnaissance mutuelle. Par ailleurs, cet épisode a lieu dans un restaurant et, cependant, il faut noter que dans la sphère domestique les échanges alimentaires ne sont souvent ni marchands (comme le cas du restaurateur), ni équivalents (comme c'est le cas pour les convives), et qu'une entité nourricière est souvent bien identifiable pour un groupe de personnes. De ce constat, découle que les relations nourri-nourricier peuvent varier selon le type de l'échange et la nature du lien. Le concept d'entourage nourricier, développé par Édouard de Suremain auprès des enfants malnutris en Bolivie et au Congo (2007), définit la fonction nourricière par la participation à l'alimentation d'un tiers, toute contribution étant donc prise en compte, qu'elle soit monétaire ou en aliments. Pour l'auteur, l'entourage nourricier est en outre variable et déclinable selon la stabilité de la situation. Notre compréhension d'une *entité nourricière* épouse ces aspects dynamiques et adaptables selon les contextes et les situations.

Le deuxième temps pour la caractérisation des liens nourri-nourricier tient aux aspects propres à l'alimentation et à sa consommation, dont l'incorporation matérielle et symbolique des qualités par le mangeur constitue un des traits saillants. Penser le lien nourri-nourricier sur la base du paradigme du don implique que « la chose donnée » sera détruite, en l'incorporant, par le mangeur. Cette incorporation se joue à trois niveaux : physique, social et symbolique. L'aliment franchit la frontière du « *self* » et devient le mangeur lui-même (Fischler, 1988). La particularité du don alimentaire réside dans ce fait qu'un bien donné, aliénable, devient une partie du donataire. Les incorporations sont, dans la perspective interactionniste de Jean-Pierre Corbeau, plurielles et des formes diverses de métissage s'y présentent. Corbeau part de la définition proposée par Laplantine et Nouss (1997), pour qui le métissage relève d'*un échange entre deux termes*.

« Le métissage qui est une espèce de bilinguisme dans la même langue et non la fusion de deux langues, suppose la rencontre et l'échange entre deux termes [...]. Non pas l'un ou l'autre, mais l'un et l'autre, l'un ne devenant pas l'autre, ni l'autre ne se résorbant dans l'un. »

« *Manger devient un acte de métissage* » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 106) lors duquel le mangeur se retrouve avec plusieurs *autres*. Tout d'abord, avec l'aliment incorporé, qui, selon les principes de l'incorporation devient, à plusieurs niveaux, le mangeur lui-même. Ensuite, le *mana*, l'esprit de la chose mangée, c'est-à-dire ses qualités symboliques dans lesquelles on peut inclure ce que Mauss appelle « *l'esprit de la chose donnée* », pour des dons alimentaires. Troisièmement, cet « autre » peut être constitué du groupe d'acteurs ayant participé à la production de l'aliment avant sa consommation, c'est-à-dire au réseau que configure la *filiale du manger*, le canal par lequel l'aliment a circulé. De même, celui ou celle qui a cuisiné les

aliments et dont l'affect et les sentiments se sont encapsulés dans l'aliment cuisiné et incorporé dans l'acte alimentaire. Finalement, l'*autre* peut correspondre aussi aux convives qui participent au repas et avec qui on partage des aliments en encourageant des périls de nature physique, sociale ou biographique que nous avons présenté dans le point 1 de ce chapitre. Par ailleurs, la réciprocité étant essentielle à l'alimentation et se présentant sous plusieurs formes (partages, cadeaux, hospitalité, échange...), les implications sociales du refus des dons alimentaires peuvent impliquer des situations difficiles au sein des familles et au dehors (lors des refus alimentaires de la part des enfants, ou bien dans les cas de troubles du comportement alimentaire) qu'une lecture en termes de réciprocité permet d'éclairer (Fischler *et al.*, à paraître; Serog et Lévy-Basse, 2017).

Accepter et recevoir des aliments crée et maintient les liens sociaux. Les échanges alimentaires entre vendeurs et acheteurs, aussi peu denses qu'ils soient dans la configuration de l'alimentation de rue dans les établissements informels, créent toujours des « liens consubstantiels » (Corbeau et Poulain, 2002). Par-delà une sociologie *de* l'alimentation nos questions de recherche s'articulent aussi autour d'une sociologie *par* l'alimentation. Ce cadrage théorique regroupe les deux approches en donnant des clés de lecture pour les liens sociaux qui soutiennent la morphologie du *kampung*, tout en démontrant les façons dont les mangeurs se construisent aux carrefours de ces échanges économiques.

L'anxiété inhérente à la consommation alimentaire qui découle du système tripartite de l'incorporation et de ses gestions socioculturelles est tributaire, dans le lien nourri-nourricier, d'une proximité introuvable dans d'autres types d'échanges non incorporés. Le lien nourri-nourricier entre les mangeurs des *kampungs* à Jakarta doit être étudié en clef des liens entre les vendeurs et les acheteurs, entre les cuisiniers et les mangeurs. L'alimentation de rue s'établit dans l'espace d'une façon particulière, puisqu'elle est toujours dynamique et très variable. De même, notre terrain a la particularité d'être circonscrit à l'espace du *kampung*. Nous proposons donc un dernier cadrage théorique de notre problématique de recherche visant à identifier les enjeux théoriques des lieux alimentaires et de leur évolution depuis la sociologie et l'anthropologie.

III. Axe spatial : les espaces alimentaires entre la sphère publique et la sphère privée

Le système classificatoire est producteur d'*espaces*⁴⁴ dans les territoires. Selon les échelles d'observation, on assiste à des processus d'organisation, de délimitation ou de dénomination des espaces, en fonction d'usages qui aboutissent à une majeure ou mineure régulation des comportements et donc à la spatialisation de tous les aspects de la vie sociale. Les études en sociologie et anthropologie de l'espace explorent les relations entre les individus — membres d'une culture et porteurs de normes sociales — et les espaces qu'ils produisent. Fait anthropologique de base, habiter est de même un fait social total car il touche à tous les domaines de la vie des sociétés : politique, économique, sanitaire, social, qui s'inscrivent dans des dynamiques historiques et culturelles. « Habitat », « vie quotidienne », « monde privé », autant de catégories qui mises en superposition ouvrent sur une construction et une conception de la « limite », délimitent des « seuils » et assignent de façon dynamique nous le croyons, les éléments correspondant à l'intérieur et l'extérieur de leurs lignes de partage. Par ailleurs, cette dimension géographique exprimée par des processus de délimitation, d'organisation et d'assignation des espaces physiques, est révélatrice du fonctionnement de la société. Nous nous attachons à comprendre ici, d'un point de vue socio-anthropologique, la spatialisation de l'alimentation entre le foyer et le hors-foyer, entre les mondes public et privé dans le contexte des *kampungs* des pôles urbains indonésiens. Les espaces de l'informalité se caractérisent par des usages intensifs, par des transformations permanentes, par des assemblages et des « infrastructures vivantes » (Amin, 2014; McFarlane, 2011). En mobilisant les cadres théoriques de la sociologie et l'anthropologie de l'espace et de l'alimentation nous souhaitons questionner comment ces dynamiques spatiales influencent les socialisations alimentaires. Dans un premier temps, nous présenterons les définitions sociologiques et anthropologiques de l'*espace* physique et les fonctions du concept de *seuil* ; puis, nous présenterons les mécanismes socioculturels d'assignation des espaces domestiques, ce qui nous permettra d'ouvrir une mise en dialogue de la sociologie de l'alimentation et de l'alimentation géographique dans un quatrième point.

⁴⁴ Le terme « espace » a des usages philosophiques, mathématiques, géographiques, anatomiques, astronomiques, psychologiques et bien sûr sociologiques. Le présent texte développe les rapports entre les systèmes de représentations et l'espace physique ; le terme sera donc employé de préférence pour indiquer les dimensions physique et géographique.

1. Essai de définition sociologique et anthropologique de l'espace

L'espace, cœur de métier de la géographie, n'a pas été un champ privilégié de la sociologie mais il se trouve aux soubassements de toute étude des pratiques sociales. Dans l'exercice de sa définition socio-anthropologique il faut s'affranchir du piège tautologique qui prétend montrer l'espace par lui-même, car il existe en effet plusieurs *espaces* (Pellegrino 2005). Leroi-Gourhan définit les lieux produits par les cultures comme une « extériorisation » d'elles-mêmes dans le milieu. Marion Segaud propose un cadrage de ces rapports et de leur changement par la voie anthropologique. Elle nous rappelle qu'il s'agit là d'une notion qui a du mal à être prise comme objet sociologique mais qui est cependant un « *objet d'étude incontournable pour les sciences humaines puisque son analyse permet de mieux comprendre des diverses sociétés et donc un certain état du monde* » (Segaud, 2010). La réduction de l'espace à ses dimensions matérielles, le territoire, fait que l'objet ait été attribué principalement à la géographie. Dans l'introduction de son ouvrage, l'auteure part du principe que

« l'espace n'est pas une notion homogène, mesurable, existant *a priori*, indépendamment des cultures, des temps historiques et des représentations que les uns et les autres en donnent » (Segaud, 2010, p. 9).

Pour le philosophe et géographe Henri Lefebvre l'espace est un produit. Pour parvenir à une compréhension multidimensionnelle de l'espace il faut faire la distinction entre l'espace *conçu* (ordre, rapports de production, signes, codes et relations frontales), l'espace *perçu* (la pratique spatiale d'une société associée à la réalité quotidienne), et l'espace *vécu* (symbolismes et représentations) afin d'en *restituer l'unité productive* et non d'en dissocier les différentes dimensions (Lefebvre, 1974). Dans la suite de ces approches, Pierre Bonnin propose l'extension des études d'anthropologie de l'espace, souvent descriptives, cantonnées à la superficie et aux différences culturelles, pour avancer une problématisation de ces sujets depuis la « topologie sociale » en travaillant

« les faits d'organisation de l'espace *en intention* (que signifient les lieux produits par ces cultures, et les arrangements topologiques qu'elles composent ?) ; aussi bien qu'*en morphologie* (quelles règles d'arrangements se donnent-elles ?) ; *en extension* (diversité au sein des sociétés) et *en dynamique* temporelle ou historique » (Bonnin 2010).

Il s'agit donc de regarder les liens qui s'établissent entre les lieux de « localisation » des personnes et des objets et les représentations données à ces lieux dans leurs dynamiques temporelles et conjoncturelles.

L'espace n'a pas été un objet de recherche sociologique à proprement parler. Il s'agit d'une notion que les sociologues ont laissée aux géographes, aux urbanistes et même aux ergonomes,

sans jamais entreprendre le projet d'étudier les processus de sa construction sociale. C'est le constat d'Alain Bourdin dans son introduction à une première *Sociologie de l'Espace* de la berlinoise Martina Löw : « *l'espace ne passionne pas les sociologues* ». L'approche relationnelle que propose M. Löw introduit *l'espace* dans la sociologie comme un champ de recherche à part entière, avec en plus une portée épistémologique qui cherche à bouleverser toute la discipline dans la continuité du mouvement du *spatial turn* initié dans les années 70 avec l'interactionnisme symbolique (Goffman, 1973). Le projet de Löw se traduit donc par une conceptualisation sociologique de l'espace s'appuyant sur la philosophie, les sciences naturelles et les sociologies qui ont abordé la question, même si de manière indirecte ou en tout cas non centralisée, notamment dans les travaux d'Anthony Giddens, Norbert Elias, Erving Goffman, Henri Lefebvre et Doreen Massey, entre autres. Elle revisite leurs travaux de façon critique tout en identifiant les éléments constitutifs d'une approche sociologique de l'espace (Löw, 2015). Le projet prétend unir les phénomènes spatiaux étudiés, mais qui se sont maintenus jusqu'à maintenant isolés les uns des autres. Pour Löw, la recherche sociologique s'est plutôt occupée de l'analyse de l'organisation des espaces, vision pour le moins statique car elle ne se concentre pas sur les processus de construction et d'évolution des sociétés dans leur rapport avec l'espace. L'espace est cependant dynamique car il est intégré à l'action (Löw, 2008, 2015; Massey, 2005). Pour appréhender l'espace dans sa dynamique et non seulement comme le résultat d'un agencement matériel et symbolique, l'auteure sépare en deux grands ensembles les approches philosophiques des sciences naturelles et sociologiques l'espace : 1) celles qui opèrent une distinction absolutiste qui voit l'espace comme un *contenant* des êtres humains et donc existant indépendamment de l'action sociale. L'espace serait donc unique et autonome. Et, 2) la perspective relativiste qui prend l'espace comme un construit dynamique se forgeant par les interactions sociales et donc corrélatif de celles-ci. Il n'existerait pas indépendamment des corps. Dans l'approche relativiste de l'espace, pour autant qu'elle relève d'une étude sociologique, elle s'agira toujours d'un agencement de corps (humains et non humains). L'auteure vise à se distinguer de la posture classique qui sépare l'espace social de l'espace matériel, distinction qui laisse entendre qu'un espace pourrait apparaître par-delà le monde matériel, ou qu'un espace peut faire l'objet d'une observation de la part des êtres humains sans que cette observation soit pré-structurée socialement.

En anthropologie la focale a été mise sur les formes de répartition des humains suite à des processus de classification des espaces. L'usage de grilles ou bien de centres concentriques ; par exemple, sont au cœur des rapports de voisinage, de différenciation, ainsi que des rapports aux diverses institutions et des institutions entre-elles.

« Délimiter est une opération élémentaire, consubstantielle à l'orientation, qui situe l'homme par rapport au reste du monde, qui introduit un intérieur par rapport à un extérieur. Elle institue une rupture dans ce qui est continu en créant une frontière, un bord, une lisière, bref une séparation entre deux zones » (Segaud, 2010, p. 126).

La première délimitation que s'effectue est celle entre le sauvage et le domestique, entre le monde identifié et l'inconnu. Les délimitations de ces frontières sont basées sur des processus de catégorisation en séparant ce qui relève de la nature inconnue, non familière, non domestiquée et ce qui relève du monde familier, connu, maîtrisé et du spectre entre les deux. La question de la limite spatiale s'est premièrement posée lors de premiers établissements sédentaires : lieux de résidence, de culture, de *stock*, de rassemblement, etc. ont été assignés, séparés, tracés. Concernant l'alimentation, le continuum *zones sauvages–zones de cultures–zones de résidence* pose les premières bases de la séparation des espaces selon la dichotomie sauvage/domestique qui, dans la mesure où ses termes ne se présentent jamais à l'état pur, mais toujours dans le mélange de l'un et de l'autre, n'est pas pour autant dualiste (Leroi-Gourhan, 1945; Lévi-Strauss, 1962). Ces espaces peuvent être plus ou moins fermés, être plus ou moins spécifiés et soumis aux rythmes temporels des activités de la communauté. Le processus d'assignation se produit selon les âges, les statuts, les sexes ou la parenté et va de pair avec les prohibitions et tabous quant à l'occupation d'autres espaces. La classification purement anthropologique est activée lors de la fondation et de l'assignation spatiale. Le passage du sauvage au domestique se fait par le biais de relations fondées sur les différenciations entre l'intérieur et l'extérieur, le familier et l'inconnu, le propre et le sale. Tous les groupements humains effectuent ces séparations qui remontent aux premiers établissements suite à la sédentarisation (Douglas, 1967; Lévi-Strauss, 1962, 2001).

Délimiter, c'est opérer une démarcation entre des espaces en leur accordant des fonctions et des normes différenciées selon la propriété, la sécurité, l'ordre, les rapports sociaux, etc. Ce « striage » de l'espace rompt avec la continuité provoquant des « coupures d'ordre temporel et spatial » comme nous le rappelle Marion Segaud (2010). L'habitat informel est par ailleurs une permanente fondation de l'espace, par effet des appropriations matérielles et symboliques et par l'usage improvisé de matériaux et de savoir-faire contingents et spontanés, qui fait aujourd'hui l'objet de nouveaux investissements esthétiques (Dovey et King, 2011; McFarlane, 2011; Roy, 2011). Les espaces ainsi constitués sont à la base aussi de comportements qui leur sont attribués *a priori* et qui se transforment réciproquement par les usages qu'en font les individus, par les diverses pratiques d'appropriation et par les valeurs qui marquent, délimitent ou au contraire en détruisent et brouillent les frontières. Les assignations fonctionnelles des espaces ne se limitent pas aux différenciations entre un espace privé et un espace public. Les

différenciations entre les sexes, les âges et les activités rythment et coordonnent le groupe en indiquant le type d'activité, son appareil normatif et les rôles attribués selon des inscriptions spatiales tant symboliques que matérielles.

2. Espaces publics et espaces privés

Les délimitations entre les espaces ne sont pas seulement physiques et se manifestent aussi par des pratiques et des symboles. Le passage d'un espace à l'autre peut être compris grâce à la notion de *seuil*, car « à travers lui ce sont trois dimensions qui s'entrecroisent : spatiale, sociale et symbolique » (Segaud, 2010, p. 130). De même, il s'agit d'une notion dynamique qui permet de rendre compte de la plasticité de la limite et de son évolution au cours du temps. Avec ou sans inscription matérielle le franchissement d'un *seuil* s'accompagne toujours d'un rituel : se chausser/se déchausser ; la mise du voile pour les femmes musulmanes, l'étiquette et les protocoles propres à la réception ou aux congés, et puis aussi les limites matérielles comme les portes, les verrous et la technification de la sécurité (les digicodes, interphones et autres) qui marquent ces franchissements (Bonnin, 2000; J-C. Kaufmann, 1996). Philippe Bonnin invite en effet à ne prendre comme objet d'étude la *frontière* qui se voit elle-même dissoute temporellement dans l'acte de passage, mais de prendre justement l'ambivalence séparation/passage pour comprendre les soubassements de la gestion des interactions sociales dans l'espace.

« S'il y a rite de passage, c'est qu'il y a séparation, franchissement d'une limite. On ne peut comprendre le passage, si intéressante que soit la description de son déroulement, de sa ritualisation en faisant abstraction de la limite, de la frontière qu'il abolit localement, momentanément. Plus exactement c'est la dualité, l'ambivalence séparation/passage qu'il faut se donner comme objet car elle nous révèle la fragilité, l'incertitude intrinsèque – et par là même l'importance – de cet échafaudage symbolique ».

Les répercussions méthodologiques de la notion de *seuil* se trouvent dans son opérationnalisation afin de déterminer les évolutions de l'habitat, les différenciations sociales et aussi de saisir les oppositions intérieur/extérieur, public/privé qui permettent le fonctionnement de l'espace domestique (Bonnin, 2000). Le *seuil* a donc des fonctions autant de liaison que de déliaison, il agit comme un organisateur des relations sociales dans l'espace. Pour Leroi-Gourhan, les lieux d'habitat se forment par des mouvements complémentaires de division et d'agglomération et s'expriment par les agencements, distinctions et divisions spatiales qui structurent et évoluent avec le groupe social (Leroi-Gourhan, 1945). Il existe donc des hiérarchies entre ces lieux et les objets qui les occupent et ces positions traduisent le sens que la société leur donne. Des modèles peuvent être relevés dans chaque société en tenant en compte des variables aussi diverses que la dimension des espaces, le degré de leur spécialisation

à l'intérieur, les matériaux de construction, les objets de leur composition et la diversité des relations sociales qui y interviennent (Segaud, 2010, p. 87).

Les limites entre les mondes privé et public sont dynamiques, elles évoluent selon les temps, les conjonctures historiques, les transformations des valeurs et des institutions suivant les soubassements culturels de chaque communauté. Les frontières et l'existence même des mondes public et privé sont des construits socio-culturels. L'habitat moderne répond aux contraintes socio-spatiales et économiques de la vie en ville, des demandes de la « vie pratique » et s'adapte (quoique non sans retard) aux nouvelles configurations familiales (Cieraad, 2006; Douglas, 1991b; Kumar et Makarova, 2008; Massey, 2005). La radicalisation des séparations entre les frontières des espaces publics et privés semble être une résultante de l'urbanisation qui se généralise. Le regard social y joue un rôle primordial, sur ce qu'on laisse voir et ce que l'on cache (Garvey, 2005). De même, dans la constitution des rapports entre l'intérieur et l'extérieur, des espaces de transition s'effectuent de part et d'autre des mondes public et privé : en Indonésie, par exemple la *teras*⁴⁵ ou la *ruang tamu*⁴⁶ sont deux espaces conçus à la charnière entre les deux espaces : le premier est un espace aménagé vers l'extérieur de la maison où l'on rentre en contact avec des passants ou des voisins dans l'espace public, et le deuxième est un espace conçu à l'intérieur des maisons pour recevoir des invités dont la distance sociale est présente, on ne les invite pas à entrer dans les espaces privés. Cet espace est par ailleurs décoré et aménagé de façon très rigoureuse et « froide » (bouquets de fleurs en plastique, photo du Président de la République, etc.), le rendant impersonnel comme si on protégeait sa vie privée par l'invisibilité de la maison tout en recevant chez soi. Ensuite, la *ruang keluarga*, c'est le salon où l'on reçoit les visiteurs proches. D'autres exemples sont cités dans la littérature sur les débordements de l'espace domestique sur l'espace privé et de la porosité des frontières dans par exemple les usages des trottoirs dans certaines régions de l'Afrique, de l'Amérique Latine ou des villes de l'Europe du Sud (Fleury, 2004).

Les changements des échelles d'observations permettent de révéler d'autres seuils distinctifs. A l'échelle de la ville le quartier peut opérer comme une porte d'entrée et de sortie, comme « *le moyen terme d'une dialectique existentielle (au niveau personnel) et sociale (au niveau du groupe des usagers) entre le dedans et le dehors. Et c'est dans la tension de ces deux termes, un dedans et un dehors qui devient peu à peu le prolongement d'un dedans, que s'effectue l'appropriation de l'espace.* » (Certeau et al., 1994, p. 21). Ces analyses socio-ethnographiques

⁴⁵ *Teras*: terrasse, espace découvert, aménagé et attenant à un édifice.

⁴⁶ *Ruang Tamu*: salle-amis. Salle à l'intérieur des maisons où on reçoit des invités éloignés qu'on ne reçoit pas à l'intérieur des maisons.

de la vie quotidienne mettent en lumière les appropriations et recompositions de l'environnement à la mesure des investissements des sujets. Le quartier, qui correspond en principe à un espace « public », émerge aux yeux de ses habitants comme un espace « particularisé » à cause des usages quotidiens qu'ils en font. Ces usages se configurent en outre à cause de la fixité de la localisation de la résidence et par « l'accoutumance réciproque » du voisinage. L'espace du quartier est donc « collectivement privé » par le biais de la cohabitation dans un territoire concret. Par exemple, l'occupation de la même rue par des membres apparentés fait que certaines rues de Bali soient perçues par le visiteur comme des espaces privés où il ne peut pas entrer. En effet la rue est, en tant qu'objet géographique, un espace privé, public ou semi-public ; un espace dynamique et de circulation qui unit d'autres espaces, « *un système de lieux proches les uns des autres, mis en relation par des pratiques* » (Fleury, 2004).

Olivier Schwartz mobilise la notion de « monde privé » qu'il conçoit comme le « *processus par lequel un sujet sépare, pose une fraction de son existence ou du monde extérieur comme son bien propre et cesse – à ses yeux – de relever du collectif* » (Schwartz, 1990, p. 29), afin de comprendre l'opposition entre le collectif d'une part et le privatif de l'autre, pour laquelle il propose de découper plusieurs plans. Premièrement par la distinction entre les sphères publique et privée dans le sens du visible, du secret, de la gestion du regard des autres dans une approche en termes de mise en scène sociale (Goffman, 1973). Deuxièmement, la distinction privé/public inscrite aussi dans le registre des usages ou des appropriations collectives versus des usages privatisés, indiquant l'idée de propriété. La notion de « monde privé » en constitue une dernière couche, comme un espace de libre jeu et de déploiement de la vie quotidienne dans ce que Schwartz appelle « des lieux d'autonomie ». Ainsi, une différenciation entre les dimensions sociales, spatiales et affectives peut et doit être relevée pour étudier les seuils entre des espaces domestiques ou bien « extra-domestiques » et comprendre comment l'alimentation bouge selon leurs dispositions.

3. L'espace domestique

L'espace est l'objet d'étude de la géographie et cependant, l'espace domestique, trop attaché à la vie quotidienne, a été laissé de côté par les géographes. Pour Jean-François Staszak, l'espace domestique est « *anthropique, différencié, privé, familial, corporel* » manifestant aussi sa participation à la structuration et à la reproduction sociales (Staszak, 2001). Pour qu'il y ait « espace domestique » il faut bien un aménagement, une construction selon des normes et des valeurs provenant de la structuration sociale, des règles morales, des formes d'expression

esthétique, etc. Il s'agit donc d'un espace séquencé, différencié et organisé selon des normes et des usages qu'on en fait. Selon le Centre de Ressources Lexicales, l'anglicisme *home* est bien d'usage dans la langue française et se définit comme « *foyer domestique, domicile (dans son caractère personnel et familial)* » et le synonyme qu'on lui réserve est le *chez-soi*⁴⁷. Cette définition porte en elle-même plusieurs dimensions qui touchent au psychologique, au topologique et au social, puisqu'il s'agit d'un terme qui rend bien compte de la relation affective que l'on peut établir avec le lieu où on habite, et des limites sociales du monde privé et de la famille, ainsi que des limites physiques de l'espace. La portée affective du *home* ne fait pas seulement écho à la maison où l'on habite, mais peut être plus largement appliquée à la maison où on a grandi, ou encore au lieu de naissance, pouvant donc changer aussi d'échelle (Mallett, 2004). La conceptualisation du *home* et son application à l'étude des pratiques alimentaires peut être déclinable dans plusieurs domaines et aires culturelles et peut faciliter une nouvelle lecture des pratiques contemporaines de l'alimentation et de leur évolution dans des pays géographiquement et culturellement très distants.

La perception du monde se fait, selon Mary Douglas, au travers d'un système de codes classificateurs qui mettent chaque chose à *sa place*, ainsi que tout ce qui lui correspond et qui la sépare de tout ce qui ne lui correspond pas, donnant à l'expérience une dimension symbolique qui en permet la maîtrise. Les frontières internes et externes de toute société sont ainsi délimitées (Douglas, 1967). Pour Douglas, il s'agit d'un concept multidimensionnel produit à l'intersection : 1) d'un espace contrôlé socialement, 2) d'un système social coordonné (cette coordination assure son fonctionnement ainsi que la répartition des ressources), 3) d'une unité pourvoyeuse de services tels que le refuge, l'alimentation ou le repos et 4) d'un espace protégé (Douglas, 1991b). Elle conçoit le *home* comme un espace multifonctionnel et multidimensionnel qui suppose la solidarité entre les habitants. La communalisation des ressources, dont les ressources spatiales, suppose leur répartition et leur partage. Le *home* est une centrale de *stock* qui impose la planification par l'allocation dans le temps de ces ressources *stockées* et l'anticipation des besoins (Douglas, 1991b). De cette façon, l'espace est aussi séquencé selon des usages futurs ou passés. Les services que peut rendre le *home* sont entièrement en lien avec les besoins déterminés par le groupe d'habitants. Le *home* doit donc être en mesure de prévoir et d'allouer les ressources des résidents. La coordination est un bien majeur et un fait accompli du *home*. Douglas présente aussi celle-ci comme un instrument du contrôle social, dans la mesure où elle rend visibles les comportements des uns et des autres au moyen de trois voies : la coordination du travail domestique par la répartition des tâches sur des

⁴⁷ <http://www.cnrtl.fr/definition/home>

bases fonctionnelles ; l'accès coordonné aux structures de ressources fixes sur les bases de la rotation et finalement, la distribution des éléments mouvants assurés par la synchronisation qui en garantit la visibilité (l'alimentation par exemple). La mise en scène commensale génère la visibilité nécessaire pour régler des problèmes liés à l'accès et à la distribution juste des aliments. Le repas pris en commun sert à échanger des informations, à faire des négociations, à organiser des arrangements.

Les systèmes socioculturels opèrent des processus d'assignation spatiale, qui rassemblent sélectivement les individus. Les règles de résidence pour chacun de ces groupements font émerger les rapports existants. Le *chez-soi* ou le *home* sont associés principalement aux liens familiaux. Shelley Mallett, dans une revue de la littérature sur les dimensions du *home*, met en évidence le rapport, voire la superposition s'effectuée entre le *chez-soi* et la famille dans les sociétés occidentales au point d'être presque interchangeables (Mallett, 2004). Plusieurs auteurs sont d'accord pour faire émerger que dans les conceptions contemporaines anglo-européennes, anglo-américaines et plus largement occidentales, le *home* représente une structure physique, un « habitat » où le temps et l'espace sont contrôlés et où les pratiques communautaires domestiques ont lieu (Mallett, 2004). Cependant, de nombreuses études montrent que « *l'unité de résidence est à géométrie variable selon les sociétés et qu'elle peut réunir des gens dont l'interdépendance ne dépend pas de la parenté* » (Segaud, 2010, p. 90). La variabilité culturelle et sociale des formes des espaces domestiques, des lieux qui peuvent être considérés comme son *chez-soi* peuvent être plusieurs voire même être composés de plusieurs espaces plus ou moins dissociés. Dans les espaces à multiples usages, par exemple les espaces domestiques constitués d'une seule pièce, l'immatérialité de l'espace est davantage perceptible car les règles de comportement changent selon le moment de la journée, les personnes présentes ou l'activité en cours. D'autre part, l'espace domestique est un espace privé (terme aussi polymorphe) où des frontières sont clairement marquées et pas n'importe qui ne peut entrer (Godard, 2007; Saunders et Williams, 1988; Somerville, 1997). Cette limite physique, construite, implique la mise en place d'un appareil normatif d'une part et d'autre, et donc une séparation aussi sociale entre des personnes appartenant à cet espace domestique et tout autre. Ces derniers, selon leur degré de proximité avec le groupe domestique peuvent avoir plus ou moins accès à des lieux de l'intérieur. L'espace domestique implique une limite repérable que sépare l'intérieur et l'extérieur et le franchissement du *seuil* implique plusieurs rituels pour marquer la différence et la méfiance (J-C. Kaufmann, 1996) mais également l'hospitalité et l'accueil. Les espaces domestiques et leur symbolique sont des miroirs des cultures et des époques.

L'espace domestique représente l'espace de l'intimité des individus qui y habitent. Habiter, résider dans un espace peut être entendu comme une appropriation au travers des pratiques individuelles et collectives qui en permettent l'identification. Roderick Lawrence passe en revue les approches de ces dimensions culturelles, sociodémographiques et psychologiques dans la littérature, en soulignant l'importance de l'étude des pratiques quotidiennes pour la compréhension de ces dispositions spatiales (Lawrence, 1987). A l'intérieur des maisons, c'est la distribution des pièces qui va indiquer la nature des relations, mais qui va aussi renseigner sur le mode de vie et les pratiques des occupants. Les rituels domestiques sont des ensembles d'actions codées et culturellement signifiantes qui s'accomplissent selon un modèle spatial. Ils s'inscrivent dans la quotidienneté et dans le symbole. Le lieu de vie est chargé de significations et de formes d'investissement personnelles qui requièrent de l'appropriation d'un espace par un individu. Cette appropriation s'exerce pour avoir la maîtrise de l'espace, d'un côté, et pour faciliter en même temps les routines quotidiennes tout en les inscrivant dans un univers normatif. Des processus d'identification sociale et de construction du soi s'inscrivent donc spatialement dans le foyer.

« L'appropriation de l'espace désigne l'ensemble des pratiques qui confèrent à un espace limité, les qualités d'un lieu personnel ou collectif. Cet ensemble de pratiques permet d'identifier le lieu, ce lieu permet d'engendrer des pratiques. L'appropriation de l'espace repose sur une symbolisation de la vie sociale qui s'effectue à travers l'habitat »⁴⁸.

Toutefois, l'idée d'un *foyer* qui serait un refuge de tranquillité, avec ses frontières fixes et imperméables, a été largement critiquée dans la littérature. La gestion des espaces domestiques est marquée par des conflits et des tensions, et le foyer est parfois un lieu violent et dangereux ; ou encore, il peut aussi être un lieu d'exclusion pour les individus qui ne se conforment pas à la norme sociale (Sibley, 1995). Les espaces extérieurs, en contrepoint, représenteraient l'inconnu, le potentiellement menaçant car moins contrôlé. Les comportements et les interactions à l'extérieur sont moins prévisibles et demandent des règles d'engagement avec des personnes, des lieux et des choses moins familiers.

Le clivage de l'espace selon le sexe a des répercussions particulièrement parlantes à l'échelle du domestique. Les domaines féminin et masculin, la division du travail domestique et les rôles se déclinent dans toutes les sociétés. D'emblée et de manière presque généralisée, l'extérieur est attribué à l'homme et l'intérieur à la femme. Pierre Bourdieu fait la sociologie des stratégies développées par les occupants d'une maison où coexistent des univers masculins et féminins et de leur adaptabilité au changement. Dans le monde kabyle, un homme qui se tient trop

⁴⁸ H. Raymond et N. Haumont (1976) cités par Segaud, 2010.

longuement à l'intérieur de sa maison peut être mis sous suspicion ou ridiculisé, le respect masculin étant obtenu par la mise en scène publique et la confrontation aux autres (Bourdieu, 2015). Les approches féministes se sont surtout centrées sur le travail domestique et la division des tâches comme le résultat de la domination patriarcale (Löw, 2006, 2015; Mallett, 2004). L'espace domestique est dans ce sens un espace coercitif qui réduit les femmes à leur seule fonction reproductive et domestique ce qui empêche toute mobilité sociale du fait de leur isolement. Le foyer est un refuge produit par les femmes tout en étant le signe du statut social pour les hommes. Ces théories de l'oppression domestique ont été par ailleurs nuancées par d'autres études qui démontrent que le vécu des femmes de leur situation au sein des foyers ne relève pas toujours du registre de l'oppression et de la soumission. Le débat n'est pas encore fini. Toutefois la réduction du foyer aux aspects privés, domestiques et féminins et donc comme un espace clos, est aujourd'hui dépassée par des études qui mettent en évidence les investissements hors-foyer des pratiques domestiques des femmes en quête de revenus (couture, cuisine, linge, etc.), et aussi des appropriations masculines des espaces domestiques (Filiod et Welzer-Lang, 1991; Rogers, 1979; Staszak, 2001).

Nous cherchons à comprendre les assignations sociales des *seuils* entre le foyer et le hors-foyer dans l'alimentation des populations des *slums* en prenant en compte deux dimensions de leurs dispositions spatiales propres : d'une part, l'habitat s'y caractérise par la variété des formes, par les incrémentations plus ou moins éphémères et par des changements constants ; de l'autre par la dynamique de l'alimentation de rue, par essence mobile et ambulante. Nous questionnons dans cette recherche les moyens par quels moyens les mangeurs s'emparent des espaces qu'ils considèrent propres, familiers ou bien publics et communs. En faisant le lien avec le premier cadrage théorique la question devient donc comment la marge de liberté du mangeur s'articule-t-elle avec les seuils entre le public et le privé ? Pour Segaud si on souhaite comprendre comment les pratiques sont engendrées, il convient d'étudier leur substrat matériel, les dispositifs qui évoluent avec et font évoluer les pratiques, donc tout ce qui dans l'habitat et dans l'espace urbain est mis en œuvre par les actions d'ordonner, de marquer et de s'approprier l'espace, car il y a une circularité de l'évolution des espaces *par le haut* (valeurs étatiques, urbanisme, architecture) et *par le bas* (les usages et les pratiques).

4. La géographie de l'espace social alimentaire

En 1982, Jack Goody démontre comment l'étude de la cuisine domestique et de ses rapports à l'espace permet, à cause de sa présence dans toutes les sociétés, la mise en comparaison culturelle. Elle offre aussi la possibilité d'étudier les rapports sociaux de sexe, d'âge, de parenté,

très visibles dans cet espace particulier, suivant notamment la division des activités de la filière domestique de l'alimentation (sans parler des autres aspects de l'alimentation comme la consommation) (Poulain, 2002b). Goody montre la façon dont le processus de constitution des espaces culinaires et alimentaires permet une lecture de l'état des idées, des idéologies et des institutions propres à une société dans un moment donné de l'histoire (Goody, 1984). La cuisine domestique est au cœur de la fondation de l'habitat, le mot *foyer* lui-même venant du « feu » qui fait partie de l'appareillage nécessaire à la cuisson. Géographiquement, le foyer se place au centre des maisons (ou au centre d'un cercle éphémère d'individus en plein air, par exemple) aussi pour des raisons de climatisation et de confort. Ces raisons matérielles ne sauraient pas expliquer à elles seules les appropriations sociales et affectives de cet espace fonctionnel.

Georges Condominas définit l'espace social comme « *l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relations caractéristiques du groupe considéré pour rendre compte de tous les facteurs que le concept de culture peut couvrir* » (Condominas, 2006) ; c'est un modèle dynamique dans l'espace et dans le temps qui sert à l'observation des changements sociaux, en articulant le naturel avec le culturel, et le social avec le biologique. L'espace social alimentaire de Jean-Pierre Poulain positionne sur ce plateau théorique les dimensions sociales de l'alimentation le long de cette tension entre des contraintes biologiques et écologiques déterminantes de l'alimentation humaine. D'une part, l'être humain est, par sa condition d'omnivore, obligé de chercher ailleurs la variété de macronutriments et micronutriments indispensables pour sa survie physiologique. D'autre part, les contraintes propres au milieu écologique soumettent les hommes à la quête de moyens d'acquisition, par le biais des techniques et de l'échange, afin de satisfaire leurs besoins en puisant les ressources de leur environnement. Les aliments doivent être toutefois acceptés et inscrits dans le système culinaire du groupe (Poulain, 2002b, 2017). Ainsi, une rétro-alimentation entre l'homme et l'environnement s'instaure : les aliments choisis vont, à leur tour, transformer le milieu où ils sont produits. Ce modèle se trouve aux soubassements de la mise en problématique que nous entreprendrons dans le chapitre suivant.

Tout d'abord, notre recherche se focalise sur un modèle alimentaire urbain, c'est-à-dire que nous traitons la ville comme un environnement alimentaire qui suppose des systèmes d'action et d'acquisition spécifiques. Les changements écologiques accélérés des villes du Sud Global refaçonnent les rapports entre les mangeurs et l'alimentation dans un contexte où les techniques culinaires évoluent par l'industrialisation et par la monétarisation donnant de plus en plus de place au monde marchand. La question de l'acquisition alimentaire se pose donc en termes tant de sélection et d'identification que d'accès économique et de gestion et donc de disponibilité et

de disposition spatiale des aliments. Les différentes dimensions de l'espace social alimentaire ont des manifestations matérielles. Le culinaire a des espaces fonctionnels concrets ainsi que le système alimentaire dont les différentes étapes de la chaîne sociotechnique qui le constituent se manifestent dans des lieux concrets. La notion de filière, développée par Jean-Pierre Corbeau, « *s'intéresse aux techniques de production, de transformation des matières premières, au placement des nourritures et à leur stockage, à leur commercialisation et à leur distribution. Elle saisit la décision et le comportement d'achat ainsi que les éventuels actes de préparation culinaire* » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 19). Concernant les consommations alimentaires, l'espace du mangeable est un système de classification avec des ancrages spatiaux spécifiques ; des aliments mangeables dans un lieu ne le sont pas dans tel autre, si on tient compte autant des différences culturelles que des contextes de consommation. La classification retombe ainsi sur des espaces pouvant être ou pas des espaces pour la consommation alimentaire. Les habitudes de consommation s'expriment aussi dans la façon dont les corps des mangeurs occupent l'espace et les formes que les socialisations alimentaires peuvent prendre. Ces dispositions permettent une lecture des normes sociales qui régissent la vie quotidienne des mangeurs. Finalement, les temporalités alimentaires s'expriment dans l'espace à plusieurs échelles, car l'alimentation laisse des empreintes dans l'espace au cours du temps, façonnant les paysages alimentaires naturels ou bâtis. Ces temporalités s'expriment aussi dans les durées d'occupation de l'espace par l'alimentation à l'échelle même du repas.

Les formes de l'espace renseignent sur les statuts sociaux et sur les significations socioculturelles. Les rapports entre organisation sociale et organisation spatiale se cristallisent dans les formes qu'acquière les lieux où se déroule la vie. Les modes de constitution des seuils de séparation et les modes d'assignation des espaces alimentaires peuvent être relevés dans chaque société en tenant en compte des variables aussi diverses que la dimension des espaces, le niveau de spécialisation, les matériaux de construction, les objets de composition et la diversité des relations sociales qui y interviennent. Les cadrages théoriques présentés permettent de construire la plateforme théorique de la problématisation des socialisations alimentaires sur la base de trois axes allant de l'individuel au collectif, du marchand au non marchand et du privé au public.

IV. Sociologie du mangeur de rue, essai de problématisation sociologique

1. Mise en problématique

L'informalité urbaine, par ses manifestations économiques et spatiales, suscite des questionnements sur la constitution des rapports sociaux qui y ont lieu. Concernant l'alimentation, il s'agit d'un mode de vie et d'une forme de gestion quotidienne qui n'ont pas été suffisamment explorées depuis une perspective socio-anthropologique. Dans un esprit heuristique, soucieux de commencer à combler cette lacune, la question de départ de notre recherche a été formulée ainsi : **selon quoi l'alimentation des mangeurs s'organise-t-elle dans l'informalité urbaine ?** Cette question s'inscrit dans la dynamique propre à l'urbanisation et aux mutations qu'elle entraîne. La compréhension des changements alimentaires des mangeurs des *kampung* jakartanais a engagé deux constructions théoriques présentées dans la première partie de cette thèse. Le premier chapitre expose un tableau de pensée des tensions de la modernité alimentaire depuis les théories de la sociologie de l'alimentation que nous proposons de regarder au prisme des modes de l'urbanisation et du changement social propres aux villes du Sud Global. Le deuxième chapitre a été consacré à la contextualisation de l'objet de recherche à la fois dans l'histoire de l'urbanisation de la ville et au sein de la pensée contemporaine de la sociologie urbaine, et à l'élaboration théorique du mode de vie de l'informalité. La problématisation sociologique présentée par la suite résulte de la confrontation de ces deux exercices avec les enjeux théoriques qui touchent aux sociabilités alimentaires suivant les axes des normes, des échanges et des espaces. Nous développerons cet essai sur la base de trois échelles d'observation : le *kampung*, la rue et le mangeur, chacune capable d'éclairer les différents enjeux de nos questions de recherche qui seront présentés pour conclure ce chapitre.

Le kampung : espace privilégié de socialisation

Le sens et la dynamique du changement dans les villes du Sud Global repositionne les questionnements sur la modernité. En conséquence, des exercices de compréhension de ces nouvelles réalités à partir des expériences non-occidentales doivent redessiner aujourd'hui le paysage théorique et les rapports entre le Sud Global et le Nord Global (Comaroff et Comaroff, 2012; Krotz, 1997; Roy, 2011; Roy et AlSayyad, 2004). Les propriétés majeures de ces processus d'urbanisation tiennent d'abord à leur accélération et aux adaptations infrastructurelles (Amin, 2014; Brenner et Schmid, 2015; Franck, 1988; Graham et McFarlane,

2014; La Porta et Shleifer, 2014; McFarlane, 2011). De façon concomitante, la centralité accentuée de ces villes par des concentrations de capitaux, de connaissances et de technologies, les place comme les principaux faisceaux et vitrines de la globalisation du point de vue économique, politique et culturel (Amin, 2013; Sassen, 1996; Sassen et Guglielmina, 2009). La mondialisation s'exprime par des nouvelles fonctions et morphologies des centres (verticalisés et porteurs de l'image de la modernité) et par la restructuration des périphéries (villes nouvelles, parcs technologiques, grands centres commerciaux et zones industrielles) (Goldblum et Franck, 2007). La fragmentation, une propriété majeure de ces modes d'urbanisation, se produit aux interstices de la croissance accélérée, des évolutions infrastructurelles et des processus de globalisation (Gwiazdzinski, 2009). Ce phénomène produit des espaces urbains socialement très inégalitaires dont les caractéristiques se répartissent de l'horizontal au vertical, du rural à l'urbain, du traditionnel à l'industrialisé, de l'autochtone à l'allochtone et de l'informel au formel, produisant une pluralité de modes de vie et de styles alimentaires (Bricas, 2008). L'image de l'*urbain* à Jakarta est représentée à la fois par le modèle du progrès, de l'ordre et du pouvoir ; et par aussi par le modèle de la pauvreté la négligence et l'insalubrité des *kampungs* (Dietrich, 2014a, 2015b; Permanadeli et Tadié, 2014).

L'histoire récente de l'Indonésie a largement déterminé les morphologies contemporaines des établissements informels urbains, les *kampungs*. À la fin du siècle dernier, le pays a connu un grand essor économique, jusqu'en 1991, quand la crise asiatique est survenue. Les années de prospérité, dues notamment à l'industrialisation et à l'exploitation des ressources naturelles, ont impulsé l'exode rural augmentant les taux de migration à tel point que ni le secondaire ni le tertiaire n'ont pu absorber la main d'œuvre. La crise de 1991 a davantage augmenté le chômage et a nourri les formes alternatives de subsistance. En 2010, environ 60% de la population était employée dans le secteur informel avec une part plus importante de femmes (61,8%) que d'hommes (57,2%) (Pattiradjawane *et al.*, 2013). Dans certaines villes de Java comme Yogyakarta ou Banten, ce secteur emploie aujourd'hui deux fois plus de personnes que le secteur formel (ADB et Badan Pusat Statistics, 2011). Suite à ces mouvements migratoires, Jakarta et les *kampungs* sont aujourd'hui peuplés de presque tous les groupes ethniques de l'archipel dont une majorité est représentée par les javanais (35 % de la population de Jakarta), *betawi* originaires de Jakarta (27,6 %) et *sunda* originaires de Java Ouest et Centre (15,5 %) (Suryadinata *et al.*, 2003).

La morphologie sociale des *slums*, se caractérise par un double mouvement de concentration : d'une part de populations et de l'autre des différents domaines de la vie. Le premier mouvement est dû notamment à l'arrivée en ville de populations migrantes en quête de travail et suivant les

parcours déjà tracés par la parentèle et les voisins villageois (Ezeh *et al.*, 2017). De cette façon, des liens de proximité sociale et culturelle se produisent et se reproduisent dans l'espace du *kampung*. Le deuxième mouvement correspond au fait que des domaines comme l'éducation, la santé, le travail, la vie sociale et familiale se déploient dans l'espace restreint de ces quartiers (Dietrich, 2014a; Nijman, 2010). Dans le cas particulier des *kampung* à Jakarta, l'espace est confiné, la circulation et l'accès sont très restreints, ce qui contribue à l'exclusion sociale et économique de leurs résidents et fait du *kampung* le lieu privilégié de la socialisation (Dovey et King, 2012; Jellinek, 2005; McCarthy, 2003; Sihombing, 2002). Les composantes de sa géographie se reconfigurent en permanence par les usages intensifs de l'espace et la concentration des individus. Les habitants en transforment continuellement les lieux en agençant des matériaux qui leur permettent de mettre en place les routines de la vie quotidienne et de profiter au maximum des ressources disponibles (Amin, 2014; Nijman, 2010; Simone, 2011).

Des frontières nettes entre les sphères publiques et privées sont difficiles à identifier. Or, une approche stratifiée peut permettre une lecture des relations sociales de ce mode de vie (Schwartz, 1990). Au sein de ces *strates*, nous pouvons différencier tout d'abord les dimensions spatiales, dans le sens d'un espace intime éloigné du regard d'autrui, que les anglais appellent *privacy*. Les dispositions spatiales décrites produisent des relations très rapprochées entre voisins du fait de la proximité spatiale et sociale et des frontières entre les espaces résidentiels et communs qui s'y estompent. D'ailleurs, la configuration socio-spatiale des *kampung* se déploie horizontalement : l'importance donnée au premier étage et les usages collectifs des espaces publics en démontrent la nature communautaire (Jellinek, 2005). Ce fait renvoie à un autre clivage des sphères publique et privée, entre la *privatisation* et la *communalisation* des biens, respectivement. Plusieurs agencements de ressources et d'efforts sont de nature communautaire et impliquent tout le réseau du voisinage (Jellinek, 2005; Sihombing, 2002). Nous y incluons aussi les modes de l'échange économique, en vertu de relations commerciales qu'on trouve souvent entremêlées avec les relations sociales. Les configurations des *mondes propres*, que Olivier Schwartz définit comme des espaces d'autonomie qui ne relèvent pas du collectif (Schwartz, 1990, p. 30) configurent aussi les sociabilités alimentaires et leur rôle dans la socialisation des mangeurs. Elles suivront les modes de composition et de recomposition des familles et des ménages ainsi que les évolutions de la place de l'individu dans la société. Dans une lecture du changement social et du « devenir classe moyenne » à Jakarta ces recompositions se caractérisent par un recentrage sur la famille nucléaire qui se détache du réseau communautaire (Simone et Fauzan, 2013)

Les réseaux d'interdépendance sociale et économique typiques du *kampung* donnent à l'alimentation de rue un statut particulier l'inscrivant à la fois dans le monde marchand et le monde « domestique ». Ce statut permet de questionner le clivage entre une alimentation spécifique au foyer et une alimentation propre au hors-foyer.

La rue, lieu de cristallisation des socialisations alimentaires

Les liens entre l'alimentation et l'espace sont encore plus évidents lorsque les éléments que nous étudions participent d'une dynamique et non d'un espace fixe. Par sa nature mobile, adaptable et multifonctionnelle, l'alimentation de rue repousse le cadre d'analyse au-delà des frontières habituelles, si bien qu'il faut désormais l'aborder depuis les relations, à plusieurs niveaux, entre l'alimentation et l'espace. L'alimentation de rue est une des principales activités de l'économie informelle urbaine et ne fait que progresser avec l'urbanisation dans les villes du Sud Global. Elle est une composante spécifique du nouveau paysage alimentaire (Avila *et al.*, 2011; Calloni, 2013; Dolphijn, 2005). La rue, qui assure la mise en relation de lieux, de fonctions et de groupes sociaux, incarne la césure entre les sphères publiques et privées, sans être exclusive ni de l'une ni de l'autre (Fleury, 2004). Ces mises en relation par la circulation donnent par ailleurs à la rue une dimension temporelle (Gwiazdzinski, 2009). L'alimentation *de rue* implique des rencontres éphémères entre mangeurs dans l'espace public qui en modifient la nature selon les sociabilités établies. Cette circonstance peut ou bien *collectiviser* l'espace (consommations groupées) ou bien le *privatiser*, lorsqu'il devient un lieu de spectacularisation des consommations (terrasses, etc.). Pour Jean-Pierre Corbeau, « *la rencontre du mangeur, de la nourriture de rue et de son cuisinier construit un lieu particulier qui à son tour structure l'espace environnant* » (Corbeau, 2013, p. 34). L'alimentation de rue procure la plupart des aliments préparés pour les familles en situation de précarité dans les milieux urbains, d'où son importance au niveau des apports nutritionnels (Mensah *et al.*, 2013; Steyn *et al.*, 2014) et plus largement au niveau de l'organisation sociale et économique de ces quartiers (Simone, 2014; Tinker, 2003). Elle constitue à la fois un espace culinaire, un espace d'acquisition et espace de consommation. Les espaces culinaires sont multidimensionnels, car ils renvoient non seulement à l'espace géographique d'implantation de l'activité, mais aussi aux assemblages techniques et symboliques qu'ils comprennent et aux différenciations sociales qu'ils induisent (Poulain, 2002b).

La morphologie sociale des *slums* (espaces enfermés à l'intérieur de la ville où s'imbriquent des ruelles, des résidences et des commerces, et où les liens sociaux se configurent à la croisée du voisinage, de la parentèle et des échanges quotidiens) donne à la rue un statut collectif à

cheval entre le monde domestique et le monde commun, mettant en cause les seuils du monde *privé*. L'alimentation de rue circule quotidiennement dans ces ruelles accessibles aux voisins, la proximité sociale et spatiale qui s'y établit créant des liens entre les vendeurs et les mangeurs qui vont au-delà de l'échange marchand. Physiquement, les dispositifs de vente se caractérisent par des assemblages technologiques (des systèmes qui associent des équipements culinaires, des espaces de stockage et de service et leur propre système de déplacement) et sociaux (ils sont souvent impulsés ou même portés par le vendeur qui assure en plus la transformation culinaire et le service) (Amin, 2014; Yatmo, 2009). Ces dispositifs fonctionnent sur la base des ressources et connaissances dont le vendeur, en tant qu'*entité nourricière* (De Suremain, 2007), fait figure à la fois de cuisinier, de commerçant et de restaurateur. Ces espaces deviennent familiers du fait de la proximité avec le vendeur et de la mise en commun des connaissances culinaires qui relèvent le plus souvent de la tradition et du fait maison (Abarca, 2007; Brochier, 2014; Duruz, 2005).

Pour penser les modes de l'échange dans l'économie *informelle*, il faut éviter la notion de système (qui, au sens strict, implique que la modification d'une de ses parties aura des conséquences sur la totalité), et ouvrir plutôt la réflexion sur des notions aptes à accueillir la flexibilité et la contingence qui lui sont propres. Cela exige une lecture de la circularité des ressources, de l'interrelation entre différentes formes de vie et de matériaux qui « *gènèrent des circuits de transaction et d'association qui opèrent transversalement au travers de différents territoires et secteurs* » (Coward, 2012 cité par Simone, 2014, p. 85). Pour Francis Dupuy, anthropologue économique, « *la rationalité de l'informel n'est pas celle de l'économie occidentale, déjà en ce que cette dernière trouve la sienne dans la dissociation d'avec le social* », car le but de la production informelle n'est ni l'accumulation illimitée ni la production pour la production. L'informalité se définit par l'encastrement de l'économie dans le social où la croissance et l'accumulation de capitaux ne sont pas les principes régisseurs. Les échanges économiques entre les vendeurs et les mangeurs s'établissent plus sur la base de leurs rapports sociaux que économiques. Les prix ne sont toujours définis en fonction du marché ni en montant ni en nature, mais sur la base des relations entre les protagonistes. Il s'agit de transactions qui s'inscrivent davantage dans une logique du don et de la réciprocité, aucune contreprestation ne mettant fin à l'interaction, mais appelant à son tour un nouveau contredon qui maintient le lien social de base. Les relations nourri-nourricier soutiennent la communauté tout en participant de la construction des mangeurs. Au sein du *kampung*, en tant qu'espace privilégié des socialisations, se produisent les contextes techniques et sociaux concrets dans lesquels s'actualisent les pratiques alimentaires de mangeurs de rue.

Le « mangeur de rue », un type sociologique inexploré

L'alimentation se trouve à l'interface des dimensions biophysiologicals et socioculturelles des mangeurs. La sociologie du mangeur part du principe que l'alimentation est un fait social total où toutes les dimensions d'une société interviennent (histoire, politique, psychologie, morale, culture, économie, démographie, droit, etc.) dans un rassemblement de la pratique et de la symbolique, du concret et des représentations (Fischler, 2001; Poulain, 2002b). Ces approches socio-anthropologiques de l'alimentation se sont davantage concentrées sur les problématiques de l'alimentation dans le Nord Global, dans lesquelles elles ont puisé leurs fondements théoriques. En Indonésie, la sociologie du mangeur est un champ théorique et empirique inexistant, l'alimentation est davantage un objet de l'anthropologie cantonné souvent aux monographies qui rendent compte des particularismes des peuples autochtones plus marginalisés (Hellman, 2008; Koentjaraningrat, 2007; Nolin, 2012). En ville, les études sur l'alimentation depuis les sciences sociales se focalisent, quant à elles, sur la compréhension des changements dans les régimes, la transition alimentaire (Fabiosa, 2006; Peng *et al.*, 2015; Pingali, 2007) et les nouvelles formes de consommation de la classe moyenne (Ansori, 2009; Roshita *et al.*, 2013). L'alimentation des populations urbaines vivant en situation de précarité a été abordée tantôt en termes d'insécurité alimentaire (Benson, 2007; Essex, 2009; Tacoli *et al.*, 2013; WFP - Dewan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian⁴⁹, 2015), tantôt en termes de sécurité sanitaire. Concernant l'alimentation de rue, des études ont démontré son importance quantitative pour les populations précaires (Steyn *et al.*, 2014; Van Riet *et al.*, 2003) et la cohabitation de la dénutrition et des maladies non transmissibles a été corrélée à son recours quotidien (Amtha *et al.*, 2009; Lilford *et al.*, 2017; Purwaningrum *et al.*, 2012; Usfar *et al.*, 2010; Yulia *et al.*, 2016), démontrant qu'il y a des mutations qui se sont opérées dans les pratiques et les représentations des mangeurs, et qui demeurent jusqu'à présent pour la plupart inexplorées depuis une sociologie du mangeur.

Les dimensions sociales et identitaires des mangeurs de rue sont souvent négligées au profit d'arguments économiques et sanitaires. L'informalité et ses dimensions spatiales, économiques et sociales n'a pas jusqu'à présent été mobilisée en tant que variable explicative des modèles alimentaires. Les formes de socialisation alimentaire et les normes qui les encadrent y ont connu le même sort. Du point de vue strictement théorique, aucune sociologie du *mangeur de rue* dans l'informalité urbaine n'a été élaborée. Pourtant, la place que l'alimentation de rue occupe au sein du secteur informel et du modèle alimentaire dans la précarité laisse entrevoir qu'il s'agit

⁴⁹ Conseil de sécurité alimentaire, Ministère de l'agriculture nationale.

bien d'un espace de cristallisation des rapports sociaux. Déterminer en quoi ces rapports constituent un *ethos* du mangeur urbain est un des objectifs de notre travail de recherche. L'étude des seuils entre les mondes public et privé dans une perspective socio-spatiale, entre le don et le marché dans une perspective socio-économique, permet en outre de repenser la nature des sociabilités alimentaires dans les *slums* et leur évolution dans le monde urbain du Sud Global.

2. Les socialisations alimentaires dans l'informalité urbaine : questions de recherche et corps d'hypothèses

Le mode de vie informel rend accessibles plusieurs ressources que les mangeurs vont mobiliser dans un quotidien marqué par l'instabilité et le dynamisme. Liora Gvion nous invite à voir les *cuisines de la pauvreté* comme une arène où se jouent des rapports de pouvoir et d'identité, entre la tradition et la modernité, entre le public et le privé, entre le manque et la récursivité (Gvion, 2006). L'alimentation de rue est un avatar jakartanais de ces *cuisines de la pauvreté* où se cristallisent les relations de réciprocité qui soutiennent la communauté. La problématique de cette recherche vise à comprendre comment la densité des interactions sociales que l'alimentation de rue engendre, en lien avec les caractéristiques socio-spatiales des *kampungs* participe de l'actualisation des pratiques alimentaires. Plus précisément : **comment la marge de liberté des mangeurs de rue s'articule-t-elle avec des espaces publics et privés qui évoluent ?** Nous déclinons nos questions de recherche en trois groupes.

Le premier groupe s'inscrit dans le prolongement des études classiques de la sociologie de l'alimentation sur la compréhension de la structuration des temps alimentaires entre les contraintes individuelles et les processus de coordination nécessaires. Avec un objectif tout d'abord descriptif, **nous interrogeons le degré de socialisation des prises alimentaires quotidiennes des mangeurs de rue et nous postulons qu'il existe une pluralité d'itinéraires alimentaires journaliers.** Divers processus sont à l'œuvre dans la rencontre alimentaire des aliments et des mangeurs, car les repas supposent la coordination de plusieurs processus sociaux. Pour le cas qui nous occupe, nous formulons les hypothèses que les synchronisations alimentaires tiennent, 1) au mode d'acquisition entre la cuisine domestique et l'achat d'aliments prêt-à-manger, la cuisine domestique ayant plus tendance à rassembler les mangeurs ; 2) aux contenus mangés et particulièrement à la consommation de riz blanc, *nasi*, élément central du modèle alimentaire domestique ; 3) aux contraintes individuelles plus qu'aux contraintes sociales (ce qui implique donc une autonomie importante du mangeur). Nous localiserons notre

analyse au niveau des pratiques alimentaires individuelles en regardant les facteurs sociaux qui les distribuent dans les journées alimentaires.

Dans le *kampung*, des moments de sociabilité se produisent selon les liens d'interconnaissance (liens d'amitié, de voisinage, de parentèle, etc.) qui ont lieu dans les espaces communs et qui se cristallisent dans les interactions de l'alimentation de rue. Dans la continuité de notre première question de recherche **nous souhaitons comprendre comment les relations nourri-nourricier que l'alimentation de rue engendre participent-elles de la gestion quotidienne de l'alimentation des ménages**. L'étude de la signification sociale des échanges prend en compte la nature des relations entre les protagonistes, la forme de la prestation et de la contreprestation, et la nature des biens échangés. Suivant ces axes analytiques, nous postulons l'hypothèse que, selon le niveau de vie, la place de la relation nourri-nourricier tient, 1) à la nature des relations entre le vendeur et l'acheteur, et plus précisément aux liens de proximité sociale ou familiale manifestés pour les acteurs ; 2) à la forme de la prestation, et plus spécifiquement s'il s'agit d'un échange économique dont la contreprestation est négociée ou adaptée au donataire, facilitant la circulation des ressources et le maintien des liens sociaux ou bien d'une transaction économique et, 3) à la nature des aliments échangés, attendu que chaque incorporation alimentaire est porteuse d'une charge biologique, symbolique et sociale. Ces analyses se situent à l'échelle des ménages et leurs interactions avec le réseau de l'alimentation de rue.

Finalement, en changeant encore une fois d'échelle d'analyse nous situons notre dernier ensemble des questions à l'échelle du *kampung*. A Jakarta, ces districts mixtes fonctionnent à la fois comme des plateformes d'accueil des migrants ruraux et comme des plateformes à partir desquelles les ménages accèdent à des ressources qui leur permettent une amélioration de leur niveau de vie. Il y existe ainsi une cohabitation des modes de vie qui se manifestent dans un espace confiné. Le mode de vie du *kampung* est associé de manière générale à un type d'espace où les frontières entre les sphères publique et privée s'estompent au profit de liens communautaires horizontaux et solidaires, ce qui les met souvent en opposition avec les valeurs consuméristes et des modes de vie individualisés et privatisés. Notre dernière hypothèse postule que **les formes de sociabilité alimentaire évoluent selon les seuils de distinction entre les sphères publique et privée**. Pour les mangeurs les plus pauvres les prises alimentaires sont plus visibles et individualisées, et les sociabilités alimentaires plus ancrées dans la communauté de voisinage et dans des réseaux de communalisation des ressources alimentaires. Tandis que pour les groupes plus aisés, au fur et à mesure de l'augmentation du niveau de vie, les espaces de consommation deviennent plus intimes et protégés, recentrés sur la famille nucléaire et

extraits des réseaux d'échange réciproque de la communauté de voisinage. Cette lecture stratifiée des frontières entre les sphères publique et privée permet, par ailleurs, de comprendre comment se construit socialement et culturellement la ligne qui sépare l'alimentation « au foyer » de l'alimentation « hors-foyer » et postule l'existence d'espaces intermédiaires entre les deux.

Chapitre quatre

La mise en œuvre du terrain : acteurs, accès et outils méthodologiques

« Le sociologue qui ne soumet pas ses propres interrogations à l'interrogation sociologique ne saurait faire une analyse sociologique vraiment neutre des réponses qu'elles suscitent. » (Pierre Bourdieu, Jean-Claude Chamboredon, Jean-Claude Passeron, *Le métier de sociologue*, 2005 [1983])

Le positionnement théorique de l'objet de recherche et les questions de recherche qui en découlent nécessitent une confrontation au terrain afin de les valider, de les compléter ou bien afin d'ouvrir de nouveaux questionnements. L'enquête de terrain de cette recherche a été réalisée pendant un an en Indonésie en combinant des méthodes qualitatives et quantitatives. Elle s'est déroulée en trois temps : un premier temps de préparation de l'accès au terrain, de constitution de la collaboration scientifique et d'obtention d'autorisations de recherche. En parallèle, ce premier temps a été consacré à l'apprentissage du *bahasa indonesia* et à l'immersion au sein d'une famille d'accueil. Le deuxième temps a été dédié à l'enquête de terrain et un troisième temps au déploiement de l'enquête quantitative. Nous présenterons ce parcours en quatre points. Le premier explique le montage du terrain et les acteurs impliqués. Le second, présente l'entrée sur le terrain et la *description dense* du *kampung*. La méthodologie socio-anthropologique du mangeur du *kampung* et ses divers instruments est l'objet du troisième point. Pour finir, le quatrième présente l'enquête par questionnaire.

I. Le montage du terrain : maillage institutionnel, équipe transdisciplinaire et contraintes matérielles

La construction de toute recherche scientifique dépend des acteurs impliqués et de la nature de leur implication dans les travaux d'investigation. En l'occurrence, le projet de recherche a compté avec la participation de plusieurs acteurs d'univers divers qui ont contribué à sa

réalisation et ont façonné à la fois les questions de recherche et les instruments de collecte de données. La problématique présentée dans le chapitre précédent s'est donc construite grâce aux interactions entre les diverses institutions. Tout d'abord, deux partenaires académiques ont participé : mon Université de rattachement (l'Université de Toulouse Jean-Jaurès) et la faculté de Santé Publique de l'Universitas Indonesia, dont les approches du champ de l'alimentation tant théoriques que méthodologiques différaient. Ensuite, le Cirad (organisme français de coopération et de recherche agronomique pour le développement) assurait les liens entre les partenaires académiques et les financeurs du projet. Ces deux derniers étaient d'une part une fondation internationale pour la recherche agronomique (Agropolis Fondation) et le centre de recherche du groupe agroalimentaire Danone (Danone Research). Je⁵⁰ décrirai dans cette partie le montage institutionnel en décrivant premièrement le dispositif de coopération entre les sciences sociales et l'industrie, deuxièmement la mise de place de la collaboration scientifique et le dialogue interdisciplinaire avec mes partenaires scientifiques locaux. Finalement, je présenterai le processus de construction de la communication au sein de la diversité d'acteurs et de langages.

1. Un dispositif de coopération sciences sociales – industrie à l'origine de la question de recherche

Je décrirai par la suite la construction du projet de recherche qui a commencé avec la collaboration scientifique entre Danone Research et le centre de coopération pour la recherche agronomique, Cirad. Je décrirai brièvement chaque institution en commençant par le Cirad.

En 1984, neuf instituts de recherche agronomique mis au service du développement de la production agricole dans les anciennes colonies françaises se sont fédérés pour devenir le Cirad, un organisme de recherche spécialisé dans la recherche agronomique pour le développement. Depuis 30 ans un virage s'est produit dans les questionnements de cet organisme de recherche pour ne s'intéresser plus seulement à la production agricole et son développement au sein de partenariats Nord/Sud mais aussi à la consommation alimentaire. Cette question a tout d'abord été posée pour comprendre les problèmes d'insécurité alimentaire en milieu rural particulièrement en Afrique et dans les pays asiatiques dont les relations avec la France dataient. Les phénomènes d'urbanisation ont mis à l'agenda les relations entre les mondes urbain et rural et donc entre une production rurale et une consommation urbaine ce qui a remis la focale sur

⁵⁰ Dans ce chapitre je choisis l'usage du « je » car il s'agit, en épousant les *quatre argumentaires autour du 'je'* avancés par J-P Olivier de Sardan (2008, p. 173) d'un choix narratif car je relate mon expérience sur le terrain et méthodologique en donnant sa place à mon expérience personnelle comme co-productrice des données, à mon *rôle méthodologique*.

les changements alimentaires dans les villes du Sud. Au sein du département ES (Environnement et Sociétés), l'UMR Moisa⁵¹ (Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs) s'est emparé de la question depuis les sciences politiques, la sociologie et la socio-économie.

Continuons maintenant avec une présentation sommaire de Danone. Les industries agroalimentaires sont aujourd'hui confrontées aux changements dans les formes de consommation alimentaire et à leur accélération : leurs produits doivent intégrer des rationalités alimentaires de plus en plus variées et complexes. Dans une « *double dynamique de différenciation et d'identification* » (Ascher, 2005) les consommateurs sont à la recherche de réponses spécifiques à des besoins personnels. Dans ce contexte de changement, le groupe Danone a inscrit sa mission « *apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre* ». Cette mission est l'axe directeur de fonctionnement, de communication et de réflexion grâce à une présence forte dans toutes les démarches de communication et de promotion internes ou externes au groupe. En outre, depuis quelques années le poids des pays émergents dans le chiffre d'affaires du groupe a pris de plus en plus de force. Aujourd'hui, leurs principaux enjeux à défier se concentrent autour de l'innovation dans des contextes culturels et sociaux moins connus. La Plateforme Nutrition est un département de Danone Research. Sa mission principale est de nourrir la stratégie de Danone et les démarches d'innovation à partir d'analyses nutritionnelles et socioculturelles locales (Arciniegas, 2012a). Ceci se fait grâce à des partenariats scientifiques pluridisciplinaires (nutritionnistes, épidémiologistes, experts en santé publique, sociologues de l'alimentation, chercheurs en marketing, etc.) et au renforcement des connaissances des équipes locales. L'expertise socio-anthropologique a monté en importance depuis 2012 en particulier grâce à un protocole de recherche qualitative des styles alimentaires (*FoodStyles*) développée au sein de l'équipe. *Food Styles*, est une méthodologie qualitative développée en 2009 en partenariat avec le Cirad dont l'objectif est la caractérisation des styles alimentaires d'un groupe social spécifique dans un pays choisi. *Food Styles* a été conçu comme une méthode d'étude de l'acte alimentaire où les outils de la sociologie de l'alimentation sont au service des besoins business de Danone : l'innovation de produits plus pertinents, la compréhension de la place de l'industrie dans les mutations contemporaines de l'alimentation et l'identification d'entrées pour la mobilisation de la mission du groupe grâce au repérage des déterminants du choix alimentaire et à leur complexité dans un contexte défini. Le dispositif de

⁵¹ Unité Mixte de Recherche reliant plusieurs équipes en Sciences Sociales de l'INRA, le Cirad, Montpellier SupAgro et le Ciheam.

coopération entre le Cirad et Danone Research s'est établi au sein de la Plateforme Nutrition en 2009 et continue toujours aujourd'hui.

Le montage des études compréhensives au sein de la Plateforme Nutrition de Danone Research demandait une expertise pour le développement de l'approche méthodologique. Le Cirad se présenta comme un partenaire idéal car les terrains à aborder se situaient principalement dans des pays en développement. De plus, les changements dans la consommation alimentaire des citadins, que le Cirad commence à aborder en tant que champ d'étude, s'associent avec l'industrialisation des filières et donc avec la présence accrue des multinationales agroalimentaires dans les pays du « Sud », sujet qui intéresse les deux partenaires. Au-delà de se positionner comme une entité dont la mission est de contribuer au développement agricole par des actions de recherche appliquée, le Cirad fonctionne sur une base de coopérations internationales avec des instituts de recherche locaux. Le partenariat venait donc nourrir le mode de fonctionnement du Cirad au travers de terrains choisis et financés par Danone Research, menés par des sociologues locaux identifiés par le Cirad. Le premier dispositif de coopération entre ces deux institutions a vu le jour en 2009 pour une durée de trois ans. Les trois premiers terrains *Food Styles* réalisés (en Algérie, Inde et Indonésie) ont compté avec une équipe conformée par une ingénieure de recherche du Cirad, le représentant de la recherche et développement de la filiale locale de Danone, des représentants de la Plateforme Nutrition et un sociologue ou anthropologue local (généralement spécialistes de la santé ou du genre, la sociologie de l'alimentation n'étant pas un champ de recherche développé au-delà de l'Europe ou l'Amérique du Nord).

L'origine de cette thèse se trouve dans les résultats de l'étude *Food Styles* réalisée en Indonésie par la faculté de Santé Publique de l'Universitas Indonesia, aux mains de la coordinatrice de l'équipe d'Éducation et de Sciences du Comportement, Evi Martha. Cette étude avait été sollicitée par la filiale de nutrition infantile du groupe Danone présente en Indonésie, Sari Husada, afin de comprendre les comportements alimentaires des mères et des enfants de 0 à 3 ans. L'enquête a été réalisée dans deux districts à bas revenus : un en milieu urbain à Jakarta et l'autre en milieu semi-urbain à Bantul dans la province de Jogjakarta. Les objectifs spécifiques étaient de saisir les pratiques et les représentations associées à l'alimentation pendant la grossesse et les différents types d'aliments et de produits laitiers donnés aux enfants en bas âge. Au-delà de ces questionnements, cette étude a rendu compte de comportements alimentaires qui nécessitaient d'être davantage interrogés dans le cadre d'un doctorat de sociologie. Au niveau du modèle alimentaire des populations urbaines, les résultats présentés faisaient état d'une multiplication de prises alimentaires individuelles achetées majoritairement auprès de

vendeurs de rue. Ces faits ont déterminé le terrain et le champ de recherche qu'on m'a présenté comme projet de doctorat.

En janvier 2013, un nouveau –le deuxième– partenariat entre le groupe agroalimentaire et le centre de recherche se signait avec la participation financière d'une troisième partie : Agropolis Fondation. L'objectif de ce partenariat visait la constitution d'un observatoire des changements alimentaires, *Obsalim*, dans les pays en développement suivant les terrains proposés par Danone en instruisant quatre contrats : 1) un premier contrat de post-doctorat sur les démarches d'innovation chez Danone, se focalisant sur comment ils comprennent, capitalisent et mobilisent les données issues des études en socio-anthropologie de l'alimentation (principalement qualitatives) dans leurs démarches quotidiennes d'innovation⁵²; 2) un ingénieur d'études pour assurer, depuis le Cirad, l'accompagnement sur le terrain des dites études et leur inclusion dans le projet d'Observatoire et 3) deux thèses en sociologie de l'alimentation. La première sur les soubassements socioculturels de la transition nutritionnelle et particulièrement des protéines en Inde (Fourat, 2015) et le présent projet sur les consommations hors-foyer et hors-repas en milieu urbain indonésien qui a donc débuté en février 2013.

2. Définition du champ et du périmètre de la recherche

Dans l'esprit du projet d'Observatoires et du mode de fonctionnement du Cirad sur la base de partenariats de coopération internationale, les partenaires locaux ont joué un rôle primordial dans cette recherche. Les partenaires choisis ont été les mêmes qui avaient réalisé la première étude : les sociologues du département d'Éducation de la Santé et de Sciences du Comportement de la faculté de Santé Publique de l'Universitas Indonesia. Il s'agit de la plus grande et plus ancienne université indonésienne avec environ 45.000 étudiants et 7.300 enseignants sur quinze facultés distribuées sur deux campus. Le département d'Éducation de la Santé et des Sciences du Comportement, est dirigé par Dra. Evi Martha, M.Kes, qui a coordonné le partenariat mis en place. La vision du département est l'étude et la diffusion de la science du comportement appliquée à la santé dans le but de « rendre plus sains et prospères »⁵³ les indonésiens. Leurs missions se structurent autour du développement de la science en santé publique en réalisant des recherches, en formant des experts et en menant des activités d'éducation auprès des communautés directement. Les champs de travail sont très divers : nutrition, reproduction, maladies infectieuses, santé mentale et physique, etc. mobilisant des

⁵² Thème sur lequel a porté ma recherche de Master Sciences Sociales Appliquées à l'alimentation (Arciniegas, 2012a; Goulet *et al.*, 2015)

⁵³ <http://www.fkm.ui.ac.id/health-education-and-behavioral-science/?lang=en>

expertises en sciences humaines et sociales et en psychologie, associées aux sciences de la santé. L'équipe coordonnée par Dr. Evi Martha était conformée par l'anthropologue de la santé Tiara Amelia Mkes. (Enseignante de la faculté), et Andham Dewi (étudiante de licence en Santé Publique). En soutien de l'équipe de base, la collaboration a été surveillée par Pak Hadi Pratomo, un membre de la faculté de Santé Publique qui a participé aux premières réunions de lancement du projet. De plus, l'équipe d'épidémiologie de la faculté a beaucoup contribué au développement de la phase quantitative notamment pour l'échantillonnage, l'évaluation du questionnaire, la passation, la saisie des données et le contrôle de la qualité.

Les termes de la collaboration entre le Cirad et ce département ont été négociés en octobre 2013 lors du premier terrain exploratoire. La durée de la collaboration a été établie à un an en commençant à partir de la date d'acceptation des termes de référence de l'étude par l'Université et les autres accords de type légal qui recouvrent ce type de contrats. Les termes de référence étaient basés sur les observations recueillies dans l'étude *FoodStyles* et les premières approches de la littérature scientifique (l'Encadré 3 explique et détaille le calendrier du terrain). Le terrain a été circonscrit au milieu urbain, excluant toute approche comparative entre les milieux urbains et ruraux, et spécifiquement au *kampung* donc excluant aussi une approche compréhensive du milieu urbain indonésien plus général en se focalisant sur les habitudes alimentaires dans la pauvreté urbaine. Ces termes stipulaient aussi une phase qualitative et une phase quantitative représentative de la population de Kampung Melayu, l'un des plus grands et de plus anciens sous-districts de Jakarta-Est dans le district de Jatinegara avec une population de 33.000 personnes selon les chiffres officiels du *kelurahan*⁵⁴ dont 75% sont considérés pauvres, classifié dans les termes de l'équipe partenaire comme un *slum area*.

La mise en place de cette collaboration a nécessité de plusieurs démarches administratives que j'ai réalisées au cours des premiers mois sur le terrain. Tout d'abord, les termes de référence ont été consignés dans un document qui a été présenté à l'Université en vue de la constitution du contrat collaboratif avec le Cirad. Ensuite, la régulation de la recherche en Indonésie exige que tout projet de recherche obtienne l'approbation d'un comité d'éthique tenu au sein de l'université. Le projet de recherche passe donc sous l'examen de chercheurs (constitué en l'occurrence de médecins, hommes) qui étudient les questions de recherche et leur intérêt pour la faculté, les terrains choisis, les instruments d'enquête et les documents de consentement obligatoires (Annexe C). En parallèle, en étant une chercheuse étrangère j'avais besoin d'obtenir un permis de recherche octroyé par le Ministère de la Recherche indonésien. Une fois

⁵⁴ *Kelurahan* : centre administratif du district

toutes ces conditions réunies, la collaboration a pu démarrer formellement en mars 2014 pour le premier terrain qualitatif.

Encadré 3 - Calendrier de terrain

Ethnographie: observations participante et non-participante (9 mois)		
Phase qualitative		Phase Quantitative
Octobre à Décembre 2013 Exploration <i>Entretiens informels</i> <i>Apprentissage du bahasa</i> <i>Immersion Culturelle</i> <i>Collaboration scientifique</i>	Mars à Juin 2014 Entretiens semi-directifs <i>Mangeurs (32)</i> <i>Vendeurs de rue (5)</i> <i>Parties prenantes (5)</i> Focus groups (4)	Septembre à Décembre 2014 Enquête representative 400 individus

Les temps du terrain probatoire (trois mois entre octobre et décembre 2013) ont été accommodés au temps du contrat de collaboration établi avec la faculté de Santé Publique de l'Universitas Indonesia. **La première phase exploratoire** de trois mois a servi à monter le projet du point de vue administratif et académique afin d'avoir toutes les autorisations nécessaires en plus de nous permettre de faire connaissance avec nos partenaires locaux. Ces démarches ont permis de signer un contrat de collaboration débutant en février 2014 et se terminant en décembre de la même année. En parallèle, des observations ethnographiques, participantes et non participantes ont eu lieu. L'immersion et l'apprentissage du *bahasa indonesia* on seront décrites dans la partie suivante.

La première phase du terrain probatoire (quatre mois entre mars et juin 2014) a été la **phase qualitative** où nous nous sommes entretenues avec trente mangeurs et vendeurs de rue et cinq parties prenantes du district pendant six semaines. La première version des instruments a été développée en anglais (et pensées en français, voire aussi en espagnol !), il était donc nécessaire d'en adapter le sens avant de les traduire en *bahasa indonesia*. Ainsi, les semaines précédant le terrain ont servi à retravailler le guide d'entretien avec l'équipe et à l'ajuster par la mise en place d'un test avec cinq mangeurs. En plus du guide d'entretiens, la première version du script des focus groups a été traduite et adaptée en fonction aussi des résultats préliminaires issus des entretiens individuels. En parallèle à ces exercices de traduction et de compréhension, les démarches d'accès au terrain ont aussi été menées. En Indonésie il est obligatoire d'avoir l'autorisation du gouvernement pour collecter des données mais aussi les autorités locales devaient être enrôlées dans l'étude. Ces démarches ont été réalisées par mes collaboratrices qui connaissaient déjà les circuits bureaucratiques. De plus, pour une étrangère ces actions sont plus compliquées car le gouvernement est très protecteur et surveille de près les investigations journalistiques ou scientifiques menées.

L'enquête quantitative a été organisée dans les mois suivants, entre septembre et décembre 2014. Elle demanda une première analyse des résultats qualitatifs afin de construire le questionnaire. Ces deux étapes, la première analyse des résultats qualitatifs et la construction du questionnaire, ont donc immédiatement suivi la collecte de données et ont été développées en France courant l'été 2014. Celui-ci a eu la même organisation environ que la phase qualitative c'est-à-dire une première étape d'alignement et de traduction et d'ajustement du questionnaire avec l'équipe de collaboratrices et la formation des enquêtrices (nous avons travaillé uniquement avec des femmes).

3. Le dialogue interdisciplinaire

L'intérêt principal de nos collaboratrices était de comprendre les comportements alimentaires au prisme de la perception et de la gestion des risques sanitaires associés à l'alimentation de rue au travers d'une approche socio-anthropologique. Il s'agit ici de populations touchées par l'insécurité alimentaire, avec des taux de dénutrition infantile avérés en lien avec d'autres problèmes sanitaires liés aux conditions de vie, au manque d'infrastructures d'assainissement et d'accès à l'eau potable. La sécurité sociale en Indonésie couvre l'ensemble de la population mais à condition que le domicile soit établi formellement. L'habitat des *kampungs* est en partie informel et donc les familles qui y habitent ne sont pas recensées et n'ont pas le document d'identification, la *kartu keluarga* (« carte de famille ») qui leur permet d'accéder aux services de santé. Toutefois, des actions sont menées au travers d'initiatives d'ONG internationales et d'équipes de travail social comme celles menées par l'équipe coordonnée par Evi Martha d'où son intérêt dans une quête compréhensive des modes de vie et des habitudes alimentaires des *kampungs*.

La socio-anthropologie de l'alimentation et plus spécifiquement du mangeur est un champ méconnu, ce qui a demandé un travail didactique de sensibilisation et de formation d'un point de vue méthodologique et théorique afin de soulever plusieurs obstacles épistémologiques. Les approches socio-anthropologiques du mangeur, qui partent d'une posture à l'interface entre les dimensions biophysiological et socioculturelles, s'intéressent aussi aux façonnages des dimensions physiologiques et psychologiques par le socioculturel (Poulain, 2002b). Ce paradigme de l'alimentation n'est pas mobilisé par nos collègues et l'étude compréhensive de l'alimentation n'est d'habitude abordé que depuis les dimensions nutritionnelle et familiale en quête d'une compréhension plus approfondie de problématiques de sécurité alimentaire et sanitaire, de façon à mieux comprendre les déterminants des comportements afin de développer des interventions en vue d'une amélioration des conditions de santé. Cette approche de l'alimentation fait que ce soient les femmes qui soient interrogées de façon presque exclusive vu leur rôle de gestionnaires de l'alimentation de tout le foyer. La caractérisation des pratiques et des représentations des mangeurs du *kampung* demandait une approche individuelle. J'ai donc travaillé avec mes collègues sur une approche qui entend le mangeur comme un individu « qui mange ». Néanmoins, pour nos collaboratrices, les hommes « ne connaissent rien à l'alimentation » et trouvaient leurs discours inintéressants et peu explicatifs des problématiques de sécurité alimentaire. Nous avons donc travaillé conjointement sur l'importance de la subjectivité du mangeur pour capturer les représentations et déceler les mécanismes sociaux dans lesquels l'alimentation est impliquée car elle n'est pas systématiquement mise à

contribution des études. Les études qualitatives qu'elles réalisent sont davantage descriptives des comportements alimentaires en termes de fréquence, de contenus, d'actions et de stratégies face au risque sanitaire, etc. Ces différences nous ont permis d'avoir de très riches discussions et débats autour de la subjectivité, de l'*ego*, des perspectives *emic* et *etic* (Olivier de Sardan, 2008) et donc au cœur des débats classiques de la sociologie. Ces discussions nous ont permis de construire un terrain épistémologique commun pour le déroulement de la collecte des données que nous avons au fur et à mesure consigné dans un document de référence que nous avons nommé la « matrice » (Annexe C).

L'équipe locale devait conduire les entretiens approfondis et les focus groups sur la base d'instruments développés par moi, ces discussions avaient pour but d'une part s'assurer la bonne traduction et la bonne compréhension des instruments mais aussi de cadrer les relances et l'esprit général de la collecte qualitative. La collaboration scientifique s'est cristallisée dans ces échanges, dans les divers exercices de traduction et d'apprentissage en commun. Ces discussions ont eu lieu lors de mon premier terrain exploratoire entre septembre et décembre 2013 puis pendant le deuxième terrain entre mars et juin 2014 période, durant laquelle se sont déroulés les entretiens approfondis et les *focus groups*. L'entrée dans le terrain a donc nécessité la mise en place de plusieurs outils linguistiques et compréhensifs et a demandé une posture d'ethnologue pour l'immersion et le rapprochement avec mes collègues, dans le but de comprendre les sous-jacents de leurs questions, les cadres depuis lesquels elles analysent le monde social pour avoir un aperçu de comment se produit la science sociale en Indonésie contemporaine. Ma distance et mon ignorance première face au terrain qui m'était proposé, celui de l'alimentation et la pauvreté à Jakarta, ont permis de signaler des éléments rendus opaques par leurs propres cadres de perception et donc de nourrir leurs méthodes et leur expertise en santé publique. J'ai eu par ailleurs l'opportunité de donner quelques heures de cours de l'approche socio- anthropologique de l'alimentation aux étudiants de première année de Licence en Santé Publique de l'Université lors d'un dernier séjour en Indonésie en octobre 2015. L'apprentissage de la langue locale a été une nécessité pour la pratique de terrain, pour le travail de traduction et pour le travail collaboratif.

4. L'apprentissage du *bahasa indonesia* comme premier instrument d'exploration de l'alimentation

Le premier terrain d'immersion culturelle et linguistique a eu lieu à Yogyakarta (capitale du territoire spécial qui porte le même nom et qui a le statut de sultanat), à l'Est de l'île de Java. Elle est reconnue comme un important centre culturel traditionnel javanais et aussi comme un

pôle académique car plusieurs universités s’y retrouvent. Dans ce territoire se trouvent localisés le temple bouddhiste de Borobudur (un des principaux lieux de pèlerinage) et Prambanan, un important temple hindouiste. Il s’agit donc d’un territoire où se trouvent matérialisées les diverses influences religieuses qui au cours de l’histoire ont forgé l’esprit indonésien : l’islam, l’hindouisme, le bouddhisme et la culture javanaise (Lombard, 1990).

J’ai choisi cette ville suite à de nombreux conseils de collègues doctorantes qui avaient eu le besoin d’apprendre la langue indonésienne dans un environnement propice. Les diverses écoles de langue à Yogyakarta proposent des cours intensifs et des logements chez des familles habitant dans le même quartier. Mon premier contact avec l’Indonésie a eu lieu au sein d’une famille indonésienne pendant les trois semaines de cours intensifs à l’école *Alam Bahasa*. La famille Agung, composée du couple de parents et de leur enfant, un garçon unique était de confession musulmane et du groupe ethnique *jawa* (majoritaire de l’île de Java). Leur maison avait été aménagée pour recevoir les étudiants de l’école qui se trouvait juste en face. Bu Agung, la maîtresse de la maison, est propriétaire d’un petit restaurant et tient en plus un négoce de préparation d’aliments qu’elle délivre à plusieurs échoppes et vendeurs de rue de la ville. La cuisine de la maison sert de cuisine professionnelle pour laquelle Bu Agung emploie trois personnes. Elle gère à la fois la maison familiale, le service de restauration et le séjour des étudiants. En plus, elle a à sa charge les repas de midi que l’école de langues offre à ses étudiants tous les vendredis de façon à faire connaître les recettes régionales et de développer les conversations autour de l’alimentation.

L’aménagement de la maison me permettait d’avoir une chambre autonome tout en partageant le petit déjeuner avec mes colocataires et le déjeuner avec Bu Agung. Le petit-déjeuner se déroulait dans une grande terrasse à l’étage entre les chambres des autres étudiants (on était trois au total). Le menu du matin avait toujours du pain de mie grillé qu’on tartinait avec de la margarine ou de la confiture accompagnés de café instantané. Les petits déjeuners de la famille étaient très différents des nôtres, généralement du *nasi uduk*⁵⁵ ou des *lontong*⁵⁶. Bu Agung explique que les petits déjeuners typiques étaient souvent rejetés par les locataires. Elle nous accompagnait souvent pour manger à midi, elle prenait beaucoup de temps car elle apprenait l’anglais et s’asseyait avec nous pour discuter de plusieurs sujets dans un mélange formé des quelques points communs en anglais et des bases de langue indonésienne que nous avions acquises. Cependant, elle ne mangeait pas avec nous, elle le faisait au préalable avec ses enfants.

⁵⁵ *Nasi Uduk* : riz cuit dans du lait de coco auquel on rajoute des oignons frais, du poulet, des chips et autres ingrédients. C’est le petit-déjeuner traditionnel malais (*Nasi Lemak* en Malaisie).

⁵⁶ *Lontong* : galettes de riz à la vapeur fourrées d’œuf et légumes

C'était en fait une vraie chance que d'être accueillie dans cette maison car en particulier j'ai eu l'occasion de discuter avec Bu Agung sur l'alimentation javanaise (dont elle est une grande connaisseuse) et du mode de fonctionnement des réseaux de vendeurs de rue depuis son expérience de restauratrice. Ces discussions ont nourri mes premiers questionnements de terrain en les ancrant dans la dimension culinaire comme voie d'entrée pour la compréhension de leurs mécanismes sociaux. Mes premières observations ethnographiques se sont déroulées dans sa cuisine pendant la préparation des repas de la maison (ceux de la famille et ceux des locataires) et des produits voués à la vente. Ces quelques moments m'ont permis d'entrer en contact avec les pratiques culinaires plus directement, d'observer les traitements des ingrédients, les assemblages, les formes de perception de la qualité ou de la fraîcheur, et les discussions qu'elle suscite. J'ai aussi bien pu appliquer mes bases à peine acquises d'indonésien dans ces espaces ce qui m'a permis d'activer mon vocabulaire alimentaire pour formuler quelques pistes de recherche pour l'immersion jakartanaise. Après trois semaines de cours et de première immersion je suis partie à Jakarta pour le montage de la collaboration avec l'Universitas Indonesia et pour réaliser les premières explorations du terrain.

Un deuxième séjour linguistique a eu lieu en mars 2014 juste avant le lancement de la phase qualitative consacrée aux entretiens et focus groups. Je n'ai malheureusement pas pu être logée chez Bu Agung comme la première fois. La deuxième famille qui m'a accueillie m'a permis néanmoins d'apprécier de façon très radicale le spectre socioculturel indonésien. J'ai été accueillie par la famille de Pak Agus, une famille indo-chinoise catholique. La minorité chinoise en Indonésie, à cause des divers conflits mentionnés sommairement dans le chapitre 2, fonctionne de façon autonome et repliée (Yan, 2010). Mon séjour a eu le même cadre de vie que chez Bu Agung, c'est-à-dire une chambre aménagée dans leur maison mais avec davantage d'autonomie notamment pour l'alimentation dont la maison n'assurait que les petit-déjeuner sous forme aussi de tartines de pain grillé et café disposées dans la cuisine. Je n'ai pas participé à la vie quotidienne de la famille ; mes observations se sont localisées cette fois dans les espaces publics de la ville où j'ai passé plusieurs heures à observer les interactions sociales dans les *warung makan*⁵⁷, auprès des vendeurs de rue, dans des restaurants et dans les *foodcourts* des grands centres commerciaux.

En plus de l'intérêt personnel de continuer l'apprentissage de la langue, nous avons conçu un modèle de terrain dans lequel les instruments que je développais en anglais étaient par la suite traduits à l'indonésien par mes collègues. Nous travaillions par la suite cette traduction en la

⁵⁷ *Warung makan* : 'magasin' 'manger'. Petits restaurants traditionnels.

soumettant à des questionnements de sens, travail réalisé avec l'équipe des collaboratrices et des étudiantes de l'Université. Ce deuxième séjour d'apprentissage de la langue indonésienne avait donc pour but d'approfondir mon vocabulaire et ma syntaxe, nécessaires pour ce travail. Mon programme d'apprentissage personnalisé a été focalisé sur l'alimentation et le vocabulaire de recherche. J'ai pu travailler les questions du premier guide d'entretien et du script.

La familiarité avec l'objet de recherche est nécessaire à toute recherche ethnographique. Cette question était le premier défi à soulever car plusieurs distances existantes entre moi et mon objet de recherche évitaient la proximité nécessaire avec les personnes et les contextes que j'essayais de comprendre. La distance géographique entre la France où j'habite et l'Indonésie demandait une planification assez rigide qui s'est souvent imposée par-delà les exigences ou les aléas du terrain car elle comprenait mes déplacements, les autorisations gouvernementales de résidence et de recherche et aussi les agendas de mes collaboratrices sur place. J'ai eu la chance d'avoir plusieurs supports institutionnels sur place et en France qui ont énormément contribué à cette organisation en pourvoyant les moyens nécessaires pour sa réalisation. L'apprentissage du *bahasa indonesia* s'est déroulé en deux temps à Yogyakarta. Chacun de ces séjours a servi de plateforme pour les premières explorations ethnographiques : le premier de la vie quotidienne d'une famille javanaise propriétaire d'un restaurant et d'un service de traiteur et le second des pratiques et interactions alimentaires *hors-foyer*. Ceci m'a donné un premier aperçu de la spatialisation de l'alimentation entre les sphères publique et privée à Java. Lors des séjours à Jakarta j'ai réalisé des observations ethnographiques dans deux *kampungs* à partir desquels les axes de recherche ont été structurés.

II. Dans les bouches de Ciliwung : récit ethnographique d'abordage du terrain par l'induction

A l'instar des travaux à Java de Clifford Geertz (1960) ou bien de Norbert Elias et John Scotson (1965) en Angleterre, j'ai réalisé une microsociologie de l'alimentation au *kampung*. Ces travaux se sont focalisés sur des groupes établis dans un espace délimité comme le mien. Les premiers dans le village de « Modjokuto » (un nom inventé), des études ont été réalisées sur différents aspects de vie de cette localité « typique » de Java. Les seconds se déroulent dans le quartier de Winston Parva, une banlieue des Midlands anglais qui a servi de terrain d'application de la tension entre « *established* » et « *outsiders* » en étudiant la division existante entre un groupe installé de longue date et un groupe de résidents plus récents considérés par les

premiers comme des intrus et des marginaux. Ces deux recherches ont été structurantes pour mon approche du terrain, car même si la problématique centrale des travaux de Geertz a été largement critiquée, elle fait la monographie de traits sociaux, culturels, religieux de Java dans les années 1950. La deuxième recherche a inspiré l'approche microsociologique au regard des rapports entre des familles installées dans le *kampung* et les nouveaux arrivants et plus largement les rapports sociospatiaux à l'échelle des voisinages. Les particularités morphologiques du *kampung*, de ses modes de vie associés au *kampungs* ruraux par contraste au « mode de vie urbain » et la mixité sociale dont ils sont la scène nécessitaient d'un regard sociologique construit à partir ses propres réalités.

Accéder à un terrain comme un *slum* peut être difficile pour le sociologue. Il peut être l'objet de défiance et de soupçon et surtout si *elle* est d'une origine exotique. L'invitation des sociologues du « cosmopolitisme méthodologique » est de voir le terrain comme un processus social du fait des adaptations permanentes au registres de la réalité qui se présente (Rouleau-Berger, 2012). Ces « opérations de cadrage » ont eu lieu dans les allers-retours entre la théorie et ce terrain que je découvrais par couches et dont je présente la *description dense* à continuation (l'annexe B présente les photos du *kampung* étudié).

Nous avons réalisé nos études dans un *kampung* de la zone Est Jakarta, situé près de la gare Manggarai. Les frontières y sont très bien délimitées par la limite naturelle du fleuve Ciliwung et circonscrites par d'importantes artères de circulation et par la voie ferrée. Ces frontières délimitent socialement le groupe de voisins et économiquement le réseau d'échanges. De même, en tant qu'éléments fixes elles opèrent une spatialisation de l'alimentation, car de part et d'autre de ces frontières se différencient l'offre, les modes de l'échange et les relations sociales autour de l'alimentation. A l'intérieur du *kampung* plusieurs espaces de transformation et de commercialisation d'aliments se retrouvent : des petites usines de transformation d'aliments (notamment tofu et gâteaux) ; un grand marché de produits frais ; la production, vente et distribution de produits vendus dans la rue ; une grande variété d'étals de vente. Des éléments « fixes » et « mouvants » composent le *foodscape* (Mikkelsen, 2011; Sobal et Wansink, 2007) en donnant à l'alimentation une place prépondérante dans l'organisation et l'occupation de l'espace. Une vue d'ensemble permet de différencier trois « plateaux » suivant les localisations des formes de l'habitat qui évoluent selon leur proximité au fleuve où des habitations sont construites avec des matériaux recyclés, ou près de l'avenue où les résidences sont plus grandes et construites en dur. Mon exposé épousera ces contrastes qui se sont déployés sous mes yeux au gré de ma montée depuis les rives de Ciliwung jusqu'à l'avenue (pour une illustrer cette ethnographie l'annexe B présente quelques photos).

1. Tanah rendah ou zones basses

Le début de ce parcours ethnographique commence au niveau des premières rangées de résidences éloignées de quelques mètres du fleuve. *Tanah Rendah*, veut dire littéralement « zones basses » ou « parties basses ». Ces espaces sont construits sur le versant du fleuve de façon parfois illégale ou non contrôlée, et sont soumis plus directement aux inclémences du climat et du fleuve. L'habitat y est classifié comme une zone *slum* par les autorités locales et par mes collègues Evi et Tiara qui me font remarquer les fortes densités de l'habitat, les faiblesses infrastructurelles et les difficultés de l'accès à l'eau potable. Les espaces de vie se superposent et les bâtiments peuvent atteindre trois voire quatre étages. L'informalité de l'habitat se caractérise par des améliorations, constructions, et adaptations permanentes réalisées par les habitants selon les nécessités et les ressources du moment (Amin, 2014; Dovey et King, 2011; Roy, 2005), les frontières extérieures et les espaces intérieurs se modifiant en permanence, élément que j'ai pu constater très rapidement. A l'intérieur des résidences, les habitations abritent plusieurs individus qui peuvent former à leur tour plusieurs ménages. Les maisons se distribuent le long de ruelles sinueuses où enfants, passants, motos, vendeurs se mélangent avec les différents débordements domestiques : installations de cuisines, lavage et séchage du linge, activités d'hygiène personnelle, etc. Des constructions s'entassent de manière irrégulière et par endroits l'accès se fait par des sentiers obscurs sous d'autres constructions. La lumière ne passe pas clairement car le linge et la proximité des constructions l'en empêchent. Les portes et fenêtres sont en permanence ouvertes laissant libre cours aux regards extérieurs sur la pièce centrale à la fois chambre, salle de séjour, et salle à manger.

Le déploiement de l'alimentation tant dans la commercialisation que pour la consommation est assujéti aux ressources spatiales. Des installations culinaires sont perceptibles depuis l'extérieur, aux seuils des portes ou à l'entrée. Dans cette partie du quartier, les espaces sont très restreints à l'intérieur et à l'extérieur des résidences et il n'y a pas beaucoup de circulation de vendeurs ambulants. De même, les ruelles ne desservent que les résidences donc il y a peu de passants hormis les voisins. J'y ai très souvent observé des circulations d'aliments préparés dans les mains des « mangeurs-marcheurs », soit dans des assiettes, soit dans des contenants jetables, soit sur des morceaux de papier. Les portions que chacun gère de façon autonome sont transportées depuis l'étal de vente (localisés plutôt dans les parties plus élevées) vers l'intérieur des maisons où elles seront consommées (à même le sol ou sur des tapis) ou vers la *teras* (espace attenant aux façades) où différents éléments comme des élévations du terrain, l'encadrement de la porte, des bancs, des sièges ou bien des motos servent d'accommodation pour la consommation. Des mangeurs seuls ou des groupes commensaux (généralement des femmes

avec des enfants) mangent de façon moins visible par le biais de rideaux ou de fenêtres qui se ferment. D'autres consommations ont lieu à l'occasion de rencontres contingentes dans les rues. Je suis souvent restée à côté des vendeurs pour observer les interactions avec et entre mangeurs.

Mes premières explorations marquées par des déplacements constants dans les ruelles m'ont servi pour me faire connaître de la communauté du *Tanah Rendah*. Mes premières visites ont causé une série de manifestations allègres et parfois un peu nerveuses mais toujours bienveillantes entre la communauté de voisins. Une vingtaine d'enfants entre trois et quatorze ans me suivit pendant les premiers jours en criant : « *Orang Bule !* » ou tout juste « *Bule ! Bule !* » (« Étranger ! Étranger ! »), une façon d'attirer mon attention et de rigoler de mes réponses et de mes gestes. Aux moments de rencontre avec des jeunes plus âgés ou des adultes, la demande était systématiquement de me prendre en photo avec eux en raison d'une ressemblance improbable avec « Julia Roberts ». J'acceptais toujours, j'avais besoin de m'intégrer et de me faire connaître. Aussi, je ressentais le besoin de donner et de *me* donner en anticipant les multiples demandes que j'allais faire au moment de la collecte de données. La nécessité de raccourcir la brèche entre mon terrain et moi, et de manière plus accentuée dans cette zone du *kampung*, m'a poussée à y consacrer une grande partie de mon temps d'exploration, je me trouvais au cœur de ce « que j'étais venue comprendre » et je voulais que rien ne m'échappe. J'ai donc enregistré en photo et vidéo et noté dans des carnets de terrain (en plus d'un journal plus personnel) *tout* ce que je voyais.

Si la première phase de cette découverte a été itinérante, une fois que ma présence s'est normalisée et occasionnait moins d'émoi, j'ai décidé de m'installer de manière plus fixe dans une intersection de rues où se trouvait le *galeran* (stand de vente d'aliments préparés dans lequel les équipements sont installés au sol) de Bu Yanti, un lieu de rassemblement de femmes voisines et un lieu de passage des voisins. Depuis ce mirador, les premières manifestations de l'importance de ces *pôles de distribution alimentaire* (De Suremain, 2007) dans l'organisation de l'alimentation ont émergé et de façon simultanée les questionnements sur la spatialisation de l'alimentation, et plus particulièrement sur les frontières entre une alimentation correspondant *foyer* et une autre *hors-foyer*.

2. Les zones composites, le « kampung » à proprement parler

Le deuxième « plateau » commence et se déploie dans les zones intermédiaires entre le fleuve et l'avenue. Cette partie est celle qui conjugue le mieux les caractéristiques de mixité sociale et économique des *kampung* (Jellinek, 2005; Simone, 2010). Les différences avec la

première zone se perçoivent à travers l'amplification progressive des espaces privés et publics, la présence plus importante de constructions « en dur » et des espaces communs plus amples. De même il y a davantage d'activités économiques par l'exploitation de l'espace résidentiel, comme des points de vente, des services de retouches, des centres d'assainissement de l'eau et la vente de plats préparés. Plusieurs dispositifs alimentaires trouvent leur place dans cette partie plus que dans la *Tanah Rendah*. Des centres de fabrication artisanale de gâteaux, snacks salés et dérivés du soja (sauce fermentée, tofu et *tempeh*) emploient des voisins et vendent leurs produits sur le marché ou auprès des vendeurs de rue (opérant dans et hors du quartier). Telle une appellation d'origine, les produits faits dans le *kampung* sont reconnus par leurs voisins qui, fidélisés, les choisissent parmi les autres dans le marché en argumentant l'origine et la connaissance qu'ils ont non seulement du producteur mais aussi de sa façon de faire. La proximité sociale et les interconnaissances entre les clients, les transformateurs et les vendeurs créent des chaînes de confiance qui déterminent aussi les actes d'acquisition. On y trouve aussi des *toko*, échoppes fixes qui vendent des produits non périssables divers (hygiène personnelle, cigarettes, etc.), des bases de cuisson tel que l'huile ou les épices mais aussi du riz et des haricots et une offre assez abondante de snacks industrialisés (bonbons, confiseries, biscuits, etc.) et de produits instantanés (nouilles et boissons principalement). Aucune préparation alimentaire n'est assurée dans ces locaux. Ils sont généralement installés dans la pièce la plus exposée vers l'extérieur de la résidence familiale qui tient le négoce en exposant leur offre. Ces magasins vendent des produits en quantités suffisantes pour une journée au moyen de petits sacs en plastique. Les femmes au foyer qui cuisinent y ont recours pour faire les achats journaliers et assurer le plat cuisiné de la journée sans avoir à investir des sommes plus grandes en achetant pour plusieurs jours⁵⁸. Comme tous les pôles distribution fixes du *kampung*, les *toko* sont des points de référence spatiaux et sociaux. Les voisins les utilisent en permanence comme repères spatiaux et font toujours confiance à leurs vendeurs. Ils participent activement à l'introduction de nouveaux produits, provenant notamment de l'industrie alimentaire.

Dans cet espace du quartier, le déploiement de l'alimentation dans l'espace est très visible tant dans la distribution, dans la transformation que dans la consommation à la fois dans les sphères privées et dans les sphères marchandes. Les cuisines domestiques sont souvent installées à l'extérieur des maisons ou visibles depuis les fenêtres. Les seuils des portes des résidences sont

⁵⁸ Ces formes d'acquisition « à la journée » sont très courantes dans les quartiers de pauvreté et d'informalité des grandes villes du Sud Global. En Colombie, par exemple, les femmes au foyer viennent généralement avec une somme limitée d'argent et demandent aux propriétaires des *tiendas* (l'équivalent de ces magasins) de leur donner des quantités suffisantes pour que toute la famille mange pour la journée. Le *tendero* crée selon la somme et le nombre de bouches à nourrir un panier avec le minimum nécessaire pour la cuisine. Ces résultats sont issus d'une étude réalisée à Cali en 2016 (Arciniegas L., Peña J. et Henry G., 2016 – Projet « Cali Come Mejor » CIAT).

utilisés pour la vente de quelques préparations alimentaires, estompant les frontières entre les sphères privée et publique. Comme dans le premier profil décrit, des convergences entre ces deux espaces sont très visibles mais ici les consommations alimentaires sont beaucoup plus visibles. Que ce soit à côté du vendeur, dans la rue ou à l'intérieur des maisons, les aliments et les mangeurs ont des emplacements pluriels qui donnent sa forme particulière au *foodscape*. Plusieurs formes de sociabilités coexistent dans cet espace : 1) il est commun de voir des groupes de femmes réunies où quelques-unes mangent, parfois en partageant des portions de fruits entre toutes, parfois en nourrissant leurs enfants. Les hommes quant à eux, se réunissent plutôt pour boire le café et fumer des *kretek*⁵⁹, autour de jeux de cartes ; 2) des consommations solitaires sont plus visibles et publiques que dans la première zone ; 3) des scènes de commensalités familiales ont lieu à l'intérieur des maisons cette fois avec la fermeture d'un rideau pour préserver l'intimité ; 4) finalement, des rassemblements communautaires se déroulent dans les rues. Des *slametan*⁶⁰, des mariages et autres fêtes religieuses et familiales s'organisent sous des tentes en pleine rue et le groupe des invités est formé par les voisins qui viennent se servir au grand buffet à disposition. Les fêtes et pratiques religieuses rythment aussi la vie communautaire à l'échelle de l'année et des journées. L'observance des cinq prières journalières, des devoirs d'apprentissage du Coran et les autres pratiques encadrées par la Mosquée rythment la vie du quartier par la synchronisation et les rencontres. Parsemées au milieu de ce réseau communautaire se trouvent quelques maisons sécurisées, aux vitres teintées, dont les habitants ont peu ou pas de contact avec les voisins moins aisés. Ces maisons, visiblement mieux construites, plus grandes et aménagées, appartiennent à des voisins qui ont « connu fortune ». Les comportements alimentaires de ces familles ont été moins accessibles car elles considéraient que notre étude ne pouvait pas s'adresser à eux *et* aux autres plus pauvres. Ils n'ont pas voulu me recevoir pour des entretiens ou même tenir des conversations informelles. Toutefois, les moyens symboliques et matériels de distinctions très explicites m'ont permis de pressentir l'importance du regard dans la construction des liens communautaires. C'est en se refermant qu'ils se distinguent et c'est en se montrant qu'ils se lient.

3. Kebon Pala, « là-haut »

Ce parcours se termine dans les zones les plus proches de l'avenue, celles qui sont le mieux établies. Il s'agit de bâtiments moins vulnérables aux crues du fleuve qui se trouvent généralement dans les parties plates proches des voies de circulation. C'est aussi dans ces zones

⁵⁹ *Kretek* : cigarettes au clou de girofle.

⁶⁰ *Slametan* : célébrations. Grands repas partagés.

que se trouvent l'école, le centre de santé, les mosquées et les établissements du gouvernement. Les maisons y sont plus grandes et les espaces intérieurs sont séparés selon les activités qui s'y déroulent dont la cuisine et l'espace pour manger. Les pieds des maisons sont très rarement utilisés pour des activités économiques. La plus grande différence entre le *haut* et le *bas* est que les portes et les fenêtres *doivent* rester ouvertes dans la *Tanah Rendah* tandis que dans les parties plus élevées du quartier elles restent fermées et marquent ainsi la privatisation de l'intérieur. Les rues y sont suffisamment amples pour permettre la circulation de voitures ou de camionnettes et sont beaucoup moins investies par des activités domestiques. Les espaces sont plus amples et plus vides et les assignations spatiales de l'alimentation sont plus délimitées. Ainsi, les vendeurs de rue y circulent mais ne s'arrêtent que dans des espaces réservés. Concernant les consommations alimentaires, elles ne sont visibles que dans ces espaces et la circulation de portions servies visibles est très rare. Les consommations ont lieu majoritairement à l'intérieur des maisons mais toutefois l'acquisition de plats prêt-à-manger se fait souvent « *en bas* » et se mange « *là-haut* », façon avec laquelle les habitants du *kampung* font référence à ces espaces.

Dans la capitale indonésienne, depuis quelques décennies, des magasins de vente de produits alimentaires non-périssables et industrialisés ont colonisé les rues (Ansori, 2009). Ces *convenience stores* sont des installations modernes en termes d'aménagement mais aussi de leur offre. Il s'agit de magasins ouverts 24h/24 tous les jours de la semaine. Ils vendent des boissons (sodas, jus en cannette, lait en boîte, eaux), des produits alimentaires pour enfants (lait en poudre et petits pots), des snacks sucrés et salés, des produits d'entretien pour la maison, des produits d'hygiène personnelle, des cigarettes et de la presse. Ils ont toujours des places de parking en face pour les motos et les voitures et des espaces extérieurs aménagés avec quelques tables. Quelques-uns autorisent des vendeurs de rue à s'y installer. Aux abords du *kampung* étudié, j'ai identifié trois magasins de ce type. D'un point de vue géographique, il s'agit des premiers éléments exogènes au système alimentaire encastré du district. Fréquentés au cours de la journée par des passants, ils ont aussi une fonction pour les habitants du *kampung*, notamment les adolescents, pour qui ils agissent comme des lieux de socialisation en dehors de l'espace familial. Ils s'installent en petits groupes pour partager un paquet de chips et « surfer » sur leurs *smartphones* en profitant du service gratuit de wifi du magasin. La sensation de sortir et de manger dehors est d'autant plus marquée que l'offre alimentaire est décrite comme « moderne » et « américaine ». Même si la distance géographique avec leurs lieux de vie n'est pas très importante, l'offre et la localisation de ces magasins à l'extérieur du *kampung* produit la sensation de modernité et d'appartenance au monde occidental, très valorisé. Les messages

de la modernité arrivent par plusieurs canaux et la proximité de ces magasins en constituent un très important car il s'agit du premier contact avec la *kota* (« ville ») que l'on peut sentir lointaine à l'intérieur.

Ce parcours ethnographique m'a permis de me familiariser avec mon terrain de recherche et d'identifier dans une approche socio-spatiale trois « plateaux » socio-économiques où l'alimentation se déployait de manière différenciée. Au sein de ces plateaux les configurations de l'alimentation « foyer / hors-foyer » et des formes des socialisations alimentaires appelaient une compréhension plus approfondie au prisme du rôle socio-économique de l'alimentation de rue. La perspective socio-anthropologique du mangeur a fait appel à des méthodes qualitatives et quantitatives.

III. Une approche socio-anthropologique du mangeur : construction et application des instruments qualitatifs

Les instruments d'enquête de cette recherche ont été construits entre l'induction et la déduction, entre le distanciel et le rapprochement, entre le terrain et la théorie. Les premières explorations ethnographiques m'ont permis d'identifier les axes directeurs qui ont bâti les questions de recherche et les instruments de terrain. L'ethnographie sous la forme de l'observation participante et non-participante a été mon principal appui pour l'immersion et la compréhension de ce contexte. La partie antérieure en rend compte. Ces données, recueillies dans des cahiers de notes et des caméras de photos et de vidéo ont continuellement été consultées et mobilisées et ont servi de base pour la construction des instruments qualitatifs et quantitatifs de la phase probatoire. L'anthropologie sociale et la sociologie partagent une même finalité : elles étudient les êtres humains en société : l'ensemble de leurs productions sociales et culturelles. Elles se différencient principalement par les méthodes d'investigation : l'enquête par questionnaires pour les sociologues et l'enquête de terrain pour les anthropologues. L'approche socio-anthropologique fait converger ces deux approches comme des forces complémentaires (Johnson et Onwuegbuzie, 2004). Nous les avons combinées dans une entreprise soucieuse de profondeur dans la compréhension et de représentativité des phénomènes observés. Les instruments qualitatifs décrits à continuation ont servi à rendre compte des situations plus « naturelles » de la vie quotidienne des mangeurs par la production de connaissances *in situ* et contextualisées.

1. Le processus de co-construction des guides d'entretien

Les conditions matérielles de travail et de la collaboration ont nécessité de l'élaboration d'un outil de dialogue et d'organisation des travaux du terrain qualitatif que nous avons appelé « matrice ». La mobilisation de plusieurs langues —l'anglais étant la langue de travail et le *bahasa* étant la langue de terrain— a demandé la formalisation précise des termes de la recherche dans un document partagé afin de parer aux risques de traductions non pertinentes. L'anglais était la langue secondaire de toute l'équipe, les usages des divers concepts pouvaient être divergents et induire des incompréhensions. Les concepts propres à la sociologie du mangeur ont nécessité d'être traduits par un travail collaboratif et pédagogique. L'interrogation des individus en tant que mangeurs, des soubassements sociaux des pratiques et des représentations de l'alimentation étant novatrice, demandait l'établissement d'une grille commune de référence. D'autre part, le choix des méthodes mixtes demandait un pivot de coordination. Les déplacements entre la France et l'Indonésie entre 2013 et 2015 organisés selon les demandes du terrain (exploration, phase qualitative et phase quantitative) et les communications corrélées se sont donc appuyés sur ce document qui a évolué au fur et à mesure des discussions et de l'avancement des travaux d'exploration et d'échange d'expertises. La déclinaison de différentes hypothèses en objectifs de recherche puis en questions⁶¹ a été consignée dans ce document de dialogue et d'organisation du travail.

Formellement, il s'agit d'une grille Excel (Annexe C) qui se divise d'abord en trois grands groupes de variables: 1) les caractéristiques socio-économiques de l'individu et ses conditions de vie, 2) les temporalités des pratiques alimentaires au prisme des normes et, 3) la gestion des espaces alimentaires. Le premier groupe reprend les caractéristiques socio-économiques individuelles des mangeurs interviewés et de leur foyer. Le détail des compositions de ces derniers et les sources de revenus en constituaient les principaux éléments. Le deuxième groupe de variables inclut les temporalités alimentaires à plusieurs échelles avec l'objectif d'identifier les cycles annuels qui rythment l'alimentation qu'ils soient de type climatique ou saisonniers (les *kampungs* sont des espaces résidentiels très affectés par des inondations annuelles au moment de la mousson), festifs ou religieux (pour voir l'impact du Ramadhan et des autres fêtes majeures). Puis plus enracinées dans la vie quotidienne, nous avons cherché à comprendre les formes de distribution des temps (de travail, de loisir, de repos, etc.) et leur rapport avec l'organisation temporelle de l'alimentation, l'hypothèse sous-jacente étant que dans l'économie

⁶¹ Plus que de questions, il s'agissait des informations qu'on souhaitait obtenir, ce qu'en anglais on appelle 'probe' ou 'probing' pour les entretiens approfondis (« Probes and Probing », 2008).

informelle les temps pour manger sont soumis au temps du travail qui s'organisent en fonction de rencontres fortuites entre l'offre et la demande. Finalement, et plus concrètement sur les temps de l'alimentation, il s'agissait de comprendre les itinéraires journaliers en identifiant une journée typique avec un centrage sur les normes sociales et les moments de commensalité. Le troisième et dernier groupe de variables visait à cadrer les questions concernant les espaces pour vivre et pour manger afin de comprendre les lignes visibles ou invisibles qui assignent les aliments et les activités alimentaires à des lieux spécifiques. Les divers allers-retours entre la pratique et la théorie ont été consignés dans ce document au fur et à mesure de leur production. De même, l'expertise et la connaissance du terrain de mes collaboratrices a servi à ancrer ces approches dans le contexte afin de construire les divers documents administratifs nécessaires au déroulement de la recherche (procédures à l'université, validation du comité d'éthique, signature du partenariat scientifique entre l'Université et le Cirad, etc.) mais aussi et surtout ce sont les discussions qu'elle a suscitées qui m'ont permis d'établir le guide d'entretien.

Le guide d'entretien a eu, en plus de sa vocation première de rendre compte de la réalité sociale depuis le point de vue des acteurs, de me « représenter » dans un terrain qui m'était étranger. Mon niveau d'indonésien (capable de poser les questions, de comprendre les réponses mais incapable de relancer les informateurs) et le biais que mon altérité posait malgré mes efforts d'engagement et de rapprochement m'empêchaient de conduire mes propres entretiens. Le guide avait dans mon esprit le rôle de « médiateur » ou de « porte-parole » de mon approche car j'avais choisi d'avoir une présence « effacée » pendant les entretiens, de céder le rôle d'intervieweuse à mes collègues. Si, comme nous le rappelle Jean-Claude Kaufmann, « *la particularité de l'entretien compréhensif est d'utiliser les techniques d'enquête comme des instruments souples et évolutifs : la boîte à outils est toujours ouverte et l'invention méthodologique est de rigueur* » (1996a, p. 39), dans mon cas il s'agissait plutôt d'une manière d'assurer une démarche socio-anthropologique propice tout en gardant la marge de manœuvre et la spontanéité nécessaires à l'entretien semi-directif que l'expertise de mes collaboratrices était plus à même de profiter.

La grille d'entretien des mangeurs et des vendeurs de rue (Annexe C) a été structurée selon la matrice thématique. Les vendeurs de rue ont été interrogés en tant que mangeurs et voisins du quartier en additionnant des questions concernant leur métier, leur mode de fonctionnement et leurs pratiques commerciales. Chaque objectif de recherche a été décliné en plusieurs questions d'abord en anglais, puis en indonésien. Les traductions ont été ensuite réalisées conjointement entre toute l'équipe de recherche de façon à obtenir des questions « simples » et « naturelles » pour les informateurs tout en gardant les objectifs de recherche énoncés dans le document de

liaison. Une fois traduites, les questions ont été testées auprès de collègues de l'Université, puis raffinées si besoin. Ce travail a inclus des exercices de relance des questions. Les grilles ainsi obtenues ont été testées auprès de cinq mangeurs du *kampung* de Manggarai puis ajustées selon les premières réponses.

2. La conduite des entretiens individuels et collectifs

Les entretiens avec les autorités du kampung

D'abord, afin d'avoir une vue du contexte, mes collègues ont eu l'intention d'interroger les parties prenantes de l'administration et de la santé du *kampung*. Pour ma part, aucune hypothèse n'était formulée sur les politiques alimentaires ou de santé mais la compréhension du mode de fonctionnement de la sécurité sociale et surtout le point de vue de l'administration sur les pratiques des mangeurs permettaient de donner plus d'épaisseur à la compréhension plus large de l'alimentation. De plus, ces entretiens ont été associés aux diverses procédures d'accès au terrain. Commencer notre terrain par la rencontre avec les autorités administratives et de santé leur permettait de mieux comprendre nos propos et d'y participer activement.

La focale a été posée sur leur perception de l'alimentation des habitants du *kampung* afin de contextualiser les problèmes qu'ils considèrent être les premiers ainsi que les principaux freins et leviers à l'amélioration des statuts nutritionnels. Ces entretiens avaient aussi pour but d'identifier les thématiques alimentaires abordées par les pouvoirs publics. Ils ont eu lieu dans leurs bureaux respectifs, sans guides de questions et menés par mes collaboratrices sans ma présence. Un total de cinq entretiens ont été réalisés avant de lancer le terrain auprès des mangeurs. Bapak Lurah⁶², la personne qui autorisait notre présence et notre enquête en plus de garantir notre sécurité à l'intérieur, fut le premier interviewé. Ensuite, mes collègues ont discuté avec la nutritionniste du centre de santé (*Posyandu*) afin d'obtenir des informations sur l'état de santé de la population, sur les principaux problèmes nutritionnels. De même, elles se sont entretenues avec une sage-femme et deux femmes *kader*, des bénévoles communautaires de santé. Le rôle de ces dernières est central dans la transmission, la diffusion des informations liées à la santé en général et sont des points de repère et de référence en matière de nutrition. Elles connaissent intimement la vie des familles de leur quartier et sont des figures d'autorité. Ces deux personnes ont joué un rôle crucial dans le déroulement de cette recherche : elles m'ont

⁶² Bapak= 'père' ou 'chef' et Lurah= 'village' ou 'mairie'.

introduit à la communauté, ont prêté leurs maisons pour des réunions et ont sélectionné les informateurs mangeurs et vendeurs.

Les mangeurs et vendeurs de rue

Le nombre d'entretiens à réaliser a été déterminé dans les termes de référence du contrat de collaboration : nous avons fixé à un idéal de 35 nous en avons interrogé un total de trente (Tableau 1). Le nombre d'entretiens est défini par la saturation, c'est-à-dire le moment où les informations recueillies commencent à se répéter, où l'hétérogénéité de la réalité du phénomène observé a été capturée. Le nombre d'entretiens nécessaires pour atteindre ce point dépend de la question de recherche, du contexte, des informateurs, etc. Des études sur la question situent à 32 le nombre d'entretiens nécessaires (Mason, 2010). Sa détermination est toutefois objet de débat, car il est très difficile de définir le nombre d'entretiens nécessaires *a priori*.

La sélection de tous les informateurs a été menée par Bu Agustin, *kader* de Kampung Melayu, chargée directement par Bapak Lurah. Les principaux critères d'inclusion des informateurs incluaient : le lieu de résidence (résidents du *kampung* sélectionné) ; l'âge (adultes entre 18 et 60 ans) ; le sexe (des hommes et des femmes) et le niveau socio-économique que nous avons fait varier. Les explorations ethnographiques nous ont permis de spécifier ces critères car les localisations géographiques des résidences selon leur proximité au fleuve ou à l'avenue étaient des indicateurs forts du niveau de vie et de l'environnement alimentaire. Nous avons donc parcouru l'ensemble du *kampung* afin d'obtenir une hétérogénéité de récits selon les divers modes de vie⁶³.

⁶³ Toutefois, nous n'avons pas eu accès aux foyers Chinois par une directive directe du *kelurahan* qui ont déconseillé de les interroger ne les considérant pas comme faisant partie de la communauté du *kampung*. Les allées d'habitation de Chinois sont délimitées et en général il y a très peu de contact avec les autres groupes ethniques (Javanais, Sundanais ou Betawi).

Informant name	Description	Kampung	Age	Household
Mahmud	<i>Ojek</i>	Tanah Rendah	53	<i>Married with 4 children</i>
Sito	<i>Non-working</i>	Tanah Rendah	66	<i>Married with 3 children</i>
Riata	<i>Working</i>	Kebon Pala	45	<i>Married with 2 children</i>
Rahman	<i>Food vendor</i>	Middle	38	<i>Married with 3 children</i>
Eli	<i>Working (private sector)</i>	Kebon Pala	27	<i>Married with 1 child</i>
Enah	<i>Housewife</i>	Tanah Rendah	35	<i>Married with 3 children</i>
Erlin	<i>Housewife</i>	Tanah Rendah	35	<i>Married with 2 children</i>
Nina	<i>Housewife</i>	Tanah Rendah	42	<i>Married with 3 children</i>
Maryam	<i>Working</i>	Kebon Pala	39	<i>Married with 2 children</i>
Sri Gunarti	<i>Housewife</i>	Middle	33	<i>Married with 2 children</i>
Mulyadi	<i>Non-working</i>	Tanah Rendah	36	<i>Married with 3 children</i>
Uut	<i>Food vendor</i>	Middle	46	<i>Married with 1 child</i>
Nur	<i>Housewife</i>	Kebon Pala	57	<i>Alone with 3 children</i>
Suaip	<i>Garbage collector</i>	Tanah Rendah	61	<i>Married with 3 children</i>
Wiwini	<i>Working (laundry)</i>	Tanah Rendah	34	<i>Married with 2 children</i>
Agustin	<i>Kader</i>	Middle	57	<i>Married with 3 children</i>
Yanti	<i>Food vendor</i>	Middle	23	<i>Married with 1 child</i>
Ari	<i>Working (private sector)</i>	Kebon Pala	35	<i>Married with 3 children</i>
Wirawati	<i>Housewife</i>	Tanah Rendah	38	<i>Married with 4 children</i>
Neti	<i>Working (laundry)</i>	Tanah Rendah	54	<i>Married with 1 child</i>
Asiyah	<i>Market seller</i>	Tanah Rendah	35	<i>Alone with 3 children</i>
Hambali	<i>Food vendor</i>	Middle	58	<i>Married</i>
Mimin	<i>Housewife</i>	Middle	42	<i>Married with 3 children</i>
Amit	<i>Ojek</i>	Tanah Rendah	60	<i>Married with 3 children</i>
Ahmad	<i>Food vendor</i>	Middle	49	<i>Married with children</i>
Eva	<i>Working</i>	Low Middle	29	<i>Alone with 1 child</i>
Armanah	<i>Working</i>	Middle	35	<i>Married with 2 children</i>
Sukardi	<i>Toko seller</i>	Tanah Rendah	65	<i>Married</i>
Anita	<i>Housewife</i>	Tanah Rendah	32	<i>Married with 3 children</i>
Arnah	<i>Street vendor</i>	Middle	52	<i>Married</i>

Tableau 1 – Liste des personnes interviewées – Kampung Melayu - 2014

Nous avons décidé d'interroger cinq vendeurs de rue identifiés lors de la phase exploratoire à cause du rôle prépondérant qu'ils occupent dans l'alimentation quotidienne en privilégiant leur vécu en tant que vendeurs dans leur rapport avec l'alimentation quotidienne au niveau des pratiques et des représentations ainsi que dans les relations entre vendeurs et mangeurs. Le guide d'entretien s'articulait aussi autour de leur métier. Pour les vendeurs de rue les entretiens ont eu lieu à côté de leurs échoppes, pendant leur activité. De même, parmi les mangeurs interrogés nous avons trouvé plusieurs qui tenaient aussi un négoce de vente d'aliments ce qui nous a permis d'approfondir dans la caractérisation des vendeurs de rue en leur posant des questions complémentaires. Les questions étaient bien comprises et l'affabilité des modes de communication locales a produit de véritables moments de conversation et de familiarité. Nous avons toujours acheté leurs préparations en considérant le temps qu'ils étaient en train de nous consacrer qui d'une manière ou d'une autre ralentissait leur commercialisation.

La plupart des entretiens avec des mangeurs ont eu lieu dans leurs résidences ou dans des lieux choisis par eux dans les espaces communs du quartier. Chaque entretien a eu une contreprestation sous la forme d'un panier de produits alimentaires non périssables : du riz, de l'huile de cuisson, du sucre, des condiments et des produits ménagers comme du savon, de la lessive et des éponges. La conduite a été réalisée par mes collaboratrices suivant dans la mesure du possible le guide travaillé ensemble. J'étais présente lors des entretiens et je posais des questions si nécessaire. Le guide d'entretien a beaucoup évolué au fil du terrain. Si les questions ont été en général posées selon le guide (quoique parfois trop directes, avec des réponses implicites), elles subissaient parfois des contextualisations presque théâtrales, faisant davantage appel au comportement d'autrui qu'aux représentations individuelles. Les réponses ont suivi le même façonnage. L'accès aux représentations passa généralement par des exemples concrets ou anecdotiques de situations devenant ainsi des constructions idéal-typiques au sein de dialogues ou d'interactions inventés. Le rapport au *moi*, à la subjectivité, était plus facilement exprimable par la mise en scène d'expériences.

Les focus group, l'approche générationnelle

Les *focus groups* ont été conduits quelques semaines après les entretiens individuels. L'objectif principal était de relever l'hétérogénéité des avis et des pratiques et de mettre en dialogue les différentes générations de mangeurs habitant le *kampung*. Les effets du « mode de vie urbain » (compris au sens large) sur l'alimentation des citadins ont été largement étudiés mais ces travaux ne se localisent pas dans les *slums*. Comment le mode de vie spécifique, étant tout aussi « urbain », change l'alimentation et suivant quelles évolutions est une question qui commence à peine à faire surface. Les travaux qui existent aujourd'hui ont privilégié une entrée par la santé et l'obésité (Anggraini *et al.*, 2016; Yulia *et al.*, 2016) ou bien les carences et l'insécurité (Andarwulan *et al.*, 2009; Lilford *et al.*, 2017). L'outil des focus-groups se présenta comme une très bonne option pour réaliser une étude à la fois synchronique et diachronique (J. Sobal, 1998) sur les pratiques et les représentations de l'alimentation en interrogeant des adolescents sur leurs projections à l'avenir, des adultes et des personnes âgées sur le passé et leurs perceptions du changement dans l'alimentation du *kampung* en gardant les axes des pratiques alimentaires quotidiennes dans les dimensions temporelles et spatiales et des représentations qui les encadrent .

Nous avons réalisé un total de quatre groupes de discussion : un avec un groupe mixte d'adolescents, un deuxième avec des femmes entre 25 et 35 ans, un troisième avec des hommes de cette même tranche d'âge (afin de favoriser des échanges plus fluides la décision a été prise

de séparer les groupes selon le sexe) et un dernier avec des femmes de plus de 60 ans. Tous les focus groups ont eu lieu chez Bu Agustin, *kader* du *kampung*, qui a aussi choisi les informateurs de chaque groupe selon nos indications. Les réunions ont été encadrées par la directrice de l'équipe de collaboratrices Dr. Evi Martha. La naturalité des échanges et la familiarité entre les répondants donnèrent à ces groupes une ambiance très fluide et animée. Les informateurs y étaient plus à l'aise que lors des entretiens individuels.

3. Traitement et analyse des données qualitatives

Les entretiens semi-directifs et les focus groups ont été entièrement retranscrits et traduits en anglais. Les traductions en français sont considérablement plus chères et nous avons besoin avec mes collaboratrices de discuter sur les résultats, exercice que la traduction en anglais facilita énormément. Des exercices de *thème* ont été réalisés par des traductrices indonésiennes en langue anglaise afin de préserver le plus possible le sens des discours.

La première analyse des entretiens collectifs et individuels traduits que j'ai réalisée a eu un double objectif : d'une part, générer le matériau pour la construction du questionnaire qui devait commencer trois mois après la fin de la collecte qualitative ; et de l'autre, compléter les observations ethnographiques en donnant de la profondeur grâce aux discours des mangeurs. Ces premiers travaux ont été réalisés sur le logiciel d'analyse qualitative Atlas.ti®. Ce dernier est une plateforme de gestion de documents qui permet de les organiser et des coder selon les paramètres de la recherche. Cet outil permet d'être créatif et donc de réaliser une analyse « artisanale » mais tout aussi systématique et de développer un système de sens organisé sous forme de réseaux ou « arbres » de codes. Les documents peuvent aussi être classés selon les critères propres à la recherche (en l'occurrence ils ont été classifiés selon le sexe, le niveau de vie et l'occupation de l'informateur) ce qui permet d'étudier avec précision et profondeur la façon dont un type de population traite une thématique identifiée par un groupe de codes.

L'objectif du codage est de réduire les informations dans des catégories organisées de façon systématique et significative. Les codes peuvent préexister l'analyse ou ils peuvent émerger des données. Comme le rappelle Laurence Roulleau-Berger, la fabrication des données sur le terrain demande de nommer, de classier, d'accorder des statuts, de quantifier (Roulleau-Berger, 2012). Pour l'assignation des codes de cette première phase j'ai procédé selon les méthodes de la *grounded theory* (« théorie ancrée ») essentiellement inductive, en réalisant une lecture approfondie de tout le corpus de données en codant au fur et à mesure. Une longue liste de codes a émergé de ce premier travail que j'ai affiné par la suite selon les questions de recherche

relatives aux normes et aux pratiques alimentaires et aux usages des espaces du *kampung*. Cet exercice a permis de structurer le questionnaire et de définir les modalités de réponse. Ce travail de recherche a été marqué par des allers-retours entre l'induction et la déduction, entre le terrain et la théorie. Dès lors, une fois que la collecte de données quantitative a été réalisée je suis revenue sur mes données qualitatives avec des axes d'analyse plus précis dans une démarche davantage hypothético-déductive.

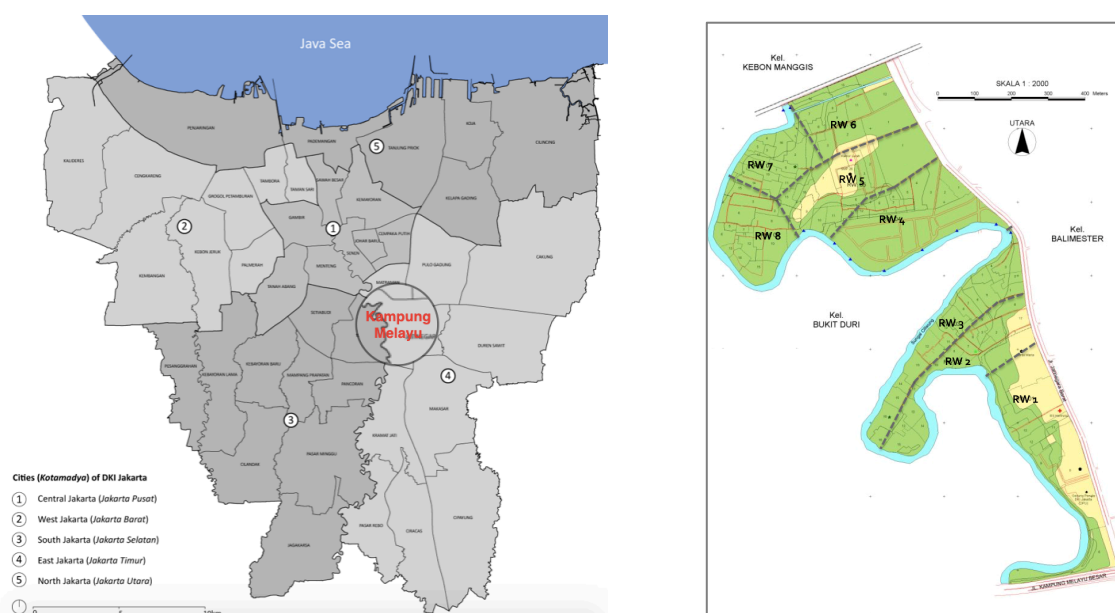
Les données qualitatives m'ont permis une compréhension approfondie du terrain grâce au travail collaboratif et de traduction appliquée et aux diverses analyses réalisées. De même ces investigations m'ont permis de construire une démarche déductive au travers d'un corps d'hypothèses que j'ai pu tester dans l'enquête par questionnaire.

IV. Une approche socio-anthropologique du mangeur : l'enquête par questionnaire

Dans l'ouvrage méthodologique, *Le raisonnement statistique en sociologie*, Marion Selz et Florence Maillochon assurent que « *la première étape de la démarche de la sociologie quantitative... est qualitative* » (2009, p. 17) et qu'il est impossible qu'une étude quantitative soit autonome. Nos soucis d'exhaustivité et de représentativité nous ont poussées à faire converger une pluralité de méthodes qualitatives (ethnographie, entretiens individuels et entretiens collectifs) avec l'enquête par questionnaire. Ces convergences se sont opérées selon des fonctions spécifiques de chaque méthode et des apports mutuels. Pour l'exploration, l'enquête de terrain qualitative a ouvert les pistes de recherche et a été mise à contribution de la construction du questionnaire. Les impressions apparues au fur et à mesure des terrains qualitatifs ont été formalisées sous forme de questions en vue d'être par la suite illustrées par des résultats statistiques. L'enquête par questionnaire nous permettait donc l'approfondissement de la connaissance des pratiques et des représentations étudiées par la mise à l'épreuve de la représentativité. Toutefois, comme nous le rappellent les auteures citées, l'idée selon laquelle les statistiques représentent une mesure absolue d'un fait social est fautive ; « *les statistiques ne sont pas des « faits qui s'imposent d'eux-mêmes », mais des 'constructions sociales' élaborées à partir de qualifications qui supposent des choix, des orientations* » (Selz et Maillochon, 2009, p. 58). Je détaillerai par la suite le processus de fabrication de ces données quantifiées.

1. Échantillonnage à Kampung Melayu

Le terrain de recherche était circonscrit au sous-district (*kalurahan*) Kampung Melayu, du district (*kecamatan*) Jatinegara de la zone urbaine (*kota*) « Ouest » de Jakarta (Fig. 6 – gauche). Ce sous-district a été le terrain d’une recherche antérieure de nos collaboratrices qui, connaissant par avance l’administration du quartier, ont plus facilement pu instruire les autorisations nécessaires pour notre entrée dans le terrain. De plus, leur connaissance préalable a servi de base pour développer les grilles de socio-économiques de l’échantillonnage sur la base des données chiffrées fournies par les autorités locales. La population de Kampung Melayu compte environ 33.000 habitants recensés par l’administration du *kelurahan* et un total d’environ 12.000 foyers. Ces foyers sont répartis en 8 RW (*rukun warga*)⁶⁴, des zones regroupant quelques pâtés de maisons, puis en 112 RT (*rukun tetangga*)⁶⁵, zones regroupant un ou deux pâtés de maisons (Fig. 6 – droite). En fonction des conditions de vie et du statut socio-économique des familles, chaque RT est catégorisé. Parmi les 112 RT, 82 sont catégorisés comme « *Low income* » et 30 comme « *Low-middle income* ».



**Fig. 6 – Gauche – Localisation du Kampung Melayu à Jakarta (source : Wikipédia)
Droite – Carte du *kelurahan* Kampung Melayu et sous-divisions administratives *Rukun Warga* - RW
(Source ACF - Adaptations : Laura Arciniegas et Andham Dewi, Mks).**

⁶⁴ *Rukun warga* : 'Harmonieux' 'hameau'.

⁶⁵ *Rukun tetangga* : 'harmonieux' 'voisinage'.

Deux raisonnements nous ont amenées à délimiter notre étude à la représentativité socio-économique d'un seul *kampung*. Le premier repose sur le fait qu'il n'existe pas de recensements fidèles des populations des *kampungs* et la plupart des chiffres que l'on trouve ne font pas preuve d'une collecte rigoureuse. Ceci s'explique en partie car les *kampungs* ne sont pas des unités de mesure « officielles » (McCarthy, 2003). D'autre part, le gouvernement national a mis en place un document de résidence qui indique le lieu de résidence appelée KTP (*kartu tanda penduduk*⁶⁶). Cette carte octroie le droit à habiter dans un district défini. Lors de ces enregistrements le résident doit aussi présenter et mettre à jour sa *kartu keluarga*⁶⁷ où sont indiqués les noms du conjoint et des enfants et sur laquelle sont adossées les aides sociales du gouvernement selon des critères socioéconomiques. Les longues procédures administratives découragent facilement des ménages déjà défavorisés et pour qui ces démarches représentent non seulement des dépenses monétaires mais des savoir-faire administratifs qui les dépassent. Ainsi, les individus et les ménages vivant dans des emplacements informels (donc qui n'ont pas le droit de sol) et qui ne possèdent pas les documents de KTP sont souvent exclus du régime social du gouvernement, et de l'accès à des services et infrastructures qu'ils doivent se procurer par d'autres réseaux. Sans carte de résidence la carte de famille n'est pas mise à jour, et le groupe familial non enregistré se retrouve sans droits sociaux et donc non *formalisé*, et n'est pas recensé. En fonction des sources, le nombre de personnes vivant dans ces établissements informels oscille entre 25 et 30% (Alzamil, 2018) sur le total de la population de Jakarta. Toutefois, les *kampungs* sont en même temps des unités sociales mixtes (Simone, 2014). Il n'est donc pas possible de séparer la part de la population qui vit « dans l'informalité » des autres. Choisir un seul *kampung* nous permettait de comprendre cette mixité et de la mesurer dans un terrain défini. Le deuxième raisonnement repose sur l'intérêt scientifique de compréhension approfondie du mode de vie typique des *kampungs* (Jellinek, 2005), parfois uniquement assimilés aux *slums*. Nous avons donc fait le choix de mettre en dialogue l'enquête de terrain et l'enquête par questionnaires au sein de la même population d'abord depuis les critères socio-économiques.

Les épidémiologistes de l'Universitas Indonesia qui nous ont aidé avec le calcul de l'échantillonnage ont pris, avec une marge d'erreur de 5%, le nombre total des foyers et ont déterminé que le nombre de foyers à visiter était au nombre de 390⁶⁸ répartis en 286 « *low-income* » et 104 « *low-middle income* », choisis selon le RT suivant les calculs présentés dans le tableau ci-dessous. Nous avons utilisé une formule de calcul aléatoire pour les choix de 13

⁶⁶ *Kartu Tanda Penduduk* : 'carte d'identité'

⁶⁷ *Kartu Keluarga* : 'carte de famille'

⁶⁸ Que nous avons arrondi à un total de 400.

foyers au sein d'une ensemble de 30 RT (dont 22 « *low-income* » et 8 « *low-middle income* »). Dans chaque foyer choisi, un adulte était sélectionné pour mener l'entretien ce qui nous a donné un total de 400 mangeurs interrogés. Les critères d'inclusion étaient l'âge (entre 18 et 60 ans) et le sexe dont nous avons équilibré le nombre d'hommes et de femmes. Grâce à cette méthode, l'échantillon représentait l'hétérogénéité socio-économique des mangeurs adultes du *kampung*. De même, comme les RT indiquent la localisation géographique des foyers nous avons aussi un moyen d'identifier chaque mangeur à son lieu de résidence ce qui nous a servi à localiser les pratiques alimentaires de consommation et d'acquisition.

Kampung Melayu		
<i>Total households</i>	10000	
<i>Total population</i>	33000	
<i>Total RW</i>	8	
<i>Total RT</i>	112	
	Low income	Low-Middle Income
<i>Social stratification</i>	75%	25%
<i>RT</i>	82	30
<i>Sampling selection</i>		
<i>RT</i>	22	8
<i>Households (HH)</i>	286	104
	30 RT Cluster	
	13 HH/RT	
<i>Sampling error</i>	5%	
<i>Total</i>	390 HH	

Tableau 2 – Table de calcul de l'échantillonnage représentatif de la population de Kampung Melayu selon le niveau socio-économique.

2. Passation, tests et contrôle de la qualité

Afin d'assurer la qualité des données de la collecte à la passation, plusieurs démarches ont été mises en place durant l'enquête incluant des exercices de traduction, des formations, des tests, et la veille statistique grâce à la double saisie des questionnaires.

La distribution administrative et spatiale a été un élément organisateur de la logistique de la passation des questionnaires. Avec notre équipe de six enquêtrices, étudiantes de la faculté de Santé Publique et sous la supervision de Andham Dewi, Mks., étudiante du Master en Santé Publique et assistante de cette recherche, nous avons parcouru dans l'ordre les RT sélectionnés pour passer les questionnaires en respectant les choix du calcul aléatoire. Ce système nous a permis de compléter 400 questionnaires en trois semaines. Avant de lancer la passation nous

avons procédé de la même manière que pour les entretiens qualitatifs : j'ai développé le questionnaire en anglais à partir des résultats de l'analyse préliminaire. Ce questionnaire a été retravaillé et traduit conjointement avec mes collaboratrices chercheuses. Il a été par la suite testé auprès de quinze mangeurs du *kampung* afin de vérifier la compréhension, les sens des questions et la durée totale de chaque questionnaire. Ce test nous a permis de compléter le questionnaire avec des indications pour les enquêtrices (consignes de mention des modalités de réponse, de lecture littérale des questions, de phrases d'introduction, etc.). Le questionnaire fini a été ensuite étudié en groupe en faisant des jeux de rôles pour entraîner nous enquêtrices. Ces efforts ont assuré non seulement la bonne ambiance du groupe, ceci nous a permis de mieux nous connaître, mais aussi a assuré une attitude ouverte mais rigoureuse sur le terrain.

Au fur et à mesure de la passation, les questionnaires ont été saisis deux fois dans le logiciel EpiData® qui permet de mettre en place des contrôles lors de saisie selon le nombre de modalités de réponses admissibles, par exemple, ou encore des valeurs maximales ou minimales pour éviter des réponses déviantes. Les deux saisies ont été mises en confrontation de façon à identifier des erreurs qui ont été ensuite vérifiées sur les copies originales des questionnaires. En parallèle, le masque de saisie a été créé sur le logiciel SPSS® en indonésien et en anglais, traduction réalisée par une traductrice statisticienne. La base de données d'EpiData® y a été ensuite importée. Le dernier exercice a consisté à confronter les deux versions.

3. Caractérisation de la population des mangeurs adultes de Kampung Melayu

Le questionnaire (Annexe D) était composé de six sections dont trois étaient consacrées au recueil d'informations sur les caractéristiques sociales et économiques individuelles et des foyers. Fournissant les supports pour l'objectivation des pratiques et des représentations alimentaires ils ont été mobilisés à l'échelle des individus et des populations afin de décrire leurs caractéristiques générales.

Les indicateurs individuels

La première section du questionnaire (**section Q**) correspondait aux informations d'identification de chaque questionnaire et incluait le texte de consentement informé pour la signature de l'informateur (Tableau 3). Ensuite, il consigna l'adresse (en format RW-RT) de chaque mangeur ce qui était à la fois un moyen de vérification de l'échantillonnage lors de la

passation, et, en même temps, cette information nous a permis de répartir sur la carte le lieu de résidence de chaque mangeur. Les travaux d'identification de divers environnements alimentaires sur la base des observations ethnographiques localisées ont trouvé dans cette donnée des repères statistiques. De cette façon les questions de recherche relatives à la spatialisation de l'alimentation ont trouvé un ancrage spatial.

Pourcentage (Effectifs)	
Sexe (n=400)	
Hommes	49,5% (198)
Femmes	50,5% (202)
Âge	
20- 29	11,5% (46)
30-39	19,8% (79)
40-49	29,3% (117)
50-59	24,5% (98)
>60	15,0% (60)
Moyenne	45,3 ans
Situation familiale (n=400)	
Marié(e) avec des enfants	80,5% (322)
Marié sans enfants	1,5% (6)
Seul (divorcé(e) ou veuf/ve) avec des enfants	11,5% (46)
Seul	6,5% (26)
Niveau de scolarité (n=400)	
Jamais scolarisé	5,8% (23)
École primaire	28,0% (112)
Collège	24,0% (96)
Ecole Secondaire	37,3% (149)
Enseignement supérieur	18% (4,5%)
Groupe ethnique (n=400)	
Betawi	49,0% (196)
Sunda	21,0% (84)
Jawa	21,5% (86)
Autres	8,5% (34)
Lieu de naissance (n=400)	
Jakarta	68,0% (272)
Java Ouest	17,3% (69)
Java Centre	10,8 % (43)
Sumatra	2,8% (11)
Autres	1,2% (5)

Tableau 3 - Caractérisation socio-culturelle des individus

Cette première section incluait aussi les variables relatives au sexe et à l'âge de l'informateur ainsi que leur configuration familiale. Le sexe a été une variable contrôlée lors de la passation, en essayant d'avoir un rapport équilibré entre les hommes (49,5%) et les femmes (50, 5%). Les

données sur l'âge ont été calculées selon l'année de naissance. La moyenne d'âge de notre échantillon était de 45,3 ans. Les tranches d'âge ont été délimitées ensuite selon les mesures des enquêtes nationales en cinq groupes : 20 à 29 ans (11,5%), 30 à 39 ans, (19,8%) 40 à 49 ans (29,3%), 50 à 59 ans (24,5%) et 60 et plus (15,0%). L'éducation primaire étant obligatoire en Indonésie, le taux de scolarisation est très élevé et atteint 94, 2% de la population enquêtée dont 37, 3% ont finalisé l'école secondaire et 18% ont accédé à l'enseignement supérieur. Cette section incluait aussi des questions relatives à l'origine des informateurs, leur ville de naissance et leur groupe ethnique pour leur caractérisation culturelle. La population du *kampung*, tout en étant multiethnique, est composée en majorité par des individus nés à Java dont 68,0% à Jakarta. L'origine et le groupe ethnique sont étroitement liés d'où un pourcentage élevé d'appartenance (49,0%) à l'ethnie jakartanaise *Betawi*. Finalement, et pour faire le lien avec la section d'indicateurs suivante, les configurations familiales ont été relevées. Les foyers composés d'un couple marié avec des enfants représente la majorité (80,5%) suivi, de loin, par les configurations familiales monoparentales (11,5%).

Indicateurs de précarité et du secteur d'activité

La deuxième section du questionnaire consacrée à la caractérisation socio-économique des mangeurs enquêtés a été la **section E** et portait principalement sur les moyens de subsistance, les sources de revenus, le type d'activité, le secteur, les montants estimatifs et le budget alimentaire par jour et par personne.

La variabilité des montants d'une semaine à l'autre, des sources de revenus et des situations font que ce que les estimations soient difficiles à calculer, nous avons donc proposé des fourchettes de montants hebdomadaires plus à même d'être proches de la réalité en brouillant les éventuelles variations d'un jour à l'autre. Ces informations nous ont permis d'avoir des configurations économiques des foyers et de leur dépendance du secteur informel. Nous avons aussi demandé des informations sur le lieu de travail et le type de relation à l'emploi. Ces informations nous permettaient en outre des informations sur les lieux où se déroule la vie quotidienne et les éléments majeurs qui rythment les journées alimentaires selon l'occupation (Tableau 4).

Pourcentage (Effectifs)	
Situation professionnelle (n=398)	
Travailleur autonome (non formalisé)	33,3% (133)
Employé permanent (formalisé)	12,3% (49)
Travailleur intermittent (no formalisé)	14,8% (59)
Sans emploi	15,5% (62)
Travail domestique	24,3% (97)
Revenus du ménage selon secteur d'activité (n=397)	
1 revenu informel	17,8% (71)
2 revenus informels	51,8% (207)
1 revenu formel et 1 revenu informel	25,8% (103)
2 revenus informels	4,8% (19)
Budget alimentaire moyen / semaine / personne (n=397)	
<70000 IDR	40,3% (161)
70001 – 105000 IDR	25,8% (103)
105001 – 140000 IDR	16,3% (65)
140001 – 175000 IDR	9,0% (36)
<175001 IDR	8,8% (35)

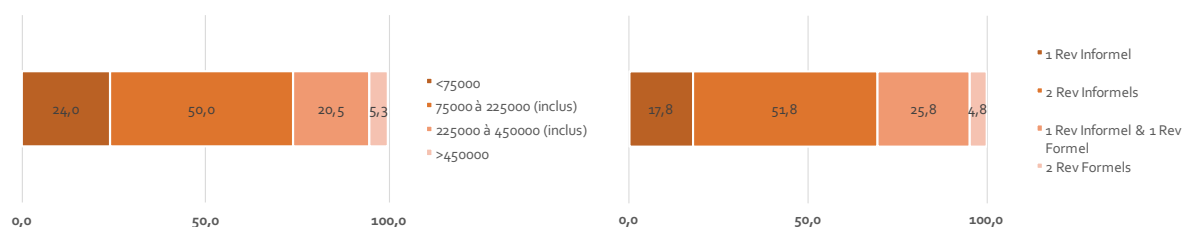
Tableau 4 – Caractérisation socio-économique des ménages

Sur l'ensemble de la population, 74% disposent d'un budget maximum de 225.000 IDR par personne et par semaine⁶⁹ (Fig. 7a), ce qui les place en dessous du seuil mondial de pauvreté fixé par la Banque Mondiale à 1,90 dollars PPA (parité de pouvoir d'achat)⁷⁰. 24% de la population dispose de moins de 75.000 IDR par personne et par semaine (environ 3€ par personne et par semaine) et se trouve donc en situation « d'extrême pauvreté » selon ces indices. La variabilité des revenus s'explique en outre par le secteur d'activité (Sinha et Kanbur, 2012). En l'occurrence, lorsqu'un revenu est nommé *informel*, il s'agit d'activités économiques menées dans la sphère domestique ; dans les transports (*ojek* – 'mototaxi' et des *bajaj* ou *autorickshaw* tricycles motorisés ou non motorisés pour le transport de personnes ou de marchandises) ; ou de l'alimentation de rue, dont l'autogestion et l'autonomie sont la principale caractéristique et qui représentent 48,1% de la population. Parmi les ménages étudiés, les moyens de subsistance pour 17,8% des foyers dépendent d'un seul revenu *informel* et 69,6% de deux revenus *informels* (Fig. 7b). 15,5% des individus se sont déclarés sans emploi et 47% des femmes sont des femmes au foyer. Le secteur informel représente ici la principale source

⁶⁹ En 2014 (date de l'enquête) 15.000 IDR équivalait en moyenne à 1 Euro. La grande majorité de la population dispose donc de 15€ maximum par semaine et par personne soit un maximum de 2€ par jour et par personne.

⁷⁰ Parité de pouvoir d'achat : est un indicateur économique déterminé par la Banque Mondiale permettant la comparaison entre différents pays des du pouvoir d'achat (www.worldbank.org)

de revenus et de subsistance. 30% des foyers perçoivent minimum un revenu *formel* et uniquement 12,3% des individus ont un contrat de travail.



**Fig. 7 – (a. Gauche) Revenus par personne et par jour
(b. Droite) Nombre et secteurs des revenus du ménage (n=400).**

Notre projet de compréhension des styles alimentaires urbains s'inscrit dans une approche en termes de « formes de pratiques » caractéristiques du secteur informel (McFarlane, 2011). Dans le deuxième chapitre nous avons déterminé que plus les moyens de subsistance sont issus du secteur informel plus les *formes de pratiques* (dont l'habitat, les formes de l'échange économique, les moyens de sécurisation et la dépendance à l'alimentation de rue) s'inscrivent aussi dans ce secteur (Brata, 2010; Pranger, 2006; Sinha et Kanbur, 2012). Afin de mieux caractériser la population du point de vue socio-économique ces données nécessitent d'être complétées avec d'autres indicateurs. Le premier, un indice des conditions matérielles et de vie et un deuxième, un indice synthétique du niveau de vie.

Indice des conditions de vie

La dernière section du questionnaire (**section F**) listait des questions qui visent à objectiver les conditions de vie des informateurs. Notre approche ethnographique nous montra des différences dans la matérialité de ces conditions qui par la suite a servi de base pour la construction de notre problématique et du choix des instruments méthodologiques. Ces variables ont été construites selon des éléments descriptifs de l'indice *slum* de UN-Habitat qui définit comme une zone *slum* les zones urbaines où des individus sont privés d'un ou plusieurs de ces éléments : 1) pérennité et résistance des matériaux de construction des résidences ; 2) suffisance de l'espace privé de vie (maximum de 3 personnes partageant une chambre) ; 3) accès à l'eau potable de façon suffisante, accessible, sans efforts ; 4) accès à des sanitaires appropriés et 5) sécurité d'occupation (Tableau 5).

Pourcentage (Effectifs)	
Type de construction (n=400)	
Permanent (dur)	78,3% (313)
Non permanent	21,8% (87)
Densité de l'habitat (score n=374)	
Très forte (5 et + personnes par chambre)	4,8% (19)
Forte (3 à 4 personnes par chambre)	9,5% (38)
Modérée (2 à 3 personnes par chambre)	27,5% (110)
Faible (0 à 2 personnes par chambre)	56,8% (227)
Accès à l'eau potable (n=400)	
Gallon	63,2% (253)
Pompe à eau puis bouillie	34,5% (139)
Autres	2% (8)
Services sanitaires (n=400)	
WC privé	69% (276)
WC partagé	24% (96)
Sanitaires communs	7% (28)

Tableau 5 – Variables de caractérisation des conditions matérielles de vie

Pour chaque variable les modalités de réponse ont été ordonnées pour indiquer le rang d'approximation ou de distance avec les conditions de vie décrites. Sur cette base nous avons réalisé un *score* de calcul qui nous a permis de cliver la population en trois groupes: *slum*, *précaire*, *suffisant* (Fig. 8).

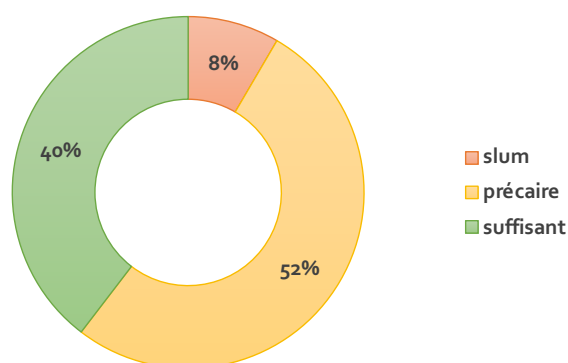


Fig. 8 – Répartition de la population selon le score des conditions de vie (n=374)

Grâce à ces calculs nous avons identifié que 40% de la population vivait dans des conditions de vie *suffisantes* tandis que la majorité (52%) vivait dans des conditions de précarité. Finalement, 8% de la population des enquêtés vit dans des conditions de vie insuffisantes, ce qui les rend plus vulnérables de plusieurs points de vue.

Les indicateurs offrent une vision partielle d'un phénomène global à un moment donné pour une population spécifique. Ils ne sont pas, dans ce sens, représentatifs de la population générale. Toutefois ils permettent des comparaisons « justes » parce que les différents individus mis en relation sont toujours décrits avec le même biais (Selz et Maillochon, 2009). La combinaison des divers indicateurs créés avec des variables indépendantes nous a permis de caractériser au mieux la population. Un dernier indicateur synthétique a été construit afin d'isoler les individus selon leur niveau de vie relatif.

Le niveau de vie : réalisation d'un indice synthétique

La stratification proposée par le *kelurahan* divisait la population du *kampung* en deux groupes socio-économiques. Néanmoins, les explorations ethnographiques laissaient voir des nuances importantes notamment au sein de la population considérée comme « *low-income* » que nous avons cherché à comprendre plus en profondeur. Le but de la présente étude n'est pas de caractériser le niveau de pauvreté des personnes interrogées mais plutôt de pouvoir dégager l'influence de leur niveau de vie sur leur alimentation. Ainsi, sur la base de treize variables nous avons réalisé une analyse à composantes principales. Les descripteurs directs relevés dans le questionnaire, et inclus dans cette analyse, étaient des questions dichotomiques relatives aux possessions de : « réfrigérateur », « cuiseur de riz », « télévision », « tablette », « ordinateur », « smartphone », « moto » et « voiture ». En plus du « revenu », du « type de construction de la résidence », du « type de services sanitaires », du « nombre de personnes par chambre » et de « source d'eau de boisson ». Ces descripteurs ont été par la suite combinés en un indice synthétique permettant d'apprécier de façon relative l'aisance économique des individus les uns par rapport aux autres. La mobilisation de ces types d'indices synthétiques est très répandue dans les études qui visent à comprendre les déterminants de la pauvreté lorsque les données relatives aux revenus ou aux dépenses ne sont pas suffisantes (D. Filmer, 2008; D. Filmer et Pritchett, 2001). Cet indice est plus stable dans le temps et moins soumis aux fluctuations que les données sur les revenus, ce qui permet de mieux identifier les ménages les plus pauvres (Harttgen et Klasen, 2011).

Le principe général des analyses factorielles est de représenter un « espace social » simplifié (Selz et Maillochon, 2009). Il existe plusieurs types selon la nature des variables à traiter. L'AFC (*analyse factorielle des correspondances*) est une analyse destinée au traitement de tableaux de données où les valeurs sont positives et nominales. Le but principal de l'AFC est de lire l'information contenue dans un espace multidimensionnel par une réduction de la dimension de cet espace tout en conservant un maximum de l'information contenue dans

l'espace de départ pour évaluer la structure des relations existantes entre les variables sélectionnées. Le premier axe de l'analyse factorielle ainsi obtenu correspond à la combinaison linéaire des variables qui distingue le plus les individus les uns par rapport aux autres. Il peut donc être utilisé comme un gradient sur lequel les personnes sont positionnées en fonction de leur niveau d'aisance matérielle. Le score des personnes sur cet axe, retenu comme un indicateur unidimensionnel synthétique, caractérise leur niveau de vie économique. Ce score a été par la suite divisé en trois groupes d'effectifs égaux (non représentatifs de la population) que nous avons nommés pour simplifier la lecture « pauvres », « moyens » ou « aisés ».

Conclusion

Ce chapitre retrace le parcours du terrain de ce travail de recherche et décrit les divers échanges qui l'ont constitué. Ce terrain a été particulièrement marqué par la pluralité : des acteurs impliqués, des langues utilisées et des outils méthodologiques. Tout d'abord le maillage institutionnel dans lequel s'est inscrit le projet de recherche combina à la fois des expertises socio-anthropologiques, socioéconomiques (dans une approche de développement) et en santé publique. Ces champs de recherche ont enrichi l'approche du terrain en éclairant des facettes différentes mais complémentaires de la problématique. Ensuite, les distances avec mon terrain de recherche m'ont poussée à apprendre la langue indonésienne et à privilégier l'ethnographie pour l'accès au terrain et l'induction lors des analyses qualitatives. Finalement, la posture socio-anthropologique adoptée pour traiter les dynamiques socio-spatiales de l'alimentation des *kampungs* a demandé la combinaison d'outils qualitatifs et quantitatifs susceptibles de rendre compte à la fois de la « granularité » des réalités et de leur représentativité. Les données ainsi obtenues demandaient le rappel des conditions de leur « fabrication », d'autant plus qu'il s'agit d'une approche qui combine plusieurs méthodologies. Les enquêtes de terrain dans lesquelles le principal instrument de collecte est le chercheur lui-même exigent cette prise de recul. De même, quoiqu'en moindre mesure, les données quantitatives demandent à ce que les conditions de leur production soient intégrées dans l'analyse.

TROISIEME PARTIE

L'ALIMENTATION DU MANGEUR DE RUE : ITINERAIRES INDIVIDUELS, MORPHOLOGIES CULINAIRES ET MODES DE VIE

Cette troisième partie est consacrée à la présentation des résultats issus de l'analyse des données qualitatives et quantitatives dont les méthodes de collecte ont été décrites dans le chapitre antérieur. Le pivot de cette recherche est la compréhension des relations entre les sociabilités alimentaires et les contextes dans l'espace du *kampung*. Pour appuyer notre démonstration nous ferons dialoguer les données qualitatives et quantitatives suivant trois échelles différentes d'observation (Desjeux, 2002). Le premier chapitre (chapitre cinq) présente les itinéraires alimentaires journaliers d'acquisition et de consommation et décrit plus précisément les déterminants sociaux des temporalités des pratiques au prisme des normes sociales qui les encadrent. Ce chapitre sera l'occasion de décrire la marge de liberté des mangeurs au prisme de la pluralité des itinéraires possibles. Ensuite, afin de mieux comprendre comment le contexte influence les pratiques des mangeurs, le chapitre suivant (chapitre six), s'appuyant essentiellement sur des données ethnographiques, donne les clés de lecture des modes de production des espaces culinaires entre les mondes domestiques et marchands. Le troisième et dernier chapitre (chapitre sept) analyse la façon dont se constituent socialement des espaces alimentaires plus ou moins privés ou bien plus ou moins publics à l'échelle des groupes sociaux qui peuplent le *kampung*. Ce chapitre se clôture par une typologie des modes de socialisation alimentaire qui rend compte des processus de changement social. Ainsi, tout au long de cette partie l'espace social alimentaire du *kampung* se dévoile par couches : les itinéraires individuels, puis la « plateforme » culinaire et finalement les espaces sociaux à l'échelle du *kampung*.

Chapitre cinq

Les temps de l'alimentation quotidienne

« Le mangeur obéit à des trajectoires multiples (mais il les induit aussi) qui le différencient des autres, tout en créant et en renforçant des appartenances et des liens sociaux » (Jean-Pierre Corbeau, *Penser l'alimentation*, 2002)

Ce chapitre a pour but d'explorer les temps de l'alimentation quotidienne et la compréhension des mécanismes de rencontre entre mangeurs qui établissent les itinéraires alimentaires journaliers depuis une perspective qui laisse place dans l'analyse aux contingences et hasards, aux structures moins figées. Dans ce but, notre première échelle d'observation est le mangeur individuel et ses itinéraires quotidiens depuis une approche interactionniste. La structure de ce chapitre a été conçue suivant le *triangle du manger* qui propose une lecture en termes de « rencontre » entre des aliments, des mangeurs identifiés et des situations (donc des normes sociales et de partage alimentaire) pour le décryptage des actes alimentaires (Corbeau, 1997a; Corbeau et Poulain, 2002). Plus spécifiquement il s'agit de comprendre les mécanismes de la synchronisation sociale alimentaire en vue d'une première démonstration des formes variées que peut prendre la commensalité. L'objectif général est de poser les bases d'une compréhension de cette synchronisation qui tient compte des contingences de façon plus dynamique et donnant une place au mangeur et à sa liberté depuis les normes. Au sein des routines individuelles, trois processus temporels sont analysés : 1) les temps des mangeurs au travers de quatre itinéraires alimentaires journaliers et les contraintes et ressources propres à leur quotidien ; 2) les temps des aliments et donc des modes d'acquisition et leur incidence dans la composition des répertoires journaliers ; et 3), les normes sociales qui cadrent les temporalités alimentaires.

I. Panorama de l'alimentation quotidienne

Nous commencerons la présentation de nos résultats par une description panoramique du modèle alimentaire au travers de trois éléments qui seront mis à contribution tout au long de la démonstration. Ces éléments permettront en outre de saisir les particularités du modèle alimentaire indonésien et de poser les premières définitions et appellations propres à ce contexte. Tout d'abord nous donnerons les bases de la définition des diverses facettes qui construisent le « bien manger » et des normes alimentaires. Puis nous expliquerons les processus de catégorisation des prises alimentaires entre des « repas » et des « hors-repas » afin de comprendre quels en sont les déterminants. Finalement, nous présenterons le profil général de temporalités alimentaires et la distribution journalière des prises.

1. Facettes nutritionnelles, hygiéniques et culinaires du *bien-manger*

En termes généraux le questionnement sur « bien manger » tente de faire émerger des associations abstraites liées à la nourriture, comme le partage commensal ou l'identité. Cette question classique de la sociologie du mangeur n'a pas facilement d'équivalent en *bahasa* indonésien. Nous avons réalisé avec l'équipe de chercheuses de l'Universitas Indonesia plusieurs tests de la grille d'entretien et des concepts mobilisés afin de voir comment les différentes questions étaient comprises et quel sens elles avaient pour les mangeurs du *kampung*. Ici, cette question a été comprise (autant par les chercheuses que par les mangeurs) dans le sens restreint de ce que la « bonne nourriture » veut dire (*makanan yang bagus*). Les réponses ont ainsi porté sur le plaisir alimentaire et plus exactement le goût, l'hygiène et la nutrition, cette dernière n'arrivant pas en premier. En fait l'alimentation n'est essentiellement ni bonne ni mauvaise car sa qualité résulte de la façon dont elle a été manipulée lors de sa préparation et des considérations de goût qui lui sont attribuées personnellement. Parmi les caractéristiques d'une alimentation saine et satisfaisante, la variété est très souvent mise en avant sur les dimensions nutritionnelles et hédoniques. Les rapports des mangeurs à leur alimentation demandent une lecture au niveau des valeurs qui les encadrent (Poulain, 2002a). Ces normes sont tout d'abord fortement enracinées dans la religion musulmane à laquelle 94,5% des habitants du *kampung* déclarent appartenir. En lien avec leur condition socio-économique les mangeurs très pauvres, lorsqu'ils ont été interrogés sur ce que « bien manger » voulait dire, ont orienté leurs réponses en se pliant à la volonté divine. Le souhait ou la quête d'une vie « meilleure » ne fait pas partie d'un discours qui a plus tendance à remercier Allah pour ce que l'on a aujourd'hui. L'alimentation et ses idéaux s'inscrivent dans ce registre. A la question de

la signification du « bien manger » les réponses trouvaient souvent leurs assises sur l'acceptation de ce qui est alloué à chacun. Cette attitude leur permet par ailleurs de ne pas souffrir grâce à la reconnaissance des biens présents, tant que l'on soit satisfait et que l'on ait suffisamment pour satisfaire les besoins principaux. Ainsi, être avide ou prendre plus que sa part est très mal vu comme l'est aussi la cupidité. Beaucoup se sont donc gardés d'exprimer des souhaits ou des vœux concernant la qualité de l'alimentation, bien que des projections d'un avenir meilleur aient parfois été exprimées.

La bonne alimentation (*makanan yang bagus*) renvoie au slogan du plan nutritionnel du gouvernement « *4 sehat 5 sempurna* »⁷¹ qui a été souvent cité. Toutefois, lorsque des références explicites à la nutrition se font les discours sont souvent rapportés : « *on dit que* », « *c'est censé être bon* » et le slogan officiel est récité par cœur comme s'il s'agissait de démontrer ainsi leurs connaissances nutritionnelles sans une véritable appropriation. La reconnaissance du discours officiel ne trouve cependant pas toujours des applications concrètes ni dans les assiettes ni même parfois dans les exemples donnés (Usfar et Fahmida, 2011). La bonne nutrition s'évalue notamment par la présence de légumes et du poisson dans les assiettes en premier lieu, puis de fruits dans le régime général mais il y a très peu de mentions d'éléments qui devraient être évités. Des études récentes menées au sein des *kampung* à Jakarta ont identifié deux patterns alimentaires selon la perception de la santé. Le modèle « sain » comprend la consommation de poisson, légumes, œufs, lait et dérivées laitiers, et snacks non frits. A l'opposé, le modèle « non-sain » se caractérise par des produits frits, des viandes rouges et des volailles (Yulia *et al.*, 2016). Très peu de mentions sont faites sur des éléments à éviter sauf pour les produits issus de l'industrie agroalimentaire surtout à cause de la présence d'éléments non reconnus comme mangeables, non identifiés, des *OCNIS* (Fischler, 2001, p. 218). Le discours porte positivement sur des éléments constitutifs du plat traditionnel, sans mention explicite au riz, qui en est un élément intrinsèque.

Dans un exercice de définition de ce que « bien manger » veut dire nous avons interrogé les fonctions de l'alimentation (Fig. 9). De l'alimentation on attend principalement le maintien de la bonne santé avec 73% des réponses, suivi du rassasiement (13%). Ceci démontre un lien explicite qui existe entre l'alimentation et la santé. Dans le même sens, la crainte la plus importante concernant l'alimentation est le fait de tomber malade par le manque d'hygiène des aliments (37%) suivie des craintes associées à l'incorporation d'ingrédients inconnus (29%). Il

⁷¹ La campagne nationale pour la nutrition et la santé diffusée sous le slogan « *4 sehat 5 sempurna* » (quatre c'est sain, cinq c'est parfait) invite à manger des céréales, des protéines, des légumes et des fruits d'abord, et d'en rajouter le lait (le cinquième élément qui fait la perfection).

faut observer que pour un tiers des répondants l'alimentation n'implique aucune préoccupation. Compte tenu de la vulnérabilité économique des populations étudiées, les aspects liés à la sécurité alimentaire avaient teinté nos questions de recherche. Ainsi nous nous attendions à obtenir des réponses positives quant à la peur de manquer mais ce n'est pas ressorti. En revanche, les craintes nutritionnelles qui sont ressorties sont celles concernant l'excès alimentaire et plus précisément manifestées comme la « peur de grossir » qui concerne 5% des répondants.

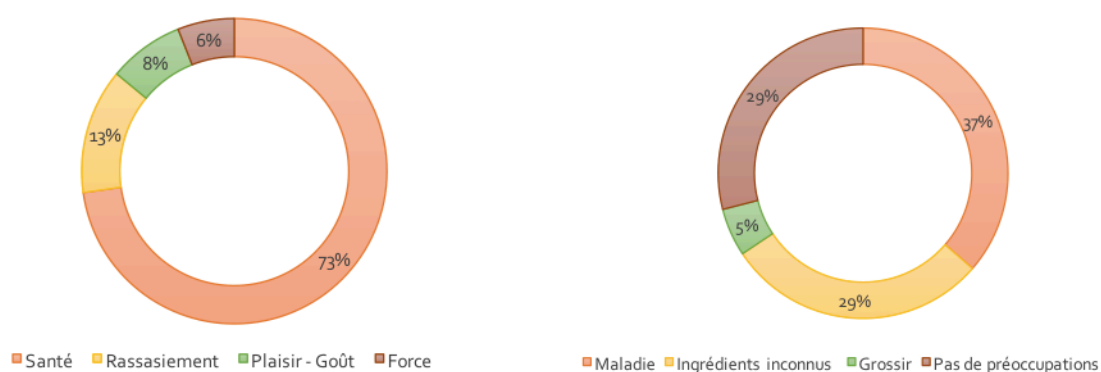


Fig. 9 – (a. Gauche) Attentes et préoccupations (b. Droite) liées à l'alimentation (n=398).

Il est important de noter que la relation entre la bonne alimentation et la santé a une connotation plus hygiénique et sanitaire que nutritionnelle dans les représentations des mangeurs. Dans les entretiens semi-directifs réalisés la question explicite des relations entre la santé et l'alimentation a été posée. Pour certains, la relation entre l'alimentation et la santé n'est pas « directe ». Cette évaluation résulte du fait de ne pas tomber malade immédiatement suite à l'incorporation d'un produit. Pour beaucoup la maladie résulte de la volonté divine. Toutefois la mauvaise alimentation peut entraîner des maladies respiratoires, *sakit angin*, et faciliter « l'entrée du vent »⁷². L'alimentation saine, *makanan sehat*, est celle qui est faite à la maison car le processus de préparation est contrôlé et connu. La connaissance du processus de préparation et des ingrédients est systématiquement mise en avant lorsqu'il s'agit de décrire les craintes associées. L'environnement du *kampung* et les conditions de vie tant dans les domiciles qu'à l'extérieur où se déploie l'offre marchande sont chargés de risques de contaminations. La gestion des ingrédients depuis l'état brut permet d'assurer la qualité et donc d'éviter les maladies. D'autre part, la bonne nourriture en termes nutritionnels provient de la cuisine domestique – *masakan / makanan rumah*⁷³ – et est associée à la quantité et au plaisir. La cuisine

⁷² *Sakit angin* : 'maladie du vent'.

⁷³ *Masakan rumah* : 'Cuisine' 'Maison' – *Makanan Rumah* : 'Nourriture' 'Maison'.

traditionnelle est en général hautement valorisée et pour plusieurs c'est « *ce qu'on est habitué à manger* » qui constitue le « bien-manger ». En lien avec la satisfaction de la faim qui est apparue comme un facteur important du « bien manger », les quantités pourvues par la cuisine domestique sont très valorisées par le fait de pouvoir manger plus et se resservir. Les entretiens approfondis nous ont permis par ailleurs d'identifier qu'au-delà du rassasiement, la satisfaction de la faim (c'est-à-dire ne pas en expérimenter) était un indicateur du bien-être. La sensation de faim est insupportable et devient ainsi un déterminant de l'organisation temporelle des journées alimentaires au-delà des partages synchronisés.

Le « bien manger » est donc associé prioritairement à la qualité des aliments et à la satisfaction de la faim, donc à des effets physiologiques de l'incorporation. Nous verrons par la suite comment les prises sont catégorisées afin de déterminer lesquelles s'inscrivent davantage dans un cadre social de partage et d'en tracer la carte des normes et des représentations alimentaires. L'hypothèse hégémonique attribue aux consommations des « repas » un cadre commensal et rituel institutionnalisé et à toute prise « hors-repas » un contexte de consommation déstructuré et solitaire.

2. Le processus de catégorisation des prises alimentaires

Les travaux de Mary Douglas (Douglas, 1979; Douglas et Nicod, 1974) ont beaucoup apporté à l'analyse des catégorisations des prises alimentaires. En opérant la séparation au sein des « événements alimentaires » (toute incorporation alimentaire), entre des « événements structurés » ou « repas » (des occasions sociales organisées selon des règles de temps de lieu et de séquence des actions), et des « snacks » (des événements alimentaires déstructurés où un ou plusieurs aliments sont consommés mais qui ne font pas partie d'un rituel). Toutefois dans la pluralité des changements alimentaires contemporains cette différenciation est moins facile à tracer car les habitudes alimentaires changent et tantôt un « repas » peut se simplifier jusqu'à s'adapter à la définition d'un « snack » sur certains aspects, tantôt un snack peut être socialisé et ritualisé et donc se rapprocher plus de la définition d'un repas. Ainsi, selon le point de vue et les auteurs on peut observer une prise de position pour ou contre, ou bien des positions plus neutres qui parlent de « fragmentation », de « petits repas » ou de « simplification » (Fischler, 1979a; Poulain, 2002c; Wansink *et al.*, 2010). De plus, les catégorisations propres au système culturel constituent les fondements de toute analyse de ces changements. Paul Rozin et de collaborateurs ont réalisé en 1999 une étude sur le vocabulaire alimentaire de 18 langues (anglais, français, espagnol, suédois, islandais, polonais, russe finlandais, turc, arabe, hindi, vietnamien, thaï, tagalog, cantonais, mandarin, et japonais). Parmi cet ensemble, 17 ont un mot

pour désigner les « repas », seize ont un mot unique pour le petit-déjeuner et le déjeuner, toutes en ont un pour le repas du soir et seize un mot spécifique pour désigner les « snacks », les Français sont ceux à avoir le vocabulaire le plus riche pour désigner les différentes prises (Pliner et Rozin, 2000). En *bahasa* indonésien il n'existe pas de mot spécifique pour désigner « un repas », l'expression la plus proche pour faire référence aux occasions où on mange de la nourriture de façon rituelle et structurée est celle de *makan nasi* (« manger riz ») mais il s'agit davantage d'une action que d'un substantif. Essayons de comprendre ces catégorisations depuis la note ethnographique suivante.

Bu Agus, femme *kader*⁷⁴ au *kampung*, se dit être trop grosse. Elle m'annonce, de façon informelle en partageant le repas de midi, qu'elle ne mange plus qu'une fois par jour, « *ku makan sehali saja* », en utilisant le terme *makan*⁷⁵ (littéralement « manger »). Quelques heures après elle s'installe près du *kakilima*⁷⁶ de *bakso*⁷⁷ et mange un plat. Je l'interpelle sur sa déclaration de midi, et elle me répond « *itu bukan makan* » (« ceci ce n'est pas manger ») en m'indiquant que l'absence de riz blanc *nasi* identifiait ce plat à l'univers du *jajanan* et non du *makanan* et qu'en conséquence il ne rentre pas dans les comptes d'un régime. Les effets sur le corps de ces incorporations sont moindres, ce qui les place dans un cadre divergent de celui des prises *makanan*. De même cette préparation « appartient » à la rue et donc à une tout autre catégorie⁷⁸.

Cette illustration ethnographique permet de noter qu'il existe des différences ontologiques par-delà les catégorisations classiques entre des prises alimentaires. Toutes les incorporations ne sont pas « mangées » et elles n'ont pas les mêmes effets sur le corps. De plus on peut d'emblée noter que ces catégorisations s'effectuent au niveau des assemblages culinaires, donc au niveau des plats et non des aliments indépendants. Il faut aussi noter qu'il ne s'agit pas d'un rapport d'opposition entre *jajanan* et *makanan*, le *jajanan* ne se définit pas comment « hors-*makanan* » mais il s'agit d'une catégorie à part entière. Le clivage entre la « vraie nourriture » et celle qui « ne l'est pas » s'opère suivant la présence de riz blanc (*nasi*), comme l'exprime Bu Mimin,

« Il s'agit de *makan* et *makan* c'est le riz. *Jajanan* c'est tout sauf le riz » (Bu, Mimin, 42 ans).

⁷⁴ *Kader* : femmes bénévoles qui travaillent de la main avec le centre de santé dans la diffusion d'informations relatives à la santé. Elles sont des autorités morales de la communauté et des références en termes de nutrition.

⁷⁵ *Makanan* : 'Nourriture' – *Makan* : 'manger'.

⁷⁶ *Kakilima* : littéralement « cinq » et « pieds » en faisant référence aux trois roues qu'ont typiquement ces chariots, plus les deux pieds du vendeur.

⁷⁷ *Bakso* : plat très connu et consommé en Indonésie. Nullement cuisiné à la maison, le *bakso* est vendu dans les rues ou dans des restaurants. C'est aussi un plat très consommé dans les *foodcourts* des malls. Il s'agit d'une soupe à base de nouilles de blé et de boulettes de viande.

⁷⁸ Carnet ethnographique – Kampung Melayu – Mars 2014.

Suivant un objectif heuristique nous avons pris en compte les différentes dimensions des prises alimentaires dans notre méthodologie quantitative. Lors du rappel de 24 heures nous avons posé une série de 7 questions pour chaque prise alimentaire : 1) l'heure de la prise, 2) le déclencheur de l'occasion alimentaire, 3) le lieu de consommation, 4) la forme d'acquisition, 5) les aliments consommés, 6) l'environnement social et finalement, 7) le nom de la prise (Annexe D). Afin de circonscrire dans les pratiques les différenciations entre les prises *makanan* et *jajanan* sans en donner d'emblée un cadre de représentations, nous avons mis en relation la dernière question (7) avec les autres questions et nous les avons organisés selon les facteurs qui les différencient le plus, à savoir 1) le contenu, 2) le déclencheur de la prise, et 3) la forme d'acquisition (Fig. 10).

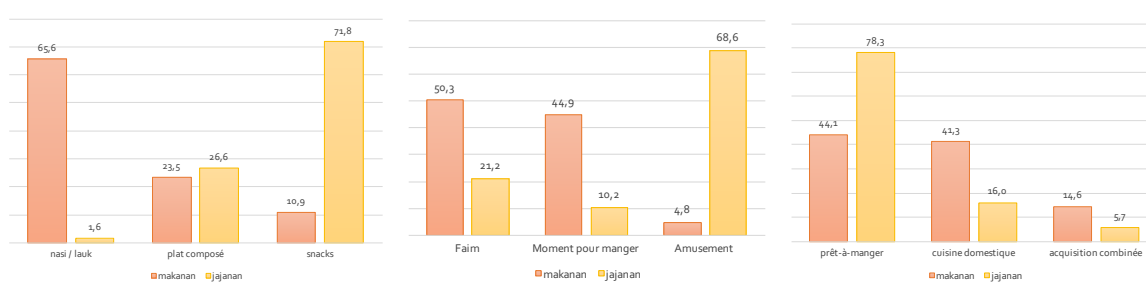


Fig. 10 – Statistiques descriptives des pratiques alimentaires *makanan* / *jajanan* selon le contenu (a), le déclencheur (b) et la forme d'acquisition (c) (n=1462)⁷⁹.

Le premier élément différenciateur et le plus important est la composition alimentaire et plus spécifiquement la présence de riz blanc. 65,6% des prises *makanan* de la veille étaient composées du plat traditionnel (*nasi-lauk*⁸⁰) ; 23,5% de *plats composés* (préparations à base de nouilles ou de riz, mélangés avec des légumes, condiments et/ou viandes) et 10,9% de *snacks* (de petites portions industrialisées ou traditionnelles). Ainsi, de façon majoritaire les prises nommées *makanan* sont composées de riz blanc – non mélangé – et de manière plus flagrante toute prise nommée *jajanan* n'en contient pas – le riz peut être dans ce cas mélangé – (seulement 1,6% des prises *nasi-lauk* ont été nommées *jajanan* contre 71,8% des prises *snacks*). Le *nasi* et le rassasiement que produit son incorporation sont directement associés à la bonne santé car si l'estomac est rempli on se sent bien, la sensation de faim étant pour plusieurs insupportable. Les plats à base de nouilles et autres *jajanan* ne convoient pas les mêmes sensations de satisfaction et sont parfois directement associés à des états malades de type respiratoire ou digestif. Le *jajanan* sert à « prendre la faim par les bords » (*ganjel perut*), donc à duper l'estomac avant la vraie nourriture. Sans riz il n'y a pas de rassasiement et la vraie nourriture est

⁷⁹ L'unité de mesure est le total des prises alimentaires relevées grâce au rappel des 24 heures.

⁸⁰ La composition typique du plat traditionnel est une portion de riz blanc « *nasi* » et des préparations complémentaires à base de viandes et de légumes appelées « *lauk-pauk* ». D'où notre appellation simplifiée « *nasi-lauk* ».

« celle qui remplit » (Asiyah, 35 ans). En effet, pour différencier une prise de l'autre la quantité est déterminée selon les sensations physiologiques suscitées par les différents aliments et de même le calcul de l'espace qui reste encore à remplir dans l'estomac.

Le deuxième facteur différenciant est le déclencheur de la prise, c'est-à-dire les raisons pour lesquelles la prise a été initiée. Les modalités de réponse « *sensation de faim* » (50,3%) et « *c'était un moment pour manger* » (44,9%) ont été principalement associées aux prises *makanan* pendant que « *pour l'amusement* » est le principal déclencheur des prises *jajanan* avec un pourcentage de 66,8% des réponses. La satisfaction de la faim est prioritairement une fonction des prises *makanan*, elle n'est associée au *jajanan* que dans 21% des consommations. En deuxième lieu la modalité de réponse impliquant l'inscription des prises dans des normes et des routines apparaît comme un déclencheur important des prises *makanan* par la modalité de réponse « *c'était un moment pour manger* ». En contrepoint, les *jajanan* se caractérisent par les libertés associées à leur consommation et s'associent directement avec l'amusement. Les inscriptions temporelles sont conjoncturelles et liées aux situations et notamment aux contextes sociaux. Parmi les prises *jajanan*, une sous-catégorie a été aussi évoquée, le *cemilan*. Les consommations des *cemilan* sont surtout associées aux mangeurs enfants. Il s'agit d'une différenciation de contenus (biscuits, chips, généralement frits à manger avec les doigts) et de taille des portions, tous les deux, *jajanan* et *cemilan*, étant considérés à part des prises *makanan*. Au niveau des normes, 55% expriment que le moment de manger est « *lorsqu'ils ont faim* », 38% indiquent qu'il y a bien « *un moment* » désigné ; et 7% indiquent manger selon leur volonté (Fig. 11).

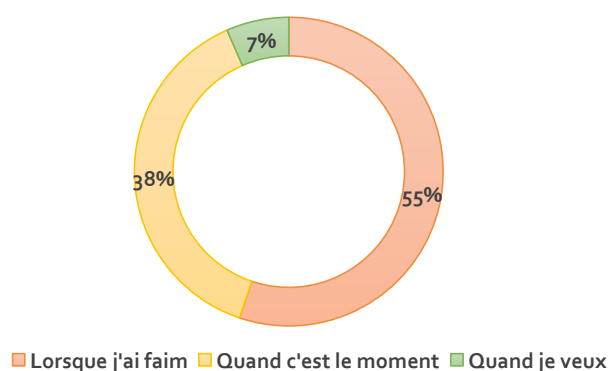


Fig. 11 – Statistiques descriptives des réponses à la question "Je dois manger quand..." (n=398)

Tant la sensation de faim que le désir de manger sont des impressions subjectives démontrant ainsi que les déclencheurs des prises sont principalement individuels, ce qui pose la question

des coordinations de ces sensations en vue de partages commensaux. Pour les mangeurs du *kampung*, la commensalité est soumise à la « coïncidence des faims de tous » : si on a faim au même moment alors on mange ensemble. Ce sont les « conditions de l'estomac » qui déterminent si on mange ou pas. Cette sensation physiologique est décrite comme « douloureuse » ou « insupportable » et c'est une torture que de ne pas la calmer.

Troisièmement, le mode d'acquisition joue un rôle primordial dans la catégorisation des prises alimentaires et plus spécifiquement des prises *jajanan* (Fig. 10c). Parmi ces dernières 78,3% ont été achetées *prêt-à-manger* et 16% ont été cuisinées à la maison (principalement des encas sucrés à base de riz ou de fruits et des nouilles instantanées). Sur le total des prises *makanan*, 41,3% ont été cuisinées entièrement à la maison, 44,1% ont été achetées *prêt-à-manger* et 14,6% ont été partiellement achetées *prêt-à-manger* (le riz étant cuisiné à la maison et les compléments achetés à l'extérieur). La différenciation entre les prises *makanan* et *jajanan* passe par le mode d'acquisition et par le mode de préparation culinaire. La praticité du mode de préparation y participe, les prises *jajanan* étant « *juste frites* », « *juste bouillies* » ou « *juste achetées* » en emphasiant leur praticité.

Cependant, le contexte social des prises, le fait de manger ensemble ou pas, n'est pas un élément différenciateur de l'une ou l'autre prise. C'est-à-dire que la commensalité qui produit un cadre social pour le rituel de partage n'est pas l'élément différenciateur entre les repas *makanan*, la « vraie nourriture », et les autres. Ces cadres de consommation se distancient du courant hégémonique qui conçoit le repas comme inscrit dans un contexte social précis (De Saint-Pol, 2012; Fischler, 2011; Herpin, 1988; Mäkelä, 2012; Poulain, 2002c). Avant d'approfondir la compréhension des formes et évolutions des sociabilités alimentaires, nous nous attarderons dans la partie suivante à la description des modes d'organisation des journées alimentaires et aux contextes sociaux de consommation.

3. Profils des journées alimentaires : fréquences, agencements et distribution temporelle des prises

L'analyse des itinéraires de consommation ne peut pas être dissociée des localisations de ces consommations et notamment lorsqu'on cherche à comprendre les sociabilités alimentaires et leurs temporalités. Pour les analyses suivantes il faut tenir en compte que 82,5% des prises relevées la veille ont été consommées dans l'enceinte du *kampung* (les mangeurs qui travaillent en ville rentrent très souvent pour manger attirés par les prix bas du quartier ou pour profiter de la cuisine domestique, du confort de la fraîcheur ou de l'ombre pendant les heures de chaleur de l'après-midi avant de reprendre le travail du soir).

Les relevés de journées alimentaires que nous avons obtenus grâce au rappel de 24 heures ont tout d'abord servi à situer la globalité des prises alimentaires (n=1462) sur une ligne temporelle (Fig. 12). A première vue, on peut distinguer trois pics de consommations alimentaires dans des laps d'entre deux et trois heures dans lesquels une grande majorité des individus mangent de façon simultanée. Toutefois il est aussi observable qu'au cours de la journée, au-delà de ces pics, les consommations ne retombent jamais à 0% et qu'il y a toujours entre 10 et 15% d'occasions alimentaires. Pour une description plus fine de ces courbes nous décrirons les pratiques au travers : 1) des fréquences de consommation ; 2) des agencements journaliers des prises *makanan* et *jajanan*, et 3) des séquences journalières au prisme des typologies des prises. Nous analyserons ces résultats au prisme des représentations dans une perspective de compréhension des décalages entre les normes et les pratiques déjà mis en évidence dans les travaux de Jean-Pierre Poulain (2003, 2006; 2014) et d'Anne Dupuy (2010).

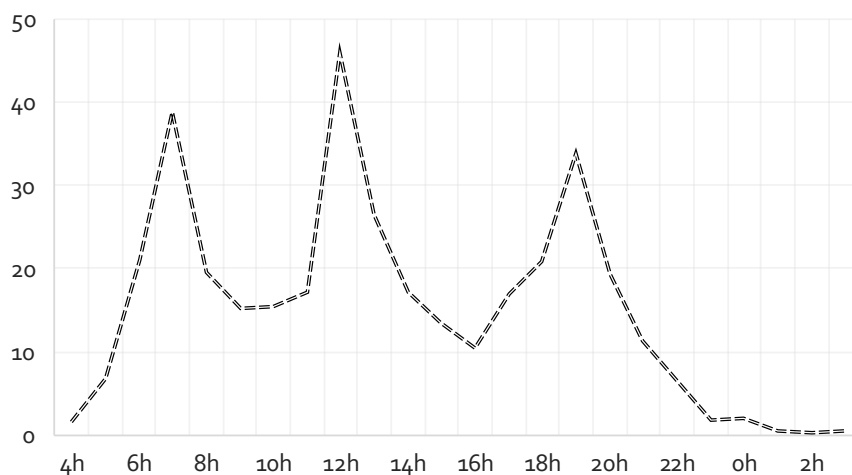


Fig. 12 - Implantation horaire du total des prises alimentaires (n=1462).

La moyenne statistique des prises de la veille (toutes prises confondues) est de 3,6 par jour avec des mangeurs ayant fait un minimum de 1 et d'autres un maximum de 6. 41,5% des mangeurs ont fait 3 prises, 32,3% ont fait 4 et 17,5% ont fait entre 5 et 6. Le principal facteur de différenciation est le sexe ($p=0,001$)⁸¹ qui montre que les femmes ont plus tendance à faire entre 4 et 5 prises et les hommes plutôt 3. Afin de mieux comprendre ces pratiques, la norme concernant le nombre de prises par jour ont été saisies grâce à la question « *combien de fois faut-il manger par jour ?* » A laquelle 40% des mangeurs ont répondu « 2 » et 54% « 3 » sans corrélation statistique avec le sexe, l'âge ou le niveau de vie (Fig. 13). Une première explication peut être retrouvée dans le fait que le petit déjeuner est composé principalement de *nasi uduk*,

⁸¹ Tous les tests de corrélation de Khi 2 sont présentés dans l'Annexe E.

une préparation à base de riz mélangé avec d'autres ingrédients et non d'une structure à base de nasi centralisé. De plus, ce plat est acheté auprès des vendeurs de rue et sa préparation ne relève pas de l'univers domestique. Ces deux éléments peuvent placer cette préparation hors de la catégorie *makanan* et donc la norme des deux repas s'applique davantage au repas de midi et du soir dans lesquels on « mange du riz » (*makan nasi*). Le clivage qu'impose le mot *makanan* peut donc jouer ainsi dans les représentations de combien de fois on mange par jour.

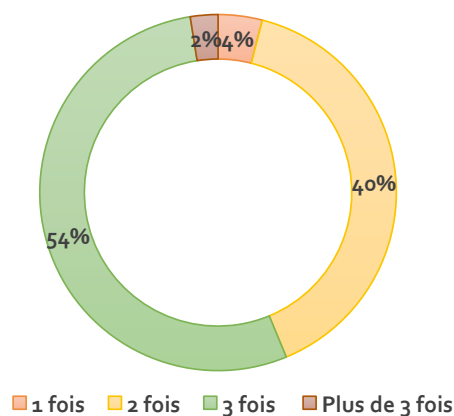


Fig. 13 – Représentations des fréquences alimentaires. Description des réponses à la question "Combien de fois faut-il manger par jour?" (n=398)

En outre, la fréquence des repas « *makanan* » est aussi un indicateur d'aisance économique. Certains métiers permettent de mieux répondre aux besoins des membres de la famille et ceci se mesure en nombre de repas *makanan* pourvus par jour. Un bon métier permet « *au moins deux repas par jour pour chaque membre de la famille* » (Pak Sito, 61 ans). De même, manger plusieurs repas *makanan* par jour est avoir une vie « *de riche* » (Bu Nur, focus group des femmes). La centralité du riz dans le modèle alimentaire avait été démontrée dans le cadre d'études qui ont analysé l'évolution des régimes alimentaires lors de la crise de 1998 (Hartini *et al.*, 2005). Les stratégies adoptées se sont tournées plus vers la réduction de la qualité du riz plutôt que vers la diminution de sa consommation, pour essayer de le garder le plus longtemps dans le régime quotidien. Ces mêmes stratégies sont adoptées dans les cas d'extrême précarité au *kampung*. Pour les populations très précaires l'alimentation quotidienne est assujettie aux revenus qui sont très faibles et très variables, la sensation d'insécurité se trouve cristallisée dans l'embarras de ne pas pouvoir manger du riz qu'une fois dans la journée.

Pak Suaip: Sometime I only eat [rice] once, it's embarrassing if like that
 Interviewer: Why do you feel embarrassed?
 Pak Suaip: : I feel so even though I eat often that way, to other people⁸²
 (Pak Suaip, 61 ans).

Ainsi, la conception d'une norme de fréquence journalière de prises alimentaires est assujettie à ce que l'on est en mesure de faire. Pour agir en conformité avec la norme il faut que les conditions de possibilité de sa réalisation soient réunies. Les vulnérabilités des conditions de vie et l'incertitude économique font que le « pouvoir faire » devienne un repère du « devoir faire ». En général un pattern régulier, prévisible et répété quotidiennement, rythmé par un nombre de prises et leur *tempo* n'est pas identifié et la question ainsi posée peut même surprendre. La norme de trois repas par jour est évoquée comme un fait du passé « *comme le font les vieux du quartier* » dans les mots de Pak Ari. L'imprévisibilité fait partie des représentations des temps de l'alimentation quotidienne, des routines sont bien présentes mais ne sont pas pour autant exprimées comme des patterns de comportement.

Les journées alimentaires sont composées de prises *makanan* qui s'agencent avec les prises *jajanan* sous la forme de profils (Fig. 14). Au niveau de la typologie des prises, c'est-à-dire les étiquettes que les mangeurs ont attribuées à chacune d'entre-elles, les statistiques descriptives nous montrent que 63,5% de la population a fait 3 prises *makanan* dans la journée et que 25,5% n'ont en fait que deux. Concernant les prises *jajanan*⁸³, 34,8% n'ont consommé aucune et 42,6% ont fait une prise de ce type et 17,8% en ont fait deux. La figure ci-dessous montre les profils journaliers d'agencement de ces prises. Les deux modèles prédominants sont le modèle composé de trois prises *makanan* sans aucune prise *jajanan* (26,1%) et celui composé des mêmes trois prises *makanan* avec en plus un *jajanan* (25,1%). Puis suivent le modèle à deux prises *makanan* plus un *jajanan* (14,3%) et finalement celui composé de trois repas *makanan* et 2 *jajanan* (11,3%). Ces quatre modèles prédominants représentent 76,8% des modèles relevés la veille. Dans ce sens et avec ces mesures il faut tout d'abord noter l'extrême variété des modèles présents. Cette variabilité est un premier élément à considérer dans l'analyse des pratiques de commensalité, puisqu'on serait en droit de s'attendre à ce que beaucoup de ces prises se fassent de façon solitaire ou à ce que le contexte social soit plus ou moins aléatoire du fait que les modèles ne coïncident que pour des sous-groupes de la population et qu'en plus les déclencheurs sont quant à eux majoritairement individuels (faim et désir de manger).

⁸² Pak Suaip: Parfois, je ne mange qu'une fois dans la journée, c'est embarrassant
 Interviewer: Pourquoi vous sentez-vous gêné?

Pak Suaip: Je me sens comme ça face à d'autres personnes, même si je mange souvent ainsi

⁸³ Les prises étiquetées « *jajanan* » et « *cemilan* » ont été calculées ensemble.

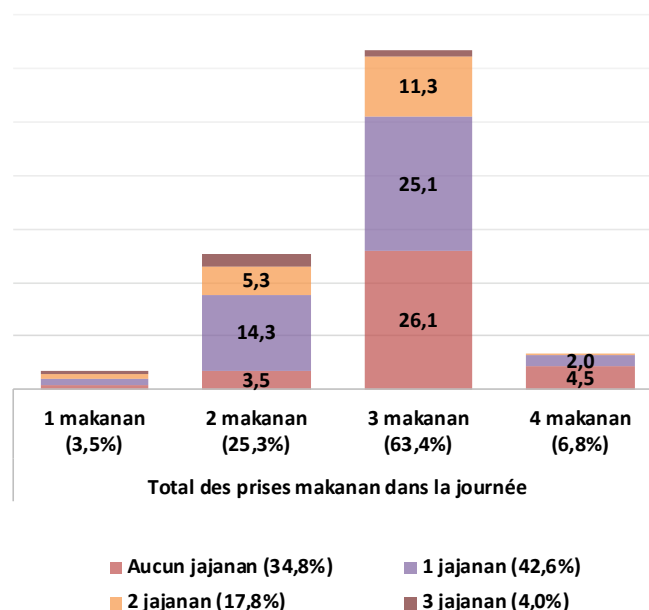


Fig. 14 - Agencements journaliers des prises *makanan* et *jajanan* (n=398)

Notre présentation générale des temporalités alimentaires se termine par une représentation de leur distribution sur une frise de 24 heures selon les typologies *makanan* / *jajanan* (Fig. 15). Afin d'appuyer nos démonstrations nous avons choisi de toujours présenter sur la frise le repère (en pointillés gris) du total des prises consommées à chaque moment de la journée de façon à observer comment se déclinent. Leur répartition au cours de la journée montre d'abord que les trois pics correspondant aux trois prises principales sont assez nettement marqués. Les désignations de ces repas correspondent au moment de consommation (*pagi*, *siang*, et *malam*⁸⁴) de *nasi* et deviennent *makan pagi* ou *sarapan* : « manger-matin » ; *makan siang* : « manger-midi » ; *makan malam* : « manger-nuit ». Dans les temps du manger du *kampung* la troisième prise *makanan*, celle du soir, a deux inscriptions temporelles et nominatives : entre 14 heures et 20 heures elle s'appelle *makan sore*, « manger après-midi » et de 16 heures à 23 heures, *makan malam*. Les inscriptions temporelles de ces prises ont un ordre établi mais on aperçoit cependant des chevauchements : par exemple entre 9 heures et 12 heures des prises nommées *sarapan* et *makan siang* sont présentes, et de même entre 14 heures à 16 heures il y a des chevauchements entre des prises nommées *makan siang*, *makan sore* ou bien *makan malam*. Chaque prise a un caractère propre ainsi que des déterminants de contenu et de forme d'acquisition.

⁸⁴ *Pagi* : 'matin' – *Siang* : 'midi' – *Malam* : 'nuit'.

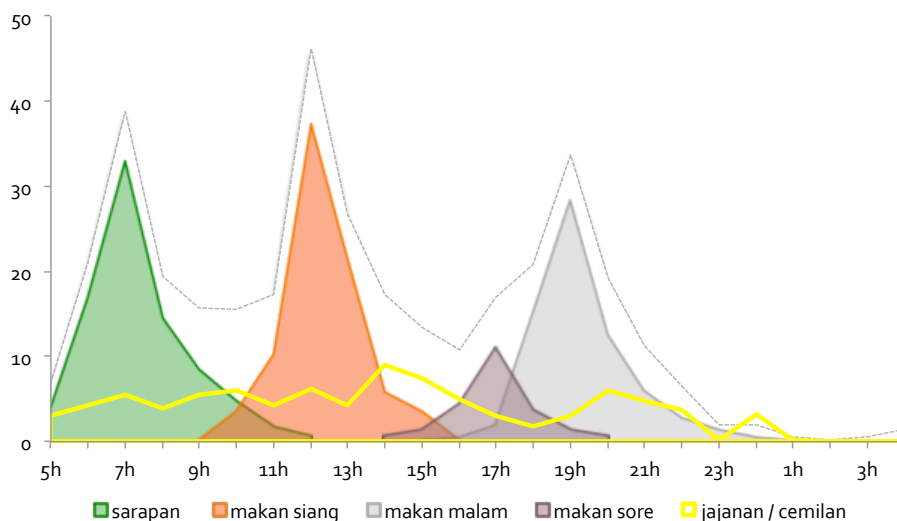


Fig. 15 - Implantation horaire des prises selon leur dénomination (n=1462).

Le petit déjeuner, *sarapan* ou *makan pagi*, est très majoritairement acheté prêt-à-manger et composé de *nasi uduk*, de snacks industrialisés ou dans les cas des hommes fumeurs, une cigarette et un café a été référencée comme une prise alimentaire. Le petit déjeuner est consommé entre 4h et 11h du matin. Cette prise est associée avec la force nécessaire pour mener à bien les activités de la journée. Des comparaisons sont souvent faites avec ceux qui « travaillent toujours le champ » et qui doivent manger afin d’avoir l’énergie pour les travaux agricoles ; au *kampung* beaucoup sont au chômage ou restent dans le quartier pour des activités rémunérées plus ou moins sporadiques ou qui ne demandent pas nécessairement de grands efforts physiques, la première prise de la journée donc s’amointrit ou se trouve injustifiée. Les personnes qui travaillent à l’extérieur du *kampung* (notamment les *ojek*, mototaxis) trouvent dans l’offre extérieure leur première prise de la journée très tôt le matin. Pour d’autres mangeurs ce n’est pas le travail mais la première prière de la journée qui initie le petit-déjeuner. Enfin, le petit-déjeuner des mères au foyer est souvent déterminé par les rythmes scolaires des enfants. En général, il s’agit d’une prise dont la consommation n’est pas impérative.

Le déjeuner, *makan siang*, est le repas le plus institutionnalisé et stabilisé dans les temps quotidiens : *sarapan* est beaucoup plus flexible dans ces contenus et ses formes de consommation et *makan sore* est une prise nouvelle déclinée du *makan malam*, l’horaire de la dernière prise de la journée est donc très flexible. Par contre, *makan siang* est très majoritairement pris entre 11 heures et 13 heures et sa composition est le plat traditionnel *nasi* et *lauk-pauk*.

Makan sore est une particularité de ce contexte. Il s'agit en fait de prises où il y a du *nasi* et qui sont consommées avant *Maghrib* (la prière du soir qui commence en Indonésie à environ 18h à la tombée du soleil) ou avant les *Ngaji*, les récitation du Coran de l'après-midi, qui commencent à 18h et finissent à 19h. Ainsi on change l'heure dans la nomination de la prise (de « *makan malam* » à « *makan sore* ») suivant l'heure à laquelle le riz blanc se mange, la prière du soir étant la frontière temporelle. C'est le fait de manger du *nasi* aux heures de l'après-midi qui lui donne son cadre de consommation et son appellation. Il s'agit d'une prise qui n'est pas institutionnalisée, qui est pratiquée principalement en ville et plus spécifiquement dans les *kampung* (24,2% des mangeurs). Sur l'ensemble des prises de la veille 18 personnes (4,5%) avaient fait une prise *sore*, et une prise *malam*. D'après les immersions ethnographiques réalisées dans d'autres zones de Java et auprès de familles à revenus moyens de Jakarta, il s'agit d'une pratique moderne de remplacement. La prise de la nuit, *makan malam*, est moins certaine que celle de midi et d'autant moins qu'elle est remplacée par des consommations dans l'après-midi. A l'instar de celle du midi, elle est composée de *nasi* et de préparations complémentaires, nonobstant il est très rare que des foyers cuisinent exclusivement pour cette prise du soir, il La consommation de riz est un régulateur des prises alimentaires. La distribution temporelle des prises alimentaires prend appui sur la présence de *nasi*, en tant que pivot central et prioritaire, et le reste est mis sous le chapeau de *jajanan* sans avoir autant de normes et d'inscriptions temporelles précises. Si le riz est présent le reste devient complémentaire voire secondaire. Il s'agit notamment des restes cuisinés du midi ou de prises achetées prêt-à-manger ou combinées.

Les prises *jajanan et cemilan* n'ont pas d'inscriptions temporelles, il ne s'agit pas de *moments* de consommation (comme par exemple le goûter en France qui serait bien inscrit temporellement) ; ils sont consommés le long de la journée sans ancrage temporel particulier. Par ailleurs, ce n'est pas dans les « creux » de consommation entre les repas que ces prises ont lieu, mais elles sont présentes tout au long de la journée (Fig. 15). Les prises *cemilan*, sont associées directement aux petites prises de biscuits, gâteaux, noix. L'action qui convient est *ngemil*, qui traduit « passer-le-temps ». Les prises *jajanan*, sont des prises qui sont plus consistantes et plus complexes culinairement que les prises *cemilan*. On y retrouve des plats composés notamment à base de nouilles, légumes et viandes ou produits à base de soja, vendus et consommés principalement à l'extérieur de la maison. Dans la journée de la veille 45,2% des mangeurs ont fait au moins 1 prise *jajanan* et 28,2% on fait au moins une prise *cemilan*.

Les heures pour manger sont rarement évoquées de façon normative et c'est le conditionnel qui est utilisé dans les descriptions des séquences alimentaires journalières qui se composent selon les ressources économiques de la journée, le passage d'un vendeur ou bien l'envie personnelle.

Les rituels religieux journaliers sont des organisateurs très importants des temps alimentaires et leur caractère obligatoire rythme les activités communautaires. La première prière *Subuh* marque, vers 5 heures du matin, le début de la journée, même si elle n'induit pas forcément la première prise. Le moment de cette première prise est souvent inscrit dans une démarche de gestion du corps et de la sensation de faim. Il s'agit d'un repas que l'on évite si on veut, en faisant une première prise vers 11h, une fois le déjeuner a été cuisiné, en avançant la prise de midi. C'est une forme de gestion économique aussi, essayer de manger moins dans l'idée de dépenser moins. Les après-midis concentrent beaucoup d'activités communautaires, notamment celles qui animent la vie religieuse du *kampung* : groupe de prière des femmes, récitations du Coran, *Penghajian* ou *Ngaji* pour les enfants et les jeunes, et réunions dans la mosquée en plus des autres activités liées à la vie commune. Beaucoup de consommations se font aussi pendant ces heures où il y a beaucoup de passage et d'occupation de l'espace public. La frontière temporelle d'organisation de ces activités est la prière du soir, *Maghrib*, qui commence à environ 18h. Cette prière est un repère important dans l'organisation de l'alimentation l'offre et les formes commensales changent. C'est le moment de la tombée du soleil, c'est donc le moment aussi où la chaleur décroît et les activités de loisir commencent. C'est très vivant en général dans toute la ville. Les rencontres communautaires et religieuses des soirs sont des événements de rassemblement qui impliquent toute la communauté. Les récitations coraniques et les groupes de prière *ngaji* demandent une préparation préalable des enfants qui, après l'école, sont lavés et changés pour y assister. Leurs mères insistent sur la présence de ces pratiques qui ne laissent pas le temps pour cuisiner et justifient ainsi le recours au monde marchand.

Les profils journaliers présentés permettent de saisir la souplesse des temps alimentaires, et, en lien avec l'hétérogénéité des profils des journées alimentaires démontrée précédemment, ils illustrent l'adaptabilité des temps alimentaires. Une compréhension approfondie de l'organisation des temps alimentaires demande une approche qualitative des itinéraires journaliers.

II. Les temps des mangeurs : configurations journalières des sociabilités alimentaires

Nous souhaitons comprendre les formes d'organisation sociale de l'alimentation. La première partie nous a permis de poser le panorama général des temps alimentaires du *kampung* et d'en démontrer l'hétérogénéité. Nous essayons de comprendre comment s'organisent / ont lieu / s'actualisent les sociabilités alimentaires au sein de cette souplesse. Nous procéderons en deux temps, le premier sera dédié à comprendre comment se déroulent les journées alimentaires individuelles et le second servira à caractériser, grâce à des croisements statistiques, les déterminants sociaux des sociabilités alimentaires.

1. Itinéraires des mangeurs

Le mangeur « à la fois producteur et reproducteur de modèles, de normes, suit des itinéraires socioculturels pluriels » (Corbeau et Poulain, 2002, p. 30). Les portraits sociologiques permettent une première entrée microsociologique de ces itinéraires et donc des mécanismes à l'œuvre dans la composition de ces journées. Bernard Lahire prône une déconstruction de l'idée d'unité systématique des pratiques grâce au repérage des changements et des hésitations qui recouvrent les parcours biographiques. Leur utilité sociologique réside dans l'approche de l'individu comme « dépositaire » de manières de penser, de sentir et d'agir produites par des socialisations plurielles (Lahire, 2005). Nous inscrivons notre lecture des mangeurs comme étant des acteurs pluriels de leur alimentation. Dans ce qui va suivre, les portraits des itinéraires de quatre mangeurs⁸⁵ vont être mis à contribution afin de mettre en contexte les variabilités individuelles et la façon dont ces dernières s'inscrivent dans des modes de vie qui marquent une relation plus ou moins étroite avec la communauté du voisinage et comment cette relation intervient pour modeler les pratiques d'acquisition et de consommation alimentaire.

Bu Mariam, du Tanah Rendah à Kebon Pala

Bu Mariam (39 ans) a toujours vécu au *kampung*. Fille d'une mère *betawi* et d'un père javanais, elle est née au *Tanah Rendah*, les zones basses près du fleuve où ses parents et ses frères vivent encore. Aujourd'hui et depuis 2005 quand elle s'est mariée, elle vit dans sa propre maison dans les parties hautes du quartier, *Kebon Pala*. Elle illustre toujours son parcours de

⁸⁵ Pour la construction de ces portraits, les des entretiens ont été complétés par des observations non participantes et des entretiens informels réalisés postérieurement à l'entretien.

vie par la comparaison de ces deux espaces sociaux qu'elle connaît bien, tous deux inscrits à l'intérieur des mêmes frontières mais offrant des cadres de déploiement de la vie quotidienne différents voire opposés. En parallèle de s'occuper de sa maison, du linge et des soins de sa famille, elle enseigne dans le PAUD (*Pendidikan Usia Dini*), la maternelle publique du *kampung*, activité qui occupe ses matinées quelques jours par semaine. Par ailleurs, Bu Mariam est un membre actif de sa communauté, elle organise des *ngaj* (récitations pour enfants les après-midis), collecte des *arisan* (épargnes rotatives) ; elle est volontaire au centre de distribution du *Riskin* (programme d'aide alimentaire qui distribue du riz au ménages les plus pauvres) et participe activement dans le groupe de contrôle des larves de moustique. Elle a deux filles de neuf et quinze ans, Syifa et Najma, toutes les deux scolarisées. Tous les matins, elle accompagne la plus petite à l'école maternelle, où elle suit les cours du matin jusqu'à midi et demie. Selon si elle enseigne ou pas, Bu Mariam se rend soit très tôt le matin soit vers 11 heures chez ses parents « *en bas* », dans ces espaces bondés où tout le monde la connaît et se connaît, où les portes et les fenêtres toujours ouvertes élargissent les champs des regards et des interactions. Son mari travaille dans la sécurité et ses horaires varient d'un jour à l'autre. Il reçoit son salaire vers la fin de mois, moment où ils organisent une sortie au *mall*. Là, Bu Mariam profite pour acheter au *carrefour* du lait, du sucre, du ketchup et des produits d'hygiène personnelle pour le mois. Le cœur de la sortie est d'aller manger dans les *foodcourts* de ces centres commerciaux du poulet frit, des plats japonais ou sud-coréens ou encore des hamburgers.

D'ordinaire elle ne cuisine que le riz blanc, *nasi*, dans un autocuiseur, les préparations complémentaires sont systématiquement achetées. Pour le faire, elle se rend « *en bas* », au *Tanah Rendah*, car « *en haut* » à *Kebon Pala* il n'y a pas autant de vendeurs ni de variété ou de familiarité. Elle dit qu'elle ne cuisine plus car les goûts de tous diffèrent et l'insatisfaction de quelques-uns a pour effet l'incrémentation des dépenses parce qu'il faut « *quand même que tout le monde mange avec plaisir* » et il faudrait donc acheter ce que chacun veut en plus de ce qu'on a cuisiné, ce qui conduit à avoir trop de reste et donc à davantage de dépenses. Alors, Bu Mariam achète plutôt à la carte ce que chacun veut manger tout en assurant au domicile la préparation de riz blanc. Ses filles prennent rarement le petit-déjeuner et elle non plus. Elle grignote quelque chose le matin mais sans spécificités : si elle descend, elle achète un *nasi uduk*⁸⁶ ou du *lontong*⁸⁷ et le mange durant son parcours ; si elle va à l'école elle mange un peu

⁸⁶ *Nasi uduk* : préparation à base de riz cuit dans du lait de coco auquel on rajoute des oignons frais, du poulet, des chips et autres ingrédients. C'est le petit-déjeuner traditionnel malais (*Nasi Lemak* en Malaisie). Les préparations « à base » de riz sont à différencier du riz blanc, élément pivot des repas principaux.

⁸⁷ *Lontong* : galettes de riz à la vapeur fourrées d'œuf et légumes

de pain, sinon elle peut ne rien manger jusqu'au repas de midi. Ces consommations matinales vont avoir une incidence sur l'heure de la prise de midi qui sera retardée ou avancée.

Elle sépare l'argent qui est destiné à l'achat des aliments en deux bourses : d'une part une somme est consacrée à l'achat des préparations qui accompagnent le riz blanc dans les repas principaux. Ces repas composés correspondent à la catégorie *makanan*, la vraie nourriture, qu'elle s'occupe d'acheter. Et une autre bourse est attribuée aux achats de snacks et autres portions « hors-repas » (ou plutôt « *hors-makanan* ») qu'on rassemble sous la catégorie *jajanan*. Cette somme est répartie et allouée à ses filles selon leur âge et leurs besoins. Elle gère l'alimentation de tous les membres de sa famille en privilégiant leurs envies, en s'adaptant à leurs temps et en coordination avec toutes les autres activités qui occupent ses journées. Elle tend à s'effacer derrière les activités vouées à sa famille ou la communauté, ses préférences sont rarement mentionnées. Au cours de la journée, l'achat des préparations des repas principaux de tous les membres de la famille peut se faire de manière conjointe ou séparée, elle s'en occupe à la demande. Elle fait attention à ce que les échoppes soient propres, en regardant les pratiques culinaires des vendeurs afin d'être rassurée par des exercices analogiques : si le vendeur fait comme elle, elle peut faire confiance à la propreté des aliments. La spectacularisation des pratiques culinaires est en soi un indicateur de confiance : c'est propre parce qu'on le voit, c'est propre parce que ce n'est pas caché.

La nuit, des rencontres commensales en famille sont relativement récurrentes dans l'espace privé de leur maison. Généralement après *Maghrib*, la prière du soir, vers 20 heures et spécialement les soirs où le père est présent, assis par terre et devant la télévision. Manger par terre est associé à un moment de partage et de plaisir et l'accord sur une même émission télévisée renforce ce sentiment de partage. Les plats consommés sont rarement les mêmes dans ces occasions commensales qui se présentent quelques fois par mois. Néanmoins, d'habitude chacun mange à ses temps, les synchronisations des pratiques sont assez rares, on mange dès qu'on a faim. Ses filles lui proposent souvent de manger en même temps mais cela ne va pas de soi. Les rencontres autour d'aliments peuvent avoir lieu sans que tout le monde ait à manger. Le sentiment d'être ensemble est très valorisé par Bu Mariam. Elle associe la commensalité à son enfance, une valeur véhiculée notamment par son père. Même si les rencontres commensales ne sont pas recherchées quotidiennement, la valeur donnée aux partages alimentaires se manifeste en dons et en échanges mondains.

Les partages alimentaires ont lieu notamment lorsqu'elle se rend « *en bas* », au *Tanah Rendah*. Lorsqu'elle vient visiter ses parents, elle achète plusieurs portions de snacks ou de fruits en

morceaux, de façon à pouvoir les partager, l'idée de les manger sans les partager étant inconcevable. Sa mère installe des chaises dans la *teras*⁸⁸, juste en face de sa maison, et même si elle n'y est pas, c'est un endroit qui invite au rassemblement et au partage pour les femmes voisines. Les partages d'aliments se produisent aux intersections des temps, des ressources et des envies des personnes présentes. Si l'une cuisine, elle proposera aux autres un peu de ce qu'elle a cuisiné, autrement elles se mettront d'accord pour aller ensemble acheter des plats préparés, ou bien elles feront une cagnotte pour acheter des *jajanan* à partager, particulièrement du *rujak*, de fruits en morceaux (principalement ananas et papaye) servis avec une sauce épicée à base de piments et sucre de canne. Les plats servis en morceaux ou bouchées (biscuits, fruits, chips) sont très souvent achetés en vue d'être partagés ce qui à son avis améliore le goût. Des prêts d'ustensiles et autres équipements ont lieu ce qui collectivise aussi les pratiques de la cuisine domestique. Quant aux occasions festives qui rythment l'année, des cuisines collectives se mettent en place par l'association de ressources matérielles et de savoir-faire. Le tout est partagé ensuite communautairement. Les fêtes d'anniversaire et de naissance, célébrées sous la forme traditionnelle du *slamentan* se conjuguent avec le calendrier des festivités religieuses. Ces repas festifs impliquent généralement tout le voisinage et Bu Mariam en est toujours un membre et une organisatrice très active et dévouée.

Plusieurs formes et échelles du partage alimentaire se cristallisent dans l'itinéraire quotidien de Bu Mariam. Ses journées se rythment au pas des activités de ses filles et de son mari, de leurs envies et de son dévouement pour leur bien-être et leur confort ce qui lui fait énormément plaisir. En conséquent, elle ne met pas en avant ses préférences ou ses nécessités à elle. Par ailleurs, elle exprime l'importance de se rendre quotidiennement chez ses parents pour partager des aliments considérés comme un luxe, les snacks et *jajanan*, qu'elle peut acheter grâce à sa stabilité économique. De même elle se reconnaît davantage dans les aliments vendus au *Tanah Rendah*, qu'elle achète quotidiennement. Ses itinéraires alimentaires journaliers se déploient entre des espaces, d'une part, d'échange marchand et social, concentrés dans les RW près du fleuve où elle est née et où ses parents et sa parentèle étendue habitent toujours et d'autre part, l'espace privé et tranquille, parfois ennuyeux, de son quartier « *là-haut* ». Elle cherche dans ses va-et-vient quotidiens la familiarité dans laquelle elle a grandi et les valeurs de partage et de reconnaissance qu'elle ne retrouve pas dans son nouveau voisinage.

⁸⁸ *Teras* : « terrasse », espace extérieur à la maison qui, au *kampung*, est constitué essentiellement de chaises ou autres accommodations disposées contre la façade de la maison. C'est un espace intermédiaire entre la résidence et la rue.

Pak Amit, du village au kampung

Pak Amit a 60 ans et il est né à Java Est. Il est *betawi*, l'ethnie de descendance de sa mère et dit, avec une certaine distance, qu'il est « supposé être » musulman. Après son mariage en 1978, il s'est installé au *kampung* dans une maison appartenant à la famille de sa femme. La maison fait 3x4 mètres pour 4 personnes, il a trois enfants dont un habite à Java Est. Toute sa maison, sauf la mansarde, est submergée par la crue annuelle du fleuve Ciliwung au moment de la mousson. Il se sent à l'aise au sein du voisinage, il valorise les initiatives collectives et l'esprit de « assistance mutuelle » (*gotong rojong*) qui marque les interactions entre voisins, vouées à l'amélioration des infrastructures communes ou à l'entraide. Par ailleurs, il considère cet espace où il peut laisser ses poules à l'extérieur sans crainte. Mais il garde ses distances, il préfère rester chez lui et ne participe pas des rassemblements autour de jeux de cartes et de cigarettes des autres voisins. Ces derniers sont « tous des parents de sa femme » sans plus de rapport avec lui. Pendant qu'elle est à l'aise dans ces espaces familiaux, il s'exclut.

Après avoir été chauffeur de taxi pendant presque 30 ans il est devenu *ojek*, mototaxi, car le trafic de la ville était devenu insupportable et il ne voulait pas travailler autant. La localisation de sa résidence lui permet d'accéder facilement au travail et de rentrer pour se reposer dans la journée. Son salaire journalier oscille entre 40.000 et 100.000 roupies⁸⁹, les jours de fortune. Le premier montant est à peine suffisant pour l'alimentation quotidienne du groupe familial tandis que celui de « fortune » lui permet d'acheter du bœuf pour sa famille. Il travaille tous les matins de 5 heures à 9 heures (s'il n'a pas de longues distances à parcourir, « on ne sait jamais ») près du *Pasar Minster*, un marché de produits frais où plusieurs acheteurs font les courses dès 3 heures du matin. Les après-midis au *kampung* il s'occupe et de tout et de rien, juste « *klantang klinting*⁹⁰ » seul, avec ses poules. Il préfère s'occuper de ses animaux que d'entamer des discussions « qui mènent nulle part » avec les autres. Pour ne pas être dérangé, il expose ses occupations pour que personne n'ose l'interrompre.

Il ne mange pas de petit-déjeuner seulement du café, la « partie fondamentale » selon lui, et des *kretek*, cigarettes typiquement indonésiennes au clou de girofle, car il n'aime pas avoir l'estomac rempli quand il conduit sa moto, il favorise donc l'éveil et non la force. A 10 heures il fait une pause pour prendre un deuxième café et des cigarettes. Ce café qui peut éventuellement s'accompagner d'un biscuit a pour fonction de, « prendre les contours de la

⁸⁹ Le rapport en 2014 entre l'Euro et la Roupie Indonésienne est de 1 pour 15.000.

⁹⁰ *Klantang klinting* : expression pour dire que l'on s'occupe dans des activités simples et variées, sans spécificités, pour passer le temps.

faim » (*ganjel perut*) jusqu'au repas *makan nasi*⁹¹ de 13 heures. Cette fonction presque uniquement physiologique se différencie des consommations de *jajanan* (qu'il fait rarement) qui se tournent vers l'amusement et le plaisir. L'alimentation imprime de la force et permet de tenir bon dans la journée. Pour lui, les paysans ont besoin de manger bien et tôt le matin à cause de la dépense des travaux agricoles ; en ville « on va nulle part, donc pourquoi manger le matin ? » Puis, dans l'après-midi, il fait une deuxième pause de café et cigarettes et un deuxième repas vers 19 heures où il mangera de préférence une soupe d'haricots verts. Il mange rarement des snacks ou des desserts. La plupart de ses repas ont lieu dans le *kampung*.

Ces consommations ne sont jamais rythmées par le collectif, Pak Amit ne mange « jamais » avec ses enfants ou sa femme. Elle s'occupe de la maison quotidiennement et mange quand elle veut, quand elle a faim et avec des voisines et amies du quartier. Quand il mange il ne fait que manger, il ne parle pas et dit ne pas entendre ce qui se passe autour de lui ; c'est un moment d'introversioin et un espace de tranquillité. Les commensalités familiales sont associées aux moments où la famille mange « dehors » lors de promenades ou d'invitations. Quelques invitations ont été organisées par la famille avec des invités (les dernières datent d'il y a quelques années) avec entre 20 et 50 personnes venues partager le *slamentan* pour exprimer la gratitude envers Dieu. Sa femme cuisine en installant une cuisine à l'extérieur de leur domicile et les invités font la queue pour venir se servir ; la taille de la maison ne permettant pas d'accueillir des invités. De plus, dans l'esprit de ce repas c'est le partage par la distribution de la nourriture qui soude les liens et facilite la célébration collective. Le Ramadan synchronise les repas de toute la famille au moment de la rupture du jeûne et pour *suhoor* (le repas pris juste avant le lever du soleil). Quelques semaines avant, il essaye de réduire sa consommation de café pour ne pas sentir trop lourdement son manque durant les journées.

Dans le quotidien, sa femme cuisine selon les aléas de la journée si d'autres activités, en particulier la garde des petits-enfants, ne prennent pas le dessus et si elle a envie. Elle s'occupe souvent de l'acquisition de plats pour toute la famille, généralement dans un même *warung makan*. Pak Amit préfère la cuisine domestique surtout à cause de la quantité qu'il rationalise en termes de temps : si on veut manger plus lorsqu'on achète les portions préparées il faut renouveler toute la démarche d'acquisition avec ses parcours et ses interactions qui peuvent lui résulter pesantes. En revanche la cuisine domestique a moins de contraintes liées aux portions

⁹¹ Makan : 'manger' et Nasi : 'riz'. L'association des deux mots équivaut à l'expression « vrai repas ». Nous détaillerons les processus de catégorisation des prises alimentaires dans la partie III de ce chapitre.

et on peut se resservir pour assouvir sa faim. Mais il n'y a pas de demandes de sa part pour que sa femme cuisine, il ne veut pas la contrarier en considérant les efforts à fournir.

Il fait en permanence des comparaisons avec l'alimentation d'autrefois ou en milieu rural et celle d'aujourd'hui. La façon adéquate de manger serait à table mais il pense avec nostalgie aux *bale* (lit de jour installé dans des espaces extérieurs) que l'on voit très souvent dans les villages javanais. Il suffit d'y installer un tapis et manger dans le confort de la brise. Pour lui c'est la meilleure façon de manger. Aujourd'hui, il remarque des changements qui se manifestent par la multiplication des prises dans la journée passant de deux à presque quatre ou cinq. Il se méfie des nouveaux ingrédients, ceux qui n'existaient pas avant, dans le village, notamment les colorants, les condiments et les arômes. Il évalue la qualité de ce qui va être incorporé du point de vue hygiénique et des composants pour séparer le mangeable du comestible. Pour lui tout peut entrer dans l'estomac, il faut donc toujours vérifier sa qualité au préalable. Aucun aliment n'est en soi porteur de maladies, ce sont des substances exogènes qui viennent s'y implanter et ce sont elles les responsables de certaines maladies ou conséquences négatives. Ainsi, la catégorisation du mangeable n'élimine pas des aliments mais des conditions de ces aliments.

Pour Pak Amit, *alhamdulillah*, sa famille a tout ce qu'il lui faut du point de vue alimentaire : il ne se sent pas en situation d'insécurité nutritionnelle. Avec plus d'argent, il améliorerait bien les espaces de son domicile pour « faire entrer ce qui est toujours dehors » comme la cuisine et les toilettes et disposerait d'une table à manger. L'alimentation resterait, par contre, toujours la même.

Pak Hambali, le warung makan comme pivot de l'alimentation

Pak Hambali, 58 ans, est né Hadim mais, comme il arrive souvent dans les familles javanaises suite à une maladie grave, il a changé de nom et est devenu Hambali afin d'en guérir définitivement. Il a fait l'école primaire. Il est arrivé à Jakarta quand il avait 18 ans suivant des parents qui étaient venus avant lui, il s'est marié avec une voisine du *kampung* quelques années après. Il se souvient qu'à l'époque, dans les années 1970, le travail dans les usines et industries était très accessible, mais la situation a beaucoup changé à partir des années 1980 – 1990. Par ailleurs, le *kampung* qu'il a connu à l'époque était moins dense, les maisons avaient un seul étage et les versants du fleuve n'étaient pas occupés. Aujourd'hui, il souligne la verticalisation de la construction : des maisons à trois ou quatre étages se sont entassées les unes contre les autres et les rues sont aujourd'hui toujours occupées et les crues du fleuve de plus en plus fortes causant des dégâts très importants. Ses enfants sont « au village » à Sumedang (Java Ouest). Ils

ont tous fait l'école primaire à Jakarta chez leurs parents mais les contraintes de la vie en ville les ont poussés à s'installer chez leurs grands-parents pour continuer leur scolarité. Pak Hambali habite avec sa femme au *kampung*, ils tiennent un *warung makan* qu'il a hérité en 2000 de l'oncle de sa femme. Il vend le plat quotidien à base de *nasi* et les plats complémentaires qui se mangent dans les repas principaux. Ce négoce leur a permis d'envoyer leurs trois enfants à l'Université publique. Pak Hambali met un point d'honneur sur le fait que ses enfants n'ont pas eu besoin de travailler.

Sa journée commence à *Subuh*, la prière du matin à quatre heures et demie. Il prépare des fritures variées comme du *bakwan*, *bala-bala* ou des *uli*⁹² que plusieurs voisins achètent pour le petit-déjeuner ou que des vendeurs ambulants achètent pour les revendre dans d'autres quartiers de la ville. Ces vendeurs ne payent pas directement ce qu'ils prennent, ils attendent la fin de la journée et apportent les restes à Pak Hambali, c'est lui qui s'occupe de tout jeter et de payer pour ce qui a été vraiment vendu, il assume le risque qu'il y ait des invendus. Sa femme gère l'approvisionnement dans le marché et les préparations préliminaires pour le lendemain matin et lui il prend en charge la préparation finale, la distribution et la vente. Après le premier tour du petit-déjeuner, il se repose jusqu'à 10 heures. A cette heure-ci il commence à cuisiner le *nasi* et ses différents compléments avant *Dhurur*, la prière de midi. À partir de cette heure l'affluence de clients s'intensifie progressivement. L'heure de pointe des ventes est à 18 heures avant la prière du soir, *Maghrib*. La fin de la journée a lieu entre 20 et 22 heures lorsque tout a été vendu.

Les vies quotidiennes de Pak Hambali et de sa femme tournent autour de leur *warung makan*, ils mangent directement des préparations destinées à la vente ; la cuisine est la même et les ingrédients aussi. Cet établissement leur a permis d'éduquer leurs enfants, de soutenir leurs besoins et de s'installer décemment dans leur propre maison. Qui plus est, il a construit par son négoce une place centrale dans l'alimentation de tous ses voisins qui lui a valu le respect de sa communauté et il est aujourd'hui une des autorités morales de son RW. Il ne souhaite ni agrandir son négoce ni changer ou étendre son répertoire de recettes, il laisse cela aux autres ; « il ne faut pas désirer plus que ce que l'on a » au risque de briser les liens avec les voisins. Il vend à crédit à ceux qui le lui demandent, pourvu qu'il les connaisse. Plusieurs sont des acheteurs fidélisés qui viennent quotidiennement. Pour lui, refuser cette flexibilité dans le paiement compromet la circulation des ressources et favorise la concurrence agressive. Les liens de voisinage sont très présents dans son discours et dans ses valeurs. Il s'est associé à sa

⁹² *Bakwan*, *bala-bala*, *uli* : types quenelles frites à base de riz gluant cuit dans du lait de coco.

voisine, une jeune femme qu'il considère comme sa fille et qui s'occupe de tout laver dans le *warung*. De même, s'il doit par exemple s'absenter pour aller au village, un autre jeune voisin prend le relais de la préparation et de la vente afin de maintenir les affaires à flot.

Concernant ses itinéraires de consommation, Pak Hambali s'est adapté aux rythmes de son *warung*. Comme il est diabétique, pour son café du matin, il a décidé de changer le sucre pour du sirop de maïs qu'il achète à l'Alfamart, un magasin du type *convenience store* qui se trouve à proximité du quartier. Il mange ce petit-déjeuner vers 7 heures lorsque les clients du matin se sont déjà servis et juste avant son repos. Les repas du midi et du soir sont aussi coordonnés avec les rythmes de la vente, il mangera avant que les clients ne viennent. Vers 11 heures il mange une assiette de *nasi* et *lauk-pauk*⁹³ en choisissant ce qu'il veut parmi ses préparations, puis fait de même vers 17 heures avant *Maghrib*. Au-delà de ces repas il mange rarement des plats vendus dans la rue comme du *bakso*⁹⁴, des nouilles ou du *nasi goreng*⁹⁵. Le seul plat qu'il mange de temps en temps est le *gado-gado*⁹⁶ qu'il achète dans le marché. Ceci lui permet, dit-il, de voir des gens, de socialiser avec des voisins et d'autres vendeurs, mais il précise que c'est plutôt rare. La routine est tous les jours la même, il ne prend pas de jours de repos. Seulement le vendredi, le jour où sa femme organise le *penghajian* (étude du Coran) à la mosquée, il prépare des portions de *nasi uduk* qu'il sert dans des boîtes de polystyrène pour que sa femme puisse les distribuer auprès des voisines.

Pour les temps du manger autant que pour les répertoires alimentaires, les itinéraires de Pak Hambali sont enchâssés dans les rythmes de son *warung makan*, qui pourvoie des préparations alimentaires tout au long de la journée. Il occupe une place de centralisation des ressources alimentaires au sein de la communauté et sa fonction nourricière se traduit par des flexibilités lors des échanges marchands, par des associations avec des voisins et par la volonté explicite de toujours avoir son *warung* ouvert pour que tout le monde ait à manger.

Bu Sri Gunarti, une « modernité » en germe

Bu Sri Gunarti a 33 ans. Elle est javanaise, le groupe ethnique le plus répandu de l'Indonésie, elle est née à Klaten à Java Est où elle a été élevée par sa grand-mère tout comme ses frères et sœurs ; ses parents étaient installés au *kampung* à Jakarta depuis sa petite enfance. Elle a fait des études plus avancées que la plupart de ses voisins qui les arrêtent souvent à l'âge de 12 ans

⁹³ *Lauk-pauk* : préparations à base de viande qui, dans le plat traditionnel sont servies à côté du *nasi*.

⁹⁴ *Bakso* : soupe à base de nouilles de blé, boulettes de viande et légumes.

⁹⁵ *Nasi goreng* : 'riz' 'frit'.

⁹⁶ *Gado-gado* : préparation à base de crudités servies avec une sauce de cacahouètes.

lorsque cela cesse d'être obligatoire. Elle a obtenu un diplôme SMK (baccalauréat) dans la filière SMEA focalisée sur l'économie et l'administration. Elle a migré à Jakarta lorsqu'elle s'est mariée. Elle est femme au foyer et son mari travaille comme transporteur pour une usine de transformation de soja. Elle a deux garçons, Muhammad Hafiz (neuf ans) et Fathir (cinq ans). Elle habite avec ses parents, sa mère reste à la maison avec elle et son père vend des soupes de nouilles au poulet au coin de la rue où ils habitent. La maison dont sa mère est toujours la propriétaire abrite les deux *dapur*⁹⁷, foyers, est équipée d'une pompe à eau qu'elle partage avec la maison voisine qui n'en a pas. Cette résidence se localise dans les zones basses du quartier vulnérables aux inondations qui peuvent atteindre quelques mètres et durer plusieurs mois, d'où l'installation des appareils électroniques au deuxième étage.

Elle apprécie les relations d'entraide qu'il y a dans le voisinage mais ne participe pas aux discussions quotidiennes dans les rues du quartier. Ces discussions entre femmes sont souvent très longues et impliquent de s'installer à l'extérieur des maisons. Bu Sri Gunarti préfère rester à la maison et s'occuper de ses enfants, les préparer pour l'école et les accompagner aux *Ngaji* (récitations) de l'après-midi. Elle ne fait pas de grandes célébrations chez elle mais deux fois par an, c'est à elle d'organiser la collecte du *arisan*⁹⁸. Cet événement est de plus en plus associé aux partages alimentaires ; l'occasion réunit entre quinze et vingt participants pour la remise de la part mensuelle qui sera par la suite transmise au participant désigné pour le mois suivant. A tour de rôle, chaque participant organise un *arisan*. Ces épargnes solidaires sont très récurrentes entre les familles, les voisins et les collègues, ce qui a progressivement ancré ces rituels de partage dans les routines mensuelles des mangeurs.

Elle se réveille les matins et prépare du lait de soja aromatisée au gingembre qu'elle vend à ses voisins proches. Puis elle prépare le petit-déjeuner pour ses enfants, généralement des nouilles, des spaghettis, des gâteaux ou bien elle achète du *nasi uduk*. Ensuite elle fait des aérobics dans un centre public de sports pas loin du *kampung*. A midi, le plat de préférence est une soupe (généralement les soupes se composent de plusieurs végétaux, pommes de terre ou haricots, condiments, et parfois ils ont aussi du poisson et autres viandes). Elle cuisinera si elle a envie, personnellement elle ne trouve pas de différences entre ce qui est acheté et ce qui est cuisiné et l'achat est bien plus simple. La cuisine est une activité qui est généralement conçue pour être faite une seule fois dans la journée et donc prédétermine le menu du midi et du soir ; et comme ses enfants ont des envies différentes à midi et le soir elle préfère l'achat prêt-à-manger. Son

⁹⁷ *Dapur* : littéralement 'cuisine'. Le *dapur* désigne un foyer, plus spécifiquement, désigne un groupe domestique dépendant d'un même budget alimentaire.

⁹⁸ *Arisan* : épargne rotative.

mari arrive le matin après son travail qui commence à minuit et mange en général une bouillie ou du *nasi uduk*. A midi elle lui demande ce qu'il veut manger et décide si elle cuisine ou achète, en général elle achète du riz, du poulet et des légumes. Le poulet ne peut pas manquer aux enfants, « ils adorent ça » dit-elle, et elle tient à leur faire plaisir. Elle ne demande pour son assiette que du *sambal* (de la pâte de piments avec laquelle on accompagne toujours les plats en Indonésie), s'il y a du *sambal* elle est satisfaite. Elle fait provision toujours d'un petit stock de nouilles instantanées à frire ou à bouillir qu'elle prépare à la demande de ses enfants. Sa cuisine est entièrement dépendante de leurs demandes, et se caractérise par la praticité en s'appuyant sur des préparations instantanées, des concentrées de condiments et en achetant certains éléments partiellement ou complètement préparés à l'extérieur. Le soir elle complète souvent leur alimentation avec du lait ultra-pasteurisé et de l'*Energen*, des poudres nutritives industrialisées. Ni elle ni ses enfants ne mangent après *Maghrib* de crainte d'avoir du diabète. D'ailleurs, pour Bu Sri Gunarti comme pour d'autres habitants du *kampung*, manger du riz est lié au surpoids et au diabète et notamment si on le mange le soir ; d'où les substitutions par des produits à base de blé comme les nouilles ou le pain. Après *Maghrib*, quand elle et ses enfants arrivent à la maison suite aux récitaions du soir, ils grignotent quelques biscuits sucrés ou des *snacks* salés. Elle n'aurait jamais le temps de cuisiner le soir.

Les commensalités familiales sont assez récurrentes bien qu'elles ne réunissent pas les 6 membres de la famille en même temps. Le manger ensemble le matin est perturbé par la préparation des enfants pour l'école, et par les horaires de travail de nuit du père qui en général dort toujours à cette heure-là. Pour le repas de midi, les enfants mangent avant leurs parents, qui mangent en général ensemble. Pour Sri Gunarti, les dispositions spatiales de sa maison, son exigüité, au lieu de rassembler les membres du foyer, les disperse et au lieu de coordonner des rencontres, les désynchronise. Lors des repas principaux du matin, de midi et du soir elle ferme un rideau qui couvre la porte d'entrée afin de manger à l'abri du regard des nombreux passants de la rue. En particulier, elle ne souhaite pas être vue lorsqu'elle mange les restes des assiettes de ses enfants. Au village à Java il est très agréable de manger dehors, ici ce n'est pas confortable et cela se prête à l'examen public. Ceci dit, les plats composés achetés dans la rue, les nouilles, le *bakso* ou le *nasi goreng* sont plus souvent mangés dehors soit à côté du vendeur soit dans les *teras*.

Elle est très satisfaite de son alimentation et de celle de sa famille. En se projetant dans un avenir plus aisé, elle contemple améliorer sa résidence : désassembler les espaces intérieurs de la maison selon leur fonction : « avoir un espace pour dormir, un pour cuisiner et une salle à manger ». Pour elle, la façon correcte de manger est à table car cela organise les comportements,

elle voudrait pouvoir acheter une table et des chaises pour manger. Bu Sri Gunarti inclue dans son alimentation et dans celle de ses enfants plusieurs produits exotiques et innovants comme du lait ultra-pasteurisé, des poudres nutritives, des condiments industrialisés et des préparations instantanées. Elle s'intègre à la communauté de voisins au travers des événements collectifs comme les *Ngaji* ou les *arisan* mais maintient des distances. Néanmoins, elle ne participe pas des rassemblements quotidiens et partages entre femmes qui ont lieu dans les espaces communs.

Ces quatre itinéraires journaliers nous ont franchi une première entrée dans les temps alimentaires quotidiens pour en démontrer la pluralité des formes d'organisation. Le portrait de Bu Mariam rend compte des différents « plateaux » alimentaires existants et de leurs particularités vis-à-vis des interactions entre mangeurs et vendeurs. Son comportement alimentaire s'adapte selon les espaces où elle se trouve. Pak Hambali, grâce à son *warung makan*, joue un rôle central pour l'alimentation de son voisinage. Il mange rarement *avec* quelqu'un mais ses journées pivotent autour de la distribution d'aliments au sein d'une communauté qu'il connaît bien et qui en retour le reconnaît comme une autorité. Les rythmes alimentaires de Pak Hambali et de sa femme sont dépendants des rythmes communautaires et du monde marchand. En contrepoint, d'autres mangeurs se distancient de ces réseaux et tendent à s'isoler comme Pak Amit qui, nostalgique du village rural, tend à refuser ces nouvelles formes d'acquisition alimentaire et préfère se concentrer sur ses routines personnelles et des consommations alimentaires solitaires. L'itinéraire de Bu Sri Gunarti est aussi plus autonome des rythmes du voisinage, elle est plus centrée sur son foyer, ses filles et son mari. Elle a intégré des éléments nouveaux et exotiques dans l'alimentation de sa famille, dans ses pratiques culinaires et dans son rapport au corps au travers de la pratique sportive et de modifications du régime en vue d'une meilleure santé. De manière transversale, ces portraits montrent une pluralité de formes commensales qui ont lieu de manière spontanée ou contextuelle. De même ils permettent de voir l'importance quotidienne de l'acquisition de plats préparés. Afin d'approfondir dans la compréhension de l'organisation des sociabilités alimentaires, nous présenterons maintenant les déterminants des occasions alimentaires socialisées.

2. Déterminants sociaux des sociabilités alimentaires

Vue d'ensemble des temporalités des sociabilités alimentaires

Notre analyse des temps alimentaires continue avec une deuxième présentation de la frise des 24 heures cette fois en représentant les contextes sociaux des prises alimentaires où on peut observer que les journées alimentaires sont tantôt solitaires, tantôt commensales, les deux

courbes se superposant presque tout au long de la journée (Fig. 16). Par ailleurs, il faut rappeler que plus de 80% des occasions alimentaires relevées ont été consommées dans le *kampung*. Cette frise permet donc d'observer que même s'il y a une simultanéité des prises alimentaires localisées à proximité, un groupe important, sinon majoritaire nous le verrons, de mangeurs déclare manger « seul ».

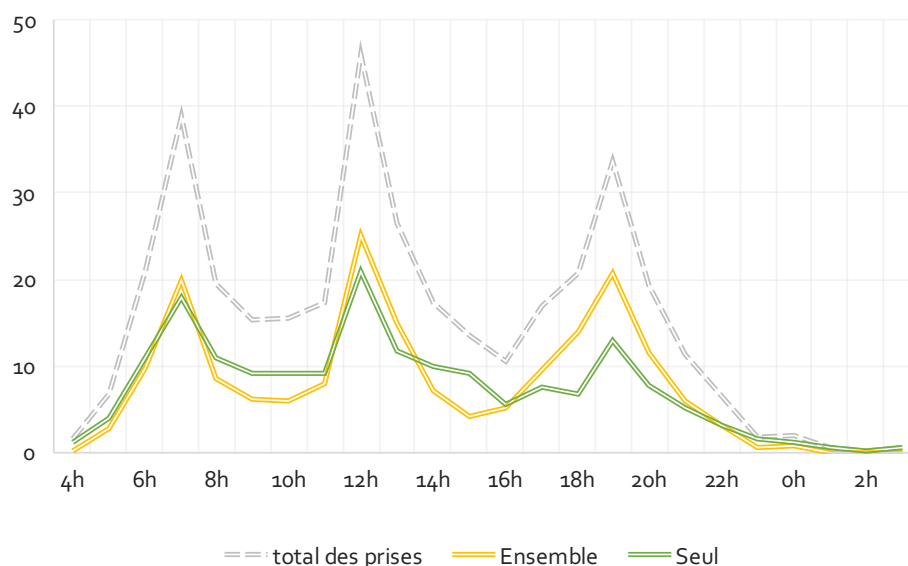


Fig. 16 – Implantation horaire des prises alimentaires selon le contexte social sur 24 heures (n=1468)

Dans les processus de catégorisation des prises alimentaires que nous avons présenté dans la première partie de ce chapitre nous avons vu que tant au niveau des pratiques que des représentations, le contexte social et la commensalité n'apparaissent pas comme déterminants. La commensalité n'est directement associée ni prises *makanan* ni aux prises *jajanan*. Les descriptions statistiques de contextes sociaux selon la catégorie *makanan* / *jajanan* de la veille montrent que les prises *makanan* ont plus tendance à s'inscrire au sein de groupes que les prises *jajanan* avec 53,4% et 39,6% des prises respectivement⁹⁹ (Fig. 17 gauche). En outre, les prises *makanan* s'inscrivent aussi de façon différenciée dans des contextes sociaux plus ou moins commensaux ou au contraire solitaires (Fig. 17 droite).

⁹⁹ Pour les deux figures, il s'agit d'un exercice de description à l'échelle des prises et non de corrélation statistique.

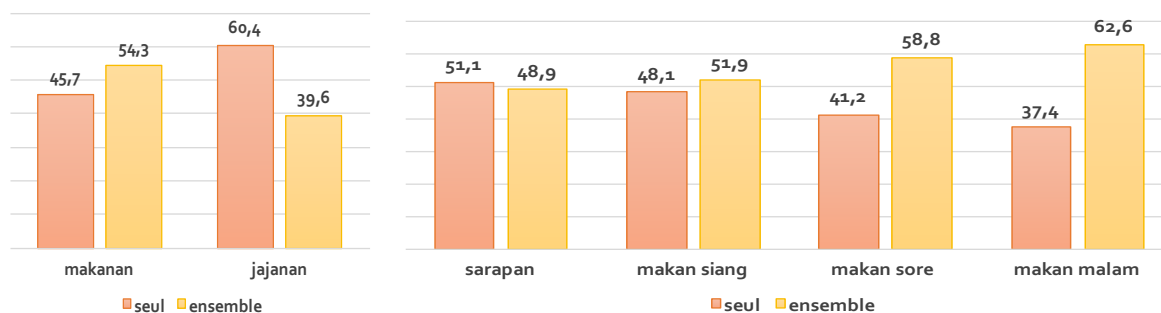


Fig. 17 – (a. Gauche) Description des contextes sociaux de chaque prise selon la catégorisation *makanan/jajanan* et les types de repas makanan (b. Droite) – (n=1468)

Selon que la journée s'avance, les prises *makanan* s'inscrivent progressivement dans des contextes de plus en plus commensaux. Ainsi tant le petit-déjeuner, *sarapan*, que le déjeuner, *makan siang*, sont plutôt équilibrés (autant de prises *ensemble* que *seul*). Pour les repas du soir la balance s'incline en faveur des repas pris ensemble (58,8% pour le *makan sore* et 62,6% pour le *makan malam*). La nouveauté de la prise du soir, *makan sore*, à cause d'ajustements temporels imposés par les activités collectives, principalement religieuses, en lien avec ces taux plus élevés de commensalité pourraient suggérer que c'est par une quête de commensalité que le dernier repas s'inscrit avant ou après dans une volonté de synchronisation sociale.

Jeffery Sobal et Mary Nelson proposent une lecture des pratiques commensales suivant deux dimensions : les cercles commensaux (c'est-à-dire l'ensemble des individus avec qui on est susceptible de partager un repas) et les unités commensales (le groupe commensal dans une situation déterminée) (Sobal et Nelson, 2003). Dans la suite, nous définirons les déterminants sociaux des unités commensales relevées la veille pour tracer le tableau de ces pratiques dans la vie quotidienne.

Une différenciation de contexte social selon le sexe

En changeant d'échelle d'observation pour regarder au niveau des journées alimentaires comment ces contextes sociaux se manifestent, nous avons créé des profils selon l'intensité journalière de ces pratiques : des journées où les individus ont mangé *seuls principalement*, d'autres où les prises *seul et ensemble* sont équilibrées et un dernier où le mangeur a mangé *principalement ensemble*¹⁰⁰. La distribution de ces profils ci-dessous, montre une plus grande importance des journées alimentaires solitaires (44%) que commensales (36%). Plus dans le

¹⁰⁰ Nous avons réalisé des scores simples sur la base d'additions du nombre de prises de la journée en fonction des contextes sociaux de chaque prise (« seul » ou « ensemble »).

détail, sur l'ensemble de la population, 23% des mangeurs ont eu des journées alimentaires où toutes les prises ont été solitaires et 39,3% des mangeurs ont mangé au moins 2 fois seuls au cours de la journée. En contrepoinds, 21,8% des mangeurs ont mangé uniquement en groupe.

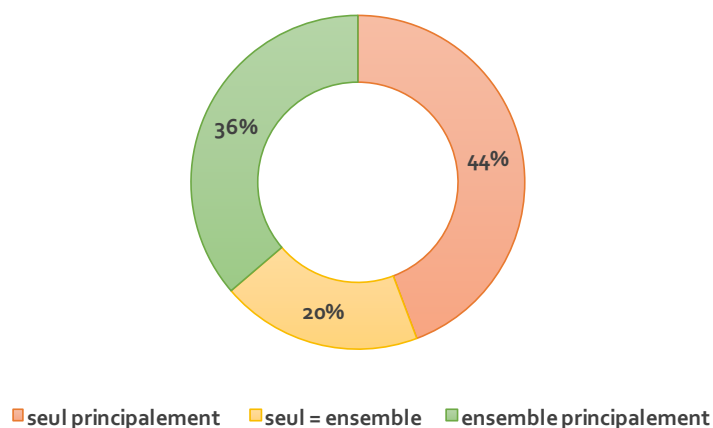
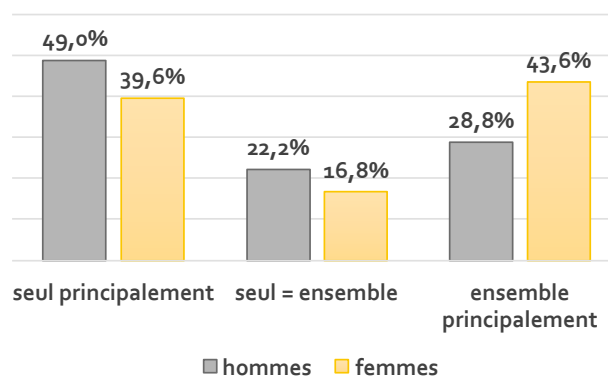


Fig. 18 – Description des profils individuels de contextes sociaux des prises (n=400)

Ces profils journaliers alimentaires s'expliquent tout d'abord selon le sexe : les hommes ont des journées alimentaires plus solitaires que les femmes. 49% des hommes ont des profils où les prises solitaires sont majoritaires contre 39,6% des femmes. En revanche, 28,8% des hommes ont des profils journaliers où priment les rencontres commensales contre 43,6% pour les femmes (Fig. 19).



**Fig. 19 – Formes journalières des sociabilités alimentaires selon le sexe (n=400)
(Khi2=9,503; ddl=2; p=0,009)**

Dans l'espace géographique du *kampung*, les frontières entre les mondes privé et public s'estompent au profit d'usages variés des zones communes. Les débordements d'un espace sur

l'autre se font dans les deux sens : des usages personnels ou domestiques des espaces communs et des usages commerciaux des espaces privés par exemple. Ces mouvements d'extension des domiciles vers l'extérieur au travers de tâches comme le linge, la cuisine, la garde des enfants sont effectués par les femmes au foyer, ce qui provoque des rencontres entre elles dont plusieurs autour de partages alimentaires. Les commensalités féminines sont très visibles car elles ont lieu dans les espaces communs, contrairement à celles des hommes qui mangent davantage à l'intérieur, comme le témoignage de Pak Amit illustre bien, et dont les rencontres s'organisent autour des jeux, du café et des cigarettes non d'aliments. Le nombre et la nature des prises entrent en jeu, les hommes sont plus enclins à faire trois prises dans la journée prioritairement tandis que chez les femmes les fréquences augmentent. La consommation de *makanan* est très associée à l'intérieur et au monde privé tandis que les autres contenus, principalement achetés prêt-à-manger se localisent à l'extérieur.

Une différenciation de contexte social selon l'âge et les configurations familiales

L'âge est aussi un déterminant important de la configuration des sociabilités alimentaires (Fig. 20). Les journées alimentaires s'organisent selon les activités de la journée et les formes de coordination au sein de chaque ménage. Les tranches d'âge 30-39 et 40-49 sont celles qui présentent les taux les plus élevés de commensalité (48,1% et 54,7% respectivement) tandis que ces taux chutent à partir des 50 ans, les journées alimentaires devenant de plus en plus marquées par des prises solitaires¹⁰¹. 51% des personnes entre 50 et 59 ans et 66,7% des plus de 60 ans mangent « seuls principalement ». Une première différence repose sur une préférence mise en avant par les personnes âgées de manger à l'intérieur des résidences *versus* une préférence affichée par les jeunes adultes, principalement les femmes, de manger à l'extérieur entre amies. Ces préférences séparent dans l'espace des groupes de mangeurs. Dans le quotidien, la commensalité n'est pas un déterminant des moments de consommation, toutefois la présence extérieure favorise des rencontres autour d'aliments. Par ailleurs, les personnes âgées sont souvent prises en charge par leurs enfants et ont moins de marge de liberté de leurs activités quotidiennes, la maladie et la fragilité empêchent leur autonomie.

¹⁰¹ ¹⁰¹ Les tranches d'âge ont été définies selon celles utilisées dans les enquêtes nationales (Badan Pusat Statistik – www.bps.go.id).

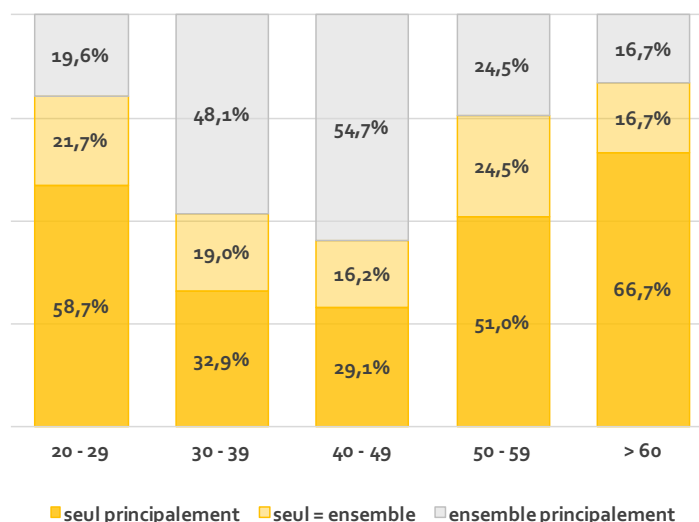


Fig. 20 – Formes journalières des sociabilités alimentaires selon l'âge (n=400)
($\chi^2=48,327$; ddl=8; $p=0,000$)

Au cœur de ces différenciations générationnelles se trouvent les configurations familiales (Fig. 21). Les personnes seules (veuves ou célibataires) mangent davantage seules, mais la présence d'enfants ne semble pas être un facteur promouvant la commensalité qu'en moindre mesure (67,4% des personnes seules mangent principalement seules et 69,2% des personnes *avec* des enfants mangent principalement seules). Les journées alimentaires des personnes mariées sont, au contraire, beaucoup plus marquées par la commensalité. En revanche la présence d'enfants joue en faveur de journées alimentaires plus solitaires (39,1% des personnes mariées *avec* des enfants sont principalement solitaires pour 33,3% des personnes mariées sans enfants).

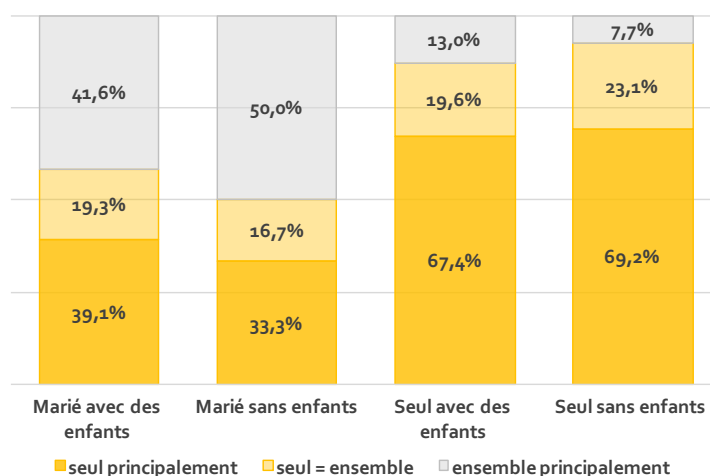


Fig. 21 – Formes journalières des sociabilités alimentaires selon les configurations familiales
($\chi^2=27,061$; ddl=6; $p=0,000$)

Le secteur d'activité est un facteur déterminant des sociabilités alimentaires

Notre dernier point de description statistique des déterminants des sociabilités alimentaires quotidiennes est la stabilité des revenus. Ce travail de recherche fonde sa réflexion sur les modes de vie dans l'informalité dont une des caractéristiques est l'irrégularité des revenus, à l'ordinaire journaliers (Bouffartigue et Busso, 2011; Sinha et Kanbur, 2012; Suharto, 2002a). Au niveau des temps du travail, les activités dans ce secteur sont beaucoup plus soumises à des contraintes aléatoires qui peuvent avoir une incidence sur les synchronisations sociales alimentaires (Sharma et Konwar, 2014; Suharto, 2002b). Le secteur économique d'activité est ainsi à la fois un déterminant du mode de vie et du niveau de vie, les ménages avec au moins un salaire fixe sont mieux lotis et ont moins d'incertitudes économiques que ceux dont les revenus sont journaliers. Dans la figure ci-dessous, il est observable que les journées alimentaires où priment les rencontres commensales augmentent en fonction des revenus soient plus stables. Les mangeurs issus de foyers sans revenus ou très variables, ainsi que ceux issus de foyers à revenus journaliers ont des journées alimentaires principalement solitaires (49,2% et 49,4% respectivement). En revanche, les mangeurs issus de foyers dont au moins un revenu est fixe (un revenu « fixe » correspond au contrat de travail formalisé, les paies se faisant en général mensuellement) ont des journées alimentaires avec plus de rencontres commensales (44,8%).

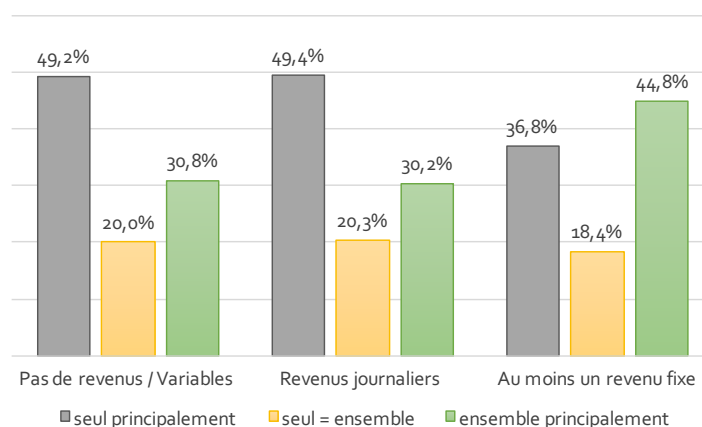


Fig. 22 – Formes journalières de sociabilités alimentaires selon la stabilité des revenus (khi2=9,147; ddl=4; p=0,028)

Les familles les plus aisées ont plus tendance à se refermer dans leurs résidences et ont de comportements centrés davantage sur la famille nucléaire que sur la communauté de voisinage même si l'achat de plats prêt-à-manger augmente avec les revenus (point qui sera développé dans la partie III de ce chapitre). Les habitants du *Kebon Palah* investissent davantage de temps

et de ressources dans l'univers privé. Les modes organisés du travail permettent aussi d'établir des routines alimentaires au niveau de l'approvisionnement et de la consommation et de prévoir ces rencontres. Des évolutions des valeurs attribuées au repas familial ont tout aussi été soulevées.

Par contre, les sociabilités alimentaires sont plus contingentes dans les itinéraires journaliers des travailleurs autonomes. A Jakarta, ils « arpentent » les rues à la recherche de clients en circulant avec leurs *odong-odong*¹⁰² artisanaux ou des *kakilima*¹⁰³ et soumettent l'organisation de leurs journées alimentaires à ces parcours et à la clientèle qu'ils rencontrent de façon plus ou moins aléatoire. Le moment de manger viendra lorsqu'un espace de temps se libère entre deux clients. Ces négoce mobiles sont tenus principalement par des hommes et souvent leurs journées de travail ne s'arrêtent que lorsqu'ils ont pu compléter le minimum nécessaire pour la journée. Les recycleurs de déchets par exemple parcourent la ville, inspectent les poubelles en quête d'éléments recyclables (verre, carton, métal) afin de les vendre. Les journées de travail peuvent durer très longtemps. Dans certains cas, il n'y a pas de routines établies ce qui empêche toute rencontre commensale. Parmi les travailleurs mobiles il existe une grande majorité d'hommes qui sont *ojek* (mototaxis). Ils stationnent aux alentours des grandes gares de transports en commun pour conduire des milliers de personnes de la station au lieu de travail. Leurs horaires de travail se plient aux rythmes conventionnels, ils travaillent très tôt le matin puis rentrent au *kampung* pour manger à midi et se reposer en évitant les heures de chaleur et puis repartent pour un deuxième tour vers 16h et jusqu'au soir. Mais ces rythmes ne coïncident souvent pas avec les activités des autres membres de la famille. Pour Bu Agus, ces routines sont impossibles de coordonner d'autant moins que la faim peut subvenir à n'importe quel moment. Il s'agit de rythmes de vie qui se structurent en fonction de l'obtention d'un revenu journalier dans lesquels les moments pour l'alimentation sont assujettis aux demandes du travail.

Les deux exercices analytiques présentés dans cette partie, d'une part les portraits des itinéraires journaliers de quatre mangeurs et l'identification statistique des déterminants sociaux nous ont permis de démontrer la pluralité des profils des journées alimentaires et de comprendre comment les sociabilités se configurent selon les activités quotidiennes qui rassemblent de manières plus ou moins aléatoires des mangeurs. Afin de compléter le « panorama » d'organisation des temps alimentaires nous explorerons par la suite l'analyse détaillée des

¹⁰² *Odong-odong* : manèges, divertissements mécaniques pour les enfants.

¹⁰³ *Kakilima* : littéralement « cinq » et « pieds » en faisant référence aux trois roues qu'ont typiquement des chariots utilisés pour l'alimentation de rue, plus les deux pieds du vendeur.

différents modes d'acquisition afin de déterminer leur influence sur la construction des répertoires alimentaires journaliers.

III. Les temporalités des modes d'acquisition et les compositions des répertoires alimentaires quotidiens

Les consommations alimentaires résultent de la coordination de plusieurs processus sociaux. Elles demandent un degré très élevé de coordination des commensaux et s'inscrivent en plus dans une séquence spécifique de pratiques liées dont l'acquisition et la transformation alimentaire (Herpin, 1988; Duruz, 2005; Southerton, 2006). Comprendre les temps alimentaires dans le *kampung* implique une compréhension des canaux par lesquels les aliments circulent pour arriver au mangeur. Pour y parvenir, nous procéderons suivant la même structure que pour les démonstrations précédentes en commençant par une présentation générale des divers modes d'acquisition et de leurs temporalités pour ensuite analyser leurs déterminants sociaux. Nous terminerons ce chapitre par une analyse des relations entre les modes d'acquisition et les sociabilités alimentaires.

1. Les trois modes d'acquisition alimentaire

Vue d'ensemble des temporalités des modes d'acquisition

Les observations ethnographiques du terrain exploratoire ont permis d'identifier trois modes d'acquisition alimentaire distincts : le fait maison, l'achat *prêt-à-manger* et les combinaisons entre les deux. La marchandisation intervient à des moments différents de la transformation ce qui a permis de différencier trois processus d'acquisition : 1) L'achat d'ingrédients bruts pour la transformation dans la *cuisine domestique* (il n'y a donc peu ou pas de marchandisation de la transformation mis à part dans le cas particulier des produits industrialisés que nous n'avons pas appréhendés dans cette analyse) ; 2) *l'acquisition combinée* de produits préparés dans la rue pour compléter le plat avec des préparations domestiques (prioritairement le riz blanc) et, 3) l'achat de plats *prêts-à-manger* sans aucune intervention de la cuisine domestique. Les paramètres choisis pour la caractérisation de ces pratiques ont été les niveaux de transformation culinaire et la marchandisation à l'échelle de la prise alimentaire et leur distribution temporelle est présentée sur la frise de 24 heures ci-dessous. Il s'agit donc d'une représentation temporelle des consommations alimentaires déclinée selon le mode d'acquisition de chaque prise.

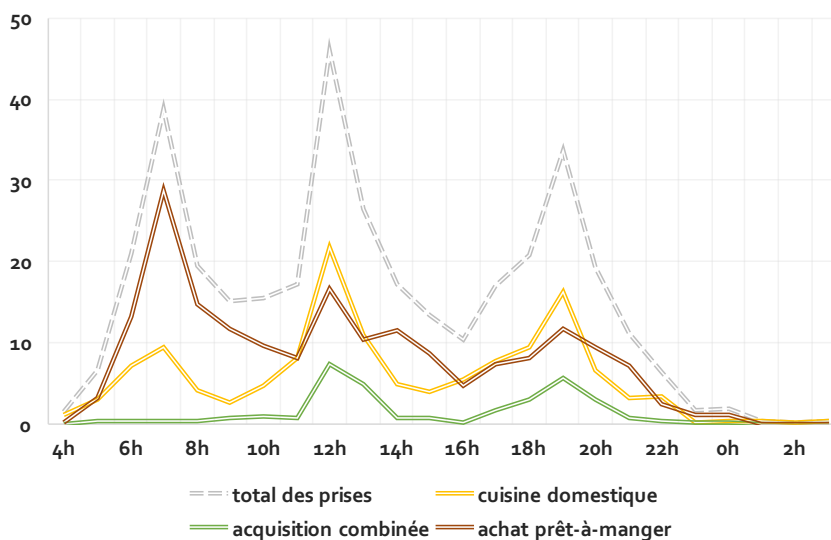


Fig. 23 - Implantation horaire des prises alimentaires selon la forme d'acquisition sur 24 heures (n=1468)

Une première description des pratiques d'acquisition montre que l'achat de plats prêts-à-manger se fait de façon prioritaire pour les consommations matinales. A la mi-journée entre 11 heures et 13 heures, il est observable que la cuisine domestique est légèrement plus importante, de même pour les prises du soir. Toutefois, l'achat de plats prêt-à-manger est très élevé. Pendant l'intervalle entre le premier pic de consommation et le deuxième, l'intervalle de temps entre 8 heures et 11 heures du matin, l'achat prêt-à-manger est plus important ; entre le pic de midi et celui de soir environ 12% de la population mange avec une prédominance de l'achat prêt-à-manger puis à partir de 17 heures environ, une remontée de la cuisine domestique. Par ailleurs, il est aussi observable sur cette modélisation que les modes d'acquisition combinés suivent les tendances de la cuisine domestique. Ces courbes temporelles nous offrent une vue des mouvements quotidiens de l'acquisition et des intensités du recours à l'alimentation prêt-à-manger ou à la cuisine domestique.

En regardant les proportions absolues, sur le total des prises relevées la veille 52% ont été achetées prêt-à-manger ; 9% des prises ont été composées entre la cuisine domestique et l'offre hors-foyer, et 39% des prises ont été cuisinées entièrement au domicile (Fig. 24). Ces chiffres confirment les premières intuitions d'une prédominance de consommations achetées prêt-à-manger sur la cuisine domestique.

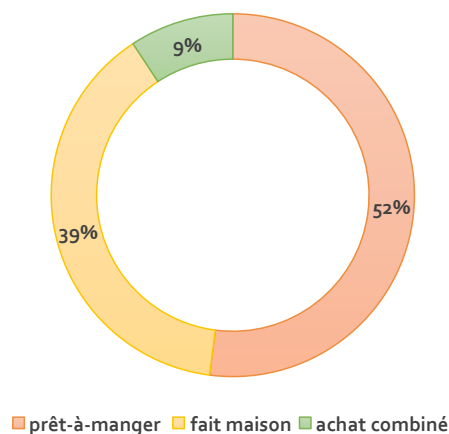


Fig. 24 - Formes d'acquisition alimentaire sur le total des prises de la veille (n=1468)

Nous avons décrit les pratiques générales d'acquisition en prenant la prise alimentaire comme unité de mesure temporelle. Il convient maintenant de les inscrire dans la séquence alimentaire journalière pour tenter de comprendre comment elle se configure et s'organise selon les caractéristiques sociales et économiques des mangeurs. Avec l'objectif de modéliser les comportements d'acquisition nous avons construit des profils de ces séquences alimentaires. Chaque prise étant définie par son mode d'acquisition (selon les trois modalités expliquées), les profils des journées alimentaires sont ensuite constitués par l'assemblage du nombre de prises. Ces profils ont été par la suite codés selon l'intensité relative de chaque mode d'acquisition pour obtenir cinq types de journées alimentaires : 1) *cuisine domestique – uniquement*, 2) *cuisine domestique – principalement*, 3) *combinaisons* (où aucune des deux formes d'acquisition ne prend le dessus), 4) *acquisition prêt-à-manger – principalement*, et 5) *acquisition prêt-à-manger – uniquement*. Les formes d'acquisition combinatoires n'étant pas majoritaires pour aucun mangeur, elles ont été réparties selon le mode dominant. Selon le cas et pour une simplification des analyses et des descriptions, les modes *uniquement* et *principalement* ont été additionnés aboutissant à une typologie tripartite. Au niveau des profils individuels (Fig. 25), les journées où l'achat prêt-à-manger est prioritaire sont majoritaires et représentent 47,3% des mangeurs (dont 15,3% pour qui l'achat prêt-à-manger est exclusif). En revanche, le profil composé de prises principalement issues de la cuisine domestique représente 32,3% des mangeurs. Les journées alimentaires combinées (c'est-à-dire où il y a autant de prises achetées que cuisinées à la maison) correspondent aux itinéraires de 20,5% des mangeurs.

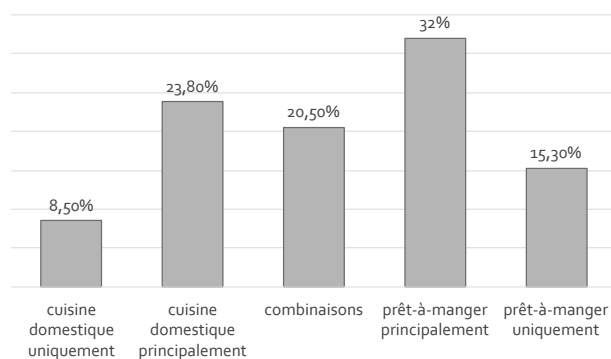


Fig. 25 – Statistiques descriptives des profils individuels des journées alimentaires selon le mode d'acquisition (n=400)

Ces trois processus d'acquisition renvoient à des dimensions spatiales, techniques, sociales, et symboliques du culinaire différentes (Poulain, 2002b, p. 233). Le chapitre sept suivant servira à placer dans l'espace les pratiques commensales et plus généralement de consommation, mais afin de comprendre les processus d'acquisition qui nous occupent dans cette partie il faut rappeler que sur le total des prises de la veille, 82,5% ont été consommées et donc acquises dans le *kampung*. Au cours de la journée elles prennent des formes différentes, occupent l'espace de façon différente et induisent des comportements alimentaires différents changeant ainsi des dispositions spatiales de l'alimentation du *kampung*. Les descriptions détaillées de chacun de ces modes d'acquisition alimentaire et de leur inscription dans les temporalités sociales seront décrites par la suite au prisme de ces représentations statistiques.

Place et temporalités de la cuisine domestique

Le pivot de la cuisine domestique est le riz blanc. La préparation du *nasi* est structurelle de la vie quotidienne et des rapports sociaux de division du travail culinaire au travers d'une double inscription temporelle et spatiale : d'une part, les prises alimentaires contenant une part de *nasi* sont considérées des « vrais repas » et leur consommation ainsi que leur dénomination ont une dimension temporelle explicite (*makan pagi*, *makan siang*, et *makan malam*)¹⁰⁴ ; et de l'autre, le *nasi* trouve sa place dans les domiciles et dans l'espace féminin (Janowski et Kerlogue, 2007; Protschky, 2008). Il n'est donc pas étonnant que ce soit la dernière préparation assurée dans la sphère domestique quand la plupart des achats se fait à l'extérieur et prêt-à-manger. De même, les temps de sa préparation organisent les temps des mangeurs. Le riz doit être consommé assez rapidement car la qualité commence à décroître dès lors que le riz commence à refroidir ; il doit

¹⁰⁴ *Pagi* : 'matin' – *Siang* : 'midi' – *Malam* : 'nuit'

donc être consommé assez rapidement ce qui synchronise les prises alimentaires. Le riz mal cuit ou « tourné » est immédiatement rejeté. Ses caractéristiques de qualité renvoient aussi à des aspects tant sociaux que symboliques. Lorsqu'il est de mauvaise qualité (que ce soit sa qualité intrinsèque ou liée à la préparation) il reçoit l'étiquette *Raskin*¹⁰⁵ même s'il ne provient pas du programme solidaire. Sa qualité et sa quantité qualifient le statut socio-économique d'un foyer et donc participent largement des différenciations sociales.

Le plat traditionnel des îles majeures de l'Indonésie (Java, Sumatra, Bali, une partie du Kamilantan) a une organisation concentrique qui place au centre de l'assiette une portion de riz blanc, *nasi*, et autour entre deux et trois préparations complémentaires, généralement à base de légumes, de poisson ou de produits à base de soja assaisonnés avec des épices et généralement très riches en huile de palme, appelées *lauk-pauk*¹⁰⁶ ou *sayur-sayuran*¹⁰⁷ (Arciniegas, 2012b; Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008). Ces préparations culinaires à domicile sont frites, sautées ou cuites à l'eau principalement. Ces techniques de cuisson sont privilégiées car elles sont rapides et moins coûteuses. La friture est préférée car le goût et la texture sont très appréciés par les mangeurs. Les techniques qui demandent des cuissons longues comme les ragouts et les soupes supposent des investissements en énergie (gaz notamment) et sont considérées beaucoup trop coûteuses en temps et en efforts. En plus du riz, les produits cuisinés à la maison sont des légumes, du poisson et des dérivés de soja comme le tofu, le *tempeh* et le *sambal*, des pâtes de piments dont les recettes varient le long de la géographie de l'archipel, marquant les goûts distinctifs de chaque ethnie. Le travail qu'exige la complaisance des standards gastronomiques peut être décourageant pour certaines femmes (ce sont elles qui s'occupent de la cuisine domestique presque de manière exclusive), d'autant plus que ces recettes impliquent la combinaison d'une grande variété d'ingrédients ce qui les rend très chères. Dans ce sens, les femmes qui cuisinent ces recettes sont reconnues socialement et en sont très fières. Il est très valorisé de savoir cuisiner et surtout de maîtriser les recettes traditionnelles et de les faire « comme il faut ». Bu Wirawati (38 ans) affirme que c'est grâce à la qualité et à son expertise culinaire que ses enfants mangent de tout, même des aliments que les autres enfants rejettent, d'une part parce que c'est bon et bien préparé et de l'autre parce qu'il n'y a pas d'autre choix possible, ce qu'est cuisiné à la maison doit être mangé. La socialisation alimentaire passe par le goût et le plaisir et donc par l'expertise technique. La cuisine domestique est par ailleurs très valorisée car elle est perçue comme une source d'aliments *bons* et *sains*. Le « bien manger »

¹⁰⁵ *Raskin – Beras untuk Rakyat Miskin* : « riz pour les pauvres », est un programme d'aide d'alimentaire initié en 1998 par le gouvernement indonésien suite à la crise économique survenue pendant les années 90.

¹⁰⁶ *Lauk-pauk* : préparations à base de viande qui, dans le plat traditionnel sont servies à côté du *nasi*.

¹⁰⁷ *Sayur-sayuran* : préparations à base de légumes qui, dans le plat traditionnel sont servies à côté du *nasi*.

est directement associé à la cuisine domestique, *masakan rumah*¹⁰⁸. Elle est aussi associée à la quantité et au rassasiement car on peut se resservir plusieurs fois contrairement à l'achat prêt-à-manger où les portions sont déterminées par le vendeur. La cuisine domestique est une façon aussi de distribuer également les aliments entre les membres du foyer.

De façon générale, la démarche de la cuisine domestique commence entre 5 heures et 6 heures du matin, juste après la prière du matin, *subuh*, avec l'achat des ingrédients au marché du *kampung*. La décision de ce qui est acheté se fait de façon spontanée et sur le coup. Basées sur les compétences en matière culinaire de chaque cuisinier, ces recettes sont confectionnées selon les ingrédients disponibles et les savoir-faire dont dispose la cuisinière. Par la suite et suivant les aménagements des domiciles des équipements s'installent et la préparation (lavage, épluchage et hachage) commence. Ces pratiques ont lieu vers 11 heures du matin et ne sont réalisées qu'une fois par jour. Les quantités sont donc calculées selon le nombre de personnes et pour suffire jusqu'au repas du soir. Les rationalités à l'œuvre sont assez complexes car les modalités de la décision, les éléments pris en compte selon chaque configuration familiale sont variables aussi temporellement. La démarche culinaire peut être perçue comme très longue et couteuse en temps et demandant des connaissances et des efforts¹⁰⁹. L'espace de la cuisine peut être partagé, ce qui relie les routines alimentaires des ménages et les coordonne selon les emplois du temps et la règle du « premier venu », c'est-à-dire qu'il n'y pas de règles de prééminence pour l'usage ou l'occupation des espaces communs. Ici, les temps pour cuisiner sont déterminés par les contingences des autres ménages avec lesquels on partage la cuisine. Il n'existe pas d'organisation préétablie de ces pratiques, les temps des uns sont contingents par rapport au temps des autres et changent d'un jour à l'autre, ce qui implique que les temps pour manger ne sont plus prédéterminés et dépendent de cette mise en commun des ressources. La cuisine domestique et plus généralement le monde domestique est à la charge des femmes dans 81,2% des ménages. L'organisation des activités matinales procure que toutes les préparations soient prêtes en même temps mais c'est la cuisson du riz, généralement dans un autocuiseur, qui détermine le moment de manger. La quantité est très appréciée car elle peut couvrir le repas de midi voire même aussi du soir et « *c'est déjà fait* » afin d'optimiser les temps et les efforts consacrés. De plus, les portions achetées prêt-à-manger sont *impossibles* de garder, il *faut* les manger immédiatement, ce qui impose d'autres temporalités de consommation et de partage.

¹⁰⁸ *Masakan* : 'cuisine' (dans le sens de 'ce qui est cuisiné') et *rumah* : 'maison' est l'expression employée pour faire référence à la cuisine domestique, au « fait maison ».

¹⁰⁹ Mise à contribution de la démonstration des dynamiques entre les mondes domestique et marchand, la description détaillée de cette séquence se trouve au chapitre 6 – II.

Dans la Fig. 23, il est observable qu'entre 11h30 et 12h30 les pratiques de consommation sont très synchronisées comptant entre 40% et 50% des individus en train de manger. A ces heures il est aussi observable que les prises issues de la cuisine domestique sont supérieures aux prises prêt-à-manger. De plus, les prises de l'acquisition combinée, que nous décrirons par la suite, suivent ce rythme. Les pratiques de consommation de midi sont étroitement liées aux pratiques culinaires aussi parce que la fraîcheur des préparations est rassurante et est un signe de qualité et d'innocuité. La *cuisinée*¹¹⁰ du matin est très souvent conçue pour être suffisante en priorité pour le repas de midi, *makan siang*. Il est aussi observable sur la courbe temporelle que les prises de la cuisine domestique reprennent de l'intensité à partir de 18 heures. Toutefois, au cours de l'après-midi il y a en permanence un minimum de 5% d'individus qui mangent des aliments issus de la cuisine domestique qui s'intensifient *in crescendo* jusqu'au pic atteint à 19 heures. Après le repas de midi, les restes cuisinés sont disponibles et consommés au cours de l'après-midi par une partie de la population, ce qui démontre que les pratiques de consommation ne dépendent plus des temporalités des préparations domestiques, et de même pour la synchronisation des consommations qui se trouvent ici échelonnées contrairement au repas de midi. Le *magicom* (marque de référence des cuiseurs de riz) est un élément central des pratiques culinaires d'ailleurs parce qu'il permet de maintenir tiède le riz ce qui permet de n'acheter que les éléments secondaires à des heures variées quand on a faim. Cette ressource technologique permet en plus de maintenir la préparation de riz dans le domicile et de compléter les plats grâce à l'offre marchande.

Les compositions culinaires entre la sphère domestique et la sphère marchande

Ce mode d'acquisition est une des caractéristiques du modèle alimentaire des habitants du *kampung* à plusieurs niveaux. Le plat traditionnel a une structure concentrique dont le pivot est le *nasi* et la périphérie est constituée d'éléments complémentaires à base de légumes et/ou de viandes. Cette distribution spatiale des éléments dans l'assiette est à la base de la forme d'acquisition « in » et « hors » foyer combinant une préparation domestique et des éléments achetés prêts-à-manger. Dans la frise temporelle (Fig. 23), nous avons vu que les pratiques *d'acquisition combinée* suivent les tendances de la cuisine domestique. Elles se trouvent par ailleurs absentes le matin et dans les laps de temps entre les « pics » de consommation. Cela s'explique tout d'abord car parmi ces modalités d'acquisition la plus importante est celle où les mangeurs cuisinent le *nasi* chez eux et achètent à l'extérieur. Les temporalités de la cuisson du

¹¹⁰ Pour les besoins de cette étude, nous appelons « cuisinée » l'ensemble des aliments préparés au domicile en une fois. Ces quantités peuvent par la suite être distribuées au cours de la journée.

riz et les impératifs de fraîcheur sont des déterminants clés de l'organisation des journées alimentaires et plus particulièrement des repas de midi. Cette modalité d'acquisition résulte de la coordination entre les temps domestiques et les temps marchands. La composition du plat est initiée lors de la cuisson du riz au domicile et s'ensuit par l'achat de produits dans la rue dépendant des routines des vendeurs. Ces préparations sont disponibles à partir de 11 heures.

Cette modalité d'acquisition répond à deux besoins fondamentaux du modèle alimentaire : 1) à la nécessité d'assurer la consommation de riz car c'est la base et le centre de l'alimentation et, 2) de répondre à la nécessité de variété et de goût grâce à l'offre marchande. Ce modèle d'acquisition implique la mobilité des mangeurs et de certains biens matériels participant ainsi activement à l'agencement des dispositions spatiales de l'alimentation. L'assignation du *nasi* à l'intérieur, au monde privé et son importance symbolique maintiennent sa préparation dans la sphère domestique, tandis que des impératifs sociaux, économiques et pragmatiques, mènent vers des solutions plus adéquates à l'extérieur pour les préparations plus complexes des accompagnements. Ainsi, il est très courant de voir des mangeurs se déplacer vers le *warung makan* avec une portion de *nasi* servie dans leur propre assiette pour se servir les *sayur-sayuran* et *lauk-pauk* et revenir chez eux pour manger. Le paysage alimentaire est ainsi en permanence investi par des mouvements de mangeurs, de plats, de vaisselles et de vendeurs.

L'acquisition prêt-à-manger entre routines et contingences

Un des facteurs principaux de différenciation entre la cuisine domestique et l'approvisionnement hors-foyer est l'injonction d'immédiateté de la consommation portée par les préparations vendues dans la rue. Ces impératifs de consommation s'imposent parce que les plats sont vendus prêts à la consommation dans des contenants qui servent d'assiette (propres au vendeur, au mangeur, ou jetables), en portions et à la température de consommation. Les produits achetés dans la rue « obligent » à être consommés directement, dans les mots de Bu Eli (27 ans) « *c'est impossible de manger demain la nourriture qu'on achète aujourd'hui, impossible !* ». D'autre part, les portions vendues dans les rues sont systématiquement finies, il n'y a pas de restes.

Les journées alimentaires, en particulier celles qui sont constituées principalement de prises achetées prêtes-à-manger ne sont jamais régulières et dépendent de l'apparition plus ou moins spontanée des vendeurs. Les temps des journées alimentaires s'organisent selon le type d'échoppe d'approvisionnement choisi. La détermination de ces temporalités s'effectue par un clivage selon les caractéristiques de l'offre et la mobilité du dispositif : 1) les étals fixes (*warung*

makan) où les aliments sont déjà cuisinés et le mangeur a à choisir parmi ces préparations ; 2) les étals fixes qui ont une offre de plats préparés suivant les demandes du mangeur, et 3) les étals ambulants dont les routines imposent un rythme particulier. Dans le premier cas, les contraintes liées à l'offre sont déterminantes de l'organisation des temps alimentaires, contrairement au deuxième cas où les envies et contraintes du mangeur priment davantage sur les temps pour manger. La préparation de riz dans les *warung makan*, est un facteur d'organisation des temps alimentaires de leur clientèle. Ces établissements agissent comme des cuisines centrales, institutionnalisées socialement et donc participant activement de l'organisation temporelle des journées alimentaires et principalement du repas de midi. Dans le deuxième cas, on trouve les *geleran* dans les espaces communs ou au pied des maisons qui disposent de plats préparés selon la demande des mangeurs toute la journée. Ces espaces de commercialisation ont des horaires variables mais il y en a plusieurs et leur offre est très visible (principalement de nouilles instantanées et des préparations frites), ce qui facilite les consommations au cours de la journée. Le troisième cas correspond aux vendeurs mobiles dont l'offre est aussi préparée à la demande des acheteurs mais dont les routines des vendeurs entrent en jeu. Il y a, certes, des vendeurs qui opèrent de façon plus spontanée et moins régularisée que d'autres, mais la plupart ont des routines établies que les mangeurs connaissent par ailleurs très bien, elles restent plutôt les mêmes tous les jours et les mangeurs organisent leurs consommations selon ces parcours.

Les analyses linguistiques des entretiens réalisés ont montré que dans les perceptions des mangeurs les routines peuvent changer d'un jour à l'autre. L'usage récurrent de la conjonction *kalau* (« si » conditionnel) en démontre la portée, ainsi que l'usage récurrent des expressions comme « de temps en temps » ou « cela peut arriver ». Dans les représentations les journées alimentaires n'ont pas un « mode » d'être permanent mais bien changeant en fonction des aléas de la journée et de la vie. Les modes d'achat prêt-à-manger variés et dynamiques comme ils sont, ouvrent des espaces aux rencontres fortuites entre des aliments et des mangeurs tout en s'inscrivant dans des régularités. Pour certains mangeurs, leurs habitudes alimentaires sont dépendantes de la présence des vendeurs et de leurs habitudes à eux, il est donc normal qu'elles changent selon leur présence. En outre, les relations entre les acheteurs et les vendeurs se forment au travers des liens d'interconnaissance et d'inter-reconnaissance (cf. chapitre 6). Ainsi des routines d'approvisionnement auprès des vendeurs de rue s'établissent suivant leurs parcours et les heures approximatives de passage, « *Tôt ou tard nous connaissions leurs routines par cœur* » (Pak Effendi, âge non spécifié).

La courbe de distribution temporelle des modes d'acquisition (Fig. 23) montre que la première prise de la journée est de manière plus importante achetée prêt-à-manger. Il s'agit en effet de la

vente du plat qui est traditionnellement mangé au petit-déjeuner, le *nasi uduk*¹¹¹, une préparation à base de riz cuisiné dans du lait de coco et agrémenté de légumes, fritures, et piments. Au *kampung*, cette préparation est très rarement préparée dans la sphère domestique et elle est très fortement associée à l'alimentation de rue. A ce moment de la journée et jusqu'à environ 10 heures, on trouve principalement dans les rues des chariots de vente de ce plat ; les autres vendeurs commencent à arriver ou à ouvrir leurs postes vers 11 heures et jusqu'à très tard la nuit. L'alimentation de rue est omniprésente et très variée.

2. Compositions alimentaires quotidiennes

Les travaux sur le *ceebujen*, le riz au poisson sénégalais, de Julie Leport à Dakar (Leport, 2017) ou ceux de Raphaëlle Héron sur la *babenda* au Burkina Faso (Héron, 2016) démontrent combien le plat traditionnel quotidien est une unité pertinente d'analyse des mutations alimentaires. Dans l'extrême pauvreté cependant, la préparation du plat familial est aléatoire car dépendante des revenus variables et précaires (De Suremain, 1998). Sans qu'il s'agisse en l'occurrence d'une analyse approfondie de l'évolution des structures ou de la nature de ces plats, nous nous attarderons à regarder la place que le plat traditionnel javanais occupe dans les séquences temporelles des journées alimentaires en termes de fréquence et de combinaison avec d'autres plats, afin de faire émerger les variabilités dans les compositions des répertoires alimentaires journaliers selon les caractéristiques sociales liées au niveau de vie, au sexe et à l'âge.

Vue d'ensemble des temporalités des aliments

Nous avons créé des profils journaliers selon les plats consommés : le plat traditionnel nommé *nasi-lauk*, les *plats composés* (en regroupant toutes les recettes à base de riz, de nouilles ou les soupes composées par le mélange de condiments, viandes et légumes) et les *snacks/portions* (ou *makanan kecil*, « nourriture petite »)¹¹². Les courbes de distribution temporelle des plats (Fig. 26), montrent que le plat traditionnel *nasi-lauk* est largement consommé pour les repas de midi et du soir et de manière générale c'est le plat le plus consommé de la journée (sur le total des prises de la journée il représente 48%). La première prise de la journée est majoritairement faite de *plats composés*, c'est-à-dire de plats dont la structure n'est pas concentrique comme pour le plat traditionnel, mais où les éléments sont mélangés et se composent d'une base de riz

¹¹¹ *Nasi Uduk* : riz cuit dans du lait de coco auquel on rajoute des oignons frais, du poulet, des chips et autres ingrédients. C'est petit-déjeuner traditionnel malais (*Nasi Lemak* en Malaisie).

¹¹² Dans le rappel de 24 heures nous avons posé la question ouverte des aliments consommés. Ces réponses ont été par la suite classées en trois catégories.

ou de nouilles et de légumes, viandes et condiments. Le plat typiquement consommé le matin est le *nasi uduk*. Puis les consommations de *snacks/portions* sont aussi assez présentes lors de la prise du matin. Par la suite, autant les *plats composés* que les *snacks/portions* sont consommés tout au long de la journée sans inscription temporelle particulière. Les liens entre les temporalités des aliments et leur mode d'acquisition

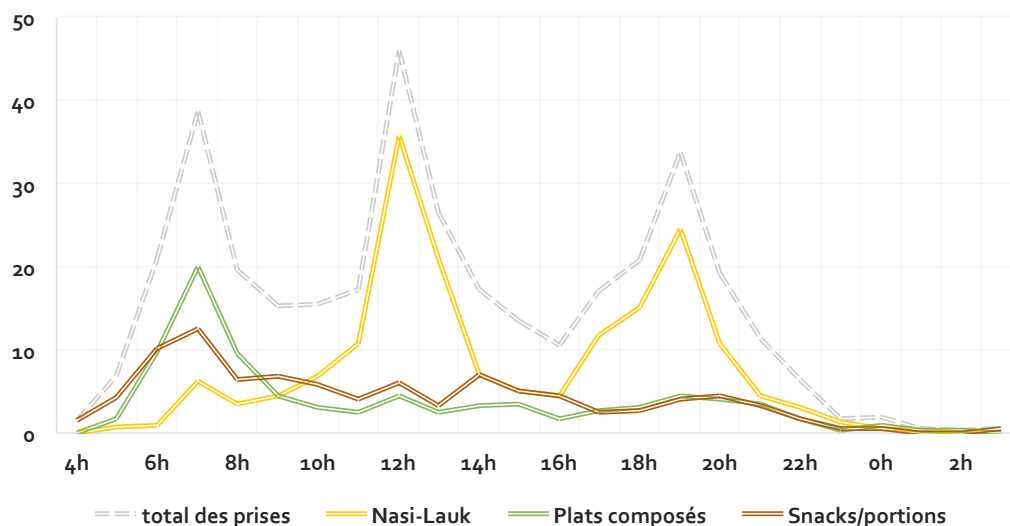


Fig. 26 – Implantation horaire des prises alimentaires selon les compositions en aliments sur 24 heures (n=1468)

Nous souhaitons comprendre la relation entre les modes d'acquisition et les compositions quotidiennes de plats mangés. Dans la partie précédente nous avons démontré que l'acquisition prêt-à-manger était plus importante sur le total des prises consommées dans la journée que la cuisine domestique. D'ailleurs, l'offre de l'alimentation de la rue est très variée et inclue le plat de riz traditionnellement attribué au domicile, d'où l'appellation *masakan rumah* pour exprimer le type de cuisine qu'on y retrouve. Les résidus standardisés issus des croisements entre les variables de *profils journaliers de l'acquisition* et *profils journaliers des plats consommés* montrent qu'une plus importante place de la cuisine domestique dans la journée alimentaire est corrélée avec des journées alimentaires constituées principalement du plat *nasi-lauk* (+3,3). En contrepoint, les modes d'acquisition prioritairement prêt-à-manger sont corrélés avec des journées où les mangeurs consomment principalement des *plats composés* et des *snacks* (+3,4). (Fig. 27).

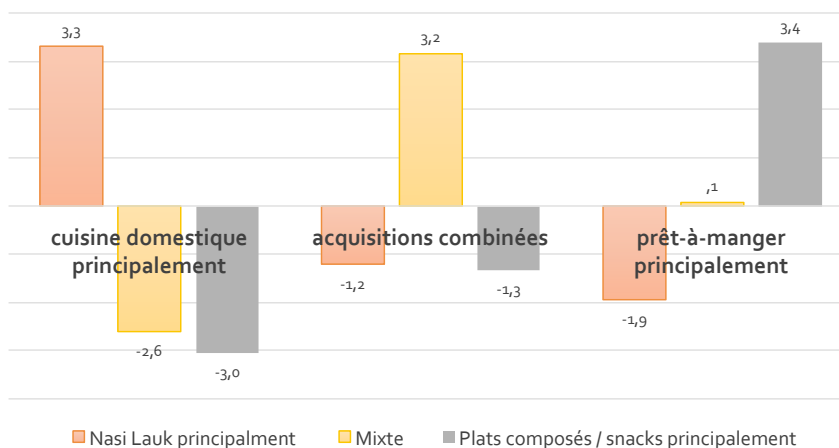


Fig. 27 – Corrélation entre les formes d'acquisition et les profils journaliers des plats consommés. Résidus standardisés ¹¹³ ($\chi^2=55,425$; $ddl=4$; $p=0,000$)

La figure ci-dessous montre comment le nombre de prises journalières du plat traditionnel varie selon le mode d'acquisition. En effet, les mangeurs qui sont plus dépendants de la cuisine domestique font majoritairement deux prises *nasi-lauk* dans la journée (63,6%) correspondant au repas de midi et du soir principalement, et 21,7% en font trois. Ces nombres décroissent avec la baisse de la cuisine domestique, et les journées qui ne sont composées que d'une seule prise *nasi-lauk* sont plus représentées dans le groupe de mangeurs qui dépendent principalement de l'approvisionnement prêt-à-manger (40,7%). Toutefois, la moitié des mangeurs du troisième groupe font au moins 2 prises du plat traditionnel dans la journée. Les espaces culinaires, qu'ils sont privés ou marchands, assurent chacun des recettes spécifiques. Le plat de riz est traditionnellement ancré dans le domicile ce qui explique la première corrélation de la figure ci-dessus. Par contre ce plat est également vendu dans la rue parmi bien d'autres recettes à la fois traditionnelles et modernes. L'acquisition prêt-à-manger est corrélée avec la diminution du nombre de prises *nasi-lauk* dans la journée ce qui permet de conclure que les répertoires alimentaires se diversifient grâce à l'offre marchande.

¹¹³ Les résidus standardisés ou résidus de Pearson mesurent l'attraction (résidu positif) ou au contraire la répulsion (résidu négatif) entre deux modalités de réponse. Il est possible, en s'intéressant aux valeurs extrêmes de comprendre le sens de la répartition par une lecture des modalités que se trouvent sous ou sur représentées mais sans que l'on puisse déterminer un seuil de significativité (Cours « Fondamentaux en Statistique 2.0, Avner Ben-Hen – Université Paris Descartes).

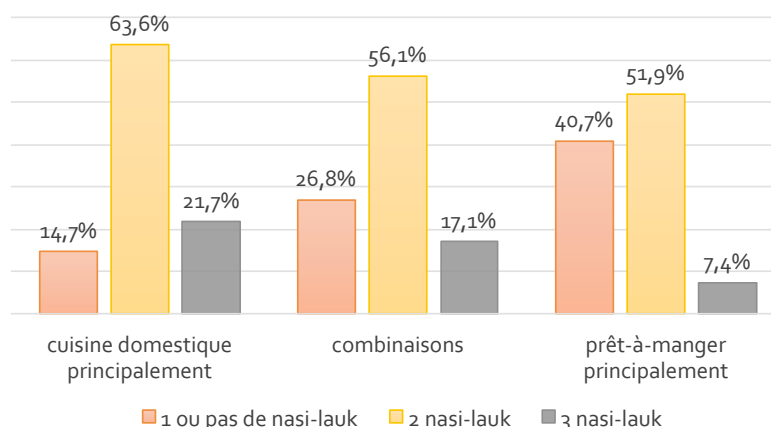


Fig. 28 – Variation du nombre de prises *Nasi-Lauk* dans la journée selon le mode d’acquisition. (khi²=31,591; ddl=4; p=0,000)

Cette première vue d’ensemble des compositions alimentaires quotidiennes au prisme des formes d’acquisition permet d’affirmer les tendances qui démontrent une diversification des plats et des expérimentations alimentaires suivant l’intensité du recours à l’alimentation prêt-à-manger. Des études récentes menées dans des *slums* à Jakarta (Anggraini *et al.*, 2016) démontrent que selon le type d’échoppe, la charge calorique des plats différait. Ainsi, les vendeurs ambulants (*kakilima*), les petits magasins (*toko - warung*) et les *convenience stores* sont associés avec la consommation de snacks industrialisés, de plats composés et de fruits. Les *warung makan* ne sont pas associés avec ce type de plats. Les formes d’acquisition ont donc une incidence sur les comportements alimentaires et, sur l’état nutritionnel. Nous verrons par la suite comment ces rapports se déclinent selon les caractéristiques socio-économiques des mangeurs et leur marge de décision face aux modes d’acquisition.

Le niveau de vie et son incidence sur le nombre de prises achetées prêt-à-manger

Les différenciations sociales à l’intérieur du *kampung* ont été caractérisées grâce à des outils qualitatifs et spécifiquement ethnographiques, qui nous ont servi de base la construction un indice de niveau de vie sur la base de 13 variables socioéconomiques. La population a ainsi été clivée en trois groupes : *pauvres*, *moyens* et *aisés*. Le rendu ethnographique et les premières descriptions des comportements d’acquisition et de consommation ont laissé entrevoir les liens de corrélation entre le niveau socio-économique et les pratiques d’acquisition. Tout d’abord, nous avons regardé comment le nombre de prises prêt-à-manger variait selon le niveau de vie. (Fig. 29).

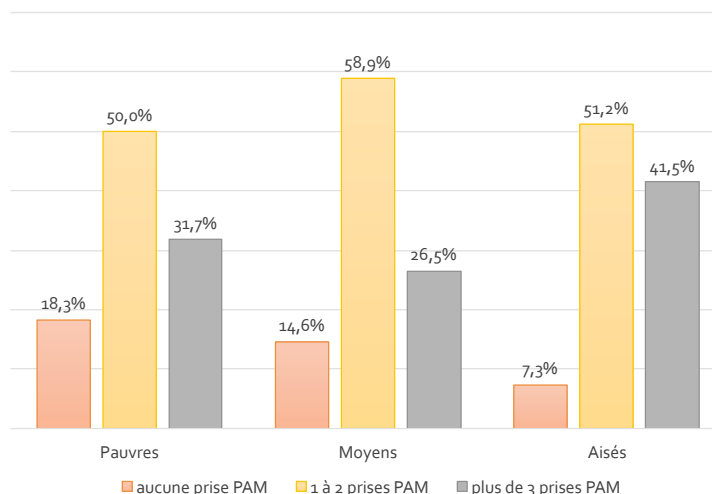


Fig. 29 - Variations du nombre de prises achetées prêt-à-manger selon l'indice de niveau de vie (n=400) (khi²=11,650 ; ddl=4 ; p=0,020)

En effet, le nombre de prises achetées augmente en fonction du niveau de vie. Parmi les mangeurs *pauvres*, 50,0% achètent entre une et deux prises et 31,7% achètent trois. Les populations *moyennes* achètent majoritairement entre une et deux prises (58,9%). Cette différence est en partie expliquée par le fait que dans les situations d'extrême précarité, les domiciles ne sont pas munis d'équipements de cuisine, ce qui les rend entièrement dépendants de l'offre marchande. Par contre, 41,5% des mangeurs *aisés* achètent minimum trois prises prêt-à-manger par jour. Ces mangeurs habitent des logements suffisamment équipés pour la cuisine mais leurs préférences alimentaires se tournent vers l'offre marchande à la recherche de nouveaux produits et d'expérimentations alimentaires. L'alimentation vendue dans la rue est perçue comme un luxe, les achats fréquents de ces portions sont un « extra », des plaisirs et gourmandises que l'on s'offre parce qu'on a envie. Ces résultats permettent de voir que l'alimentation de rue, selon le niveau de vie a des fonctions différentes c'est-à-dire que tantôt est un recours pour les populations les plus démunies de ressources tantôt il s'agit de consommations liées de « luxe » et « extra ». Ces conclusions préliminaires permettent de poser la question de comment s'opèrent les choix entre le foyer et le hors-foyer. Nous verrons plus loin que la cuisine domestique est de plus en plus délaissée par les femmes au foyer qui valorisent non seulement la praticité de l'acquisition prêt-à-manger mais aussi et de façon accentuée la possibilité que tout le monde se fasse plaisir grâce à son large répertoire.

Le plat traditionnel constitue néanmoins le pilier de l'alimentation et sa consommation quotidienne est largement préférée par tous. En prenant en compte le revenu¹¹⁴ comme variable explicative, il a été possible de détailler le nombre de prises *nasi-lauk* réalisées la veille (Fig. 30). Tout d'abord, 71,3% des mangeurs avec les budgets alimentaires hebdomadaires les plus faibles font majoritairement deux prises du plat traditionnel dans la journée. Au fur et à mesure que les revenus augmentent deux phénomènes se présentent : les mangeurs qui font prises trois du plat traditionnel augmentent, ainsi que ceux qui n'en font qu'une. C'est-à-dire que la part des mangeurs qui font deux prises par jour se réduit au profit des deux autres modèles. Ce phénomène peut s'expliquer par l'augmentation elle aussi progressive des prises achetées prêt-à-manger.

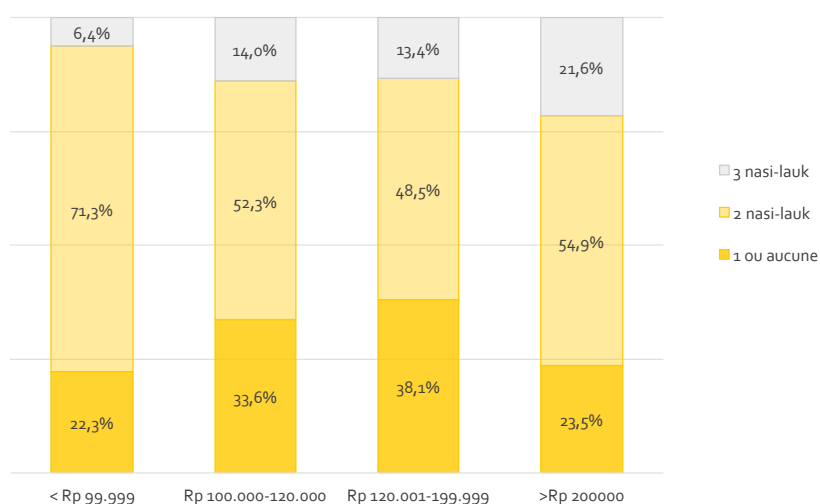


Fig. 30 - Variations du nombre de prises *nasi-lauk* selon le budget alimentaire hebdomadaire per capita (n=400). (khi2=19,159; ddl=5 ; p=0,004)

Ainsi, on peut s'attendre, avec l'augmentation du recours à l'alimentation marchande, à ce que les prises du plat traditionnel aussi bien que les autres du type *plat composé* ou *snacks/portions* augmentent. Toutefois les mangeurs qui ne font qu'une prise *nasi-lauk* augmentent de façon plus importante que les autres. Il faut constater aussi qu'il y a un changement dans ces tendances dans les groupes dont les revenus sont supérieurs à 200.000 IDR. Ceci peut être en partie dû au fait qu'il s'agit d'un groupe plus hétérogène que les autres car les revenus peuvent varier énormément et peuvent atteindre plus de 4 millions de roupies par mois.

¹¹⁴ En 2014, date des enquêtes quantitatives desquelles sont ressortis ces résultats, 1€ était égal à environ 15.000 IDR (Roupiés Indonésiennes). Ainsi, sur la Fig. 30 les taux indiqués correspondent à environ 6,5€ (100.000 IDR) – 8€ (120.000 IDR) – 13€ (200.000 IDR), représentant ici le budget alimentaire hebdomadaire par personne.

Le sexe et l'âge sont des déterminants des sociabilités alimentaires et celles-ci sont spatialisées entre l'intérieur et l'extérieur des résidences. Nous explorerons dans la partie suivante les rapports entre ces déterminants et les compositions alimentaires quotidiennes.

Les hommes sont plus enclins au plat traditionnel

Les différenciations et les rapports sociaux de sexe définissent largement les comportements alimentaires (Corbeau, 2004; Fournier *et al.*, 2015). Les comportements de consommation varient selon le sexe et dans les compositions des journées alimentaires. La figure ci-dessous montre qu'il existe une différence très marquée dans les profils journaliers des hommes et des femmes : 68,2% des hommes font des journées alimentaires principalement constituées du plat *nasi-lauk* contre 50% des femmes.

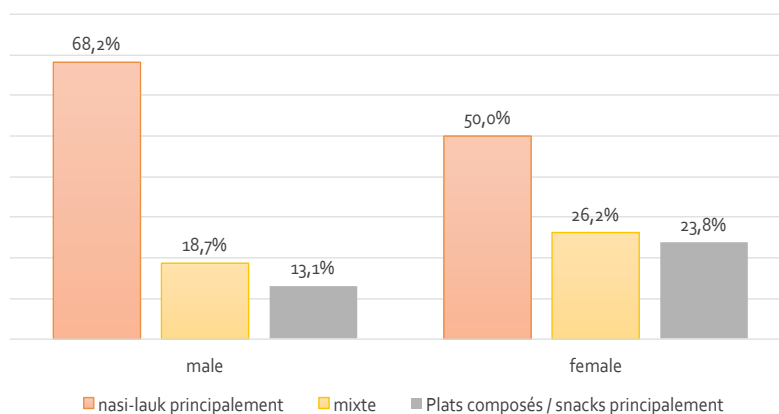
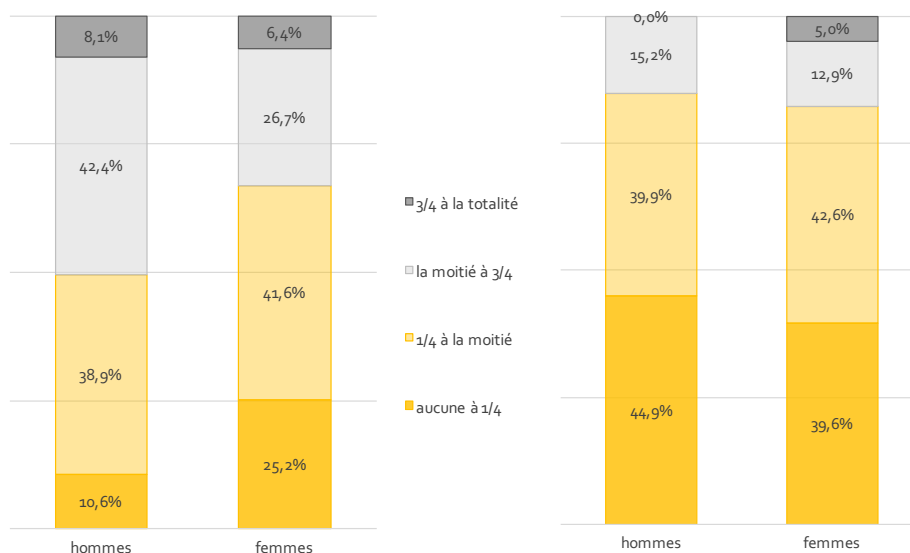


Fig. 31 – Aliments consommés dans la journée selon le sexe (n=400)
(khi²=14,245; ddl=2 ; p=0,001)

Afin de donner davantage de visibilité aux pratiques individuelles, un score a été créé en calculant le ratio de chaque type de plat sur le total des prises de la journée. Nous avons obtenu une échelle à quatre degrés pour déterminer le poids d'un mode sur le total des prises : *aucune* à $\frac{1}{4}$; $\frac{1}{4}$ à *la moitié* ; *la moitié* à $\frac{3}{4}$ et $\frac{3}{4}$ à *la totalité*. En détaillant ces consommations il est percevable que pour les hommes les prises *nasi-lauk* correspondent au moins à la moitié des prises totales de la journée dans 50,5% des cas, tandis que pour les femmes ces taux se réduisent à 33,1% des femmes (Fig. 32 gauche.). Par ailleurs, concernant les consommations de *plats composés* les taux deviennent plus importants dans le cas des femmes qui ont plus tendance que les hommes à faire plus de prises de ce type dans la journée (Fig. 32 droite).



**Fig. 32 – (a. Gauche) Ratio des prises *nasi-lauk* selon le sexe – ($\chi^2=19,598$; $ddl=3$; $p=0,000$)
(b. Droite) Ratio des prises *plats composés* selon le sexe – ($\chi^2=11,023$; $ddl=3$; $p=0,012$)**

Les rassemblements selon le sexe sont très visibles dans l'enceinte du quartier. En général, les femmes se regroupent dans des espaces aménagés à l'extérieur des foyers pendant qu'elles s'occupent de plusieurs tâches ménagères et des soins des enfants. Elles cuisinent, mangent et partagent au fil des journées. Elles sont majoritairement des femmes au foyer et celles qui travaillent le font à l'intérieur ou près du domicile (par exemple dans la vente de plats préparés, des services de buanderie, etc.). Les hommes ont des activités professionnelles au-delà du *kampung* pour plusieurs d'entre eux, mais reviennent généralement pour y manger. Il est commun de voir des groupements d'hommes qui se réunissent pour jouer aux cartes ou discuter autour de la consommation de café et de cigarettes (les femmes ne fument jamais). Leurs rythmes de vie, la nature de leurs activités et leurs localisations au cours de la journée jouent un rôle très important dans l'établissement de ces routines alimentaires. Les femmes ont plus tendance à partager des portions de fruits ou de snacks entre elles ou à manger dans les étals de leurs voisines pendant qu'elles surveillent leurs enfants. Dans ce maillage d'amitiés et de solidarités elles se rapprochent beaucoup plus du monde marchand. Par ailleurs, le refus de la cuisine domestique en lien avec la valorisation de la praticité et des expérimentations alimentaires les rend beaucoup plus extraverties que les hommes qui ont moins de place dans les espaces communs du *kampung* et tendent à préférer les consommations alimentaires à l'intérieur et plus traditionnelles.

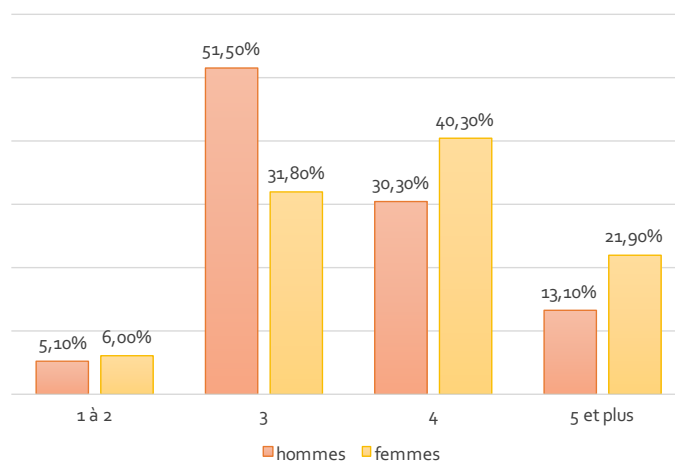


Fig. 33 - Nombre de prises de la journée selon le sexe
($\chi^2=16,651$; $ddl=3$; $p=0,001$)

Le plat *nasi-lauk* et plus largement la consommation de riz blanc sont associés avec le rassasiement et la force, tandis que les autres recettes sont associées à la gourmandise, au plaisir et à l'amusement. Ces dernières sont très valorisées par les femmes qui en multiplient les prises journalières. La Fig. 33 montre que, à part la consommation du plat de riz, une des principales différences entre l'alimentation des hommes et celles des femmes est le nombre de prises dans la journée ; si les hommes mangent majoritairement trois repas dans la journée (51,5%), les femmes mangent prioritairement (40,30%) quatre fois dans la journée. De même, elles sont plus nombreuses à manger cinq fois ou plus dans la journée. Ces consommations sont par ailleurs beaucoup plus socialisées que celles des hommes, sujet que nous traiterons en profondeur plus loin.

L'âge : centralité de la cuisine domestique et du plat traditionnel

L'âge est un déterminant fondamental des comportements alimentaires non seulement à cause des mutations macro de l'alimentation mais aussi parce que les représentations de l'alimentation sont différentes selon le stade de la vie (Devine, 2005; Poulain, 2009; van Eeuwijk, 2008).

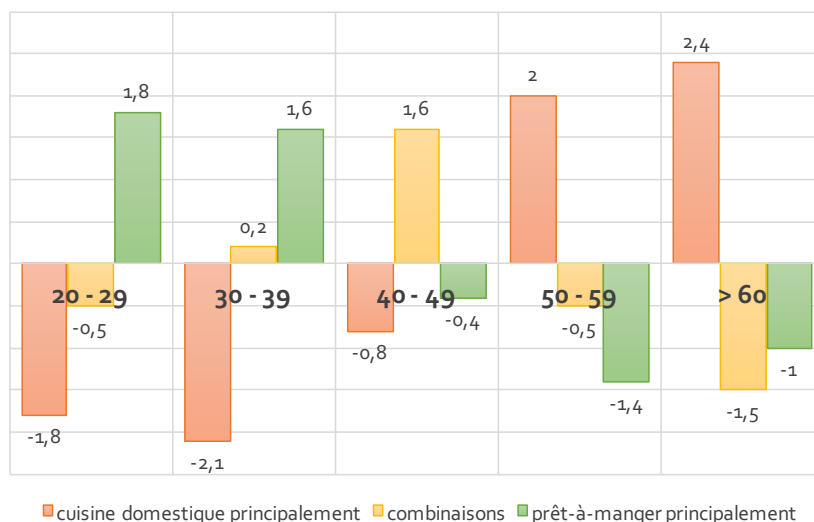


Fig. 34 - Profils des journées alimentaires selon le mode d'acquisition et leur corrélation avec l'âge
Résidus standardisés ($\chi^2=32,182$; $ddl=8$; $p=0,000$)

Tout d'abord, les profils des journées alimentaires selon le mode d'acquisition en relation avec l'âge (Fig. 34) montrent que les modèles basés sur la cuisine domestique sont surreprésentés à l'âge de plus de 60 ans (r.s. +2,4) et que cette corrélation décroît progressivement avec l'âge. En contrepois, les profils basés sur l'achat prêt-à-manger prioritairement sont plus fortement représentés chez les 20 et 29 ans (r.s. +1,8). Il faut tenir en compte que l'achat prêt-à-manger et les changements généraux de l'offre ont été identifiés par les personnes âgées comme étant les changements majeurs dans l'alimentation. Pour eux, ces échoppes, même si traditionnellement présentes dans les modèles alimentaires tant urbains que ruraux, se sont multipliées pour remplacer progressivement la cuisine domestique. Les femmes âgées sont plus enclines à cuisiner et sont très critiques des comportements des jeunes mères que délèguent leurs fonctions au monde marchand, ce qui se reflète aussi dans leurs comportements alimentaires.

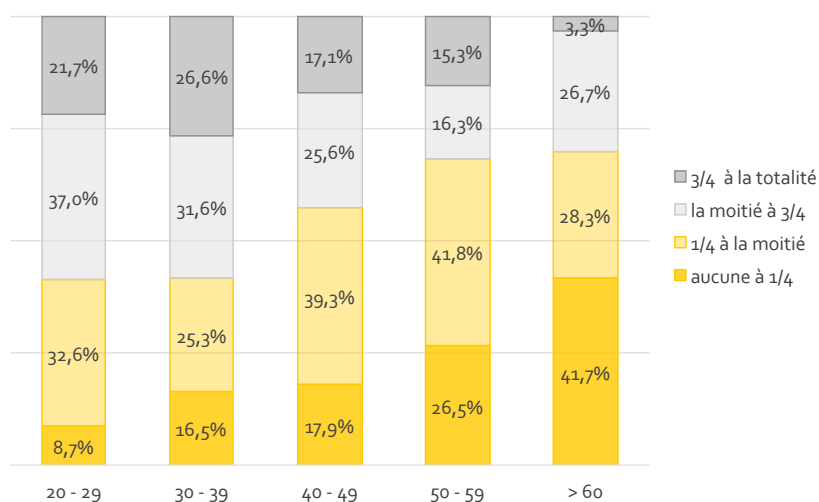
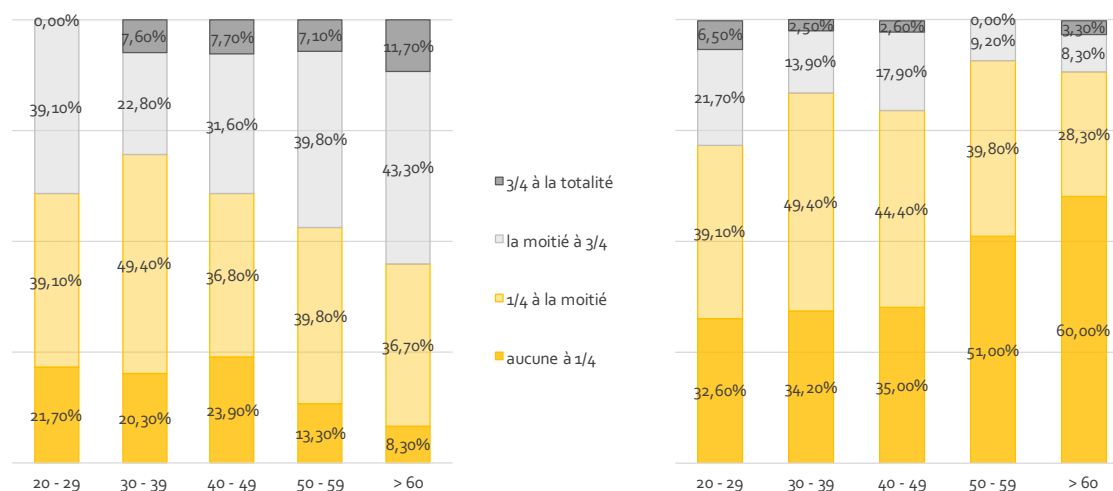


Fig. 35 – Ratio des prises prêt-à-manger sur total journée selon âge (khi²=40,118; ddl=; p=0,000)

Concernant uniquement l'évolution avec l'âge de l'achat prêt-à-manger, pour 58,7% des jeunes entre 20 et 29 ans et environ le même taux des adultes entre 30 et 39 ans, minimum la moitié des prises de la journée ont été achetées prêt-à-manger. Toutefois, pour les mangeurs de 50 ans et plus les prises achetées prêt-à-manger représentent environ 30% (Fig. 35). Les compositions des journées alimentaires suivent ces mêmes tendances (Fig. 36 gauche et droite).



**Fig. 36 – (a. Gauche) Ratio des prises nasi-lauk selon l'âge (khi²=20,259; ddl=12; p=0,062)
(b. Droite) Ratio des prises plats composés selon l'âge (khi²=25,872; ddl=12; p=0,011)**

Dans les journées alimentaires des plus âgés la part des prises nasi-lauk, est beaucoup plus importante : pour plus de 55% des mangeurs ces prises représentent au moins la moitié des consommations. Le groupe pour lequel ces prises ont les plus faibles taux de consommation est

le groupe entre 30 et 39 ans. Dans ce groupe 30% des mangeurs font la moitié des prises *nasi-lauk*. Il s'agit en effet du groupe qui a le plus tendance à acheter des plats prêt-à-manger. Les variations dans les consommations de *plats composés* au sein de chaque groupe d'âge servent de témoins de ces tendances aussi et permettent de conclure que les consommations de *nasi-lauk* diminuent dans les journées alimentaires des mangeurs du *kampung* au profit d'autres plats vendus dans la rue.

Ce chapitre se termine par une mise en relation des variables relatives aux modes d'acquisition et aux sociabilités alimentaires afin de voir si oui et comment il existe une corrélation.

3. Relation entre les modes d'acquisition et sociabilités alimentaires

Un des axes directeurs de cette recherche est de rendre compte des relations entre les formes d'acquisition et les sociabilités alimentaires. Le premier exercice a été de voir ces rapports dans les descriptions statistiques au niveau de prises (un total de 1468 a été relevé la veille), mais nous n'avons pas trouvé un clivage fondamental : des prises cuisinées au domicile 41,5% ont été mangées *seul* et 38,3% ont été mangées *ensemble* ; concernant les prises achetées prêt-à-manger 50,6% ont été mangées *seul* et 51% *ensemble* (Fig. 37).

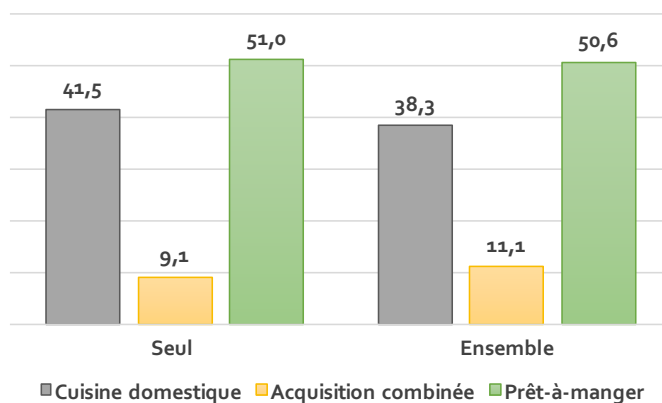


Fig. 37 - Description des contextes sociaux de chaque prise selon la forme d'acquisition (n=1468)

Toutefois, en changeant d'unité d'observation et passer de la prise à la journée alimentaire, nous pouvons observer que les profils journaliers où prédomine la cuisine domestique sont plus marqués par des consommations alimentaires solitaires. 50,4% des mangeurs dont l'alimentation provient principalement de la cuisine domestique ont mangé prioritairement seuls tandis que 44,4% des mangeurs dont la journée alimentaire est composée principalement de préparations achetées prêt-à-manger ont mangé principalement seuls. Le rapport inverse peut

être retrouvé au sein des journées alimentaire où prime la sociabilité alimentaire : 27,1% des mangeurs dont les profils sont plus dépendants de la cuisine domestique mangent principalement ensemble contre 36,5% pour les profils où prime le prêt-à-manger. Les différences d'âge et de sexe que nous avons développées dans ce chapitre apportent les premiers éléments explicatifs. Les itinéraires individuels présentés dans la première partie de ce chapitre ont montré la variabilité des temporalités alimentaires au niveau individuel et celles des rôles et des situations qui peuvent varier considérablement au cours de la journée. De même, la deuxième partie de ce chapitre a montré comment chaque forme d'acquisition a une temporalité particulière tout en induisant des comportements, des lieux et des partages alimentaires spécifiques.

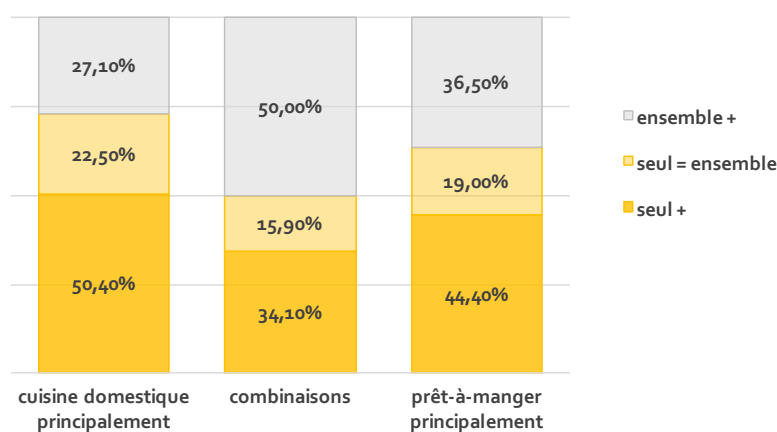


Fig. 38 – Profils journaliers des sociabilités alimentaires selon le mode d'acquisition (khi²=11,352; ddl=4; p=0,022)

Cependant, ces résultats supposent que la cuisine domestique a moins la capacité de rassembler que l'achat prêt-à-manger qui en retour a plus tendance à être associé à des mangeurs solitaires (Herpin, 1988; Poulain, 2002c; Casotti, 2006; Fischler, 2011). Au *kampung*, la cuisine domestique et plus spécifiquement la préparation du *nasi* joue un rôle fondamental dans l'organisation temporelle des prises alimentaires en produisant des moments de consommation simultanés mais cette simultanéité n'est pas pour autant synonyme de commensalité : tous les membres du foyer viennent se servir en même temps mais ne mangent pas toujours *ensemble*. Les formes commensales, ou plutôt de l'alimentation en commun, sont davantage investies dans la co-incorporation de la même *cuisinée* et dans le plaisir de la quantité et des recettes familiales. Ceci permet d'affirmer que même si les pratiques sont simultanées elles ne sont pas pour autant toujours socialisées, issues d'une volonté explicite de *manger ensemble* dans le même espace et au sein d'un partage rituel. Par ailleurs, des rencontres commensales sont récurrentes dans

les espaces extérieurs, près des vendeurs, entre voisins. Certes, les modes de distribution et le formatage des quantités rendent le choix et la consommation plus individualisés mais la mobilité des mangeurs et l'adaptabilité des espaces pour l'alimentation ouvrent les possibilités pour des rencontres entre mangeurs.

Conclusion

Nous sommes parvenus au cours de ce chapitre à décrire les temps alimentaires quotidiens au prisme des processus de catégorisation socioculturels des prises alimentaires, des itinéraires des mangeurs et des formes d'acquisition. Ces dernières ont chacune des temporalités qui induisent des comportements de consommation différents. La prééminence de l'achat prêt-à-manger diversifie les compositions journalières et les modèles alimentaires, auparavant basés plutôt sur le plat traditionnel, évoluent au profit d'une multiplication des prises achetées prêt-à-manger ce qui facilite des consommations d'autres plats à contenus différents. Le sexe est un facteur déterminant de différenciation des profils journaliers, les journées alimentaires des femmes plus tournées vers l'extérieur et l'offre marchande que ceux des hommes qui préfèrent le plat traditionnel à l'intérieur. De même, les profils journaliers varient avec l'âge, la cuisine domestique et le plat *nasi-lauk* se trouvant plus valorisés par les personnes de 50 ans et plus, tandis que l'achat prêt-à-manger et les *plats composés* sont plus présents dans les séquences des plus jeunes. Le niveau de vie joue un rôle très important surtout sur le nombre de prises achetées prêt-à-manger, ce qui favorise la consommation de plats autres que le *nasi-lauk*. L'alimentation quotidienne est en outre caractérisée par des éléments « intermédiaires » et donc, peut-on déduire, plus flexibles en adaptation aux aléas de la journée: les prises *jajanan*, des plats composés préparés et vendues qui souvent remplacent des prises du plat traditionnel ; l'acquisition combinée, où les assiettes sont composées par des préparations de la sphère domestique et de la sphère marchande ; l'apparition des repas *makan sore* ou encore les « étirements » temporels des repas principaux. En conséquence, les sociabilités alimentaires ne sont pas déterminantes des rythmes alimentaires et se trouvent assujetties à la fois aux itinéraires individuels et aux formes de spatialisation de l'alimentation. Le chapitre suivant nous servira à décrire la plateforme d'acquisition et sa dynamique technique et sociale entre les mondes domestique et marchand.

Chapitre six

La production sociale des espaces culinaires

« Il est de nature de la nourriture d'être partagée ; ne pas en faire part à autrui c'est 'tuer son essence', c'est la détruire pour soi et pour les autres. » (Marcel Mauss, *Essai sur le don*, 2007 [1929] p.196)

Dans le chapitre antérieur nous avons vu comment les itinéraires des mangeurs se constituent-ils au quotidien ; comment les formes d'acquisition rythment les journées alimentaires et de quelles façons les normes du bien manger et les catégorisations alimentaires forment, localisent et rythment des rencontres commensales, plus ou moins contingentes. Ce deuxième chapitre de résultats se situe à une échelle différente d'observation : celle des interactions dans les mondes domestique et du voisinage. Des transferts se font à travers divers moyens symboliques et matériels. Le premier chapitre a posé le cadre descriptif des pratiques alimentaires individuelles en partant d'une analyse des temporalités journalières, celui-ci explore pour comprendre, les configurations des espaces culinaires en trois temps. Premièrement, l'espace physique des *kampung* de Jakarta se caractérise, d'ailleurs comme la plupart des quartiers pauvres des grandes villes du Sud Global, par l'intégration spatiale des différents domaines de la vie : religion, travail, éducation, vie publique et vie privée (Nijman, 2010). Le voisinage a une place importante dans la vie des individus, car les interactions y sont aussi nombreuses que les frontières entre le monde privé et le monde public sont floues, les échanges entre les deux étant ainsi très importants. Nous caractériserons donc d'abord les conditions matérielles de vie et leur rapport aux formes d'approvisionnement alimentaire. Deuxièmement, nous étudierons les mouvements du culinaire entre les sphères domestique et marchande. Sur la base morphologique typique des *kampung*, ces dimensions doivent nous permettre de rendre compte des mouvements entre l'extérieur et l'intérieur des foyers et donc d'en comprendre les formes de démarcation. La distinction binaire entre la sphère domestique et la sphère publique, dans la perspective d'une plasticité des agencements du culinaire dans le *kampung*, peut et réclame d'être expliquée, comprise et amplifiée. Ces agencements conduisent

finalement à l'étude des configurations des liens nourri-nourricier dans la troisième et dernière partie de ce chapitre.

I. Morphologies socioéconomiques du monde domestique et leur relation avec les formes d'acquisition

Les pratiques culinaires ont tout d'abord lieu dans la sphère privée, activant toutes les dimensions du *home*. Ce dernier est défini par Mary Douglas (1991) comme étant à la fois 1) un espace contrôlé et de protection ; 2) une unité sociale conformée selon des liens de dépendance et d'appartenance ; 3) un système de coordination où les formes de l'acquisition déterminent les formes de consommation ; et 4) une unité de service qui pourvoie, entre autres ressources –telles que l'eau, l'abri ou l'électricité– la nourriture pour un groupe déterminé. Ce schéma analytique épouse les questionnements qu'ont posé certains socio-économistes du développement sur les unités pertinentes d'analyse des pratiques alimentaires et notamment sur les dimensions des ménages, en séparant quatre types de communautés distinctes: 1) la communauté de résidence, 2) la communauté de production, 3) la communauté de consommation et 4) la communauté d'accumulation (Gastellu, 1980). Philippe Bonnin (1991) propose le terme de *domus* pour en faire de ces rapports un cadre conceptuel qui rend compte de l'agir collectif à l'intérieur (pratiques et rôles individuels) et à l'extérieur avec le voisinage et la parentèle. Le concept de *domus* permet de former la triade *espace-groupe-ressources* en promouvant une lecture dynamique des formes d'appropriation sociales des ressources économiques et spatiales du domicile. Au prisme de ce modèle tripartite nous regarderons quels effets les différentes configurations domestiques ont sur les modes d'acquisition alimentaire propres aux pratiques des mangeurs du *kampung*.

1. Usages intensifs de l'espace¹¹⁵ résidentiel et cuisine domestique

La *topologie sociale* (Bonnin, 2010) de la plupart des maisons du *kampung* se caractérise par une sous-spécialisation des espaces qui se traduit en surutilisation, se transformant selon les usages au cours de la journée. Grâce à la mobilité du mobilier, les espaces s'adaptent, un matelas rangé debout contre le mur pendant la journée fait un lit le soir et transforme ainsi l'espace en chambre. De même, pour les espaces consacrés à l'alimentation, le déroulement d'un tapis transforme l'espace en une salle à manger et l'installation des équipements transforme un espace, extérieur ou intérieur, en cuisine. L'assignation spatiale, entendue

¹¹⁵ Concept développé par la géographe et philosophe Carrizosa M. (New School, NYC).

comme le processus de classification des espaces (Segaud, 2010), s'effectue suivant les nécessités de la journée pouvant déborder les frontières physiques de la résidence. La distribution et l'attribution de fonctions aux différents espaces sont perçues comme des facteurs de différenciation sociale. Les usages des maisons peuvent aussi être d'ordre professionnel ou commercial. Ainsi, lorsque c'est l'heure de recevoir la clientèle, les fenêtres et les portes restent ouvertes et certains espaces de la maison deviennent publics. Cette situation est très présente dans la vie du quartier où on y trouve de nombreux métiers et services – des retouches, des petites réparations, des jeux pour enfants et l'offre commerciale de produits domestiques – sans besoin d'aller les chercher au-delà des frontières du quartier.

La distribution des espaces dans les habitations du *kampung* dépend du niveau socio-économique. Les groupes les plus aisés habitent des résidences dont les usages des espaces sont plus spécialisés, par exemple la cuisine qui occupe une place fixe dans l'architecture des lieux. Quant aux résidences plus précaires, l'espace de la cuisine n'est pas toujours désigné. En termes généraux, ce dernier inclut des dispositifs techniques qui permettent les traitements et la cuisson des aliments ainsi que les espaces de stockage et de conservation des ingrédients frais, secs et des plats préparés. Lorsque l'espace de la cuisine vient à manquer, tant le stock (et donc les prévisions) que la préparation et la conservation se transforment. Ces éléments sont cruciaux dans l'arbitrage entre l'achat de produits prêts à manger et la cuisine domestique. Les conditions de vie dans le *kampung* sont particulièrement inadaptées pour la conservation d'aliments dans les maisons : la température y est très chaude (33°C en moyenne avec des taux très élevés d'humidité) et de très fortes pluies se présentent pendant les quatre mois de la mousson entre novembre et février demandant des lieux de rangement secs, donc hermétiques et plutôt frais. L'improvisation des constructions de l'habitat en bord de fleuve fait que des zones entières ne soient dotées d'un système d'égouts ni d'autres infrastructures d'assainissement appropriées, exposant ainsi les aliments à des ravageurs (des rats et des chats, principalement, mais bien d'autres), aux mouches et moustiques, ainsi qu'à des mauvaises conditions de conservation. Le stock n'est pas une pratique commune. Dans ce contexte, la crainte de la souillure et de la contamination est l'une des causes principales de la méfiance vis-à-vis d'éventuels restes, ce qui justifie davantage l'achat de produits prêt-à-manger vendus en portions dans la rue.

Les espaces dédiés à la cuisine domestique ont plusieurs formes : cuisines à l'intérieur des foyers, cuisines partagées, cuisines communautaires, équipements de cuisine transportables ou bien juste un cuiseur électrique de riz. Les formes spatiales possibles des repas sont, au point de vue du lieu de préparation, ainsi très variables. Les maisons avec peu d'espace à l'intérieur et qui se placent surtout en bordure du fleuve occupent les espaces communs pour la réalisation

de tâches domestiques dont la cuisine, grâce à la mobilité des équipements. La façon dont ces espaces sont occupés est régie par des normes établies communautairement et organisées selon le principe du respect mutuel. La cuisine domestique transforme aussi les espaces communs. Les équipements, la cuisinière et les ustensiles s'installent à l'extérieur des maisons, tantôt au pied des portes, tantôt dans des espaces communs conçus pour ces installations momentanées dont l'usage s'organise selon l'ordre d'arrivée des usagers. 19,5% des ménages du *kampung* déclarent utiliser ce système, particulièrement ceux qui logent dans des espaces réduits ou en location. Ainsi, les espaces culinaires domestiques constituent des éléments du paysage alimentaire dynamique du *kampung*. Toutefois, le fait d'avoir une cuisine ou des équipements ne veut pas pour autant dire qu'ils soient utilisés systématiquement comme nous le verrons plus loin.

Le foyer en tant qu'unité de services permet le repos, l'alimentation, l'hygiène et la protection des habitants, ces services étant circonscrits dans un espace défini. Au *kampung*, plusieurs de ces services ont lieu à l'extérieur et sont partagés entre voisins. Nous avons vu que les installations des cuisines domestiques peuvent se déployer dans les espaces communs de façon fixe ou temporelle, privée ou partagée. Les pratiques alimentaires de cuisine et de consommation ont lieu aussi dans les espaces communs du quartier. D'autre part, les foyers en situation de pauvreté partagent des toilettes communes avec d'autres foyers dans la même situation. Ces sanitaires sont des espaces construits par les voisins, des installations en bambou installées par-dessus le fleuve. Que ce soit pour l'hydratation, la cuisine, l'hygiène personnelle, les canalisations ou le nettoyage de la maison, les pratiques quotidiennes du voisinage s'organisent spatialement selon la localisation des points d'eau. Le partage des pièces d'eau et les difficultés liées à leur accès sont en général des révélateurs de la précarité et cet aveu est teinté de honte. Ces difficultés sont généralement connues des voisins qui tentent toujours d'aider ceux qui n'en ont pas en leur donnant accès, par exemple à leur pompe à eau et en considérant cette situation dans d'autres échanges de services et de biens. De même, des circuits d'entraide (*gotong royong*¹¹⁶) se mettent souvent en place autour de l'eau (nettoyage des canalisations, installations rustiques, etc.).

A l'origine de ce travail, les proximités spatiales et les densités résidentielles ont constitué les soubassements des hypothèses établissant des liens de corrélation entre la densité de l'habitat et les formes d'acquisition alimentaire, l'hypothèse étant que des espaces résidentiels trop

¹¹⁶ *Gotong royong* : « entraide », « travail communautaire ». Diverses formes de collaboration et de réciprocité qui se déploient à plusieurs niveaux (personnel, travail, politique). Plus largement il s'agit d'une valeur culturelle et morale qui encadre les interactions sociales dans toute la société indonésienne traditionnelle.

peuplés sanctionnaient les espaces culinaires et donc stimulaient le recours à l'acquisition marchande. Le taux élevé d'achats et de consommations dans la rue en lien avec la sécurité alimentaire a beaucoup été travaillé par des institutions de développement. Plusieurs auteurs étudiant la pauvreté des grandes villes assurent que c'est à cause d'une « pauvreté spatiale » entre autres « pauvretés » que les mangeurs se voient obligés de réduire, voire d'éliminer les espaces de la cuisine et donc de se tourner vers l'achat auprès de vendeurs de rue (Satterthwaite *et al.*, 2010; Tacoli *et al.*, 2013). La pauvreté spatiale est définie de manière quantitative par le nombre de personnes dormant dans le même espace, et de manière qualitative par les usages des espaces. Toutefois, ces assertions ne coïncident pas entièrement avec les données ethnographiques et quantitatives recueillies dans cette recherche. A cet effet, nous avons construit un score pour caractériser l'équipement des cuisines en trois degrés (*faible, moyen et complet*) selon : 1) les équipements (cuisinière, frigo) ; 2) l'emplacement (à l'intérieur, à l'extérieur ou mobile) et 3) l'usage privé ou partagé (Fig. 39). Le score nous montre que 80% de la population a accès à une cuisine équipée.

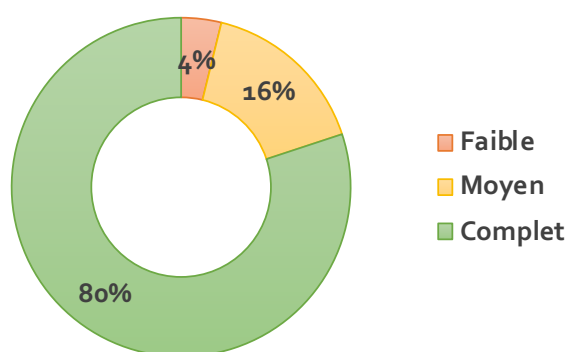


Fig. 39 - Score d'équipement des cuisines (n=397)

Ce score a été par la suite mis en relation avec la part des prises alimentaires issues de la cuisine domestique qui ont été consommées au cours de la journée et qui nous avons exprimées en ratios « aucune à une quart », « un quart à la moitié », « la moitié à trois quarts » et « trois quarts à la totalité » (Fig. 40). Les résultats démontrent qu'en fonction de l'accès à une cuisine équipée la part des prises mangées qui sont cuisinées au domicile augmente. Pour ceux qui n'ont pas de cuisine ou d'équipements mobiles, les pratiques culinaires au domicile sont presque, voire totalement, absentes dans leur quotidien. Il existe donc une augmentation significative des pratiques culinaires suivant le niveau d'équipement des cuisines, ce qui confirme en partie les approches en termes de *pauvreté spatiale* objective, se traduisant par

l'absence d'une cuisine est un déterminant de la baisse de la cuisine domestique. Mais, étant donné que 80% des ménages déclarent avoir une cuisine, comment expliquer le recours massif de la majorité des mangeurs à la rue ?

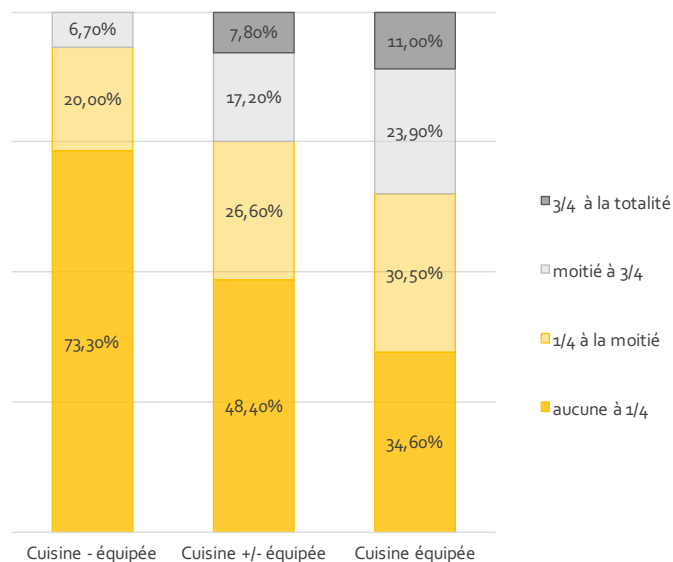


Fig. 40 – Ratio des prises cuisinées au domicile sur le total des prises de la journée selon l'indice d'équipement des cuisines - ($\chi^2=13,306$; ddl=6 ; $p=0,038$)

Une deuxième approche de cette question est l'étude des densités résidentielles. Un des critères de caractérisation des *slums* pour UN-Habitat (Nolan, 2015; UN-Habitat, 2010) est la densité résidentielle posant que lorsqu'une pièce est partagée par plus de 3 personnes, un habitat est densément habité. Les logements dans le *kampung* ont des configurations variées qui se différencient par le nombre d'étages, la taille et le type d'habitat (chambre, maison, étage, pièce unique). Afin de construire une variable de mesure, nous avons d'abord relevé les dimensions en mètres carrés du rez-de-chaussée, puis le nombre d'étages pour chaque maison. Ensuite, on a divisé par 10 leur produit en mètres carrés (nous avons établi la taille moyenne d'une chambre à 10 mètres carrés), pour obtenir de cette manière le nombre de *pièces* de 10 mètres carrés par maison. Puis, ce score a été divisé par le nombre d'habitants. Ainsi, nous avons obtenu une typologie tripartite de densités dans les résidences du *kampung* : 1) *forte* – au moins 5 personnes par pièce – ; 2) *moyenne* – entre 3 et 4 personnes par pièce – et 3) *faible* – maximum 2 personnes par pièce –. Ce score a été par la suite croisé avec le profil du mode d'acquisition alimentaire (Fig. 41).

Il existe une corrélation entre les modes d'acquisition et la densité des résidences : les pratiques de cuisine domestique sont plus importantes lorsque la densité est *faible* et elles diminuent

lorsque la densité est *forte*. Dans les foyers à *forte* densité, les journées alimentaires basées principalement sur la cuisine domestique représentent 26,8% sur le total des modes d'acquisition alimentaire, tandis que dans les foyers à *faible* densité ces mêmes journées correspondent à 39,2%. Dans le même sens, l'acquisition prêt-à-manger est beaucoup plus présente lorsque les mangeurs habitent dans une maison à *forte* densité. Ainsi, la part des prises cuisinées à domicile est plus importante lorsque le foyer est moins densément habité. Une première voie d'explication est à chercher dans le fait que les maisons très densément habitées et où les conditions matérielles sont souvent précaires privilégient d'autres usages de l'espace et des temps domestiques.

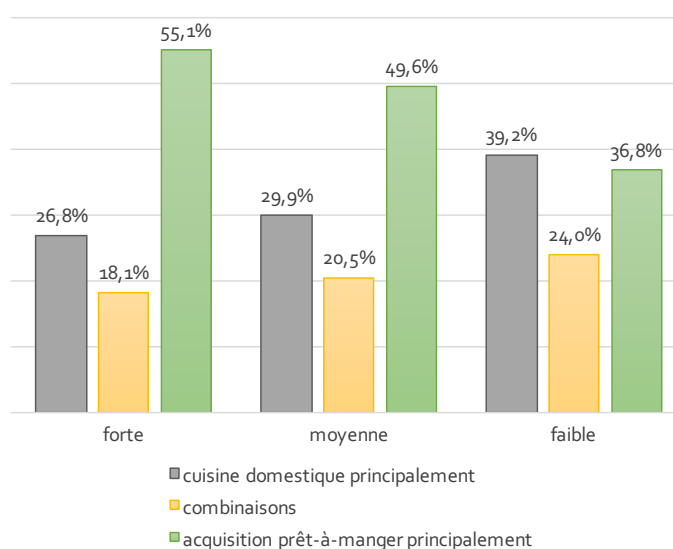


Fig. 41 - Modes d'acquisition des aliments selon la densité résidentielle - ($\chi^2=9,054$; ddl=4 ; $p=0,060$)

Les variables d'équipement de cuisine et de densité de l'habitat sont par ailleurs corrélées ($p=0,001$) : plus l'habitation est dense, et moins la cuisine est équipée et d'usage privé. Dans les conditions de densité résidentielle *forte*, les espaces et les équipements pour la cuisine sont souvent utilisés pour d'autres fonctions de la maison. Avoir un espace dédié et/ou des équipements n'est pas suffisant pour que des pratiques culinaires aient lieu. Les dispositions spatiales du domicile sont donc des facteurs qui agissent sur les pratiques d'acquisition mais ne sont pas les seuls déterminants. Nous dresserons dans la partie suivante la caractérisation des conditions économiques des ménages du *kampung* afin d'approfondir la compréhension de ces pratiques.

2. Économies domestiques du culinaire

La compréhension de l'économie domestique implique la prise en compte du secteur d'activité d'où proviennent les revenus afin de déterminer leur influence sur les pratiques d'acquisition, suivant qu'ils soient plus ou moins stables. Le terme *informalité* est mobilisé pour recouvrir plusieurs aspects de la vie des mangeurs du *kampung* (Roy, 2005; Simone, 2011). Ici, nous nous occuperons principalement des sources de revenu du ménage en considérant leur stabilité –c'est-à-dire le caractère changeant des montants au cours du temps et leur fréquence journalière, hebdomadaire et mensuelle ou indéfinie– en relation avec le secteur d'activité. Nous avons vu qu'il existe une importante dépendance au monde marchand pour l'achat de produits prêts-à-manger et nous tenterons d'en faire ressortir les mécanismes socio-économiques.

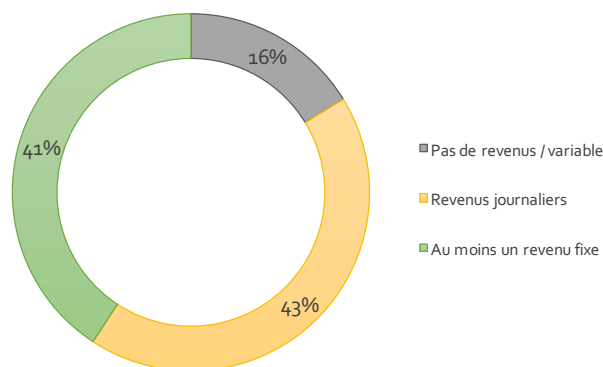


Fig. 42 - Statistiques descriptives des fréquences des revenus des ménages (n=400)

Une première classification des ménages a été effectuée selon les fréquences des revenus (toutes les sources déclarées de revenus des ménages ont été prises en compte) ainsi que les aspects relatifs à la variabilité. Trois groupes ont été dégagés : 1) les ménages sans revenus ou avec des revenus dont la fréquence n'est pas prévisible ; 2) les ménages avec des revenus journaliers (il est important de noter qu'il s'agit majoritairement de ménages à un seul revenu) ; et 3) les ménages avec au moins un revenu fixe (hebdomadaire ou mensuel). Sur le total des ménages recensés 16% n'ont pas de revenus ou ils sont très variables, 43% des ménages du *kampung* ont des revenus journaliers, tandis que 40,8% ont au moins un revenu fixe (dont 4,8% des ménages avec deux revenus fixes et stables).

En regardant les relations entre les configurations socio-économiques des ménages et les modes d'acquisition, on peut observer que les mangeurs des ménages à plus forte incertitude

économique ont moins tendance à acheter leurs prises alimentaires. Le nombre total de prises achetées prêt-à-manger explique les comportements décrits précédemment. En effet, selon la variabilité des revenus, le nombre de prises achetées varie (Fig. 43) : 61,5% des mangeurs des ménages sans revenus ou variables consomment quotidiennement entre 1 et 2 prises achetées prêt-à-manger dans la journée et 23,1% n'en consomment aucune. Suivant la stabilisation économique, le nombre de prises achetées prêt-à-manger augmente.

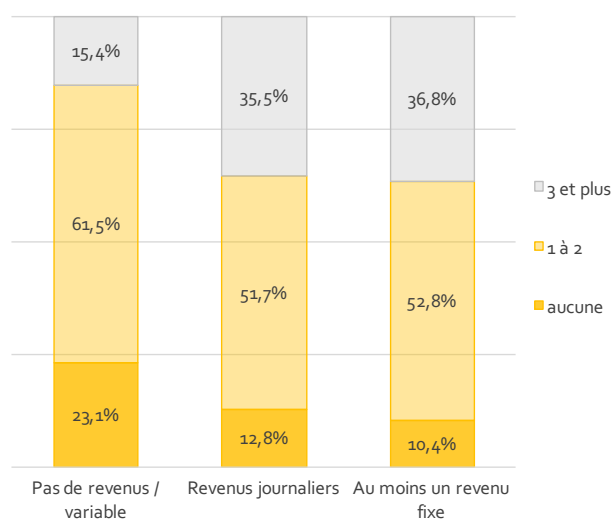


Fig. 43 - Nombre de prises achetées prêt-à-manger selon la fréquence des revenus du ménage. (khi²= 13,703; ddl=4 ; p=0,008)

Cette démonstration est corroborée par les croisements avec l'indice de niveau de vie réalisé sur la base de 13 indicateurs et nous avons obtenu trois groupes différenciés par le niveau de vie : *pauvres* (31,5%), *moyens* (37,8%) et *aisés* (30,8%). Des corrélations entre les pratiques d'acquisition de prises prêt-à-manger et le niveau de vie sont vérifiables¹¹⁷. Concernant les pratiques d'acquisition prêt-à-manger, les résultats vont dans le même sens que ceux obtenus en analysant la stabilité des revenus : la part des prises achetées prêt-à-manger est plus importante pour les mangeurs avec un niveau de vie élevé tout comme le nombre total de prises achetées (Fig. 44).

¹¹⁷ Contrairement aux pratiques de la cuisine domestique qui ne sont pas corrélées avec cet indice.

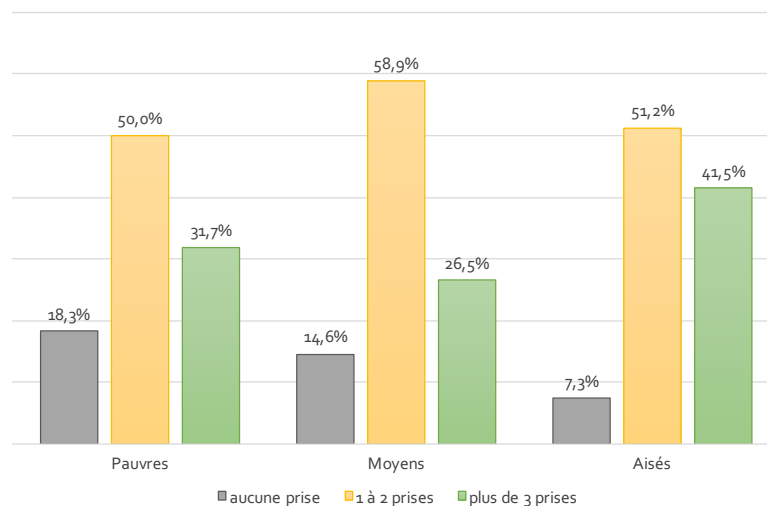


Fig. 44 – Nombre de prises achetées prêt-à-manger selon l'indice de niveau de vie. (khi²=11,650 ; ddl=4 ; p=0,020)

Ces résultats font écho à des travaux réalisés en Afrique. A Bamako, le recours à l'alimentation de rue est présent dans toutes les classes sociales et avec plus d'intensité dans les couches aisées. En nature, leurs consommations sont plus variées et consistantes que celles des habitants plus pauvres (Malvy *et al.*, 1998). Les dépenses en numéraire sont aussi plus importantes pour les habitants les plus riches mais pèsent plus dans les budgets des ménages les plus pauvres comme cela a été montrée au Ghana (Mensah *et al.*, 2013). Avec l'augmentation du niveau de vie, le nombre de prises achetées prêt-à-manger augmente. En effet, les prises achetées sont considérées comme un luxe, notamment celles qui se trouvent au-delà du registre du plat traditionnel. Ces formes de dépenses s'adosent sur des rationalisations qui visent à faire plaisir à tous, principalement aux enfants, et à profiter de l'offre extérieure. Ces résultats permettent d'affirmer que l'augmentation du niveau de vie produit deux phénomènes : d'une part l'augmentation de prises achetées prêt-à-manger et d'autre part le relais de la cuisine domestique par l'alimentation prêt-à-manger. On aurait pu croire qu'avec plus de moyens les ménages auraient conservé les pratiques culinaires (plus de ressources spatiales et économiques permettant par exemple d'avoir de l'aide à la maison), tout en se tournant vers le monde marchand pour l'expérimentation de nouvelles recettes ou pour des consommations en dehors des repas principaux. Or, le relais technique pour la cuisine du plat quotidien est tout aussi opérant. Ainsi, au fur et à mesure que le niveau de vie augmente, les pratiques culinaires domestiques diminuent laissant de plus en plus la charge de la cuisine à l'entourage extérieur. Concernant les ménages très pauvres, l'espace et le niveau de vie contraignent les pratiques culinaires domestiques et les mangeurs doivent se procurer leur alimentation par l'achat du prêt-

à-manger. Ainsi, les pratiques d'acquisition hors-foyer ont, selon le niveau de vie, des déterminations différentes. Le nombre de prises achetées prêt-à-manger augmente avec les revenus et avec la stabilité de ces derniers, les foyers dont les revenus sont instables et changeants ont tendance à acheter moins de prises prêt-à-manger. Toutefois, les foyers pauvres dépendent dans l'absolu plus de l'acquisition marchande car ils ne peuvent pas cuisiner chez eux. Ces achats sont davantage calculés et visent la sécurisation de l'alimentation de la journée (au travers de deux repas principalement) et non des satisfactions d'ordre hédonique ou de passe-temps, plus présentes dans les pratiques des mangeurs *aisés*.

Les conditions matérielles de vie, spatiales et économiques sont des déterminants importants des pratiques culinaires, mais ne sont pas suffisants pour comprendre la variabilité des modes d'acquisition. Nous approfondirons par la suite la compréhension des relations entre les configurations familiales et les processus de décision du mode d'acquisition à l'échelle du foyer par la double gestion du budget et des préférences individuelles.

3. Les configurations domestiques

Les compositions familiales dans les *kampungs*, sont des témoins des liens sociaux et familiaux existants entre les mondes urbain et rural, caractéristiques des enclaves de pauvreté des grandes villes (Ezeh *et al.*, 2017). Lorsque les familles grandissent, soit elles envoient leurs enfants vivre avec le groupe familial déjà installée au *kampung*, soit ce sont les parents qui migrent les premiers et laissent derrière leurs enfants, en attendant que la situation en ville se stabilise pour venir les chercher, ce qui explique d'ailleurs les liens très étroits qu'ils gardent avec le monde rural. D'autre part, les routes migratoires sont souvent tracées par des parents proches ou des voisins. Des familles entières s'installent à proximité, ce qui crée des interactions en dehors des résidences dans des espaces publics désormais familiaux. Le *kampung* est donc le lieu privilégié de socialisation, d'autant plus que le travail a lieu dans les immédiateurs ou à l'intérieur. Ainsi, des relations de parentèle et de voisinage sont maintenus et même pérennisés par la vie dans le quartier. Au sein du *kampung*, les mariages entre voisins et les héritages patrimoniaux renforcent le caractère familial des liens de voisinage. Les mariages entre voisins où l'un des deux hérite de la maison familiale produisent l'effet d'une « lignée » dont on peut faire remonter l'histoire à des ancêtres connus de tous. Grâce à des mouvements de migration (les personnes partageant la même origine s'installent dans les mêmes rues) et à des alliances, la proximité géographique de la famille étroite ou étendue produit le sentiment d'appartenir à « *une grande famille, une grande maison* », comme l'explique Pak Sito (66 ans) : ils sont tous comme des frères et des sœurs. Le sentiment

d'appartenance à la communauté passe par le fait d'avoir des parents voisins, si bien que les *nouveaux arrivants*, caractérisation donnée aux nouveaux voisins sans liens de famille dans le voisinage, sont souvent mal intégrés à la vie communautaire.

Plusieurs formes de cohabitation existent dans le *kampung*. Le modèle familial prépondérant est le couple marié avec des enfants (80,5%), suivi de loin par les personnes seules (veuves ou divorcées) avec des enfants (11,5%). Des ménages avec des liens plus ou moins forts de filiation partagent un même espace résidentiel mais l'alimentation de chacun est gérée de façon indépendante. Dans les enquêtes de consommation, la cuisine, *dapur* en indonésien, correspond à la définition du « ménage ». L'unité économique domestique trouve sa définition dans « *makan dari satu dapur* ¹¹⁸ », c'est-à-dire le groupe de personnes qui mangent à partir de la même provision commune. Ainsi, la notion de ménage comprend la répartition entre une *communauté de consommation* des ressources produites par la *communauté de production* (Gastellu, 1980). La figure des jeunes couples habitant chez les parents de la fille mariée est assez commune et le jeune couple ne se sépare du foyer parental que lorsque sa situation économique le lui permette, des petits-enfants arrivant souvent avant pour recomposer les formes résidentielles. Les ménages sont identifiés administrativement par un système de cartes, la *kartu keluarga* (« carte de famille »), en y indiquant les parents et les enfants. Cette carte leur donne une identification qui leur donne l'accès à des aides sociales et autres services ; elle sert de base pour les recensements populationnels et localise leur résidence. En effet, c'est grâce à cette carte qu'une résidence est recensée et formalisée, les ménages habitant dans des constructions spontanées informelles n'ont pas de carte de famille tant que cette résidence n'est pas reconnue par le gouvernement de la ville (Dietrich, 2014b).

La gestion économique des revenus journaliers se fait en général par la mise à disposition d'une somme d'argent par le chef de famille (généralement un homme) qui est par la suite gérée par la femme. Les compétences des femmes en termes de gestion du budget et du domicile en général reposent essentiellement sur leur capacité à gérer un montant variable et sont traditionnellement très reconnues (Kolopaking *et al.*, 2011; Koning, 2000; Papanek et Schwede, 1988). Dans le *kampung*, les hommes mariés sont les principaux fournisseurs de revenus, tandis que 47% des femmes sont au foyer. La production du revenu n'est toutefois pas toujours stable car pour ceux qui dépendent du commerce et du secteur informel les sommes perçues varient d'un jour à l'autre. De même, ces revenus peuvent ne pas être durables car l'emploi n'est pas constant : 14,9% des habitants adultes sont des *karyawan tidak tetap* (travailleurs non

¹¹⁸ *Makan dari satu dapur* : « manger depuis une seule cuisine » et par extension du même budget alimentaire (www.bps.gov.id)

permanents), tandis que 12,3% ont un contrat de travail fixe. Cette classification permet un premier aperçu de la gestion économique des ressources dans le foyer, en identifiant les liens de dépendance et la chaîne de décisions qui mènent à un recours plus ou moins intensif à l'alimentation de rue. Parmi les travailleurs avec un revenu stable et durable (c'est-à-dire ceux qui ont un contrat de travail fixe), la représentation féminine est très faible (4%), versus un total de 61,9% des femmes qui ne produisent pas de revenus. 29,7% des femmes exercent des activités générant des revenus durables mais non stables (notamment les activités de commerce ou de service liées au monde domestique, par exemple de couture, linge ou la vente de plats préparés), contre 36,9% des hommes qui sont principalement *ojek* ou vendeurs (Fig. 45).

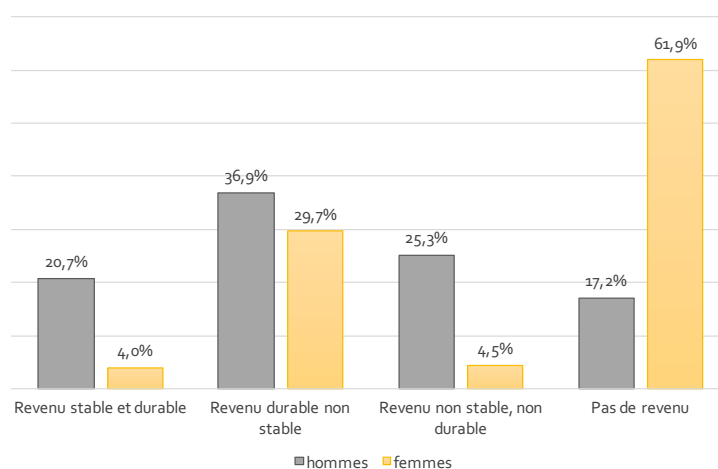


Fig. 45 – Score de stabilité des revenus pondéré selon le sexe.
($\chi^2 = 104,039$; $ddl=3$; $p=0,000$)

L'âge est aussi un facteur de différenciation à l'intérieur des ménages¹¹⁹ (Fig. 46). Les personnes âgées de plus de 60 ans ont plus tendance à ne pas avoir de revenus (+2,5) et à ne pas percevoir des revenus de manière générale (indices : *revenu stable et durable* et *non stable non durable* à -2,0). La tranche d'âge entre 30 et 39 ans est celle qui perçoit les plus de revenus de façon *stable et durable* (+2,4). Les personnes ayant entre 50 et 59 ans ont plus tendance à percevoir des revenus de façon durable mais non stable (+2,5), c'est-à-dire que ces revenus proviennent principalement du secteur informel. Finalement, les jeunes adultes entre 20 et 29 ans ont plus tendance à ne pas avoir de revenus (+2,3) et sont moins enclins à produire des revenus durables mais non stables (-2,6). Ainsi, à l'intérieur des ménages plusieurs rapports de dépendance s'établissent selon la personne qui produit les revenus : les personnes de plus de 60

¹¹⁹ Les tranches d'âge ont été définies selon celles utilisées dans les enquêtes nationales (Badan Pusat Statistik – www.bps.go.id).

ans, les jeunes entre 20 et 29 et principalement les femmes ne produisent pas des revenus. Les hommes adultes entre 30 et 59 ans sont ainsi les principaux pourvoyeurs de revenus.

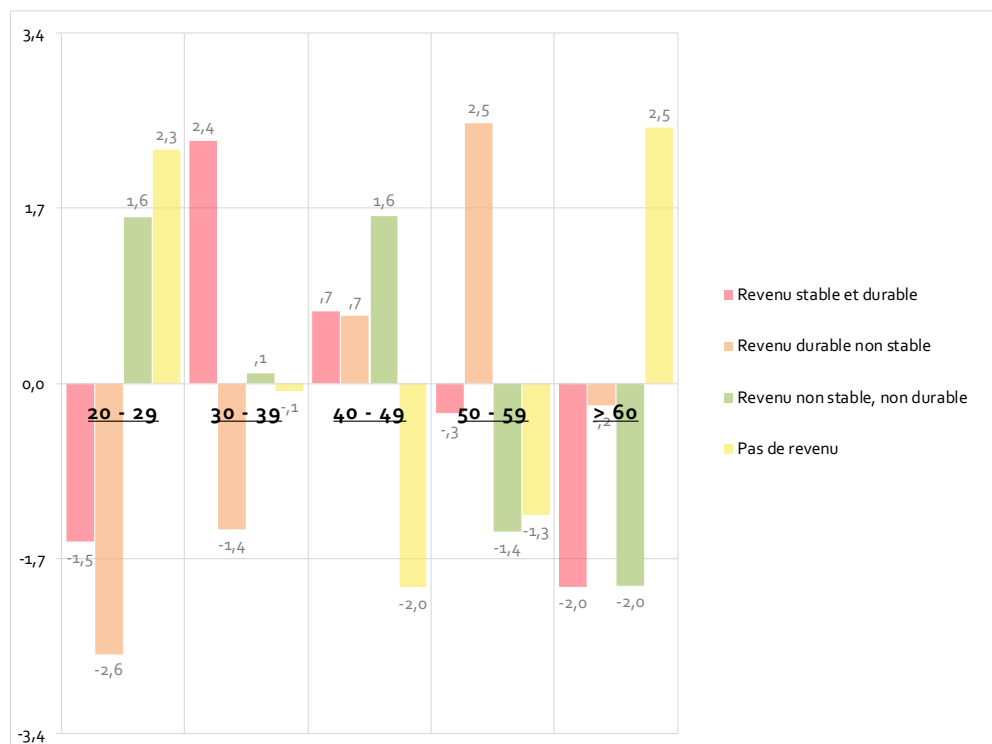


Fig. 46 – Score de stabilité des revenus selon tranche d'âge. Résidus standardisés.
($\chi^2=56,247$; ddl=12 ; $p=0,000$)

4. Gestion quotidienne de l'alimentation

La gestion des ressources économiques retombe sur le rôle des femmes. Toute décision concernant cette gestion est prise par la femme sans intervention de la part des hommes. C'est un rôle qu'elles assument avec beaucoup de fierté et pour lequel elles sont les seules « capables », « *les hommes ne savent que produire de l'argent* » (Bu Anita, 32 ans). Toute tâche associée au monde domestique, aussi bien que l'apprentissage de la gestion des ressources au travers de la cuisine, est une partie fondamentale de la construction du genre et du rôle féminins (Koning, 2000). Si les revenus pourvus par le mari ne suffisent pas, les femmes s'engagent dans des petits boulots (linge, ménage, ou vente de plats préparés au pied des maisons) pour les compléter. Lorsque les femmes ont un emploi, ce sera toujours dans le *kampung* ou dans les immédiateurs qu'il aura lieu, et pour la plupart il s'agira d'activités réalisées depuis leur résidence. De même, la cuisine domestique est un rôle qui leur est dévolu. La gestion de

l'alimentation se cristallise d'abord dans l'arbitrage entre la cuisine domestique et les allocations ponctuelles. En effet, les deux modalités ne coexistent que très rarement car les allocations journalières ne sont pas suffisantes pour pourvoir à la fois à la cuisine domestique et aux achats prêt-à-manger. Tant le travail culinaire que la distribution sous forme d'allocations sont à la charge des femmes qui arbitrent entre la centralisation des ressources par la cuisine domestique (qui nourrira tous les membres du foyer), ou au contraire la distribution monétaire en vue des achats prêt-à-manger. Le sens de cette décision a des répercussions sur l'alimentation de l'ensemble des membres du foyer et affecte leurs pratiques commensales car la deuxième option – largement préférée – individualise la décision alimentaire.

La cuisine est un espace de gestion des ressources alimentaires. Le partage alimentaire a plusieurs formes et la cuisine domestique est aussi une façon de *se* donner. Les considérations, communes aux hommes et aux femmes de la complexité de l'exercice culinaire rendent à ce dernier le caractère de générosité et de don. Les mangeurs reçoivent ce qui a été cuisiné car autrement celle qui a cuisiné se sentirait *bingung*, « confuse », si ce qu'elle cuisine n'est pas mangé. Cette confusion provient du fait que, dans le registre familial, cuisine et don sont indissociables. La cuisine domestique reflète aussi les goûts et préférences de la personne qui a cuisiné. De ce fait, le rejet d'un plat cuisiné par quelqu'un d'autre est interprété comme un rejet de la personne et de ses goûts et comme une dévalorisation des efforts qu'elle a réalisés. Ainsi, la valeur donnée aux pratiques culinaires se manifestant par l'acceptation ou le rejet d'un plat cuisiné est un moyen de reconnaissance sociale et un sûr moyen de reconnaissance de son travail et de son art culinaire. Les normes de partage alimentaire et des portions servies varient selon la forme d'acquisition. Une *cuisinée* implique la collectivisation des aliments par le biais de la centralisation des ressources alimentaires disponibles, l'achat prêt-à-manger, au contraire, sollicite davantage l'individu ne conduisant pas nécessairement aux partages d'aliments. Ainsi, la cuisine domestique est très valorisée par la quantité accessible car on peut se resservir, contrairement à l'alimentation achetée où les portions sont prédéfinies. Les mangeurs expriment qu'il s'agit ici d'une « liberté » introuvable dans les formes marchandes. Lorsqu'on cuisine on peut le faire « *en fonction de notre faim* » comme l'explique Bu Asiyah (35 ans). Cette liberté s'applique aussi aux temps pour manger, car chacun choisit ce qu'il veut manger sans qu'il y ait des protocoles spécifiques d'ordre, de nature ou de préséance mise à part l'importance que l'on donne à ce que les enfants mangent ce qu'ils veulent. La *cuisinée* est mise à disposition de tous mais elle n'implique pas pour autant des rassemblements, elle n'initie pas systématiquement des rituels de partage. A part les très jeunes enfants à qui on sert, les chargées de cuisine s'occupent rarement de la distribution des aliments qu'elles disposent pour le service

individuel. Le *manger ensemble* a un sens de partage des mêmes aliments, d'une alimentation en commun qui ne nécessite pas du *manger avec*, donc simultanément, mais qui s'exprime par l'ingestion des mêmes produits. La place qu'occupe la gastronomie domestique et les considérations des efforts et talents qu'elle requière incrémentent la valeur de ces incorporations. Par ailleurs la liberté de manger « à volonté » et de se resservir est un facteur de liaison entre les mangeurs.

Les femmes chargées de la cuisine manifestent une préférence pour le prêt-à-manger et gèrent les montants pourvus par leur époux selon plusieurs critères. Pour les petits enfants des allocations se font plusieurs fois par jour et à leur demande, entre 2.000 et 5.000¹²⁰ roupies entre deux et quatre fois par jour, jamais en une seule fois. Quelques-unes préparent dès le matin plusieurs billets de petite dénomination afin d'assurer leur distribution au cours de la journée. Cette répartition séquencée est une forme de contrôle de ce que les enfants mangent car il s'agit d'une manière de distribuer temporellement ces consommations. Les demandes des enfants se font selon les passages des vendeurs dans les rues, par identification à des pairs plus âgés qui consomment un produit particulier, par exemple. Avoir des enfants est synonyme de dépense car les demandes de *snacks* et de *jajan* sont très récurrentes, ce qui représente une pression quotidienne sur des budgets parfois limités, d'autant plus que des mères voisines poussent les autres à donner à leurs enfants davantage, souvent plus que ce qu'elles ne seraient prêtes à donner, la satisfaction du moindre désir de l'enfant étant pour toutes prioritaire. Dans ce contexte, le regard et la surveillance des autres est pour beaucoup dans les prises de décision (Martha *et al.*, 2012). La place qu'occupe l'enfant, à qui on satisfait ses envies systématiquement, couplée à la crainte de la faim, sensation intenable, dispersent les dépenses au cours des journées et pèsent lourd sur les budgets alimentaires. Les familles essayent pour autant de s'y adapter. Les foyers en détresse économique doivent refuser ces dépenses à contrecœur, ce qui produit des crispations et des tensions à l'intérieur des familles. Les envies des enfants sont à l'origine des motivations qui mènent à l'achat de plats préparés pour toute la famille, car les mères avouent avoir peur de ne pas satisfaire leurs envies. Il est donc préférable de se pencher vers l'approvisionnement extérieur même si la cuisine domestique peut paraître plus économique.

Ces rationalités visent la satisfaction et le plaisir personnel de chaque mangeur depuis son plus jeune âge. D'autre part, les adolescents reçoivent une seule allocation journalière (plus importante que celle des jeunes enfants) vouée à l'alimentation et aux transports. Néanmoins,

¹²⁰ L'équivalence entre l'Euro et la Roupie Indonésienne (IDR) était de 1 à 15000 en 2014 (date des travaux de terrain).

ces montants sont le plus souvent destinés à d'autres produits, comme du forfait pour le téléphone portable, des jeux vidéo dans des cafés internet pour les jeunes hommes, et des produits de beauté et d'hygiène pour les jeunes femmes. Ils auront donc tendance à faire des économies en vue de ces dépenses que leurs parents ne peuvent pas assumer. Les dépenses alimentaires des adolescents s'articulent autour de snacks plus chers, dans les *convenience stores* notamment, qu'ils partagent entre copains. Chacun bénéficie de la liberté de dépense et de l'autonomie apprises dès le plus jeune âge, car ces dépenses ne sont pas surveillées par les mères qui plutôt encouragent, avec le concours des pères, l'autonomisation de l'alimentation de leurs enfants et l'apprentissage de la gestion budgétaire. Le réseau d'interconnaissance formé par les voisins, les parents et les vendeurs sert toutefois de soutien à la surveillance des enfants et de leurs dépenses, tout le monde se connaît et sait qui est l'enfant de qui. Par ailleurs, des indications généralement données par les mères par rapport au vendeur à qui ils peuvent acheter selon des liens de proximité et d'interconnaissance orientent largement les choix des enfants. Quant aux adultes, ils donnent d'abord place aux dépenses de leurs enfants et en dernier lieu aux leurs. En général, les préférences personnelles sont mises en avant comme des déterminants de la décision pour l'achat des plats prêt-à-manger. L'individualité des mangeurs s'exprime ainsi par ses préférences alimentaires et par la liberté de choix que la délocalisation de la cuisine journalière favorise. En parallèle, l'autonomie alimentaire concernant notamment les choix et la négociation est apprise par cette même voie.

Néanmoins, d'importantes injonctions relatives au rôle féminin de la cuisine domestique sont avancées par les femmes plus âgées qui voient dans l'affaiblissement de ces pratiques une négligence.

“Based on my opinion the present days are more practical. As busy as an individual can be, they can rely on a ready food to buy. Back then, it was nicer. We can make our own food; the hygiene also can be guaranteed for family. It feels good when you can process your own meal. Now, the modernization has come forward, to avoid wasting energy it would be better buy your food. Young mothers don't work.¹²¹” (Bu Neti, 54 ans).

La baisse de la cuisine domestique et l'accroissement des pratiques d'achat prêt-à-manger sont pour elles l'aspect de l'alimentation qui a le plus évolué dans ces derniers temps, argumentant un lien de causalité entre les deux et donc responsabilisant directement les femmes plus jeunes.

¹²¹ « Selon moi, les jours présents sont plus pratiques. Aussi occupé que puisse être un individu, il peut compter sur un aliment prêt et l'acheter. Mais à l'époque, c'était mieux. Nous pouvions préparés nos propres aliments ; l'hygiène pouvait également être garantie pour la famille. Cela fait du bien de pouvoir préparer son propre repas. Maintenant que la modernisation est avancée, pour éviter de gaspiller de l'énergie, il vaut mieux d'acheter votre nourriture. Mais les jeunes mères ne travaillent pas. »

Même si l'alimentation de rue est ancrée dans les traditions du pays et n'est pas en soi une particularité ni des temps actuels ni de la ville, son rôle dans l'alimentation quotidienne, en remplaçant la cuisine domestique, constitue un bouleversement majeur des rôles féminins. Pour les femmes plus âgées les nouvelles mères négligent leur rôle en privilégiant les commérages dans l'espace public, ce qui d'après elles contribue de surcroît à l'excessive consommation de snacks par les enfants. Ces jeunes femmes préfèrent, de leur aveu, ne pas faire la cuisine à cause de leur « lassitude ». Pour les femmes les plus âgées, la place de la femme est à l'intérieur et leur rôle est de faire la cuisine. Les enfants seraient donc mal nourris car nourris à la demande et sans « l'ordre approprié » à cause du comportement des mères en dehors des foyers.

Ces résultats posent les bases pour la compréhension des rapports existants entre les morphologies socio-économiques et les comportements d'acquisition. En considérant les variables matérielles et socio-économiques, il s'agit toutefois d'un processus social de rationalisation aux soubassements des transferts qui s'opèrent entre les sphères domestique et marchande de l'alimentation. La partie suivante approfondit la description et la compréhension des voies empruntées par les aliments dans les espaces culinaires du *kampung*.

II. Les voies du culinaire entre le monde domestique et le monde marchand

D'un point de vue anthropologique devenu classique, les rituels culinaires transforment la « nature » en « culture » par des processus d'identification du comestible au mangeable (Lévi-Strauss, 1968). Claude Fischler définit le *système culinaire* comme l'ensemble de classifications, de règles et d'opérations techniques et rituelles qui permettent l'identification des aliments et la construction du répertoire du mangeable (Fischler, 2001). Dans les aspects techniques, la cuisine domestique est un processus à plusieurs phases qui commence par le choix des ingrédients bruts, les opérations préliminaires, la transformation ou *accommodation* dans les termes de Jack Goody (1984) par exposition au feu ou autres techniques, et les assemblages. Au travers de cette séquence les aliments subissent le passage à la « culture », ils y sont identifiés et donc mangeables face aux risques de contagion symbolique ou physiologique. Loin de se présenter comme une simple succession faim-acquisition-consommation, pour Catherine Perlès l'acte culinaire est un véritable *projet* dont toute une série d'opérations dépend sollicitant la prévision et la réflexion (Perlès, 1979). Les traitements et les transformations que subissent les aliments composent une séquence à plusieurs étapes. A

chaque étape de l'acquisition alimentaire (Leroi-Gourhan, 1945), une série d'interactions et d'acteurs différents entrent en jeu configurant le réseau social de la *filière du manger* (Corbeau et Poulain, 2002). Les espaces culinaires – géographiques, sociaux, symboliques – varient selon le niveau de vie et l'achat de plats prêts-à-manger vendus dans l'enceinte du *kampung* est majoritaire, ce que les mangeurs ont identifié comme étant l'élément majeur du changement alimentaire. Nous désirons comprendre la nature et le sens des mouvements du culinaire entre la sphère domestique et la sphère marchande. Dans cette perspective, afin de reconstituer les démarches d'acquisition alimentaire, nous allons d'abord reconstruire le *projet culinaire* domestique suivant d'abord les dimensions spatiales et temporelles pour observer, ensuite, les relais qui s'opèrent du point de vue technique, du répertoire de recettes et social.

1. Spatialité et temporalité du projet de la cuisine domestique

Un itinéraire d'acquisition alimentaire comprend plusieurs étapes et permet d'expliquer les interactions à la base de ces processus décisionnels (Poulain, 2002b). L'itinéraire de la consommation proposé par Dominique Desjeux (2002, 2006) ouvre sur une lecture de ces interactions et permet de différencier ses diverses étapes. Sur cette base, nous avons reconstruit l'itinéraire de la cuisine domestique sur la base des descriptions rapportées par les femmes chargées de la cuisine, ainsi que sur les observations ethnographiques des séquences culinaires. Ce point de repère nous permettra d'identifier et d'expliquer les différents transferts, passages et relais qui ont lieu entre la sphère domestique et la sphère marchande suivant deux axes principaux : la spatialité et la temporalité (Tableau 6).

Étape	Spatialité	Temporalité
Décision du mode d'acquisition	Sphère domestique féminine	<ul style="list-style-type: none"> • Quotidienne • Dépendante des rythmes des salaires
Approvisionnement Mobilité	<ul style="list-style-type: none"> • Implique le déplacement vers le marché • Connaissance du lieu et des vendeurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Tôt le matin de façon à acheter des produits frais • Durée : 1 à 2 heures
Installation des éléments nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> • Selon le type de cuisine : occupation d'espaces privés ou communs • Acquisition d'eau potable (achetée, du fleuve, des pompes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Selon du type de cuisine temps d'installation • Rythmée selon les autres installations si à l'extérieur • Temps d'obtention de l'eau potable
Préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion de l'espace de la cuisine et recettes selon les ressources, les équipements et les ustensiles 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 seule fois dans la journée • Entre 10h et 12h • Durée : 1 à 2 heures
<i>Après la consommation</i>		
Rangement, lavage	<ul style="list-style-type: none"> • Selon le type de cuisine • Eau potable (achetée, du fleuve, des pompes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Temps d'obtention de l'eau potable • Durée : 1 heure
Gestion des restes	<ul style="list-style-type: none"> • Espace de stockage • Adéquation de cet espace (froid, humidité, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Courte durée de stockage • Dépendante des moyens à disposition

Tableau 6 – La séquence culinaire d'après l'itinéraire de la consommation de Dominique Desjeux

Il s'agit ici d'une représentation synthétique des projets culinaires des femmes de la *Tanah Rendah* et des zones intermédiaires. Les différenciations socioculturelles relevées à l'intérieur de *kampung*, les avoirs matériels et spatiaux, ainsi que leurs formes d'agencement dynamisent et diversifient davantage les configurations possibles de ce modèle.

Le processus culinaire décrit déborde largement l'acte culinaire par des activités en amont et en aval de la transformation culinaire *stricto sensu*, se concentrant généralement au cours d'une matinée. Il commence systématiquement par l'approvisionnement en matières premières dans le marché qui se trouve à l'entrée du quartier et se compose d'une succession de locaux vendant des produits frais (fruits, légumes, poisson et viande rouge), des produits secs, des produits transformés prêts à la consommation ou avec une transformation préliminaire (par exemple des produits fermentés ou précuits) destinés aux vendeurs de rue ou à la cuisine domestique. Le marché occupe une place centrale dans l'organisation spatiale et alimentaire pour la plupart de la population du *kampung*. Il s'agit d'un lieu de référence spatial et social, étant donné la densité des interactions sociales qui y ont lieu entre les différents acteurs de la filière et plus largement dans l'organisation des relations dans le *kampung*. Les vendeurs du marché s'approvisionnent à 2 heures du matin auprès des grands marchés de la ville, en y acquérant majoritairement les invendus ou les produits de moindre qualité pour les revendre ensuite sur le marché du *kampung*. Les vendeurs de rue s'y approvisionnent vers 4 heures du matin et les femmes au foyer vers 6 heures et 7 heures du matin après le début des classes des enfants. Les distances sont parcourues à pied. Une fois sur le marché, les interactions avec les vendeurs se fondent sur des liens établis depuis longtemps. Le menu est décidé sur le moment, par la combinaison des savoir-faire culinaires, des provisions des vendeurs et du montant pourvu. Les quantités achetées sont calculées pour faire les deux repas principaux de la journée si possible pour tout le *dapur*, ou groupe domestique, en incluant le riz, les légumes, les protéines (œuf, tofu, *tempeh* ou poisson, principalement) et les fonds de cuisine tels que l'huile et les condiments. La rationalisation de ces dépenses repose sur des calculs complexes qui tiennent compte à la fois des aspects purement monétaires (relation des prix, des quantités et du montant à dépenser) et des savoir-faire techniques et culinaires en lien avec la volonté explicite de faire plaisir à tous. Puis, au retour à la maison vers 9 heures, l'installation des instruments s'initie-t-elle, des équipements et autres dispositifs nécessaires pour la transformation culinaire, avec un important degré d'efforts à fournir (et de déploiement dans l'espace) suivant les ressources domestiques. Dans le cas des installations dans les espaces communs ou dans celui des cuisines partagées, les temporalités sont subordonnées à celles des autres usagers. Tout cela, sans compter l'accès à

l'eau potable pour la cuisine et le nettoyage depuis des pompes, des bidons ou du fleuve (qu'il faut bouillir avant la consommation).

Commence alors le processus de transformation culinaire *stricto sensu*, fait de façon individuelle principalement. En général, le riz blanc est cuisiné dans un cuiseur électrique et le temps de cuisson est calculé de façon à avoir du riz cuit à midi ou environ, car la fraîcheur de cette cuisson est non seulement appréciée mais nécessaire. En parallèle, les préparations complémentaires prennent forme à la suite du nettoyage, de l'épluchage, hachage, broyage, etc. des légumes, épices et autres condiments. Les recettes indonésiennes sont assez complexes et se composent de plusieurs étapes sollicitant une dextérité et un art particulier pour les divers assemblages, notamment les bases gustatives de l'assaisonnement composées de plusieurs mélanges d'épices et de piments. De même, le *sambal*¹²², élément structurant de la palette gustative des mangeurs indonésiens, peut être aussi préparé dans des mortiers. En outre, le marché peut fournir des aliments de base déjà préparés comme le *sambal*, le tofu et le *tempeh*. Une fois le tout préparé, il est mis à disposition des membres du foyer qui s'en servent indépendamment.

Après la cuisine s'ensuit le rangement des équipements et des ustensiles, ainsi que le nettoyage. Finalement, il ne demeure plus que la gestion des restes cuisinés. Il s'agit ici d'un point critique du processus culinaire puisque, à cause des conditions de vie, la présence de ravageurs et le climat, les cuisinières craignent la contamination et la maladie. Certains foyers prévoient en sorte que les aliments cuisinés soient suffisants pour le repas du soir, le rangement devant donc être optimal pour durer environ cinq heures. Dans d'autres foyers, moins de calculs sont effectués et s'il y a des restes, ils sont répartis dans le voisinage. Dans tous les cas, il existe une crainte que les restes se détériorent, ce qui signifierait des pertes économiques et symboliques importantes car le gaspillage est mal perçu. Pour les femmes qui manifestent une préférence pour l'achat de plats préparés, ce processus est long et représente d'importants investissements tant spatiaux que temporels et cognitifs, contre des bénéfices de l'achat prêt-à-manger. A cela, il se rajoute la contrainte de l'espace occupé lorsque les cuisines sont communautaires ou débordent l'espace de la résidence, comme l'explique Bu Enah (35 ans) pour qui, s'il était question de cuisiner, elle préférerait le faire en vue d'un négoce et non de consommations domestiques.

¹²² *Sambal* : pâte de piments faite au mortier qui accompagne systématiquement tous les plats. En Indonésie, il existe environ 300 variétés à assignation culturelle et régionale.

“Maybe I will make the food more often for sale. It is annoying that people pass [my kitchen]. If we have a specific kitchen of our own, we can do anything we like, we can put our utilities and clean it later anytime we want. But as it is a public aisle just like this, we are confused. We want to cook everyday, but the place is for people walking.”¹²³ (Bu Enah, 35 ans)

La démarche culinaire est complexe car elle demande beaucoup de temps et de savoir-faire. Il s’agit d’un processus qui quotidiennement dépasse largement la transformation des aliments et peut durer jusqu’à 5 heures en incluant toutes les étapes. En lien avec les morphologies socioéconomiques domestiques, ce processus demande des actions concrètes d’installations et désinstallations, et donc son déploiement dans l’espace, même si temporel, peut être contraignant. La figure ci-dessous modélise les compressions spatiales et temporelles du processus culinaire dans les dispositifs de vente pour montrer comment tant temporellement que spatialement ils relayent les techniques culinaires domestiques.

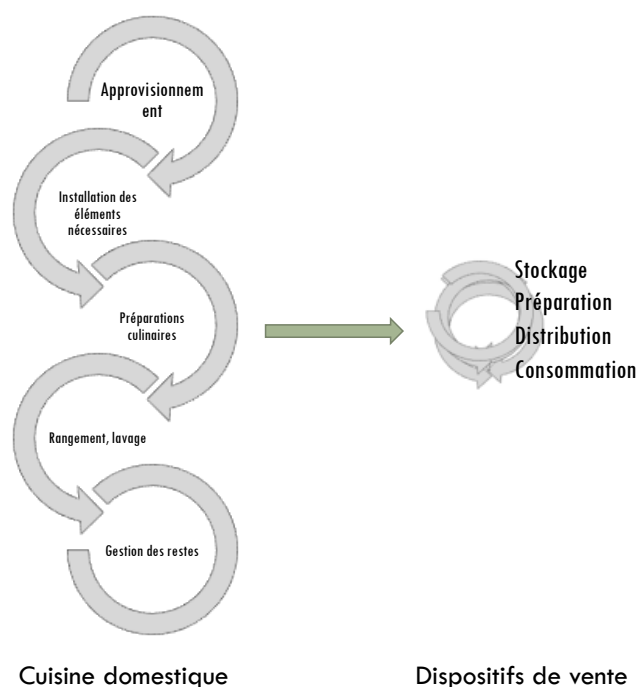


Fig. 47 – Synthèse ethnographique des compressions spatiales et temporelles des dispositifs de vente d’aliments prêt-à-manger.

¹²³ « Peut-être que je cuisinerais plus souvent pour la vente. Il est agaçant que les gens passent à côté [de ma cuisine]. Si nous avons notre propre cuisine, nous pouvons faire tout ce que nous voulons, nous pouvons laisser nos ustensiles et les nettoyer plus tard, quand nous le voulons. Mais comme il s’agit d’un couloir public comme celui-ci, nous sommes confus. Nous voulons cuisiner tous les jours, mais l’endroit est réservé aux promeneurs.

Des rationalités valorisant la praticité et l'immédiat se manifestent par une préférence pour l'achat prêt-à-manger. Certes, les relais techniques ont la finalité de parer aux limitations matérielles en temps et en espace, mais pourtant, il existe aussi une forte valorisation de ce qui est défini comme « moderne » qui se traduit par cette praticité, par le fait qu'il est rapide et « *juste là* » et aussi par les packagings en polystyrène et en carton dans lesquels sont parfois servies ces portions à l'instar du *fast food*. Le fait d'être relayées par ce réseau pratique et efficace donne aux femmes une sensation de liberté et de détachement du monde domestique.

En outre, l'énumération de ces étapes dans les discours est toujours chargée négativement et s'entremêle avec des justifications de désengagement des responsabilités par des qualificatifs comme « *je suis trop paresseuse* », « *j'ai pas envie* », « *c'est trop pour moi* ». En revanche, la rue est définie comme étant « *pratique* », « *convenable* », « *accessible* », « *juste là* », ce qui justifie davantage son rôle dans l'alimentation quotidienne et démontre la valorisation accrue de la praticité.

2. La valorisation du « prêt-à-manger » et la place des préférences individuelles

Grâce à sa diversité et sa mobilité, le réseau marchand offre au monde domestique plusieurs relais techniques, ce qui permet que l'espace et le temps de la distribution, de la préparation et du stockage soient « condensés » dans les dispositifs techniques de l'offre marchande. Face aux contraintes matérielles de vie, ce relai est vu comme un soulagement et parfois, dans les cas d'extrême précarité, comme le principal recours. Comme des cuisines en mouvement, ces dispositifs vont souvent à la rencontre des mangeurs, leur évitant le déplacement et en assurant la distribution. Des enchâssements des routines des vendeurs et des mangeurs sont donc à l'œuvre, ce qui rend l'espace social plus fluide entre les sphères domestique et économique.

Les rationalités à l'œuvre s'établissent entre des finalités pratiques et sociales et des valeurs attachées à la praticité et l'immédiateté. D'une part, la charge non seulement physique mais mentale des femmes s'allège grâce à ces dispositifs incontestablement plus pratiques. Ces charges se structurent autour du rôle social des femmes dans les affaires domestiques et la cuisine. Ce rôle nourricier se soutient de la place prépondérante qu'occupe la satisfaction des plaisirs individuels dans les rationalités de tous les mangeurs. Les exigences gastronomiques du point de vue des techniques et des savoir-faire se confrontent à la nécessité de satisfaire tous les goûts. Il est donc risqué d'investir et de s'investir, de mobiliser autant de ressources sans être sûre de satisfaire les préférences de tous. De plus, les compétences culinaires sont des facteurs de reconnaissance sociale, le risque de ne pas bien cuisiner est aussi social et identitaire.

La crainte de la mauvaise conservation des restes et de leur éventuelle perte participe de ces rationalités qui privilégient l'achat individuel du prêt-à-manger. Le choix est explicitement délégué à l'individu et le culinaire à la rue. Certes, le réseau marchand sert de relais pour le stockage (plus besoin d'en prévoir un espace et donc des investissements), en plus de permettre la gestion des quantités qui peuvent entraîner des restes, mais cela ne suffit pas pour comprendre pourquoi les mères préfèrent l'individualisation des choix au travers d'allocations monétaires plutôt que d'acheter un même plat pour tous. Le partage alimentaire constitue pourtant une part fondamentale de la construction des identités des mangeurs en lien avec la commensalité, c'est-à-dire la sociabilité entre mangeurs (Corbeau et Poulain, 2002; Douglas, 1979; Fischler, 2011; Tibère, 2009). Bu Mimin (42 ans) avoue « *avoir le désir de cuisiner* », mais d'autres éléments entrent en jeu et la décision se tourne généralement vers le monde marchand.

“For daily meal, sometimes I cook but sometimes I also buy cooked foods. If I intend to cook, I cook. But if I'm too lazy, just buy the cooked food. Next (to the house) there is a food stall with so many side dishes. Frequently, more buying than cooking food. If I'm taking care of the children it feels I'm too occupied to cook. It is not frequent, maybe only one time a week I cook, If only I intend to cook.”¹²⁴ (Bu Mimin, 42 ans)

La centralisation au domicile demande des dépenses ou des investissements considérables qui nécessitent un espace de stockage (l'huile à frire, le gaz, etc.). De même, les restes et leur gestion sont des éléments de dissuasion majeurs des pratiques culinaires au domicile. Les aliments occupent une partie trop importante de leur vie quotidienne et les pressions économiques se concentrent principalement sur la sécurisation journalière d'une alimentation suffisante et satisfaisante. Les pertes et le gaspillage sont mal vus, particulièrement dans le cas du riz blanc, dont les restes sont réutilisés dans d'autres préparations (nous avons souvent observé des paniers garnis de *nasi* sur les toits des maisons de façon à le sécher pour le conserver ou l'ajouter à d'autres recettes). De plus, afin d'éviter des pertes, les restes cuisinés à la maison sont aussi offerts aux enfants ou aux voisins selon des critères de proximité sociale, de filiation ou de voisinage donnant lieu, en contrepartie, à d'autres dons et services. Les conditions climatiques et de vie contraignent la conservation des restes cuisinés et des courses en général. Plusieurs craintes accompagnent ce refus des restes et sous-tendent les rationalités qui font passer certains aspects de la cuisine domestique au monde marchand. Concernant la

¹²⁴ « Pour les repas quotidiens, je cuisine parfois, mais parfois j'achète aussi des aliments cuits. Si j'ai l'intention de cuisiner, je cuisine. Mais si je suis trop paresseuse, j'achète simplement la nourriture cuite. A côté [de la maison] il y a un stand de nourriture avec beaucoup de plats d'accompagnement. Souvent, j'achète plus que je cuisine. Si je prends soin des enfants, je sens que je suis trop occupée pour cuisiner. Ce n'est pas fréquent, peut-être une fois par semaine, je cuisine, si seulement j'ai l'intention de cuisiner. »

qualité organoleptique des aliments, cette crainte est présente dans la décision de cuisiner ou pas, car la gestion des quantités et des plaisirs personnels devient problématique. Le calcul des quantités précises qui seront mangées, en plus de la définition d'un menu qui convient à tous, pèsent lourd dans la décision. Les disponibilités alimentaires du monde marchand, omniprésentes et accessibles, contrent la monotonie parfois exprimée vis-à-vis du répertoire de recettes de la cuisine domestique, limité aux connaissances et ressources des ménagères qui seraient de moins en moins développées du fait de leur recours à la rue.

Les arbitrages économiques entre la cuisine domestique et l'acquisition marchande s'opèrent donc entre les avantages de la centralisation des ressources que permet la cuisine domestique et ceux liés à la praticité, ainsi qu'aux gains de temps que permet l'entourage nourricier de la rue. Cette centralisation des ressources a une temporalité différente car la cuisine domestique offre à tous les membres du foyer deux consommations dans la journée pour les repas de midi et du soir, et donc « fait durer » les ressources. La rue, au contraire, incite davantage les dépenses à cause de l'individualisation des ces dernières. Toutefois, les préférences individuelles sont placées au centre de l'argument, il fait que tout le monde se fasse plaisir et que les menus soient variés.

“I'd rather buy food than cooking because we can get different menu by buying food. If cooking, we just have one menu. So we get bored easily. If we cook, we stuck in one menu from the morning until evening. But if we buy, we can get different menu. So the kids won't get bored, they can choose what they want. We too, as an adult, sometimes feel bored with food.”¹²⁵ (Bu Anita, 32 ans)

Bu Anita comme beaucoup d'autres femmes dans le *kampung* craignent l'ennui que peut véhiculer une alimentation monotone qu'elles adossent à des faibles connaissances et habilités en matière culinaire ainsi qu'à la diversité de l'offre de l'alimentation de rue susceptible de faire plaisir à tous.

3. Typologie des dispositifs de vente de l'alimentation de rue

La cuisine joue un rôle de coordination des routines alimentaires et sert d'espace de décision alimentaire dans la composition des menus et la préparation des plats. Si on reprend la

¹²⁵ « Je préfère acheter de la nourriture que la cuisiner, car nous pouvons obtenir un menu différent en achetant de la nourriture. Si nous cuisinons, nous n'avons qu'un seul menu. Alors on s'ennuie facilement. Si nous cuisinons, nous devons rester sur un seul menu du matin au soir. Mais si nous achetons, nous pouvons obtenir des menus différents. Pour que les enfants ne s'ennuient pas, ils peuvent choisir ce qu'ils veulent. En tant qu'adulte, nous aussi nous nous sentons parfois ennuyés par la nourriture. »

séquence des itinéraires proposée par Desjeux (2002), le foyer est donc un espace de décision, de stock et de transformation. Le modèle que propose l'auteur est un continuum d'actions ordonnées dans l'espace et dans le temps. Nous proposons une lecture qui rompt avec cet ordre en impliquant des mouvements de condensation tant géographique que temporelle de l'alimentation vendue prêt-à-manger. L'idée même donc d'itinéraire pourrait être revisitée afin de montrer comment l'alimentation de rue parvient à concentrer, selon les formes qu'elle prend, des étapes (donc du temps et des techniques) et des espaces. Cette analyse vise aussi à montrer la dynamique du système de l'alimentation de rue qui résulte de l'intensification des interactions entre les mangeurs et les vendeurs. Ces *intersections* entre des matériaux, des individus et des représentations (Simone, 2011) configurent l'espace des relations sociales entre les différents acteurs de la filière.

L'alimentation de rue fait partie de la tradition des modèles alimentaires de toute l'Asie du Sud Est. A Java, tant dans les zones urbaines que rurales, des vendeurs parcourent les rues depuis des siècles, faisant partie intégrante de ces systèmes alimentaires (Geertz, 1963; Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008). Si traditionnellement il s'agissait d'entremets sucrés ou d'encas salés mangés en dehors des prises *makanan* principales, au *kampung* ces modes d'acquisition pourvoient aussi les plats consommés le matin, à midi et le soir – en plus des modalités de l'acquisition combinée – devançant largement les pratiques culinaires domestiques. La dynamique spatio-temporelle de ces dispositifs repose sur leur mobilité et sur leur capacité à être montés et démontés facilement. Chaque type de distribution propose une variété de produits plus ou moins traditionnels, plus ou moins industrialisés et plus ou moins transformés, façonnant le paysage alimentaire au cours de la journée. Cette itinérance de l'offre agit sur les comportements, car chaque type de lieu et chaque produit portent en eux un mode de consommation particulier, en changeant les espaces de rencontre entre les mangeurs, les aliments et les situations sociales (Corbeau, 2013). Au *kampung*, la diversité de l'offre de produits prêts à la consommation permet des choix individualisés à tout moment (l'Encadré 4 présente un descriptif des types d'étals de vente d'aliments dans la rue que l'on trouve à Jakarta). Il s'agit pour eux d'un atout car ils vont à la recherche de leurs clients, et d'un atout aussi pour les mangeurs qui voient l'offre se transformer au cours de la journée, leur proposant des plats très différents et à portée de main.

Encadré 4 - Descriptif des types d'étals de l'alimentation de rue à Jakarta

Le système alimentaire jakartanais est constitué d'une grande diversité de dispositifs mobiles. La mobilité des étals est l'un des différenciateurs principaux des types d'échoppes car elle détermine leurs équipements, l'espace de préparation, les parcours empruntés et les produits. Ces dispositifs de vente sont ainsi les véhicules d'une série de matériaux et de normes qui entrent en interaction avec les mangeurs en modifiant les formes de consommation. La classification de l'alimentation de rue peut s'opérer selon le niveau de mobilité de chacune des échoppes et de leur installation dans un endroit précis (Corbeau, 2013). A Jakarta, on peut différencier plusieurs types d'échoppes (Fig. 48). Parmi les établissements fixes ou semi-fixes on retrouve principalement les *warung makan* (1), des kiosques ou restaurants fixes qui préparent et vendent des plats traditionnels ; les *tenda* (3), des tentes semi-permanentes installées le soir au bord des rues dans un espace fixe et qui préparent et vendent du *nasi goreng*¹²⁶, des spécialités à base de poulet et de canard, ainsi que des soupes ; les *gelaran* (2), plus petits et moins équipés, consistent en un tapis mis par terre où l'on sert des produits précuits et instantanés que l'on fait bouillir ou frire. Parmi les dispositifs de vente ambulante, on retrouve les *gerobak* (3) ou *kakilima* (chariots typiques à 2 ou 4 roues) qui sont mobiles mais dont certains s'installent dans des endroits fixes au cours de la journée et qui vendent principalement des plats composés à base de nouilles ou de riz ou bien de fritures; les *pikulan* (5) (consistant en un bâton porté sur l'épaule portant deux contenants à chaque extrémité) et les *bakul* (6) (les produits préparés sont portés sur le dos) qui vendent principalement des boissons. Autant de formes de distribution (établissements plus ou moins fixes), de préparation (quelques-uns sont des « cuisines en mouvement », d'autres sont juste des distributeurs) et de consommation (certains proposent des installations pour la consommation) constituent un *foodscape* dynamique.

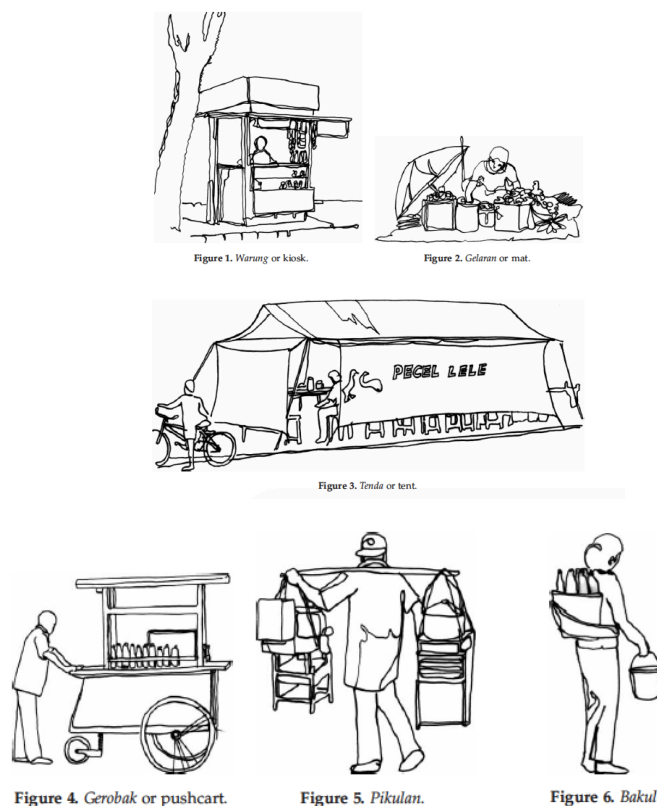


Fig. 48 - Typologie des vendeurs de rue à Jakarta (Yatmo, 2008)

¹²⁶ *Nasi goreng* : « Riz frit » – plat emblématique de Java et parfois par extension de tout le pays.

Nous avons identifié plusieurs dispositifs de vente que nous présenterons par la suite. Tout d'abord, les *warung* et *makan* ou *warung nasi* correspondent au concept de *cocina pública*¹²⁷ proposé par Meredith Abarca (2007) qui différencie les restaurants professionnels des espaces domestiques de vente d'aliments hors-foyer dont l'offre est constituée de recettes traditionnellement domestiques. Ces derniers sont des espaces où les pratiques culinaires domestiques se délocalisent vers la sphère commerciale sans perdre les valeurs familiales et symboliques qui y sont rattachées comme le *care*, l'entraide et la coopération (Marte, 2007; Pérez et Abarca, 2007). Dans le *kampung*, il s'agit tout d'abord de restaurants non mobiles installés dans des bâtisses ou des aménagements d'espaces autrefois domestiques. Dans l'enceinte du quartier, aucun *warung makan* ne compte avec des espaces réservés à la consommation, mis à part les rebords des fenêtres adjacentes ou les parapets. Ces établissements vendent des préparations traditionnelles : *nasi* et *lauk-pauk* de tous types. Ils sont catégorisés par les mangeurs comme vendant « de la nourriture cuisinée », *masakan*, ce qui fait référence tant aux techniques traditionnelles qu'aux recettes. Il s'agit aussi de références sociales fortes, les femmes qui y cuisinent sont investies du respect communautaire, elles sont des prescriptrices d'une « bonne alimentation » et des gardiennes des traditions culinaires. Bu Sukini tient un des *warung* les plus sollicités au coin d'une rue. Lorsqu'on passe à côté de son établissement, on voit des casseroles et des marmites pleines disposées le long des murs d'un espace d'environ quatre mètres carrés. Au fond une porte, et derrière la cuisine d'où elle sort rarement. Elle ne vend pas ces préparations directement : les mangeurs entrent avec leur vaisselle, ils se servent les portions et notent leurs choix sur un cahier. La collecte monétaire se fait pendant l'après-midi après le service de midi. Pour plusieurs, les *warung makan* de l'intérieur du *kampung* fonctionnent comme des cuisines communautaires. Pour les voisins habitant les rues adjacentes, les rythmes de consommation alimentaire du repas de midi dépendent notamment de la cuisson du riz de Bu Sukini. Les *warung makan* plus petits et installés sur la rue sont appelés des *warteg* (par extension des *warung tegal* de Java). Chaque *warung* cependant affiche un style de cuisine distinctif selon l'origine géographique et/ou ethnique des propriétaires : l'offre varie entre le style *padang* (du Sumatra), *tegal* (de Java) ou *sumendang* (Java Ouest).

Le deuxième type de vente de plats préparés, correspond aux *gelaran* (Fig. 48, image 2). Ces étals occupent une place importante dans l'organisation de l'alimentation dans le *kampung*. Ils sont installés en général dans des zones communes, aux intersections des ruelles (voir l'annexe B pour les photos des consommations alimentaires). Il s'agit de négoce spontanés qui

¹²⁷ De l'espagnol « cuisine publique ».

développent leur offre en accord avec les demandes des mangeurs. L'arrivée de ces vendeurs est rapidement notée par les voisins. Ces derniers identifient les changements dans leur alimentation, résultat de cette nouvelle disponibilité, comme l'explique Bu Nina (42 ans), à propos de l'impact sur le comportement alimentaire de son enfant dès l'installation du *gelaran* de Bu Yanti,

“At the front, it's new, just a week, it's fried sausages and nugget. That's it. Before when he came home from school, he usually bought noodles. He ordered noodle, fried noodle. Now he would order fried banana with chocolate. Well, it's difficult, now it's been a week there are now many sellers there in the front. It's really all of a sudden.”¹²⁸

Bu Yanti (23 ans) a récemment migré de Java Centre avec quelques milliers de roupies pour s'installer au *kampung* chez sa sœur. Son mari est resté sur place en attendant que la situation se stabilise en ville avant de quitter son travail et la rejoindre. A côté de la maison de sa sœur, au carrefour entre des ruelles, elle a installé au sol, sur un palier, une cuisinière avec deux feux et deux casseroles : l'une avec de l'eau bouillante, l'autre avec de l'huile à frire. Les plats proposés se divisent selon ces deux techniques de cuisson. D'une part, des produits instantanés (principalement des nouilles) qu'elle cuit dans l'eau et qu'elle agrémente de piments et d'autres légumes. Les paquets de nouilles sont des mono-portions de diverses recettes, saveurs ou façons de faire, en général des déclinaisons industrielles de recettes régionales. D'autre part, elle vend des produits frits (principalement des œufs, des patates ou des bananes) servies sur du papier avec des piments ou des sauces salées ou sucrées. Sur le parapet, une voisine vend des boissons instantanées fraîches (poudres sucrées et aromatisées à dissoudre dans l'eau) ou chaudes (café sucré instantané ou thé vert). Bu Yanti travaille toute la journée du matin au soir et elle est toujours accompagnée des voisines qui viennent acheter et s'installant en général auprès d'elle pour manger. C'est en effet un lieu de rassemblement pour les femmes qui s'y installent pour surveiller les enfants ou réaliser d'autres activités domestiques. Ainsi, les *geleran*, sont des lieux d'acquisition d'aliments et aussi des lieux de socialisation entre voisines. Les étals de vente d'aliments au pied des maisons servent aussi de points de rencontre entre voisins. Ils offrent à peu près les mêmes produits cités pour les *geleran* les plus grands (donc de plats industrialisés instantanés et des fritures) mais avec moins d'options. Ils ont cependant un caractère moins durable, c'est-à-dire qu'ils seront installés au gré de la situation économique du ménage. Autant pour les vendeurs que pour les acheteurs, la proximité physique est valorisée.

¹²⁸ « Là devant, c'est nouveau, ça fait une semaine, ils vendent des saucisses et des fritures. C'est tout. Avant quand il rentrait de l'école, il achetait généralement des nouilles. Il achetait des nouilles, des nouilles frites. Maintenant, il commande des bananes frites avec du chocolat. Eh bien, c'est difficile, cela fait maintenant une semaine que de nombreux vendeurs se trouvent là devant. C'est vraiment tout à coup. »

Pour les vendeurs, il s'agit d'une façon de profiter des espaces du domicile pour avoir une source de revenus depuis l'espace domestique, leur permettant de s'occuper en même temps des tâches quotidiennes. La maison devient ainsi un espace marchand, non privé et accessible au voisinage. De ce fait, elle reste ouverte aussi comme un signe de confiance et de qualité. Ces modalités de vente sont tenues principalement par des femmes comme une ressource qui découle des pratiques de la cuisine domestique.

Le troisième type de vente de plats prêts à manger est la vente ambulante dont les *kakilima*¹²⁹ sont les plus communs (Fig. 48, image 4), spécialisés dans la préparation et la vente de plats à base de riz comme le *nasi goreng* et le *nasi uduk*, ainsi que de plats à base de nouilles comme le *bakso*¹³⁰. Tout comme les *warung makan* ou les *galeran*, les vendeurs et les emplacements des *kakilima* sont des points de référence sociaux et alimentaires et facilitent des rencontres entre les mangeurs. Ils sont perçus par certains comme des « cuisines communes », comme l'exprime Mbak¹³¹ Eli, fille de Bu Uut (vendeuse de *nasi uduk*), « *ma mère cuisine pour tout le monde ici* ». A cette catégorie appartiennent aussi les *bakul* et *pikulan* (image 5 et 6 de la Fig. 48, respectivement), des modes de vente sans chariot où le vendeur porte des structures sur les épaules et les bras pour circuler facilement entre les ruelles. Leurs routines sont moins établies, mais ils ont chacun un bruit distinctif pour annoncer leur arrivée : des battements avec des couvercles, des bâtons, des sifflements, etc. que les mangeurs reconnaissent. Ces distinctions sonores sont des continuations des modes de l'alimentation ambulante traditionnelle et rurale : les vendeurs annoncent leur arrivée avec des bruits de façon à être entendus dans des zones où les habitations sont éparées. Leur arrivée convie des mangeurs provoquant des rencontres et des commensalités contingentes. Ces scènes se présentent dans la rue, les mangeurs s'y installent accroupis le temps de préparation des plats, puis y mangent. Le vendeur, lui, attend que les mangeurs (s'il y en a plusieurs) terminent pour récupérer la vaisselle utilisée.

Les agencements physiques de ces différents dispositifs et leur mobilité servent de support et de relais pour plusieurs activités domestiques. En plus d'approvisionner le voisinage en plats préparés, ces dispositifs se présentent comme de véritables extensions du monde domestique.

¹²⁹ *Kakilima* : littéralement « cinq » et « pieds » en faisant référence aux trois roues qu'ont typiquement ces chariots, plus les deux pieds du vendeur.

¹³⁰ Nous avons relevé 95 recettes de plats vendus dans la rue à partir du rappel de la journée alimentaire de la veille.

¹³¹ *Mbak* : « mademoiselle ».

4. Les assemblages culinaires dans la rue : entre savoir-faire traditionnels et expérimentations alimentaires

Les pratiques d'acquisition alimentaire sont marquées par la préférence pour l'acquisition prêt-à-manger à l'intérieur du *kampung* (80% des prises journalières sont prioritairement mangées dans le *kampung* et achetées prêt-à-manger). La transformation alimentaire est donc assurée en majorité par le monde marchand du *kampung*, tantôt des repas complets, tantôt en complément des pratiques culinaires domestiques, dans les pratiques d'*acquisition combinée*. D'autre part, le plat traditionnel (à base de *nasi* et ses diverses préparations complémentaires) est aussi proposé par l'offre marchande, de façon spécifique dans les *warung makan*, mais aussi dans d'autres négoce moins fixes et spontanés, procurant quotidiennement des plats traditionnellement domestiques tout en gardant les recettes et les goûts. Ces établissements tenus par des voisins du quartier, notamment par des femmes sont des pierres angulaires de l'organisation de l'alimentation.

La prise en charge de la préparation de *nasi* renvoie directement au foyer et au familial et les *warung* pourvoient cette préparation de façon quotidienne à midi et le soir. Ainsi, l'inscription de la préparation du *nasi* au-delà des frontières des résidences élargit les dimensions du foyer à l'ensemble du voisinage. De plus, le mode de l'échange dans ce genre d'établissement, où les mangeurs se servent librement et où le paiement est souvent différé, raccourcit les distances entre le monde domestique et le monde marchand. Traditionnellement très variées et placées en périphérie du *nasi*, les préparations à base de viande, *lauk-pauk*, ou de légumes, *sayur-sayuran*, demandent beaucoup de connaissances et d'habiletés culinaires. Les *warung makan* proposent plusieurs choix et les diversifient au cours de la semaine. Au-delà de la quantité ou de la nutrition, le goût est l'un des principaux éléments qui sont recherchés par les mangeurs et ce goût est assuré par la bonne façon de préparer les recettes. D'après Pak Amit (60 ans), la seule différence entre l'alimentation de ces établissements et la cuisine domestique est le fait que dans le deuxième cas sa femme travaille.

Les opérations de transformation et d'assemblage culinaire rendent culturellement reconnaissables les aliments (Fischler, 2001; Poulain, 2002b). A l'ère de la globalisation et de la mondialisation des échanges, les grandes villes reçoivent, adaptent et innovent de nouveaux référentiels alimentaires et culinaires. Ces métissages (Corbeau, 1994; Corbeau et Poulain, 2002) prennent diverses formes matérielles et symboliques selon les groupements sociaux et culturels. Les *assemblages culinaires* (Ascher, 2005; Poulain, 2002b) articulent le traditionnel et l'industriel, le local et le régional, l'autochtone et l'allochtone. Le monde marchand

alimentaire du *kampung* garde et rend accessibles les traditions culinaires et, en même temps, il s'agit d'une plateforme d'entrée et de déploiement d'éléments socialement ou culturellement exogènes, servant donc d'espace pour l'expérimentation autant de nouvelles techniques que de nouveaux goûts par l'interprétation de plats phares, d'enseignes de *fast-food* occidentales comme *KFC*¹³² ou *Domino's Pizza*, ou d'enseignes de la restauration rapide asiatique, principalement de Corée du Sud et de Singapour. Ces essais et expérimentations rendent compte d'une certaine *interprétation* culturelle par les structures imaginaires constituées par des référentiels culturels globaux de la modernité (Arjun Appadurai, 2001; Geertz, 1977). Ces préparations sont ajustées et interprétées à partir des ingrédients que l'on trouve sur place et la mobilisation de savoir-faire culinaires. Par exemple, pour la préparation d'une *pizza*, des nouilles cuites sont frites de façon à former un rond dur et croquant qu'on complémente de tomates, piments et saucisses pour former la *pizza*. Le poulet frit se fait aussi à *la manière de KFC* et sa consommation renvoie aux *foodcourts* des *malls* qui se trouvent à proximité. Les marques étrangères de *fast-food* sont très présentes dans la publicité (dans les rues, la TV et autres) et ont colonisé la ville avec des restaurants plus ou moins grands dans les gares, dans les centres commerciaux et sur les avenues, en proposant aussi des services gratuits de livraison à domicile. Ces plats sont considérés des produits de luxe, ils sont appréciés notamment par les enfants et les jeunes. En plus, il existe une valorisation du packaging comme forme d'expression de la modernité alimentaire occidentalisée.

“Even though not everyone has a high income, but they still want to taste what a grilled chicken tastes like. Despite they are just an ojek driver, or handyman, or fried snack seller like Pak Raiman, they are eating the modern kind of food. It's not possible, during their childhood, they always ate tofu and *tempeh*. Once in a while, they want to have a nice food. So, the eating pattern is not pass on from generation to generation. I know that tofu and *tempeh* existed from a long time ago, but food like sausage, nugget, did not existed back then.”¹³³ (Bu Neti, 54 ans)

Des aliments qui n'étaient pas accessibles et ou disponibles auparavant sont maintenant consommés de façon régulière grâce à l'offre de l'alimentation de rue. Par ailleurs, ces aliments sont associés à des niveaux de vie plus élevés, les « ojek », « aidants » ou « vendeurs de rue » ont pour la première fois accès à ces produits qui véhiculent des idées de modernité et de progrès.

¹³² *KFC* (*Kentucky Fried Chicken*) est l'enseigne américaine de poulet frit la plus répandue. Elle est devenue une référence de la mondialisation et du monde de la consommation.

¹³³ «Même si les revenus ne sont pas élevés, ils veulent tout de même goûter le poulet grillé. Même s'ils ne sont qu'un chauffeur de moto, un aidant ou un vendeur de fritures comme Pak Raiman, ils peuvent manger des aliments modernes. Ce n'était pas possible pendant leur enfance, ils ont toujours mangé du tofu et du *tempeh*. De temps en temps, ils veulent bien manger de ça. Ainsi, les habitudes alimentaires ne sont pas transmises de génération en génération. Je sais que le tofu et le *tempeh* existaient depuis longtemps, mais les aliments comme les saucisses, les nuggets, n'existaient pas à l'époque ».

Bu Neti pointe, justement, une interruption de la transmission culinaire de génération en génération par l'arrivée de ces nouveaux produits. À cause de la prolifération de ces restaurants, l'association au monde occidental moderne n'est pas seulement faite au travers de lieux ou de recettes, mais aussi au travers des contenants jetables souvent décorés d'enseignes étrangères. En plus des expérimentations techniques, l'offre alimentaire élargit le répertoire de produits industrialisés, notamment des sucreries, des biscuits et de façon plus importante les préparations instantanées, suivant trois formes d'assemblages culinaires :

1) Premièrement, par l'incrémentation de la vente de portions emballées prêtes à la consommation et les préparations instantanées. Appuyés par la publicité et parfois aussi ciblés par les grands groupes agroalimentaires, en échange d'améliorations ou de petit matériel affichant les marques et d'autres messages du marketing, les vendeurs ambulants ou les *toko* introduisent ces innovations dans le quartier ;

2) Deuxièmement, par l'addition de produits industrialisés comme des colorants et du lait concentré pour perfectionner les recettes et se différencier des autres vendeurs au sein du processus d'innovation ou de mise en valeur ;

3) Troisièmement, par les additions d'éléments aux produits industrialisés, comme par exemple du *sambal* ou des légumes que l'on additionne aux nouilles instantanées. A l'intérieur du *kampung* plusieurs vendeurs les proposent servies avec du *sambal* (pâte de piments), des légumes feuilles frais et des *kerupuk* (chips de crevettes et de tapioca). L'ingéniosité et la créativité sont de forts marqueurs de cet environnement alimentaire, ce qui le rend davantage dynamique et ouvert aux nouvelles influences. L'offre marchande véhicule donc des nouveautés de l'extérieur à l'intérieur des frontières du *kampung*.

“The old time is better, let me put it this way. If we want something to eat we didn't just buy it. If we wanted let's say a cake, we will buy flour add some coconut and sugar and put it in a bowl. Now, the housewife these days, there are so many choices of delicious food, they wanted to taste it all, so better just buy the food. So, there are so many differences. More modern. In the past there's no instant noodle. We don't have that kind of food back then, it was not easy to find I can say, we ate rice noodle, together. Nowadays, it seems longer to make them, simply just buy it. Modern. »¹³⁴ (Bu Nur, 57 ans)

¹³⁴ « Le vieux temps est meilleur, laissez-moi le dire de cette façon. Si nous voulons quelque chose à manger, nous n'avons pas simplement à l'acheter. Si nous voulons, disons un gâteau, il fallait de la farine, de la noix de coco et du sucre et tout mettre dans un bol. Maintenant, les femmes au foyer ont tellement de choix de nourritures délicieuses, elles veulent tout goûter, alors mieux vaut simplement acheter la nourriture. Donc, il y a tellement de différences. Plus moderne. Dans le passé, il n'y avait pas de nouilles instantanées. Nous n'avons pas ce genre de nourriture à l'époque, ce n'était pas facile à trouver, je veux dire, nous mangions des nouilles de riz, ensemble. De nos jours, il semble plus long de les fabriquer nous-mêmes, il suffit simplement de l'acheter. Moderne. »

Ainsi, l'alimentation de rue amplifie, change et enrichit l'offre alimentaire du *kampung* fonctionnant comme des canaux de circulation qui connectent les mangeurs de rue au style de vie de la grande ville devenant ainsi une plateforme qui leur permette d'expérimenter. Par ailleurs, la valorisation de la praticité et la marchandisation de la transformation culinaire font que ce phénomène soit encouragé par les femmes, de plus en plus nombreuses à choisir l'achat prêt-à-manger. Les principaux changements identifiés tiennent d'une part à la multiplication des choix et donc à l'augmentation de la rationalisation et, d'autre part, à la délégation de la *masakan rumah*, cuisine domestique, aux *warung makan*. Ces deux phénomènes font évoluer les formes de divisions du travail culinaire à l'échelle du *kampung* et donnent aux vendeurs de rue un nouveau statut.

Le culinaire se déploie au travers d'une diversité de dispositifs techniques et sociaux qui assurent le relai de la cuisine domestique dans la rue, tout en permettant des expérimentations gastronomiques par le biais de divers types d'assemblages culinaires. Aux soubassements de ces transferts se trouve un réseau social résultant de l'amalgame de voisins, vendeurs et mangeurs qui permet plusieurs voies de sécurisation de l'alimentation. Ces illustrations démonstratives des formes de l'approvisionnement invitent à regarder de près les configurations des liens nourri-nourricier dans ce contexte.

III. La configuration des liens nourri-nourricier

Nous avons consacré la première partie de ce chapitre à la description des morphologies domestiques du *kampung* suivant l'analyse de la *topologie sociale* proposée par Bonnin (2010) suivant trois axes : les usages intensifs des espaces domestiques, la gestion domestique de la variabilité économique et finalement les configurations sociales des ménages, afin de démontrer leur influence sur l'acquisition alimentaire entre la cuisine domestique et l'achat prêt-à-manger et donc sur les pratiques individuelles des mangeurs en pointant l'importance donnée aux préférences individuelles et à l'autonomie des mangeurs. La deuxième partie a été consacrée à l'analyse des mouvements du culinaire entre le domicile et la rue dans leurs dimensions spatiales et temporelles. Ces mouvements rendent manifestes deux fonctions de l'alimentation de rue : à la fois gardienne des savoir-faire traditionnels et plateforme pour l'expérimentation de nouvelles recettes et de nouveaux goûts. Cette troisième et dernière partie suit ce fil

démonstratif avec le but d'approfondir la compréhension des sociabilités alimentaires du mangeur de rue, décrites dans le chapitre précédent, et qui s'organisent en majorité autour de l'alimentation prêt-à-manger. En mobilisant les approches théoriques du *don* qui partent du principe que le lien social n'est pas réductible aux échanges économiques (Caillé, 2007; Mauss, 1929; Weber et Dufy, 2006) nous chercherons à comprendre comment le mangeur circule entre ces espaces sociaux. Trois axes d'analyse seront mis à contribution : tout d'abord, l'inscription dans un réseau social de communalisation, par le biais d'échanges monétaires et d'échanges ou de dons alimentaires sur la base de liens de confiance; deuxièmement, la participation active dans le système d'échange non seulement dans la consommation mais aussi dans la vente et la distribution de produits créant une dynamique du « donnant-donnant », et finalement l'identification avec un style alimentaire qui leur est propre et qui leur assure l'appartenance au groupe.

1. Le partage du risque et la construction de la confiance

La cuisine est avant tout un processus d'identification et de sélection du mangeable (Fischler, 1980, 2001). Plusieurs rituels culinaires ont lieu à l'extérieur, dans la rue ce qui distance les mangeurs de ces processus d'identification. La cuisine domestique est un moyen de sécurisation de l'alimentation car les processus de sélection, de préparation et d'assemblage sont gérés dans la sphère domestique et sont connus, tandis que l'achat de plats préparés brouille les mécanismes de reconnaissance. L'acte alimentaire implique une série de *métissages* alimentaires avec divers « autres » qui à leur tour impliquent des risques tant objectifs que symboliques (Corbeau et Poulain, 2002). Au sein des relations entre les mangeurs et les vendeurs, nous avons identifié des risques de trois natures différentes : 1) ceux véhiculés par les nouveaux produits disponibles mais méconnus ; 2) ceux liés aux conditions de vie ; et 3) ceux liés aux conditions socioéconomiques et donc qui tiennent à la sécurité alimentaire. Nous les développerons par la suite pour en déterminer les mécanismes sociaux de gestion.

D'abord, des craintes associées à l'offre modernisée sont exprimées par certaines mères qui entreprennent des actions ponctuelles au foyer comme la préparation d'imitations de plats type *fast-food*, en adaptant les recettes vues dans la rue ou à la télévision de façon à éviter que leurs enfants n'en mangent pas trop à l'extérieur. La cuisine domestique a pour fonction de parer aux risques de pollution ou de mauvaise nutrition que ces produits inconnus peuvent convoier. Ainsi, alors même que les recettes des plats du *fast-food* sont imitées, répliquées et vendues, ce sont les mères concernées qui les préparent pour satisfaire les envies de leurs enfants. Toutefois ces perceptions sont loin d'être le commun dénominateur, le *fast-food* est largement valorisé.

Par contre, les colorants et autres ingrédients industrialisés sont souvent rejetés surtout parce qu'ils ne sont pas « vrais ». En effet, les produits industrialisés sont souvent qualifiés de « faux », ils sont perçus comme des imitations, des prétentions, ils ne sont ni naturels ni reconnaissables. Les colorants et autres substances sont un maquillage donnant une image fautive de ce qui est mangé. Il y a cependant très peu d'actions « contre » ces consommations, principalement enfantines, hormis les préparations au domicile mais qui ne sont pas récurrentes. En général les innovations culinaires sont appréciées et amplifient positivement la perception du *kampung* comme pourvoyeur d'une grande variété d'aliments bons, gourmands et bon marché.

Deuxièmement, l'incorporation des produits de la rue peut être le véhicule de plusieurs contaminations: 1) des pollutions de type symbolique par la consommation d'aliments non halal ou *pantang* (tabou) comme le porc, les abats, les insectes, etc. ; 2) des contaminations de type physique ou toxique correspondant à des éléments rajoutés dans les préparations en vue de les faire durer ou changer d'apparence (comme le borax ou le formaldéhyde) ou d'augmenter leur quantité (une des pratiques les plus connues est de rajouter des morceaux de plastique aux fritures) ; 3) les pollutions par ingestion d'*ocnis* (objets comestibles non identifiés) comme des colorants et autres produits industrialisés qui cherchent à améliorer le goût et la couleur de certains aliments desquels plusieurs mangeurs se méfient ; et 4) les risques liés à la dégradation des aliments à cause des conditions climatiques et la présence de ravageurs et d'insectes qui sont des menaces reconnues. La sécurité sanitaire de l'alimentation de rue a été en outre soulevée comme une problématique de santé publique majeure par les autorités du *kampung*¹³⁵. De plus, la littérature sur l'alimentation dans les *slums* urbains orbitent autour de cette problématique (Andarwulan *et al.*, 2009; Lilford *et al.*, 2017; Van Kampen *et al.*, 1998; Vollaard *et al.*, 2004).

“Well, we do not know if the one who cooks is not our wife. Vendors nowadays always put something: meatballs mixed with pork, we can't know, or meatballs mixed with borax, we can't know, because it is not us who cook, not our family.”¹³⁶ (Pak Ari, 39 ans)

Les mécanismes mis en place pour y faire face sont de plusieurs natures. Tout d'abord, la façon dont les aliments préparés sont protégés est déterminante du choix alimentaire. La frontière

¹³⁵ Le *kelurahan* déploie avec une certaine régularité des formations sur les risques associés et les bonnes pratiques de manipulations des aliments à la communauté de vendeurs et de consommateurs..

¹³⁶ « Eh bien, nous ne savons pas si celui qui cuisine n'est pas notre femme. De nos jours, les vendeurs mettent toujours quelque chose: des boulettes mélangées avec du porc, nous ne pouvons pas savoir, ou des boulettes mélangées avec du borax, nous ne pouvons pas savoir, car ce n'est pas nous qui cuisinons, pas notre famille. »

entre les dispositions à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments est structurale de la perception du risque. De ce fait, les dispositions en marmite ou plateaux à l'intérieur, même non couvertes sont moins soumises à des méfiances. En contrepartie, les protections physiques comme le verre ou les vitrines à l'extérieur sont perçues comme nécessaires, car les mouches ne pourraient pas les traverser. De plus, les aliments doivent être disposés de façon ordonnée, les mangeurs font beaucoup attention à l'étalage car l'ordre indique le soin et la protection. Le regard est l'instrument fondamental pour la détermination des bonnes pratiques des vendeurs faisant de la spectacularisation¹³⁷ des processus presque une obligation. Ce qui compte c'est de pouvoir voir et savoir comment les processus culinaires ont été réalisés. Le regard est structurant des rapports entre les acheteurs et les vendeurs. Si les risques de cuisiner à l'extérieur sont considérables, il est en tout cas préférable de voir les cuissons. Toutefois, se soucier trop de la propreté des aliments appartient à un statut privilégié, il peut être perçu comme un trait d'arrogance que de l'exiger.

Les mangeurs cherchent à voir les processus culinaires des vendeurs afin de garantir leurs bonnes pratiques, tout en témoignant de ce qui n'est pas adéquat. Par l'exercice de l'analogie et de la comparaison (« *il fait comme moi* »), les mangeurs évaluent les pratiques des vendeurs : la symétrie dans les processus de sélection des aliments, de leurs transformations et la gestion du propre et du sale est un moyen d'identification du mangeable par le rapprochement au monde domestique. L'apparence du vendeur prime parfois sur la sélection d'un plat au-delà de l'alimentation en elle-même et devient la première considération. Le groupe ethnique d'appartenance est un facteur clé dans ce processus d'identification (« *il est comme moi* ») : l'assimilation à un même groupe rassure sur l'achat. D'autre part, certaines caractéristiques sont associées à certains vendeurs : les javanais sont perçus comme étant plus « sales » que les sundanais, par exemple. En plus des identifications culturelles, la proximité des résidences entre la plupart des vendeurs et les mangeurs est cruciale dans la constitution des liens de confiance. Ces derniers se créent non seulement grâce à la possibilité de voir l'état de propreté de la maison du vendeur et donc d'en déterminer l'attention portée aux aliments vendus – chose qui est souvent mise en avant comme un système de confiance ou d'assurance –, mais aussi parce que la connaissance plus intime de la vie familiale et des nécessités fait que l'on se sente plus enclin à acheter dans une démarche d'entraide. Dans ce sens, les vendeurs dont on ne connaît pas les pratiques sont exclus du réseau de communalisation existant entre les mangeurs, les vendeurs et les voisins, car cela éveille trop de doutes et ne donne pas de garanties. Ce réseau

¹³⁷ Par *spectacularisation* nous entendons l'exposition voulue d'un comportement en vue de rassurer, d'intégrer ou de communiquer.

d'interconnaissances rejette aussi les vendeurs qui ne sont pas des habitués, des personnes qui n'appartiennent pas au quartier ou qui sont juste de passage.

Les conditions de vie dans le *kampung* sont pour la plupart des habitants des sources d'angoisses liées à la sécurité sanitaire et à l'exposition à des maladies infectieuses. De plus, les inondations qui ont lieu pendant la mousson affectent les logements (ceux qui se localisent plus proches du fleuve sont souvent entièrement submergés) et touchent l'ensemble de la communauté de voisins. Des démarches de protection et de prévention de ces désastres sont donc mutualisées et donnent un sentiment d'appartenance et de solidarité au sein du voisinage et du « *gotong rojong* ».

De même, le partage des espaces communs pour des usages personnels, ainsi que des cuisines et des toilettes, permet le déploiement d'une vie privée qui dépasse le monde familial et favorise la circulation des informations sur la vie des uns et des autres. Au-delà de la proximité spatiale, la cohésion sociale du voisinage se structure en fonction des liens de confiance, de solidarité et d'identification. Lors des échanges marchands ces liens ressortent et sont des facteurs qui déterminent les pratiques générales d'acquisition.

Bu Agung vend de la glace pilée qu'elle parfume avec des sirops bleus, verts et rouges et du lait concentré. Son *kakilima* est bien entretenu et propre et elle y expose l'ensemble des ingrédients utilisés ainsi que les gobelets et les pailles pour servir à côté de la machine à piler. Cette dernière est composée d'un soutien carré pour maintenir la glace à sa place et d'un râteau fait avec des pointes métalliques. En dessous, dans la partie cachée de son chariot, un espace est conditionné pour maintenir au frais la glace le plus longtemps possible. Elle est obligée de s'en approvisionner plusieurs fois par jour. Elle s'installe tous les après-midis à l'intersection de deux rues à côté d'un *odong-odong*¹³⁸, un manège que son voisin Pak Aman fait tourner en pédalant sur une bicyclette qui sert en même temps de transport et de moteur, un des endroits préférés des enfants dans le *kampung*. Bu Agung arrive avec deux sacs en plastique remplis d'eau congelée entre les mains et se dispose à préparer deux *es campur*¹³⁹ pour des enfants qui attendent au pied de son négoce. Je lui demande qui est son fournisseur en essayant d'avoir des détails sur les moyens de sécurisation qu'elle met en place pour assurer l'innocuité de l'eau¹⁴⁰. Elle répond : « *Vous savez qui sont ces enfants ? Ce sont les enfants de mon voisin qui me vend la glace tous les jours. Je sais qu'il sait que ses enfants viennent manger ici, je suis donc sûre qu'il y a aucun problème avec l'eau que je lui achète* »¹⁴¹.

¹³⁸ *Odong-odong* : manèges, divertissements mécaniques pour les enfants.

¹³⁹ *Es campur* : dessert sucré à base de glace pilée, sirops, lait sucré condensé et morceaux de fruits ou de gélatine.

¹⁴⁰ La principale source d'eau dans le *kampung* est l'eau polluée du fleuve dont certains habitants et vendeurs se servent parfois sans procédures appropriées de décontamination.

¹⁴¹ Carnet ethnographique – Kampung Melayu – Novembre 2013.

Les processus d'identification et de construction du répertoire du mangeable se structurent autour des relations établies entre le mangeur et le vendeur. Au-delà de parer aux risques de pollution, la relation mangeur-vendeur structure les liens de voisinage et c'est l'interconnaissance que Pierre Bourdieu définit comme constituantes d'un *réseau durable de relations lié à l'appartenance à un groupe* (Bourdieu, 1980) et la réciprocité qui en forment la confiance. Cette réciprocité s'exprime dans les formes de l'échange économique par la flexibilisation des temps de l'échange. Les demandes de paiements différés ne sont demandées que lorsque ces liens sont établis, autrement ces demandes seraient impolies, voire honteuses. Par ailleurs, des fidélisations s'établissent dans l'amalgame des liens de solidarité, de proximité, de parenté et d'amitié ainsi établis.

Le *kakilima* qui vend du *bakso*¹⁴² est installé comme tous les jours à côté d'une construction assez rustique en bois : des piliers, un toit et des bancs où d'autres vendeurs s'installent aussi. Pak Amin vient quotidiennement acheter sa portion vers 15 heures. Nous avons convenu de faire un entretien à cet endroit-là qu'il trouve à la fois familier et confortable. Pendant notre discussion il commande son plat de *bakso*. Pendant la préparation, Pak Raman, le vendeur, pose le bol sur la partie supérieure du chariot de façon à faire de la place sur le plan de travail pour hacher les légumes et les piments qu'il ajoute à la préparation. A ce moment un rat passe, goûte le bouillon du bol et s'enfuit sans que Pak Raman s'en aperçoive. Nous, on l'a vu et Pak Amin exclame « *tikus*¹⁴³ ! ». Pak Raman finit la préparation et sert le plat à notre interviewé qui commence à manger en expliquant qu'il peut se passer du rat mais pas des *bakso* de Pak Raman. Il explique que malgré les risques reconnus ce serait beaucoup plus grave de refuser le plat à son vendeur de confiance. Il énumère une série de raisons. Tout d'abord, il déclare n'avoir jamais été malade en mangeant le *bakso* de Pak Raman, ce qui le conforte sur l'innocuité de ce plat. Il fait confiance depuis des années à ce vendeur et ce n'est pas le moment de commencer à douter. Le refus de ce plat signifiera en plus un affront à la confiance qui s'est établie depuis des années faisant intervenir aussi l'affectif : il ne peut pas « faire ça » à un voisin, un ami, qui pourrait se vexer, il aurait trop mal au cœur. Finalement, l'argument économique entre également en jeu, car il ne peut pas risquer l'avantage de pouvoir différer le paiement au soir ou au lendemain que ce vendeur lui propose.¹⁴⁴

Finalement, le troisième risque associé à l'alimentation, est le manque. Les moyens de sécurisation de l'alimentation liées aux conditions socio-économiques se basent sur les liens de filiation et de parentèle qui interviennent dans les échanges et partages d'aliments. Les histoires migratoires dans le *kampung* commencent par un premier membre de la famille qui s'installe en ville, suivi par les autres membres de sa famille proche. La famille étendue s'installe dans un premier temps au sein d'un même foyer ; puis, une fois qu'une source de revenus est établie,

¹⁴² *Bakso* : préparation culinaire à base de nouilles et boulettes de viande industrielles.

¹⁴³ *Tikus* : rat.

¹⁴⁴ Carnet ethnographique – Kampung Melayu – Mai 2014.

ils ont tendance à déménager dans la proximité du réseau familial. Les voisins du village d'origine suivent les premiers et s'installent au *kampung*, en recomposant le réseau social d'origine qui reconfigure le réseau de soutien et de dépendance. En plus de la parentèle qui s'y est installée, des nouveaux ménages se forment entre les familles de voisins, amplifiant le sentiment d'être et d'appartenir à « *une seule et même grande famille* », selon les mots de Pak Sito (66 ans). Le réseau de vendeurs et d'acheteurs, en plus des liens de voisinage, se structure grâce à des liens qui remontent dans l'histoire des familles et des communautés. En conséquence, le groupe ethnique lié aux ancrages géographiques regroupe et marque parfois des frontières intérieures explicites : non seulement les allées, *jalan*, sont nommées selon l'ethnie qui les occupent, *jalan melayu*, *jalan sunda*, *jalan cina* (malaise, sundanaise ou chinoise, pour en citer quelques exemples), mais aussi le groupe ethnique détermine ceux qui sont considérés comme des voisins et ceux à qui on peut acheter. Les différents modes d'identification et de construction de l'interconnaissance sont indissociables des échanges économiques. Les partages entre voisins d'aliments cuisinés sont aussi présents et contribuent au maintien des liens de confiance et d'entraide et s'appuient sur la proximité géographique et la densité des interactions sociales comme l'illustre Pak Mulyadi.

“It is common to share foods in this neighborhood, for example to switch food with your neighbor. I do that, my wife frequently does that, for example when there's a neighbor who is tempted by my wife's cooking, we will share it, offer the food. Later on when the neighbor is cooking something they will share the food as well. Sometimes we have everything we need and there's also time when we don't have everything we need so among our neighbors is it possible to borrow something like rice and help each other.”¹⁴⁵ (Pak Mulyadi, 36 ans).

Du fait des conditions de vie et de l'incertitude des ressources économiques, les vulnérabilités comme les risques liés à l'alimentation sont partagés par la communauté de voisins et promeuvent l'entraide et le partage.

2. Le mangeur de rue, souvent aussi vendeur

Afin de rendre compte des proximités entre les vendeurs et les mangeurs, deux dimensions doivent être différenciées lors de l'acquisition de produits auprès des vendeurs de rue. La première se réfère au temps de l'échange : dans certains cas le paiement doit se faire de manière

¹⁴⁵ « Il est courant de partager des aliments dans ce quartier, par exemple d'échanger des aliments avec votre voisin. C'est ce que fait souvent ma femme. Par exemple, lorsqu'un voisin est tenté par la cuisine de ma femme, nous la partagerons en offrant la nourriture. Plus tard, lorsque le voisin prépare quelque chose, il partage également. Au quotidien, nous avons parfois tout ce qu'il nous faut et il y a aussi des moments où nous n'avons pas tout ce dont nous avons besoin, alors parmi nos voisins il est possible d'emprunter quelque chose comme du riz et de s'entraider. »

immédiate, alors que dans d'autres cas il peut être différé dans le temps inscrivant l'interaction dans une suite d'actes de don où le contre-don ne signifie pas la fin de l'interaction, mais appelle à son tour un nouveau contre-don ; et la seconde se réfère à la nature de l'échange qui peut être monétaire ou non monétaire. Si dans certains cas le prix ou la charge sont fixés, dans d'autres, ils peuvent être négociés. Ces négociations et ces échanges dépendent de l'interconnaissance entre les acheteurs et les vendeurs et des chaînes de confiance existantes dépendantes de la nature du lien. Les voisins qui n'ont pas un salaire régulier aident régulièrement dans les *warung makan* notamment pour faire la vaisselle, ramener de l'eau et éplucher des légumes, ce travail pouvant être rémunéré en argent ou en aliments, il est toujours perçu comme une façon d'aider. D'ailleurs, la proximité des résidences détermine des liens de voisinage qui sont hautement valorisés : les expressions « mon voisin » ou « mon ami » s'y fondent souvent.

La proximité et la densité de ces relations font que les vendeurs soient aussi au courant des situations financières des ménages à qui ils décident de vendre à crédit. Ils savent, par exemple, quel est l'emploi du père, quand est-ce qu'il reçoit son salaire, si la mère travaille et s'il y a des enfants et qui sont-ils. Il s'agit de personnes qui partagent dans le quotidien des intimités qui vont bien au-delà de la déférence entre voisins et du partage de l'espace. Ces systèmes permettent de pouvoir finir le mois pour ceux qui sont payés à ces fréquences-là, et la vente de rue permet de tenir jusqu'à la paie prochaine ou bien d'assurer l'alimentation quotidienne de la famille. Du côté des vendeurs, ils disent « *ne pas avoir le cœur de dire non* » (Bu Arnah, 52 ans). Ils font partie de ce réseau social que constituent les acheteurs, les vendeurs et les voisins parfois en occupant les trois rôles. Le partage des mêmes vulnérabilités et les valeurs d'entraide ancrées dans l'esprit du voisinage distendent la rigidité des liens qui peuvent exister dans le marché. Le système de registre et de comptage de ce qui leur est dû incluent la mémoire, la tenue d'un cahier ou l'annotation de la part des acheteurs. Pak Hambali (58 ans), vendeur de plats cuisinés et de *nasi goreng*, appuie sa confiance sur la certitude de recevoir en retour, il ne compte même pas ce qu'il donne à crédit, il sait qu'il va être payé par ses voisins qui lui font eux aussi confiance. Par ailleurs, l'habitude de donner à manger aux enfants des petites portions ou des sucreries pour leur faire plaisir est assez répandue entre vendeurs et voisins, s'inscrivant ainsi directement dans l'entourage nourricier de l'enfant (De Suremain, 2007). Cette familiarité se construit aussi par l'amalgame entre les rôles de voisin, vendeur et mangeur qui identifient souvent un même individu.

La vente d'aliments dans le voisinage est un recours pour compléter les revenus journaliers. Dans les discours des femmes notamment, il est courant de l'évoquer comme une aspiration leur permettant une certaine commodité économique. Qui plus est, c'est une façon de sécuriser

l'alimentation de la famille, non seulement parce qu'il s'agit d'une source assez stable de revenus, mais aussi grâce à la possibilité d'avoir une source d'aliments avec les invendus. La différenciation entre les aliments à vendre et à consommer se fait conjoncturellement, tout en essayant de maintenir les deux budgets à part. En effet, tous les produits voués à la vente ne le sont pas pour autant pour la consommation domestique et vice-versa, mais des concessions se font avec ce qui n'a pas été vendu. La différenciation entre ce qui est mangé et ce qui est vendu commence par l'extériorisation des processus techniques de transformation des produits à vendre, contrairement à la cuisine domestique qui se fait et se garde de préférence à l'intérieur. En général, les vendeurs moins équipés et qui installent leurs étals au pied de leur maison sont moins spécialisés que ceux qui ont un *kakilima* ou d'autres installations adaptées. Par conséquent, la décision de ce qui est cuisiné dépend beaucoup des revenus du jour, de l'offre du marché et des savoir-faire.

L'organisation et l'alimentation de rue, et de l'économie informelle en général, implique le travail de tous les membres de la famille et les revenus sont généralement investis pour la subsistance du groupe. Les bornes entre l'une et l'autre sphère ne sont pas établies et le monde domestique et celui du travail sont confondus (Brata, 2010; Tinker, 2003; Winarno et Allain, 1991). Le modèle alimentaire des vendeurs de rue et de leur famille se dessine dans des modes d'acquisition hybrides entre la sphère domestique et la sphère marchande dont les séparations sont peu claires. Selon l'enquête réalisée, sur l'ensemble de la population adulte du *kampung* 27,4% des voisins sont des vendeurs de produits alimentaires, l'équivalent d'un vendeur tous les quatre habitants. Lorsque, par exemple, la vente au pied des maisons est mise en place, les frontières géographiques des maisons s'estompent, les cuisines et les étals sont localisés à l'entrée des maisons, au seuil des portes, et la catégorisation des aliments se fait désormais entre des aliments « marchands » et « familiaux », de même que les pratiques culinaires. Par ailleurs, la présence d'un nouveau vendeur implique aussi des changements dans les comportements alimentaires des mangeurs voisins, et cela d'autant plus que des obligations liées à la parenté, sociales ou économiques viennent aussi justifier et ajuster ces comportements et leurs modifications.

La quantité et l'heure à laquelle ces aliments seront consommés dépendent largement du rythme de la vente. Si le tout est vendu, la famille mangera d'autres plats. Les invendus de plats préparés traditionnels sont, quant à eux, systématiquement mangés, soit comme plat unique, soit en complément. Si les préparations sont des *jajanan* (des préparations en dehors du plat traditionnel), ils sont répartis entre les parents et les voisins. L'acquisition combinée qui correspond à la constitution hybride du plat de *nasi* par la cuisson du riz dans la sphère

domestique et l'achat prêt-à-manger des plats complémentaires est aussi une réponse adaptative au problème des restes et des gros investissements en temps et en ingrédients, tout en assurant le riz dans la sphère domestique. De même, pour les vendeurs d'aliments, le riz blanc demeure une priorité, si bien qu'une fois assuré l'approvisionnement en riz, le reste peut être obtenu de plusieurs manières. Ils tendent donc à compléter leur consommation par l'achat de plats prêt-à-manger ou en en suppléant avec les portions invendues. Étant donné que dans le *kampung* ils sont plusieurs à vendre des plats prêt-à-manger, des trocs de plats préparés peuvent s'effectuer entre eux.

I: Most housewives are sellers, just like myself, selling *lontong sayur* or open a groceries stall. Among sellers, for example one person selling ice and the other one selling cooked food. The one who sell ready food bought ice from the other person.

P: Do you mean switching food?

I: Barter. For example, you are eating. Would you like to buy certain kind of side dish? Just take it. And you will give me your ice, for example. No need to pay, just do the barter.¹⁴⁶ (Bu Wirawati, 38 ans).

Ainsi, afin de changer le menu, de le compléter ou de satisfaire une envie personnelle, les échanges non monétaires s'établissent entre vendeurs, parmi d'autres formes de communalisations alimentaires existantes. Ce système d'échange et de partage façonne le style alimentaire du mangeur du *kampung*.

3. The *kampung's* tongue can't taste good food¹⁴⁷!

Notre objectif est de définir l'*ethos* du mangeur du *kampung* en essayant de comprendre comment les morphologies culinaires et économiques décrites contribuent dans sa constitution. Les valeurs de solidarité et communautaires sont à la base du fonctionnement des divers échanges et partages. De plus, les divers rôles de mangeur, vendeur et voisin sont souvent superposés dans un même individu, ce qui commande en partie sa décision alimentaire. Les conditions de vie, l'incertitude économique et l'exclusion au sein de la ville (Ezeh *et al.*, 2017; Nijman, 2010) sont aux soubassements de cette configuration de l'espace social alimentaire (Poulain, 2002, 2017) car ils déterminent l'environnement de vie. Nous nous attarderons dans le chapitre suivant à l'explication des espaces de différenciation sociale au sein du *kampung*,

¹⁴⁶ I: La plupart des femmes au foyer sont des vendeurs, comme moi, vendant des *lontong sayur* ou ouvrant un étal d'épicerie. Parmi les vendeurs, par exemple il y a une personne vendant de la glace et une autre vendant des aliments cuits. Celui qui vend des plats préparés achète de la glace à l'autre personne.

P: Voulez-vous dire échanger de la nourriture?

I: Troc. Par exemple, vous mangez et vous voulez acheter un certain type de plat d'accompagnement. Il faut juste le prendre. Je vous me donnez votre glace, par exemple. Pas besoin de payer, faites le troc.

¹⁴⁷ « La langue du *kampung* ne peut pas déguster de la bonne bouffe ! » (Bu Puspiati, 65 ans).

car il s'agit bien d'un environnement socialement mixte. Toutefois nous essaierons d'en donner certains traits caractéristiques du style alimentaire des mangeurs, là où ils se reconnaissent communautairement, là même où ils composent une identité collective, un « nous » qui est souvent mis en contraste avec les pratiques de distinction d'autrui.

Plusieurs aliments fermentés qui constituent leur quotidien comme le *tempeh*, le tofu et les plats comme le *urap* (salade de légumes cuits mélangés avec du lait de coco), font partie de la catégorie de produits qui unissent le groupe, des produits donc que l'on mange « *comme tout le monde* » et publiquement. Au sein de ces consommations se retrouvent les marqueurs identitaires. En contrepartie, plusieurs aliments sont classifiés comme des aliments « de luxe », notamment la viande de bœuf qui est consommée ponctuellement lors des fêtes religieuses. Aussi, mais en moindre mesure, le poulet, qui est plus présent dans le quotidien. Pour certains aliments les mangeurs du *kampung* n'ont pas « la langue » ; ils sentent donc que physiologiquement ils ne peuvent pas déguster certains aliments qualifiés de « bons » ou ne sauraient pas les distinguer. La citation que nous avons choisie pour le titre de cette dernière partie a été relevée lors des discussions groupales avec les grand-mères du quartier. Bu Puspitati (65 ans) explique en l'occurrence qu'elle n'aime pas manger de la pizza car « la langue du *kampung* » n'est pas faite pour ce genre de consommations.

Le sentiment de cohésion est véhiculé par l'homogénéité des préférences alimentaires ainsi que par le partage des mêmes conditions de vie depuis l'enfance. Le *kampung* est l'espace de socialisation des mangeurs qui y habitent depuis leur enfance, plusieurs se sentent très confortables d'y être car les gens y vivent une « vie simple et ordinaire », sans prétentions. Le sentiment d'appartenance se construit dès la naissance et se traduit par un « nous » qui revendique un style alimentaire particulier, à différence des nouveaux arrivants qui ne sont pas intégrés, et dont les styles de vie les différencient dans la gestion domestique, l'éducation des enfants, le maintien de la maison. L'identité du mangeur de rue se forge par l'appartenance à la communauté du voisinage, depuis la naissance, et grâce au processus de socialisation. La vie adulte se déploie pour une grande majorité au sein du *kampung* et les mariages entre voisins sont très courants renforçant la reproduction des normes et valeurs sociales qui gouvernent les pratiques alimentaires. La propriété des résidences se maintient aussi grâce aux mariages pérennisant l'attachement au lieu à travers le patrimoine que plusieurs ne souhaiteraient pas interrompre. En outre, les traditions culinaires véhiculées par l'offre de la rue sont très valorisées et donnent du sens à la vie dans le *kampung*. L'alimentation de rue est structurante de la vie sociale du voisinage. L'accessibilité des prix couplée à la facilité de paiement contribuent davantage au sentiment de familiarité et de partage à l'alimentation marchande et

ancrer le mangeur dans la vie sociale qui se déploie au *kampung*. Pour Bu Armanah, 52 ans, les résidents « ne connaissent que ce quartier » car « ils n'ont pas l'instinct de sortir ».

Quelles sont donc les traits de l'*ethos* du mangeur de rue ? D'abord, l'environnement culinaire, dans ses dimensions matérielles et symboliques, est la plateforme de base de cette construction théorique. La flexibilité de l'échange économique et la pléthore de l'offre permettent de satisfaire les envies personnelles immédiatement. Le mangeur de rue autonome trouve ce dont il a besoin dans un extérieur généreux et familial. Ainsi, le mode d'organisation socio-économique permet le déploiement de comportements alimentaires éminemment individuels liés aux préférences personnelles et aux envies, tout en étant constitutif de liens de solidarité qui nécessitent de cette individualité du comportement chez chaque mangeur, le réseau des vendeurs se superposant à celui du voisinage et de la parentèle et se soutenant grâce à la décentralisation de la cuisine domestique. L'individualisation des choix alimentaires, à la fois par les allocations ponctuelles et par l'achat en portions, constitue la base de l'*ethos* du mangeur de rue, car elle maintient la cohésion du groupe. Cette cohésion se constitue aussi grâce aux co-incorporations des aliments vendus dans la rue, issus de la même source, faisant de ces consommations un facteur identifiant du modèle alimentaire.

Nous avons identifié un attachement à ce modèle qui se traduit par un refus des aspirations au changement, notamment pour les mangeurs les plus dépourvus de ressources. Plusieurs ne changeraient rien à leur alimentation et se sentent très satisfaits avec ce qu'ils mangent. Les explications reposent d'une part, sur la foi religieuse qui suppose l'abandon à la volonté divine, ce qui ne laisse pas de place aux aspirations matérielles individuelles. Et d'autre part, les valeurs de partage et d'entraide communautaire sont largement promues et encouragées par les politiques nationales depuis des décennies (Bowen, 1986; Vickers, 2005) et constituent les valeurs du voisinage. Les solidarités sont très souvent mises en avant lors des exercices de projection de consommations alimentaires et elles sont, en contrepoint, mises en opposition avec les comportements individualistes des personnes habitant en appartement. Afficher une volonté de différenciation par le biais des projections veut dire qu'on rejette la communauté toute entière. Pour Bu Agustin, sage-femme du quartier, « ici » on peut *toujours*¹⁴⁸ travailler ensemble, on peut *toujours* dialoguer et négocier en communauté lorsqu'il y a des problèmes. Les échanges et solidarités autour de l'alimentation sont structuraux de la morphologie socio-économique du *kampung* tout en étant aussi déterminants des motivations des mangeurs.

¹⁴⁸ Nous accentuons le mot *toujours* pour pointer le fait que notre interlocutrice conçoit le changement vers l'individualisation et la désolidarisation comme inexorable, mais qu'elle souligne par l'usage répété du mot *toujours* que ce n'est pas encore le cas au *kampung*.

Certains refusent de se projeter avec des consommations de ces aliments de luxe car cela signifie la négation de leur appartenance et une volonté de détachement. Le fait de désirer des produits qui ne sont pas les leurs est un déni du groupe. Pak Mulyadi (36 ans), par exemple ne ferait « *jamais comme ceux qui achètent du bœuf tous les jours* », car cela ne correspond pas avec la personne qu'il est. Nous étudierons dans le dernier chapitre de résultats les différenciations sociales existantes à l'échelle du *kampung* au travers de l'analyse de la morphologie des sociabilités alimentaires.

Conclusion

L'alimentation de rue dans les *kampungs* jakartanais constitue une plateforme sociotechnique qui, par des mouvements de condensation des temps et des espaces culinaires, relève la cuisine domestique. Ce relais promeut de nouvelles formes de prévision et de gestion de l'acquisition par des allocations monétaires en renvoyant le choix alimentaire au mangeur. Cette plateforme où circule le mangeur préserve les recettes traditionnelles, tout en permettant l'expérimentation de consommations alimentaires exogènes associées au monde moderne au-delà des frontières du *kampung*. Dans les pratiques d'acquisition, c'est l'interconnaissance qui est mise en avant. Des enchâssements des routines des vendeurs et des mangeurs, de la vie privée et publique, et la flexibilité de l'échange économique rendent l'espace social plus fluide entre les sphères domestique et marchande. Ces aspects forment l'*ethos* d'un mangeur de rue se caractérisant par des comportements de choix alimentaires et d'acquisition individuels qui maintiennent le réseau plus large de voisins, vendeurs et parents. Le collectif est ainsi pris en compte dans les comportements individuels. Nous verrons dans le chapitre suivant comment les sociabilités alimentaires s'établissent selon les dispositions sociales des espaces pour les différents modes de vie identifiés dans le *kampung*.

Chapitre sept

L'actualisation des sociabilités alimentaires au prisme de la mixité sociale dans les *kampung*s

« Le reflet d'une unité sociale dans l'espace, le type de son organisation spatiale, représentent d'une manière concrète, au sens strict du terme, ses particularités. » (Norbert Elias, *La société de cour*, 2008 [1969])

Notre recherche a été conçue comme une exploration des relations entre les modes d'acquisition et les modes de consommation alimentaire, à partir de l'analyse de la spatialisation de l'alimentation, et suivant trois échelles différentes. La première de ces analyses, à laquelle correspond le chapitre ouvrant nos résultats, se place au niveau individuel des pratiques et des représentations et comprend une description des itinéraires journaliers des mangeurs apte à démontrer le caractère contingent de plusieurs rencontres alimentaires. Dans un deuxième temps, nous avons proposé une lecture de la spatialisation de l'alimentation au niveau microsocial, afin de comprendre les interactions entre les mondes domestique et marchand et les liens entre les foyers et le voisinage dans la construction d'espaces culinaires communs et familiaux. Un dernier chapitre de résultats prolonge ce fil démonstratif et se place au niveau méso-social d'observation des styles alimentaires à l'échelle du *kampung*, pour comprendre les formes des sociabilités alimentaires au prisme des différenciations socio-économiques existantes. Dans la continuité du parcours ethnographique présenté dans le chapitre quatre, nous démontrerons, dans la première partie, les associations existantes entre le lieu de résidence et le niveau de vie, d'une part, et les pratiques d'acquisition et de consommation alimentaire, d'autre part. Ensuite, nous approfondirons la compréhension des assignations spatiales alimentaires au travers de la notion de *seuil*, car elle permet « la comparaison au sein d'une même société de types d'espaces afin de mettre en évidence la permanence et la transformation d'un même phénomène » (Segaud, 2010, p. 130). En l'occurrence, il s'agira de définir les seuils spatiaux fonctionnement comme des principes opérateurs au moyen desquels l'alimentation est spatialisée et de montrer comment ils varient

selon le groupe social. Le point de vue de l'observateur étant nécessaire à toute construction de l'espace, la deuxième partie de ce chapitre analysera les relations entre les rationalités et le vécu des mangeurs, pour en déduire une typologie *d'ambiances alimentaires* selon le niveau de vie. Enfin, après avoir contribué de cette façon à une meilleure compréhension des diverses manières dont s'actualisent les sociabilités alimentaires dans les *kampungs*, on procédera à expliquer, dans une dernière partie, les morphologies desdites sociabilités alimentaires au prisme de ces constitutions sociales de l'espace pour manger. La vie quotidienne des mangeurs de rue étant rythmée par la dynamique sociale du voisinage et du système alimentaire de la rue, des rencontres commensales peuvent se forger à l'intersection de deux axes, 1) entre le collectif et le privatif et 2) entre le quotidien et l'exceptionnel. Cette grille de lecture nous permettra, en outre, d'expliquer les changements morphologiques dans des processus de différenciation sociale.

I. Les fondements de l'analyse : la spatialisation des comportements alimentaires à l'échelle du *kampung*

Les *kampungs* de Jakarta sont des districts mixtes où cohabitent des groupes avec des niveaux socioéconomiques divers. Définie par AbdouMaliq Simone, la « majorité urbaine » fait référence aux groupes sociaux qui ne sont ni pauvres ni classe moyenne, et qui ne peuvent pas être caractérisés uniquement suivant des rangs de revenus, mais plutôt selon leurs comportements vis-à-vis de la communauté. La différenciation sociale à Jakarta, le « *being middle class* » s'exprime davantage par « *la participation des foyers à des stratégies de subsistance et d'accumulation individualisées, non dépendantes d'autrui au sein d'espaces résidentiels partagés* »¹⁴⁹ (Simone, 2014, p. 101). La spatialisation des rapports sociaux et l'intensité des liens de dépendance constitue ainsi la grille de lecture des modes de la différenciation sociale que nous allons développer dans ce chapitre en vue d'une compréhension des morphologies alimentaires. Afin de poser les fondements de cette analyse cette première partie présente deux exercices analytiques. Le premier, à l'échelle du *kampung* et en dialogue avec le parcours ethnographique présenté dans le chapitre de méthodologie, reprend la régionalisation des comportements d'acquisition et de sociabilités alimentaires selon le lieu de résidence et le niveau de vie. Le deuxième est un exercice de compréhension des dispositions sociales des espaces pour manger dont nous essaierons de définir les contours en combinant des données quantitatives et qualitatives.

¹⁴⁹ C'est nous qui traduisons de l'anglais.

1. Rapports entre le lieu de résidence et les pratiques alimentaires

La constitution de la population du *kampung* est le résultat de mouvements migratoires qui ont commencés depuis le boom industriel de la deuxième moitié du XXe siècle impulsant l'arrivée d'une main d'œuvre non qualifiée qui n'a pas pu être absorbée par la demande du secondaire, ce qui a notamment nourri le secteur informel d'activité et a augmenté les taux de pauvreté dans la ville (Alzamil, 2017; Jellinek, 2005; Vickers, 2005). Les liens de parenté et d'interconnaissance font partie des critères de peuplement de ces districts : les migrants rejoignent les connaissances déjà arrivées en ville, puis s'installent dans le voisinage, refondent des relations de proximité en pérennisant d'une certaine façon les formes de sociabilité et d'occupation de l'espace des villages en milieu rural (Koentjaraningrat, 2007; Weichart, 2008). La rigidité des frontières extérieures du *kampung* produit une concentration de plus en plus intensive de la population. Des activités économiques diverses coexistent avec des zones résidentielles et institutionnelles (Simone et Fauzan, 2012; Simone et Rao, 2012). Le *kampung* que nous avons étudié est un *kelurahan* (sous-district) de Jakarta-Est. Délimité au nord, à l'est et au sud par des voies de circulation et à l'ouest par le fleuve Ciliwung, il s'agit d'un espace d'environ 1 km², sous-divisé en 8 RW, *rukun warga*¹⁵⁰. Ces derniers sont en même temps des organisations administratives, dirigées par un leader (*Bapak RW*¹⁵¹) désigné communautairement par divers mécanismes comme le legs (Guinness, 1986, 2009). Ce système d'organisation socio-administrative désigne des communautés de voisinage, de partage de ressources et de contraintes. Selon les degrés de proximité aux avenues et au fleuve, des groupes se différencient socialement, économiquement et culturellement, en transformant aussi le paysage et les dispositions alimentaires. Les *foodscapes* (Dolphijn, 2005; Mikkelsen, 2011; Panelli et Tipa, 2009) identifiés sont des ensembles construits par des aliments, des mangeurs et des représentations s'inscrivant dans des réseaux d'échange et de partage divers. Les explorations ethnographiques du terrain nous ont montré les clivages existants qui se manifestent notamment dans les formes et les matériaux de l'habitat, l'occupation des espaces communs et les dispositions de l'alimentation.

Accompagnant les observations ethnographiques présentées, les données quantitatives ont révélé des schèmes – entendus comme des catégories abstraites d'organisation – d'ancrage géographique des pratiques alimentaires d'acquisition et de consommation selon le lieu de vie. Un premier clivage socio-spatial a été calculé grâce aux localisations des résidences sur la carte

¹⁵⁰ *Rukun warga* : « hameau harmonieux » est la 5^{ème} sous-division dans le système de découpage de l'administration territoriale Indonésie. A son tour le *rukun warga* est encore sous-divisé en *rukun tetangga* (« voisinage harmonieux ») comptant quelques pâtés de maisons.

¹⁵¹ *Bapak RW* ou *Pak RW*: « Père du hameau harmonieux ». Leader.

suivant les dispositions des résidences près du fleuve, près de *l'avenue* ou bien au *milieu* des deux. Les ménages qui dépendent principalement d'un revenu *informel* sont plus représentés près du fleuve (27,2%), tandis que les ménages avec au moins un revenu *formel* sont plus nombreux à être près de l'avenue où l'informalité tend à diminuer (Fig. 49). D'autre part, l'indice de niveau de vie est aussi corrélé avec les localisations des résidences. Les ménages *aisés* sont surreprésentés près de l'avenue (42,5%) et les *pauvres* et les *moyens* se trouvent plutôt au milieu ($\chi^2=11,174$; $ddl=4$; $p=0,025$).

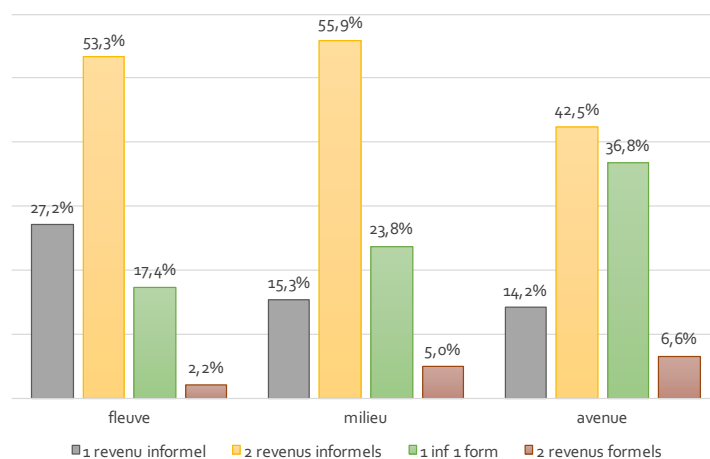


Fig. 49 – Distribution spatiale des sources de revenus par ménage
($\chi^2= 18,426$; $ddl=6$; $p=0,005$)

Nos observations ethnographiques indiquaient que les populations vivant dans des conditions d'extrême précarité se concentraient davantage près du fleuve, et qu'il existait une différence plus évidente avec ceux du *milieu* qui ne transparait pas dans le graphique (Fig. 49). Toutefois, il faut tenir compte du fait que l'enquête par questionnaires a été menée exclusivement auprès de populations dont la résidence est recensée et enregistrée par les organismes publics, donc formalisée. Les établissements informels, installés principalement sur les versants du fleuve, ne figurent pas sur le recensement autorisé des résidences fourni par la mairie du quartier lors de l'échantillonnage. Le décalage entre les observations ethnographiques et la représentation statistique d'établissement de ces populations peut s'expliquer en partie par la façon dont le gouvernement les recense, ce qui donne une idée sur la façon dont leurs problématiques sont étudiées et abordées.

Les instruments qualitatifs seront mis à contribution pour rendre compte de ces réalités. Dans les descriptions de l'espace du quartier, les habitants du *kampung* distinguent les *Rukun Warga*

(RW)¹⁵² les uns des autres, c'est-à-dire qu'il ne s'agit pas seulement d'une division administrative, car socialement ces espaces de vie et leurs habitants sont aussi différenciés. Les groupes se distinguent selon l'origine des habitants, leur appartenance ethnique et leur niveau socioéconomique. Par ailleurs, et depuis des décennies, de nouveaux liens familiaux se sont forgés (au travers de mariages notamment) renforçant l'identité familiale et sociale de chaque RW. Les morphologies sociales que nous avons identifiées s'organisent aussi par des rapports de proximité et donc de voisinage qui s'inscrivent dans les 8 sous-divisions administratives RW (*Rukun Warga*).

Caractéristiques sociodémographiques	Valeur p Lieu d'habitation selon RW
Configuration des revenus du ménage (secteur d'activité)	,022*
Niveau de vie (indicateur)	,002*
Indice 'Slum' (UN-HABITAT)	,009*
Groupe ethnique	,000*

* Les statistiques de Chi-Deux sont significatives au niveau ,05.

Tableau 7 - Caractéristiques socio-économiques et culturelles et RW de résidence. Tableau de corrélations.

Tableau 7 sert de récapitulatif des corrélations existantes entre les caractéristiques sociodémographiques et culturelles (le groupe ethnique) et les localisations géographiques et administratives des résidences (RW). Tout d'abord, le niveau de vie et le secteur d'activité des revenus sont corrélés au RW de résidence ($p=0,002$ et $p=0,022$ respectivement). De même, l'indice *slum* de UN-Habitat¹⁵³, qui mesure les conditions de vie, est aussi en corrélation avec le RW de résidence ($p=0,009$). Enfin, le groupe ethnique est lui aussi corrélé, ce qui confirme les relevés ethnographiques de concentrations et de différenciations culturelles au sein du *kampung* ($p=0,000$).

Une fois établies la localisation socio-spatiale des populations et leurs conditions de vie, il convient de voir comment les comportements d'acquisition et de consommation alimentaires

¹⁵² *Rukun warga* : « hameau harmonieux » est la 5^{ème} sous-division dans le système de découpage de l'administration territoriale en Indonésie. A son tour le *rukun warga* est encore sous-divisé en *rukun tettanga* (« voisinage harmonieux ») comptant quelques pâtés de maisons.

¹⁵³ L'indice *slum* de UN-Habitat est basé sur les critères établis depuis 2006 (Habitat Indonesia et Indonesian Ministry of Public Works, 2014) et définit comme une zone *slum* les zones urbaines où des individus sont privés d'un ou plusieurs de ces éléments : ₁) pérennité et résistance des matériaux de construction des résidences ; ₂) suffisance de l'espace privé de vie (maximum de 3 personnes partageant une chambre) ; ₃) accès à l'eau potable de façon suffisante, accessible, sans efforts ; ₄) accès à des sanitaires appropriés et ₅) sécurité d'occupation.

sont aussi en corrélation avec ces formations socio-spatiales (Tableau 8). D'abord, la part des prises achetées prêt-à-manger ainsi que le profil général du comportement d'acquisition alimentaire entre la cuisine domestique, l'achat et les diverses pratiques combinées sont corrélés au lieu de résidence ($p=0,000$ et $p=0,032$). Nous postulons de surcroit que les formes de sociabilité s'adaptent à ces formes d'acquisition, comme en témoigne la deuxième série de corrélations entre la part des prises mangées individuellement ($p=0,002$) et le profil général journalier des contextes sociaux des prises alimentaires ($p=0,046$), eux aussi corrélés aux lieux de résidence. Les configurations de l'espace social alimentaire sont de ce fait plurielles à l'intérieur du *kampung*.

Comportements d'acquisition et de consommation alimentaire	Valeur p Lieu d'habitation selon RW
Part des prises « achat prêt-à-manger » sur la journée	,000*
Profils journée alimentaires selon les formes d'acquisition	,032*
Part des prises sur total de la journée	,002*
Profils journée alimentaire selon les contextes sociaux des prises	,046*
Nombre total des prises dans la journée	,000*

* Les statistiques de Chi-Deux sont significatives au niveau ,05.

Tableau 8 - Pratiques d'acquisition et de consommation alimentaire selon RW de résidence. Tableau de corrélations

Afin de rendre compte de cette pluralité, nous avons réalisé un profilage en sélectionnant trois RW différenciables du point de vue socio-économique, pour en bâtir des relations entre les pratiques alimentaires et leur disposition spatiale (Fig. 50). Le RW5 est majoritairement *pauvre* (54,5%), le RW1 majoritairement *aisé* (52,4%) et, entre les deux, le RW8, majoritairement *moyen* (40,9%).

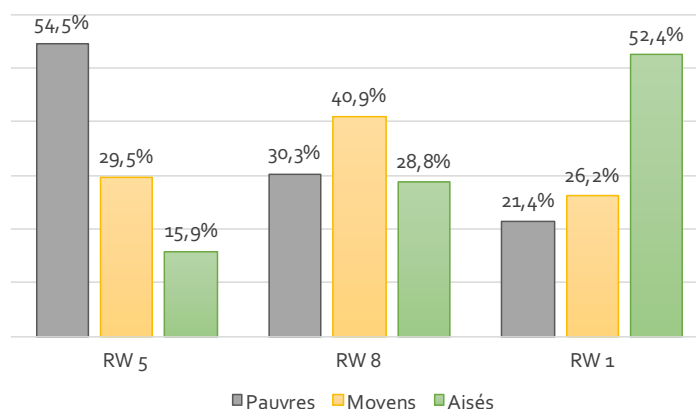


Fig. 50 – Caractérisation socioéconomique selon l'indice de niveau de vie des 3 RW choisis (khi²=34,362; ddl=14 ; $p=0,002$)

Deux variables du comportement alimentaire (sur l'ensemble des prises de la journée) sont mises à contribution dans cette première approximation de la pluralité des styles alimentaires du *kampung*: 1) les *formes d'acquisition* entre la cuisine domestique et l'achat prêt-à-manger (Fig. 51a), et 2) les contextes sociaux des prises *seul* principalement et *ensemble* principalement (Fig. 51b). Avec les risques que l'exercice de la schématisation comporte, l'association de la variable de niveau de vie avec les variables pondérées du comportement alimentaire associées à l'espace de vie débouche sur trois profils qui participent à la construction d'une typologie de styles alimentaires :

- 1) RW *pauvre*: la cuisine domestique est plus importante que l'achat prêt-à-manger (40,9% des mangeurs) mais n'est pas majoritaire (36,4%). Le profil des formes commensales montre majoritairement des journées alimentaires où priment les prises solitaires pour 61,4% des mangeurs contre 22,7% qui font des journées alimentaires majoritairement en compagnie.
- 2) RW *moyen*: la caractéristique hétérogène des *kampung* est représentée ici par la présence de groupes *moyens* (40,9%), mais aussi *pauvres* (30,3%) et *aisés* (28,8%), fait qui constitue, en l'occurrence, le profil composite caractéristique du *kampung*. Le profil de l'acquisition ressemble beaucoup à celui du RW *pauvre*. Les contextes sociaux des prises, par contre, sont équilibrés entre les prises *seul* et *ensemble*, avec une forte accentuation de la commensalité par rapport au premier groupe (40,9%).
- 3) RW *aisé* : on y retrouve la relation inverse signalée pour le RW *pauvre* ; à savoir qu'il s'agit d'une population majoritairement *aisée* (52,4%), dont l'alimentation journalière est principalement achetée prêt-à-manger (57,1% des mangeurs) et où les rencontres commensales sont beaucoup plus présentes (54,8% des mangeurs).

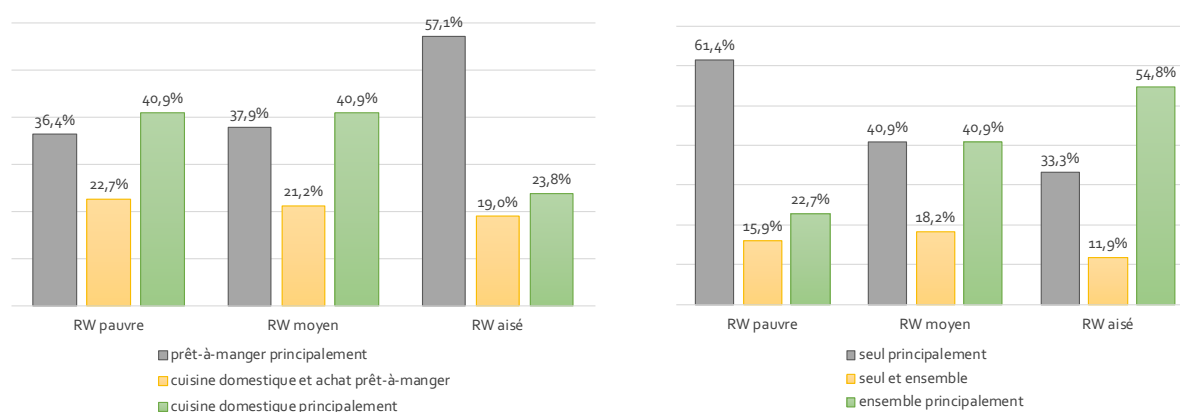


Fig. 51 – (a. Gauche) Profils des modes d'acquisition alimentaire pour chaque RW (khi2=59,345; ddl=21 ; p=0,000)
(b. Droite) Profils des contextes sociaux des prises alimentaires pour chaque RW (khi2=38,385; ddl=21 ; p=0,012)

Ces trois profils, en dialogue avec les données ethnographiques, confirment que les comportements d'acquisition et de consommation ont des spécificités selon la localisation

résidentielle des mangeurs à l'échelle du district. La cuisine domestique tend à s'affaiblir avec la progression du niveau de vie et le manger ensemble tend à être de plus en plus important. Les sociabilités alimentaires se configurent à l'intersection des pratiques d'acquisition et de consommation. Pour parvenir à une explication plus approfondie de leur engendrement et de leur spatialisation, nous présenterons dans le deuxième point les modes de l'assignation spatiale des lieux pour manger, en définissant les *seuils* qui séparent les espaces et les normes qui les encadrent. Ces deux dimensions sont les fondements de l'analyse de ces sociabilités.

2. Les assignations sociales des espaces pour manger

Les analyses de compréhension des formes et des rôles du culinaire ont ouvert le questionnement sur la dynamique et la nature des frontières entre le *foyer* et le *hors-foyer*, entre *un intérieur* et *un extérieur*. De même, les itinéraires alimentaires des mangeurs ont montré que les lieux pour manger variaient selon le sexe et l'âge et que les rencontres commensales ont davantage lieu à l'extérieur des résidences entre femmes ou entre mangeurs et vendeurs. La dynamique des formes de l'habitat, les augmentations permanentes des espaces de vie et les aménagements des espaces communs par les résidents soutiennent et répondent à des formes diverses de socialisation qui organisent aussi les comportements alimentaires. Nous analyserons, dans la partie suivante, les normes d'assignation spatiale des pratiques alimentaires et des sociabilités alimentaires. Tous les aspects territoriaux sont convoqués : les dimensions des espaces, les aménagements, les locations, etc. car ils constituent autant de contraintes et de leviers pour l'action sociale. Aux *kampung* les conditions de cohabitation, de proximité et de dépendance communautaire nous invitent à porter une attention particulière à ces dimensions.

Les assignations des espaces pour manger à l'intérieur

Les matériaux, structures et dispositions des bâtiments de résidence sont très variables selon leur localisation dans le *kampung*. Les dispositions intérieures et les représentations qui y sont associées le sont aussi. Notre analyse de la spatialisation des comportements alimentaires à l'intérieur des résidences commence tout d'abord par les conditions de l'habitat et de vie et leur lien avec les habitudes de consommation et en particulier les postures et localisations corporelles (Fig. 52). Nous postulons, pour reprendre les termes de McFarlane, que les *formes de pratiques* alimentaires se retrouvent aux intersections de deux indices : si le *niveau de vie* est un indicateur de l'accessibilité économique, l'indicateur *slum* est une mesure des conditions matérielles de vie, que les chapitres précédents nous ont permis de mettre en relation avec les dispositions spatiales de l'alimentation, les liens de plus en plus étroits entre les mondes

domestique et marchand et les pratiques quotidiennes des mangeurs. Dans le quotidien, les populations urbaines pauvres connaissent des problèmes d'insécurité alimentaire liées à la difficulté d'accès économique (Arif *et al.*, 2010; Essex, 2009; Maxwell, 2000; Tacoli *et al.*, 2013), corrélée à la consommation d'aliments à risque sanitaire (Andarwulan *et al.*, 2009; Vollaard *et al.*, 2004). Dans le *kampung*, l'achat prêt-à-manger est prédominant et la cuisine domestique a connu un glissement vers le monde marchand. L'indice *slum* de UN-Habitat est basé sur les critères établis depuis 2006 (Habitat Indonesia et Indonesian Ministry of Public Works, 2014) et définit comme une zone *slum* les zones urbaines où des individus sont privés d'un ou plusieurs de ces éléments : 1) pérennité et résistance des matériaux de construction des résidences ; 2) suffisance de l'espace privé de vie (maximum de 3 personnes partageant une chambre) ; 3) accès à l'eau potable de façon suffisante, accessible, sans efforts ; 4) accès à des sanitaires appropriés et 5) sécurité d'occupation. Nous avons utilisé ces variables, à l'exception de la cinquième (la sécurité d'occupation de la résidence), pour constituer un score de calcul qui nous a permis de cliver la population en trois groupes selon leurs conditions de vie : *slum*, *précaire*, *suffisant*.

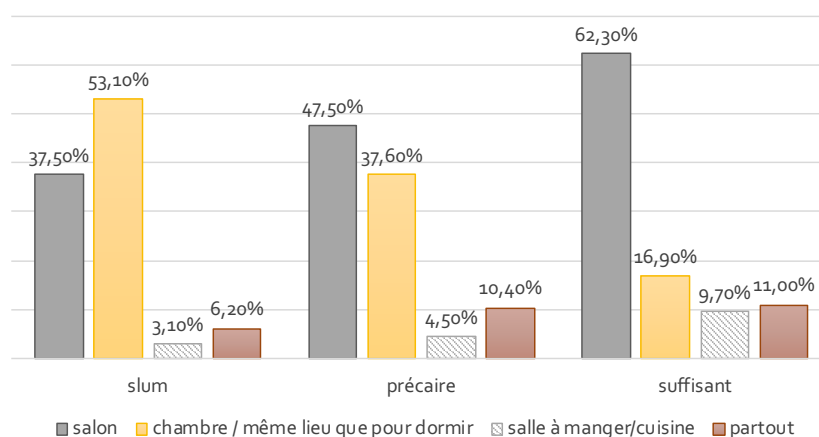


Fig. 52 – Espace intérieur pour les consommations alimentaires selon l'indice « slum » de conditions de vie ($\chi^2=28,121$; ddl=6; $p=0,000$)

Les usages intensifs de l'espace domestique caractéristiques des modes de vie des populations précaires, que nous avons décrit dans le chapitre précédent, font que les consommations alimentaires soient prioritairement localisées (53,1%) dans la *chambre*, *kamar*¹⁵⁴, dont les usages évoluent au cours de la journée. Le salon, la *ruang keluarga*¹⁵⁵, est utilisé de façon croissante pour les consommations alimentaires, suivant l'amélioration des conditions de vie et,

¹⁵⁴ *Kamar* : 'chambre'

¹⁵⁵ *Ruang keluarga* : 'salle' 'famille'

de façon concomitante, les usages pour les consommations alimentaires des chambres destinées à dormir diminuent-ils ; 62,3% des mangeurs ayant un indice *suffisant* de niveau de vie mangent dans le salon et 16,9% dans la chambre. Ces tendances se confirment en rapport avec la variable *équipement de cuisine* (exprimée depuis un score ordonné) : moins l'habitat est doté d'un équipement de cuisine plus l'espace pour manger est la *chambre* ($\chi^2=24,990$; ddl=6 ; $p=0,000$), et plus les consommations se font en position assise et à même le sol ($\chi^2=11,087$; ddl=4 ; $p=0,026$). Les conditions de vie se reflètent géographiquement par les densités résidentielles ; dans les foyers à forte densité et moins dotés, les équipements des cuisines et le type de construction contribuent à la spatialisation des comportements alimentaires par l'amalgame des espaces, qui se traduisent par une utilisation plus libre et individualisée de l'espace intérieur. Bu Sri Gunarti, dont on a décrit l'itinéraire journalier dans le chapitre cinq, nous expliquait que c'est précisément à cause de l'exiguïté de la maison que les consommations alimentaires ne peuvent pas être synchronisées, car sa famille est dispersée au lieu d'être rassemblée.

La non spécialisation des espaces résidentiels produit, en raison de leur usage intensif, une certaine flexibilité quant à l'organisation des consommations alimentaires qui accorde une grande marge de manœuvre à chaque mangeur. Une seule pièce de vie assure plusieurs fonctions, tantôt chambre à coucher, tantôt pièce à habiter, tantôt cuisine, etc. Lorsque les densités se réduisent et que les résidences ont plus d'espace, il y a une spécialisation des espaces et le salon, *ruang keluarga*, devient le lieu privilégié des consommations alimentaires. Beaucoup de consommations alimentaires intérieures se font devant la télévision, il s'agit donc d'un élément important de rassemblement car ces appareils occupent, en général, une place centrale au niveau géographique, mais parce qu'il est aussi une marque de « prestige ». De même, on observe l'apparition d'une chambre spécifique pour manger, *ruang makan*, suivant l'amélioration des conditions de vie, et une fréquence plus élevée de la position assise et « à table ». Les habitudes de consommation évoluent donc avec les conditions de vie qui s'expriment par une spécialisation des espaces dont des espaces pour manger et par des aménagements mobiliers et d'autres qui reflètent aussi les évolutions des valeurs et des normes cadrant la vie quotidienne et l'alimentation. Pak Amit (60 ans) différencie les mangeurs entre « ceux qui ont » et « ceux qui n'ont pas », ces derniers se contentant d'utiliser un tapis pour manger, tandis que les premiers possèdent une table à manger. Pour lui, ce mobilier est en plus

un marqueur du mode de vie proprement urbain par opposition aux habitudes alimentaires dans les villages pour lesquelles des *bale*¹⁵⁶ servent d'espace de consommation.

Pour parvenir à notre objectif de caractérisation des modes de vie alimentaires et de leur ancrage spatial, notre deuxième approche des assignations spatiales des consommations alimentaires à l'intérieur dépasse les analyses des conditions de vie liées à l'habitat, pour les mettre plus directement en relation avec le niveau de vie. Le premier constat est que, au fur et à mesure que les espaces s'ouvrent et se spécialisent, les consommations alimentaires se situent davantage dans le *ruang keluarga* (salon) ou la salle à manger, *ruang makan*. Ce phénomène repositionne les corps, habituellement assis à table sur des tapis ou par terre. Suivant le niveau de vie, plus on est pauvre plus on mange assis à même le sol, et plus on est aisé économiquement plus on mange sur un tapis ou bien autour d'une table (Fig. 53). Nonobstant, la table à manger est un élément exogène aux pratiques alimentaires indonésiennes, aujourd'hui elle représente les valeurs et le mode de vie « à l'occidentale » des classes moyennes et véhicule l'idée de progrès social.

Les conditions de vie matérielles ont une incidence sur la localisation et les postures des corps des mangeurs qui n'est pas sans lien avec les investissements symboliques de chaque espace. Si chez les plus pauvres la surutilisation et la sous-spécialisation des espaces donne une plus grande liberté géographique au mangeur autonome, la table à manger enjoint à l'ordre et au rassemblement et correspond plus aux modes de vie occidentaux dans les groupes plus aisés. L'évolution des espaces pour manger localise les consommations alimentaires à l'intérieur et l'existence d'un espace spécialisé à ce but y organise davantage les consommations. Les commensalités sont plus présentes dans les RW plus aisés, comme il a été démontré dans le point 1. Les dispositions matérielles et leur évolution structurent alors les rapports sociaux en lien avec l'alimentation et les différenciations sociales se manifestent à même le corps des mangeurs et au niveau de leur distribution spatiale.

¹⁵⁶ *Bale* : « lit de jour » installés sur les trottoirs et les places des villages.

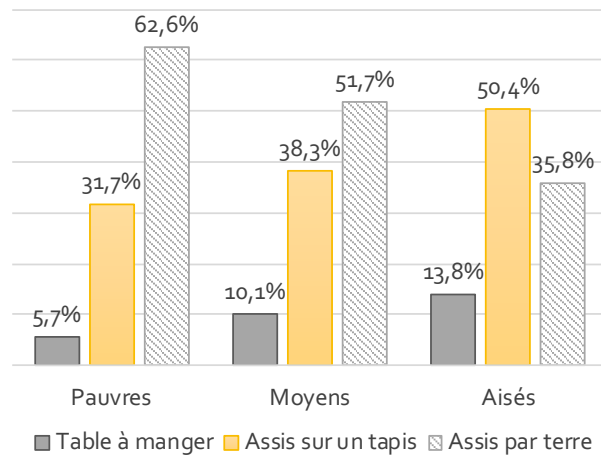


Fig. 53 – Habitudes de consommation alimentaires à l'intérieur selon le niveau de vie (khi²=18,631; ddl=4; p=0,001)

Troisièmement, pour compléter notre analyse de la spatialisation des styles alimentaires à l'intérieur, nous avons aussi regardé les assignations spatiales des aliments et en particulier le *nasi*, le riz blanc, traditionnellement associé au féminin et au domestique (Janowski et Kerlogue, 2007) et pierre angulaire de l'alimentation indonésienne dans ses aspects nutritionnels et symboliques (Hartini *et al.*, 2005; Weichart, 2008). A l'intérieur des maisons, la *ruang keluarga*¹⁵⁷, qui est souvent le même espace où on dort et où se trouve la télévision, est l'espace privilégié des consommations alimentaires. Les maisons javanaises comportent typiquement une *ruang tamu*¹⁵⁸ à l'entrée, avant la *ruang keluarga*. La première, dans les maisons de classe moyenne et aisée, se présente comme un espace très bien décoré et organisé, meublé pour l'accueil de personnes non familiarisées avec le groupe d'habitants ou des personnes à qui on doit une déférence particulière et avec qui les liens ne sont pas très proches. L'entrée dans l'espace de la famille est considérée comme une démonstration de proximité et de confiance qui se manifeste au moment où l'invité est convié à l'intérieur, dans la *ruang keluarga*. La *ruang tamu* trouve son équivalent dans la *teras* du *kampung*, même si cette dernière est un espace situé à l'extérieur, visible de tous et dont l'infrastructure est celle de la façade des constructions bâties en plus de quelques autres éléments. Ces deux endroits constituent des espaces intermédiaires entre l'intérieur et l'extérieur (Bonnin, 2000; Segaud, 2010), des espaces de transition entre les sphères privée et publique.

L'action de manger, *makan*, est associée intrinsèquement à l'incorporation de *nasi* et est renvoyée à *l'intérieur*, au monde domestique ; manger du riz dehors porte atteinte à son

¹⁵⁷ *Ruang keluarga* : « salle » « famille »

¹⁵⁸ *Ruang tamu* : « salle » « invité »

caractère sacré. En effet il s'agit du seul aliment dont l'ancrage spatial est explicite. Le vocabulaire associé, « *honteux* », « *inadéquat* », « *inconvenant* », « *gênant* », en exprime le caractère normatif. Par ailleurs, la propreté est aussi une condition nécessaire, les espaces intérieurs pour manger sont et doivent être propres, ce qui rend indésirables les consommations extérieures où les pollutions sont moins contrôlées. Ces discours sont notamment portés par les personnes les plus âgées du quartier qui voient dans ces comportements un effondrement de la tradition domestique. L'intérieur renvoie par ailleurs à la quiétude, et le dehors à « *manger comme un cheval* », debout et en mouvement « *et cela veut dire qu'il n'y a pas des normes* » (Pak Amit, 60 ans). Ces normes s'inscrivent dans le cadre de l'alimentation quotidienne par opposition à celle des fêtes où les consommations se localisent dans les espaces communs. Concernant les habitudes de consommation à l'intérieur, la façon appropriée de la faire est sur un tapis. L'idéal décrit est une salle avec un tapis où on peut s'asseoir de manière confortable et tranquille. Manger à même le sol est une conséquence de la situation économique et est loin d'être désirable ou approprié. L'absence de la démarcation spatiale de l'espace pour manger contribue donc à la délocalisation des pratiques de consommation alimentaire. La table à manger, même si elle fait partie des espaces qui conviennent à l'alimentation intérieure, véhicule l'imposition de l'ordre dans les consommations, mettant en cause l'harmonie et la détente souhaitées et associées au plaisir alimentaire, en dépit d'autres valeurs empruntées aux modes de vie occidentaux où la commensalité familiale quotidienne et à table est structurante de l'alimentation.

Les assignations des espaces pour manger à l'extérieur

De manière générale, mis à part le plat traditionnel à base de *nasi*, les plats achetés prêt-à-manger sont consommés à l'extérieur. Les aliments consommés à l'extérieur sont particulièrement les snacks, *makanan kecil*¹⁵⁹, achetés, c'est-à-dire les produits dont la présentation comporte des petites portions ou bouchées comme des fritures, des morceaux de fruits ou des biscuits mangeables à la main, ainsi que les plats composés, *jajanan*, comme le *bakso*¹⁶⁰ et autres plats à base de nouilles, le *nasi goreng* (« riz frit ») ou bien les *lontong* mangés selon les envies des mangeurs. Cependant, c'est autour des *makanan kecil* que des sociabilités sont davantage recherchées comme une façon d'« être ensemble » plus que de « manger ensemble ». Les consommations des autres plats de *jajanan* cités sont plus individuelles sans être pour autant solitaires. Cette différenciation fait écho aux formes de catégorisation des

¹⁵⁹ *Makanan kecil* : « nourriture » « petite »

¹⁶⁰ *Bakso* : plat de l'alimentation de rue, c'est une soupe de nouilles avec des boulettes de viande, des légumes et des épices.

aliments entre *makanan* et *jajanan*. Les *jajanan*, les prises sans *nasi*, sont associées à l'extérieur tant à cause de leur préparation aux mains des vendeurs de rue que pour des logiques sociales car elles permettent de partager « *plus que les aliments* » comme l'explique Bu Eli (27 ans). Les consommations de *makanan* sont localisées à l'intérieur et encadrées par des normes plus strictes tout en ayant des valeurs qui s'inscrivent davantage dans le *nourrir* que dans le *partager*, ce qui les rend d'emblée plus individuelles. Manger dehors est plus sympathique, l'ambiance est amusante et même le goût s'améliore. Pour Bu Mimin (42 ans), il est rare de manger ensemble en famille à l'intérieur des résidences. D'abord, parce que cela ne fait pas partie des habitudes, il est très difficile de coordonner au sein des familles l'alimentation de tous car la faim survient et est satisfaite à des moments différents. La coordination alimentaire au sein des ménages se voit ainsi désintégrée au profit de consommations délocalisées. Les mangeurs se montrent alors plus ouverts à des sociabilités alimentaires à l'extérieur. Ensuite, parce que le sentiment du manger à l'extérieur est associé au divertissement et la compagnie, à la bonne ambiance.

“It’s just the custom of people in this area. Nobody gathered in and eat together as family. On the meal hour, they just eat by themselves individually. It’s has been a custom. If they don’t go outside, just stay inside the house like a bird in a cage. Outside, they start to have a conversation, talk about anything they like with one and two people and so on. More people eat outside, the feeling is better. All together with other people instead of in the house together with family. When you eat with just your family you feel alone, you will feel dull if you eat with your family. When you eat outside, you feel good, happy.”¹⁶¹ (Bu Mimin, 42 ans).

Les nourritures extérieures se justifient par la configuration et la proximité des liens de voisinage. Les modes d'urbanisation des *slums* produisent deux types de proximité, d'une part des espaces très densément peuplés, et de l'autre des regroupements à la suite des routes migratoires tracées par la parentèle ou les voisins villageois (Ezeh *et al.*, 2017). Les morphologies de ces regroupements font que le dehors ne soit pas toujours perçu comme un espace public mais *semi-privé* : les rencontres qui ont lieu dans ces espaces impliquent la famille étendue ou bien des voisins considérés comme tels. En plus des raisons liées à l'ambiance, à l'amusement et au goût, ces partages fortifient et produisent des liens de parenté, « *nous sommes tous des parents* » (Pak Sito, 63 ans), sur la base du partage des nourritures. Les

¹⁶¹ « C'est la coutume des habitants de cette zone. Personne ne se réunit pour manger en famille. À l'heure du repas, ils mangent seuls simplement. C'est une coutume. S'ils ne sortent pas, ils restent dans la maison comme un oiseau dans une cage. Dehors, ils commencent à avoir une conversation, parlent de tout ce qu'ils veulent avec une ou deux personnes, etc. Plus les gens mangent à l'extérieur, mieux c'est. Tous ensemble avec d'autres personnes plutôt que dans la maison avec la famille. Lorsque vous mangez avec votre famille, vous vous sentez seul, vous vous sentez ennuyé si vous mangez avec votre famille. Quand vous mangez dehors, vous vous sentez bien, heureux. »

espaces publics sont aussi des espaces *familiers* voire *familiaux*. Les aménagements extérieurs dans les *teras* ou bien dans les espaces communs sont explicitement conçus pour susciter ces rencontres par-delà le foyer.

Les regroupements extérieurs sont très généralement clivés par le sexe. Dans le chapitre cinq nous avons vu que les femmes ont plus tendance à manger *dehors* et *ensemble* et les hommes plus *seuls* et à *l'intérieur*. La figure ci-dessous corrobore et amplifie ces affirmations. D'une part, les hommes sont plus nombreux (52%) à déclarer qu'ils ne mangent jamais à l'extérieur contre 47% des femmes. D'autre part, à l'extérieur les comportements sont aussi très différenciés (Fig. 54).

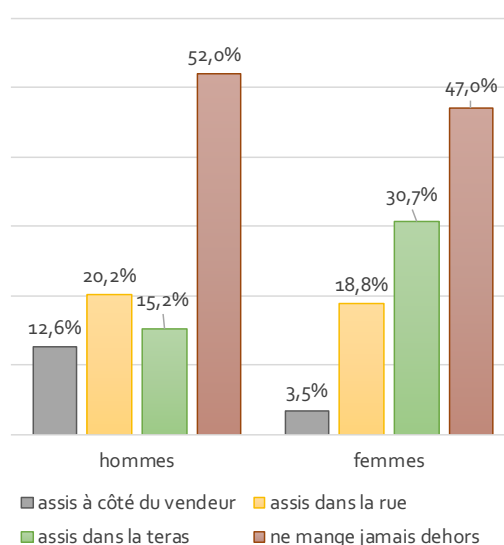


Fig. 54 – Pondération des habitudes de consommation à l'extérieur selon le sexe – (khi²=21,592; ddl=3; p=0,000)

S'ils mangent à l'extérieur, les hommes ont plus tendance à manger assis à côté du vendeur (12,6%) ou dans la rue que dans la *teras*, espace davantage utilisé par les femmes (30,7%). Les vendeurs de rue sont très souvent des hommes, ce qui peut expliquer les rassemblements masculins. D'autre part les *teras*, des extensions de l'espace domestique, sont utilisées par les femmes pour des tâches domestiques variées, pour prendre soin des enfants qui en général jouent dans la rue et où ont lieu des rencontres uniquement féminines. Les hommes travaillent majoritairement en dehors du *kampung* et, même s'ils rentrent pour manger, les espaces de vie dans le courant de la journée sont davantage investis par les femmes, et particulièrement les femmes au foyer. Par ailleurs, les espaces communs sont souvent aménagés pour s'y installer courant la journée.

Toutefois, le clivage entre les consommations intérieures et extérieures n'est pas étanche, et leurs localisations dépendent largement des contextes et des niveaux socioéconomiques ; autrement dit, il n'y a pas, à proprement parler, des assignations alimentaires à *l'extérieur*. Les seuils entre l'intérieur et l'extérieur et la perception de l'espace comme étant public ou privé et donc, *in fine*, la gestion de l'espace comme un bien commun, varient selon les modes de vie. La mixité sociale des *kampungs* jakartanais (Simone, 2010; Simone et Fauzan, 2013) se manifeste dans la gestion de l'espace alimentaire selon les modes d'acquisition que nous avons exploré dans le chapitre précédent mais aussi dans ce qu'on laisse voir aux autres. Le regard est un principe régulateur des pratiques de consommation alimentaire.

Le regard comme principe organisateur et la différenciation sociale

Cette partie a pour objectif de comprendre comment se répartissent les mangeurs dans l'espace et le rôle qu'une gestion de la perception d'autrui sur le propre comportement alimentaire joue dans cette répartition. L'itinéraire journalier de Bu Mariam montre comment selon que l'on se déplace dans le *kampung* les espaces communs changent : plus investis par les voisins dans certaines zones, plus solitaires dans d'autres. Dans les zones dépourvues de services, l'usage commun des sanitaires rend « domestique » l'espace entre les maisons qui les partagent, car l'eau est toujours associée à la propreté et à l'hygiène et demeure une affaire intime. Pour beaucoup, la première chose à faire quand la *fortune* arrivera sera de « *faire entrer ce qui est toujours dehors* » (Pak Aman, 49 ans) dont les toilettes et la cuisine. Ces déclarations montrent que les conditions de vie dans la précarité urbaine brouillent les frontières du privé et provoquent des débordements des espaces domestiques en vue de leur communalisation. Qui plus est, les portes et les fenêtres restent ouvertes en permanence, les fermer représenterait un écartement social et affectif de la communauté de voisinage. En contrepoint, les familles les plus aisées valorisent leur capacité à habiter des endroits tranquilles, loin de la promiscuité de « là-bas » qui s'intensifie avec la spectacularisation des pratiques d'hygiène personnelle notamment. Parallèlement à ces variabilités dans l'occupation de l'espace public, les résidences se rapprochent ou s'éloignent les unes des autres ; s'ouvrent ou se referment selon chaque zone du quartier. Des frontières sociales internes sont visibles dans le *kampung*, avec aussi les différenciations dont elles sont l'indice. Si les différences que l'on peut trouver aux extrémités entre des ménages vivant très en-dessous des seuils de pauvreté et ceux appartenant à une classe plus aisée sautent aux yeux, les écarts socioéconomiques entre les habitants composant la majorité du *kampung* sont moins perceptibles pour un œil extérieur. Pour comprendre les rapports de différenciation sociale, il faut tenir en compte deux facteurs, un lié intrinsèquement

à la variabilité des revenus, c'est-à-dire à des consommations alimentaires rendus possibles par l'acquisition ponctuelle de ressources économiques plus importantes, et autre lié à des processus de « devenir classe moyenne » qui se manifestent par des consommations plus ostentatoires, en général recentrées sur le noyau familial au-delà des rapports communautaires (Simone, 2014).

Dans ce contexte, des jeux de spectacularisation et de dissimulation des consommations ont lieu, car la variabilité des situations économiques et de mobilité sociale impliquent des consommations plus ou moins visibles. Tout d'abord, les ménages très pauvres ont tendance à occulter certaines consommations alimentaires que la collectivité associe au manque. En termes généraux, les aliments non valorisés socialement tels que les pieds de poulet, le riz séché ou les restes cuisinés seront mangés à l'intérieur. De même, quand la quantité mangée dans la journée sera faible, toute consommation sera dissimulée pour que les voisins ne puissent pas en déduire le manque. Au quotidien, pour Pak Suaip (61 ans) il est préférable de manger dedans parce que, « [il se sent] *humilié les jours où [il] ne peut manger qu'une seule fois par jour* ». Toutefois, il arrive aussi que des aliments fortement valorisés socialement et renvoyant au luxe et à l'exceptionnel, comme les cuisses de poulet ou certaines variétés de poisson, sont mangés à l'intérieur et cela pour plusieurs raisons. Explicitement, ces techniques de dissimulation tentent de contourner la norme sociale voulant que lors d'une rencontre entre un mangeur et un passant, le premier doive offrir une part de sa portion au deuxième (parfois l'interaction se limite à un geste) qui est libre de l'accepter. Par déférence, il arrive plus souvent que la proposition soit déclinée, mais souvent les mangeurs ne souhaitent pas prendre ce risque lorsque l'aliment a de la valeur. Or au-delà de ces exigences sociales, il existe aussi le risque d'écartement de la communauté, car des consommations luxueuses ou ostentatoires pourraient briser l'homogénéité du groupe. Dans ce contexte, il n'y a rien d'étonnant à ce que les sociabilités alimentaires au-delà de la famille se voient conditionnées par les modes de vie qui se déploient dans des espaces restreints. En l'occurrence, lors de fêtes et des célébrations, on préfère souvent ne pas inviter « *trop de monde* », puisque on n'y arrive pas à les accueillir, mais aussi car les « *mauvaises conditions* » de la maison, c'est le cas de Bu Wirawati (38 ans), en révéleraient beaucoup sur sa condition économique.

L'appartenance à la communauté de voisinage est fondée sur la mise en commun des ressources en vue d'une réponse à des vulnérabilités elles aussi partagées. Les consommations qui marquent une différence de statut questionnent ainsi l'appartenance communautaire. Le partage des mêmes conditions de vie est la base qui les unit tous et cela se reflète dans la façon de manger et surtout dans ce que l'on montre ou non aux autres. Les aliments qui comme le tofu,

le *tempeh* ou les préparations achetées sont mangés devant tous, sont par-là même ceux qui identifient le *kampung*, et ceux qui cristallisent l'*en-commun alimentaire* (Tibère, 2009) du groupe. Toutefois, suivant des processus sociaux de différenciation, il y a aussi des mangeurs qui, dans un véritable exercice de spectacularisation de ces consommations, souhaitent explicitement *être vus* en train de déguster un produit valorisé (en général des cuisses de poulet). Dans les zones les plus intriquées du quartier, les consommations alimentaires de type *makanan* se font souvent avec la porte ouverte, avec parfois des voiles pour isoler temporairement le site où l'on mange. La position du corps est aussi adoptée de façon à dissimuler certaines consommations. Les ménages aisés dont les maisons sont sécurisées et bâties ont tendance à laisser leurs portes fermées pendant toute la journée.

En conséquence, on pourrait faire l'hypothèse que les premières expériences alimentaires d'assimilation à un mode de vie plus aisé ont lieu d'abord à l'intérieur, à l'abri des regards des voisins pour ne pas mettre en péril des liens communautaires dont on n'arrive pas encore à se passer. Le regard d'autrui devient, ainsi, un opérateur de la distribution spatiale de l'alimentation selon les valeurs attribuées aux aliments et les interactions que l'on souhaite engager autour de ces consommations. Les ménages en mobilité socioéconomique ne résident pas moins à proximité des groupes plus pauvres, leurs « anciens » voisins, et ils refusent souvent de quitter les districts car ils estiment que cela pourrait les priver de certaines ressources et opportunités. Les travaux réalisés par Simone et Fauzan dans les *kampungs* jakartanis démontrent que les infrastructures, les histoires de résidence et la diversité des modes économiques, donnent aux résidents qui « deviennent des classes moyennes » ce dont ils ont encore besoin pour sécuriser et compléter leurs moyens de subsistance (Simone, 2014, p. 103; Simone et Fauzan, 2013). Ainsi, la spatialisation de l'alimentation, outre la norme de manger le riz à l'intérieur, dépend aussi des jeux d'assimilation et de différenciation qui s'y instaurent.

A l'échelle du *kampung*, la différenciation des styles alimentaires se manifeste par les modes d'acquisition et de consommation eux aussi différenciés. Selon le niveau de vie des foyers, les seuils entre l'intérieur et l'extérieur de ceux-ci seront plus ou moins fixes, plus ou moins tangibles. Par ailleurs, les conditions matérielles déterminent les localisations des pratiques alimentaires à l'intérieur, ainsi que les positions corporelles adoptés par les mangeurs. D'où le besoin, maintenant, de comprendre comment les sociabilités alimentaires s'actualisent dans des espaces ainsi différenciés.

II. La constitution d'*ambiances alimentaires* entre des rationalités et des sentiments

La spatialisation de l'alimentation change en fonction du niveau de vie, les modes d'acquisition et les assignations spatiales des consommations se reconfigurent pour produire des sociabilités alimentaires diverses dont nous essaierons dans cette partie de comprendre les ressorts. Pour la plupart des foyers du *kampung*, les espaces communs sont des extensions de l'espace domestique leur permettant d'assurer des tâches ménagères ou encore commerciales. Les seuils (Bonnin, 2000; Jean-Claude Kaufmann, 1996b; Segaud, 2010) des maisons et des espaces domestiques intérieurs se voient changer selon les activités de la journée. En outre, les espaces communs du voisinage deviennent des espaces familiaux et familiaux investis par les voisins proches, la parentèle et les vendeurs, dont les dispositifs (cars, chariots, tables et autres installations) de vente et constituent « *la grande maison* » à laquelle plusieurs se sentent très fiers d'appartenir. Les formes de coordination sociale, de protection et de familiarité ainsi produites coïncident avec la définition du *foyer* que nous propose Mary Douglas (1991b). Au niveau de l'alimentation, la transformation culinaire quotidienne que gèrent les femmes est en grande partie déléguée au réseau de vente de la rue, autant pour le plat traditionnel à base de *nasi* que pour des préparations et encas de type *jajanan*. Si, alors, on voulait déceler les rationalités à l'œuvre dans ce passage, et répertorier les choix qui s'effectuent à la faveur d'un tel relais du domestique par les réseaux de vente dans la rue, on verrait que les préférences individuelles finissent par s'imposer et que, même lorsque l'autonomie des mangeurs se voit renforcée (« je mange ce que je veux »), ceux-ci privilégient les interactions sociales alimentaires à l'échelle du voisinage (« je mange avec ceux que je veux »). Ce modèle alimentaire est typique de la majorité des mangeurs pour qui le *kampung* représente la principale plateforme de socialisation. Toutefois, des mouvements de différenciation sociale se manifestent autant dans les pratiques d'acquisition que dans celles de consommation. Notre objectif est de parvenir à une explication de la constitution des espaces pour manger au sein du *kampung* en les différenciant selon le niveau socioéconomique de vie depuis la perspective des mangeurs. Les analyses ethnographiques et quantitatives montrent que des espaces sociaux sont bien différenciés à la fois par les dispositions de l'offre de vente et de la transformation alimentaire, et par les distributions des corps des mangeurs dans leurs pratiques de consommation. Ces analyses ont permis de dégager trois schèmes différents présentés dans la première partie de ce chapitre et qui servent de fondements des analyses suivantes. Les chapitres précédents ont de même servi à décrire et à comprendre la part de contingence articulant les diverses dimensions de l'espace social alimentaire des mangeurs de rue (Poulain, 2002b, p.

228). Ici, nous nous interrogeons donc sur l'engendrement des sociabilités alimentaires et sur leur actualisation au prisme des normes qui cadrent leur spatialisation. Dans un premier temps, nous étudierons et présenterons le diagramme issu d'une analyse en correspondances multiples où sont projetées à la fois les logiques et les sentiments des mangeurs pour manger à l'intérieur ou à l'extérieur des résidences, dans le but d'en extraire une typologie des *ambiances alimentaires*. Ces dernières seront, par la suite, analysées au prisme des différenciations socioéconomiques.

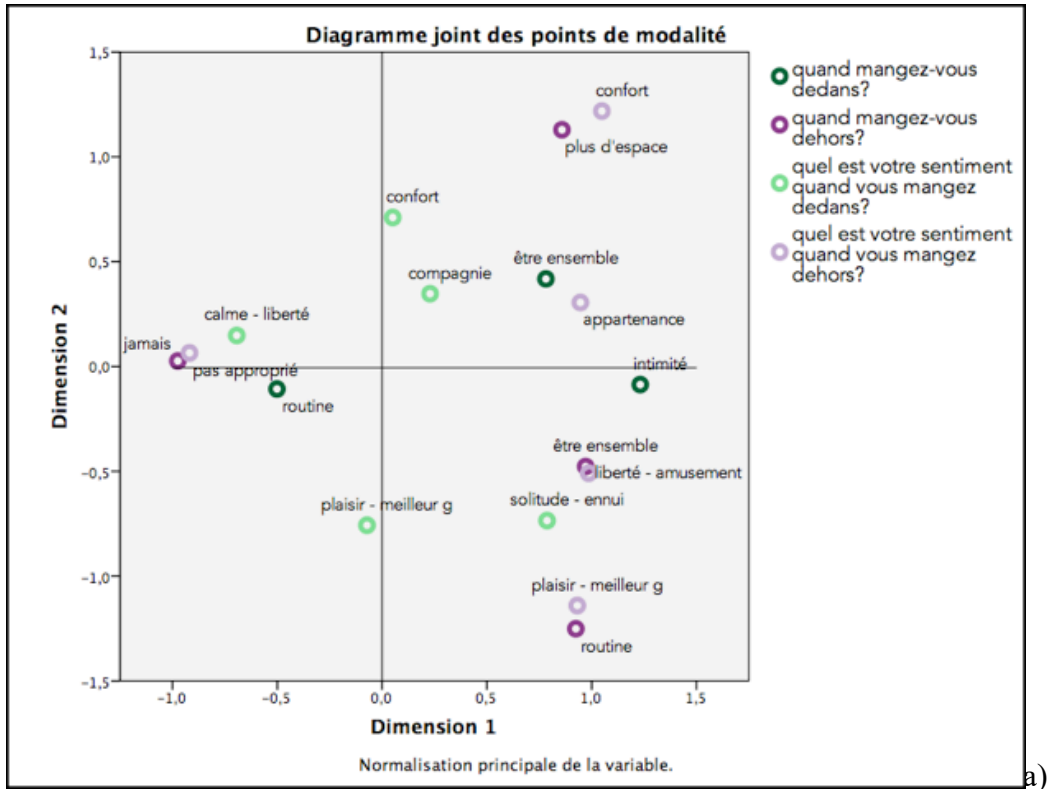
1. La constitution sociale des ambiances pour manger selon le niveau de vie

Les théories sociologiques de l'espace partent du principe que l'espace est une disposition relationnelle d'êtres vivants et de biens sociaux qui se constitue dans l'interaction entre l'*agir* (l'action sociale) et les *structures* (ou agencements de biens sociaux et de personnes qui s'inscrivent sous forme de règles et de ressources les garantissant), ce qui implique que les espaces ne sont pas créés arbitrairement et qu'ils sont toujours dépendants de facteurs symboliques et matériels. Pour Martina Löw, sociologue de l'espace, dans la constitution des espaces il faut prendre en compte la naissance des *lieux* et des *ambiances* (2015). Si les espaces sont, dans la théorie relationnelle de l'espace, le résultat d'agencements de biens sociaux et de biens matériels, les *lieux* sont partout où ces agencements se déroulent, à cette différence près qu'ils continuent d'exister lorsque l'agencement spatial se termine. Un *lieu* désigne une place, un endroit, marqué géographiquement et que l'on peut nommer pour renforcer son pouvoir symbolique. Deuxièmement, les *ambiances*, suivant leur versant phénoménologique, correspondent au fait que tout espace est « marqué affectivement ». Cette charge affective des espaces permet en effet de qualifier les expériences et les perceptions des lieux et donc d'influencer en retour les individus. L'*ambiance* fait signe vers un « *effet extérieur réalisé dans la perception de biens sociaux et de personnes dans leur disposition spatiale. Cela signifie que les ambiances naissent de l'interaction entre les êtres humains ou/et de l'effet des biens sociaux dans leur arrangement* » (Löw, 2015, p. 202). Loin d'avoir un caractère universel, les ambiances sont des construits socio-culturels. Les effets de l'ambiance sur l'alimentation est un champ d'étude de la psychologie sociale, principalement, qui la définit comme l'ensemble des conditions extérieures qui ont une influence sur le comportement alimentaire, par opposition aux stimuli internes subjectifs (Stroebele et De Castro, 2004). En sociologie, l'*ambiance* peut trouver une analogie avec ce que François Dubet appelle une *expérience*, « *une manière de construire le réel* » (Dubet, 1994, p. 112). Pour l'auteur, l'expérience sociale est

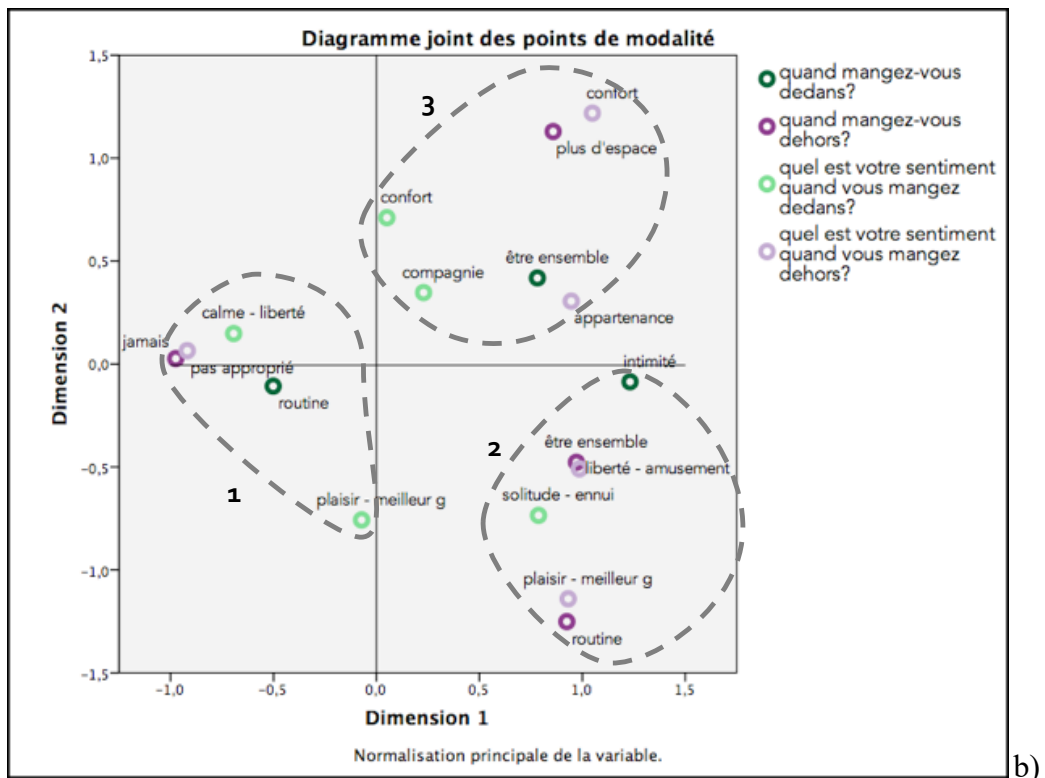
une manière de construire le monde et qui « *structure le caractère fluide de la vie* ». Pour y parvenir il faut partir de la subjectivité des acteurs.

Cette deuxième partie tente d'apporter une explication de la configuration des espaces pour manger depuis les représentations des mangeurs en séparant, et les logiques du manger à l'intérieur ou à l'extérieur, et les sentiments expérimentés dans l'un et l'autre, en vue d'une compréhension des *ambiances* alimentaires intérieures et extérieures. Pour la caractérisation relationnelle des espaces pour manger constitués à l'intersection de l'agir, donc du *manger*, et des structures alimentaires dans le *kampung*, nous avons maintenu la différenciation entre un manger « à l'intérieur » et un manger « à l'extérieur ». Cette différence s'établit selon les divers rituels qui marquent les seuils de passage, selon la gestion du regard d'autrui et donc la production d'espaces privés. Le caractère dynamique de l'organisation sociale et alimentaire s'exprime par une individualisation des routines alimentaires. Le mangeur est ainsi le principal point de repère de cette organisation spatiale.

Afin de représenter de manière synthétique ces relations nous avons opté par l'analyse à correspondances multiples, une méthode d'analyse factorielle spécifique des variables qualitatives où chaque individu est représenté par son profil, donc par l'ensemble de ses modalités de réponse, afin d'étudier la variabilité de ces profils. Cette analyse statistique ne se base pas sur les valeurs absolues des variables, mais plutôt sur leurs correspondances. Elle regroupe ainsi une grande quantité d'informations sur un nombre réduit de dimensions visant à différencier les individus. Les questions relatives aux logiques sont « Quand mangez-vous dedans ? », (dont les modalités de réponse retenues sont : « en quête de solitude/d'intimité », « en quête de compagnie/d'être ensemble » ou « de façon routinière ») ; et « Quand mangez-vous dehors ? », (dont les modalités de réponse respectives sont : « à la recherche de plus d'espace/confort », « en quête de compagnie/d'être ensemble » ou « de façon routinière »). Par rapport aux sentiments, les questions posées ont été : « Quel est votre sentiment quand vous mangez dedans ? », (dont les modalités de réponse sont : « solitude/ennui » ; « compagnie », « confort », « calme/liberté » ou « plaisir/meilleur goût des aliments ») ; et « Quel est votre sentiment quand vous mangez dehors ? », (dont les modalités de réponse sont : « liberté/amusement » ; « appartenance », « confort », « plaisir/meilleur goût des aliments » ou « pas approprié »). Au moment de la passation du questionnaire, nous n'avons pas proposé des modalités de réponse à ces questions, une liste était proposée aux enquêtrices qui cochaient les réponses ou notaient les nouvelles options.



a)



b)

Fig. 55 (a et b) - ACM - Variables relatives aux logiques et sentiments des espaces pour manger
 Dimension 1 : 59,5% – Dimensions 2 : 32,3% – Alpha de Crombach : 0,773.

Cette variabilité se décompose selon ses principales dimensions, ici la dimension 1 regroupe 59,5% des informations initiales et regroupe les individus suivant un axe qui sépare les mangeurs qui préfèrent manger à l'intérieur et un autre groupe, plus éparse celui-ci, qui perçoit de manière plus positive les consommations extérieures (Fig. 56a). La deuxième dimension qui regroupe 32,3% des informations de départ montre une séparation du groupe selon les logiques de l'action, contextuelles d'une part (recherche de confort ou de compagnie), affectives de l'autre (sentiment de liberté, de solitude ou bien de plaisir) et montre une différence au sein du groupe qui privilégie les consommations extérieures. Cette représentation permet donc de dégager trois profils de mangeurs selon les logiques et les sentiments du manger à l'intérieur ou à l'extérieur (Fig. 55b).

Le premier axe oppose un **premier groupe** dont la principale caractéristique est de jamais manger *dehors*, leur cadre normatif interdisant les consommations extérieures qui s'expriment par un sentiment de gêne. En contrepoint, ils mangent de façon routinière à l'intérieur, qu'ils rapportent avec des sentiments de calme et de liberté. Les consommations alimentaires intérieures sont en outre associées au plaisir alimentaire, les aliments y ayant plus de goût. L'imaginaire du manger à l'extérieur est coloré par la norme d'interdiction et la pratique s'actualise par une routinisation des consommations à l'intérieur, ainsi que par une valorisation du calme et de la liberté expérimentés.

Le **deuxième groupe** est un groupe de mangeurs dont les pratiques sont nettement ancrées à l'extérieur de manière routinière et s'oppose à bien des égards au premier groupe identifié. Tout d'abord, manger à l'extérieur engendre pour eux des sentiments de liberté et d'amusement, en opposition aux sentiments de solitude et d'ennui que produisent les consommations alimentaires à l'intérieur. Dans les logiques qui accompagnent les localisations des consommations, à part la routine, les mangeurs sont en quête d'être ensemble à l'extérieur, tandis que les consommations intérieures obéissent à une logique de recherche de l'intimité. Des logiques visant l'être ensemble s'actualisent et l'ambiance alimentaire extérieure devient amusante et conviviale.

Le **troisième groupe** de mangeurs est plus éclaté dans la distribution de ces caractéristiques. Celles-ci renvoient à des sentiments positifs autant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; leur motivation pour manger à l'extérieur est la recherche d'un espace confortable et celle pour manger à l'intérieur est la recherche de l'être ensemble. Contrairement au premier groupe, pour qui le fait de manger à l'extérieur est fortement cadré par la norme, ici la logique de l'action trouve à s'expliquer par la recherche d'espace et de confort et s'accompagne d'un sentiment

d'appartenance. En contrepoint, l'être ensemble est la principale motivation pour manger à l'intérieur. Ce groupe semble avoir un comportement assez flexible vis-à-vis des espaces pour manger. Les dynamiques journalières que nous avons identifiées autant au niveau des itinéraires des mangeurs que du culinaire ont une incidence sur les dispositions des espaces pour manger. Le confort lors des consommations peut être recherché à des moments très différents de la journée selon l'occupation des espaces tant intérieurs qu'extérieurs. Les motivations et les sentiments à la base de la constitution des *ambiances alimentaires* de ce troisième groupe démontrent le caractère contingent des temps alimentaires et la configuration contextuelle des espaces pour manger. Les *ambiances alimentaires* des deux groupes précédents s'inscrivent de façon routinière soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, mais sont tous deux directement associées au plaisir alimentaire et au sentiment de liberté. Les imaginaires positifs relatifs aux espaces intérieurs s'actualisent, pour le premier groupe, dans des sentiments de calme et de liberté, mais aussi au niveau du goût des aliments et du plaisir expérimentés, même si les logiques de recherche de la commensalité ne sont pas déterminantes, comme elles le sont pour les deux groupes précédents. De manière assez symétrique le même phénomène se reproduit pour les mangeurs dont les pratiques de consommation alimentaire se localisent davantage à l'extérieur. Pour ce dernier groupe, la recherche de l'être ensemble se fait au sein du voisinage et dans la rue, et l'intérieur domestique est l'espace de recherche de l'intimité.

Comment ces trois profils de mangeurs se distribuent-ils dans l'espace social du *kampung* ? Lorsque nous considérons les rapports entre le niveau de vie et les variables relatives aux logiques et sentiments individuels pour manger à l'intérieur ou à l'extérieur, des adéquations significatives sont observables dans le tableau ci-dessous.

Logiques et sentiments selon les espaces pour manger	Valeur p Niveau de vie	Valeur p Lieu d'habitation (RW)
Quand mangez-vous dehors ?	,023*	,001
Quel est votre sentiment quand vous mangez dehors ?	,048*	,002
Quand mangez-vous dedans ?	,030*	,001
Quel est votre sentiment quand vous mangez dedans ?	,017*	,005

* Les statistiques de Chi-Deux sont significatives au niveau ,05

Tableau 9 - Tests d'adéquation statistique entre les questions relatives aux logiques et aux sentiments des lieux pour manger avec l'indice de niveau de vie et de lieu d'habitation

Ces adéquations statistiques nous montrent que les logiques derrière la spatialisation des consommations alimentaires et les sentiments associés sont déterminées socialement et qu'au sein du *kampung* elles sont différenciables tant par la localisation du lieu d'habitation que par

le niveau de vie. Le premier indicateur, celui du niveau de vie, montre les différenciations sociales et la façon dont elles agissent comme des opérateurs de la spatialisation de l'alimentation. Le deuxième indicateur, celui de localisation géographique des résidences selon le RW, donne des indications précises des rapports de voisinage. Nous déclinerons par la suite ces ambiances selon le niveau de vie. Les analyses de correspondances n'admettent que des variables nominales ; l'indice de niveau de vie étant une variable ordinale, nous l'avons en conséquence projetée en tant que « variable supplémentaire » sur les dimensions présentées antérieurement (Fig. 56).

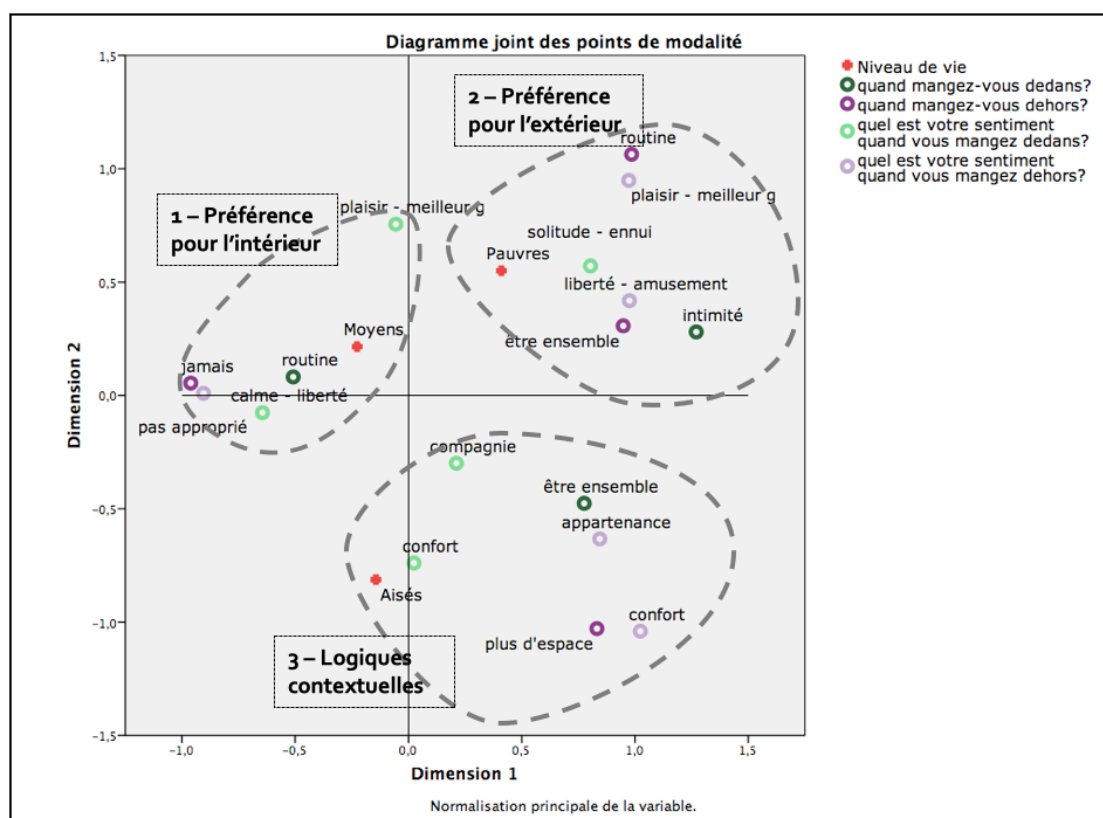


Fig. 56 – ACM- Variables relatives aux logiques et sentiments des espaces pour manger et projection de l'indice de niveau de vie – Alpha de Crombach : 0,743.

La représentation graphique permet de mettre en correspondance chaque groupe de mangeurs identifiés avec un niveau socioéconomique. Le premier groupe se caractérise par une préférence pour les consommations alimentaires à l'intérieur, où l'ambiance est calme et s'accompagne d'un sentiment de liberté ; il se rapporte au niveau de vie *moyen*. Le deuxième groupe de mangeurs pour qui l'*ambiance alimentaire* de la rue est associée au plaisir et à l'être ensemble est corrélée au niveau de vie *pauvre*. Finalement, le troisième groupe dont la spatialisation de l'alimentation est marquée par la quête du confort (tant à l'intérieur qu'à l'extérieur) et pour

qui les consommations alimentaires intérieures sont associées à la compagnie et au manger ensemble correspond au niveau de vie *aisé*. Ces premiers éléments de corrélation affirment les premières démonstrations ethnographiques à partir desquelles nous avons dégagé trois schèmes ou espaces différenciés par les dispositions de l'alimentation tant dans les pratiques d'acquisition que dans celles de consommation. Les assignations sociales des espaces pour manger identifiées dans la première partie sont déterminées par le niveau socioéconomique de vie et la localisation dans le district. Nous analyserons donc plus dans le détail dans la partie suivante les différences dans la constitution d'ambiances alimentaires intérieures et extérieures selon cet indice.

2. La différenciation sociale des *ambiances alimentaires*, une entrée par les rationalités des mangeurs

Tout en étant surdéterminés socialement par leurs modèles alimentaires, les mangeurs bénéficient d'une marge de liberté où sont déployées diverses formes de rationalités (Corbeau et Poulain, 2002; Fournier, 2011; Poulain, 2002b). Ces rationalités peuvent être de type instrumental, où l'action est orientée vers une *finalité* explicite ; elles peuvent aussi être orientées vers des *valeurs* et, finalement, ces rationalités peuvent aussi être impliquées dans des logiques de routinisation. Les itinéraires alimentaires des mangeurs du *kampung* sont marqués par l'autonomie et, selon le niveau de vie, les espaces de consommation changent regroupant les mangeurs de manière différenciée. Nous essaierons de tendre des ponts entre ces deux dimensions : les rationalités et les espaces alimentaires. Les conditions matérielles de vie sont des déterminants importants de la spatialisation de l'alimentation ; d'une part, car elles déterminent en partie le mode d'acquisition et, d'autre part, car elles servent à la fois de leviers et de contraintes pour les dispositions des corps des mangeurs. La marge de liberté du mangeur s'exprime dans les logiques de spatialisation qui provoquent ensuite des sociabilités alimentaires, des contextes d'interaction sociale autour de l'alimentation (Corbeau, 1997b). Nous commencerons nos analyses par la lecture des résidus standardisés¹⁶² issus des croisements statistiques entre la question des logiques du manger à l'intérieur, au prisme de l'indice de niveau de vie (Fig. 57).

¹⁶² Les résidus standardisés ou résidus de Pearson mesurent l'attraction (résidu positif) ou au contraire la répulsion (résidu négatif) entre deux modalités de réponse. Il est possible, en s'intéressant aux valeurs extrêmes, de comprendre le sens de la répartition par une lecture des modalités que se trouvent sous ou sur représentées, mais sans que l'on puisse déterminer un seuil de significativité (Cours « Fondamentaux en Statistique 2.0, Avner Ben-Hen – Université Paris Descartes).

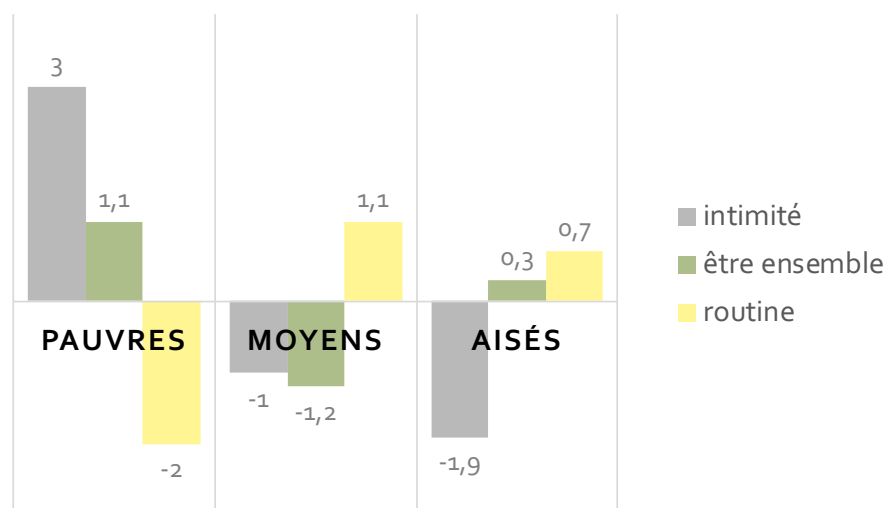


Fig. 57 – Rationalités pour manger à l'intérieur selon le niveau de vie.
Résidus standardisés. (Khi2=21,977; ddl=4 ; p=0,000) (n= 395).

Tout d'abord, les mangeurs du groupe *moyens* mangent à l'intérieur de manière routinière (r.s. +1,1), tandis que la routinisation des consommations alimentaires à l'intérieur est moins probable pour les mangeurs *pauvres* (r.s. -2) qui, contrairement aux deux groupes précédents mangent à l'intérieur notamment en quête d'intimité (r.s. +3). Les différents environnements alimentaires que les recueils ethnographiques nous ont permis d'identifier retrouvent une explication dans ces rationalités sociales de l'acte alimentaire. Les mangeurs *pauvres*, habitant les RW situés dans les parties basses du district, sont immergés dans un environnement où la définition et la matérialité des frontières entre le *foyer* et le *hors-foyer* est contextuelle et où la norme privilégie les comportements alimentaires qui impliquent la communauté de voisins. Toutefois, l'ambiance extérieure est très souvent occupée, les moments de solitude et d'intimité sont plus rares et ils doivent être retrouvés à l'intérieur. Donc, même si les consommations alimentaires à l'intérieur ne sont pas associées à la routine, les moments de repli et d'intimité pour certaines consommations alimentaires le sont. En contrepois, les consommations alimentaires à l'extérieur correspondent à une rationalité en routine pour les mangeurs pauvres. L'ambiance alimentaire extérieure se constitue quotidiennement grâce à la routinisation de ces pratiques de consommation ; l'exceptionnel pour les mangeurs les plus pauvres est de manger à l'intérieur, à l'abri du regard des voisins, en quête d'intimité. Les consommations intérieures peuvent aussi être motivées par le désir d'être ensemble, de retrouver la commensalité dans le noyau familial. Nous analyserons les diverses formes de sociabilités alimentaires dans la dernière partie de ce chapitre ; entre-temps, ces constats nous permettront de nourrir la démonstration d'une commensalité familiale (ou exclusivement familiale) de caractère exceptionnel. Le manger public s'exprime par des unités commensales (Jeffery Sobal et Nelson,

2003) de différents types selon notamment le sexe et l'âge. Les femmes se retrouvent près de leurs maisons dans des espaces aménagés où elles partagent des moments de consommation alimentaire pendant qu'elles s'occupent de diverses tâches ménagères et de la garde d'enfants. Le cercle familial ne se réunit jamais à l'extérieur. Les rationalités inverses sont identifiées dans les deux groupes suivants. Pour le groupe des *moyens* le manger à l'intérieur est davantage marqué par la routine (r.s +1,1), tandis que le manger à l'extérieur est sous-représenté (r.s. – 1,3). Les rationalités *en finalité*, qui recherchent l'intimité à l'intérieur, est aussi sous-représentée dans le groupe des mangeurs aisés (r.s. -1,9). Mis en perspective avec les données du graphique suivant (Fig. 58) ces comportements se voient confirmés.

Dans les modalités de réponse des mangeurs à la question sur les rationalités du manger à l'extérieur, la réponse « jamais » est apparue. Il s'agit ici d'un premier indicateur d'une norme sociale qui caractérise les dispositions spatiales selon qu'il soit possible d'y manger ou pas ; nous le développerons dans le point 3 de cette partie. Les mangeurs *moyens* (r.s. +1,2) sont surreprésentés dans cette catégorie de réponse, c'est-à-dire que la norme de ne pas manger à l'extérieur est davantage présente dans leurs rationalités, contrairement aux mangeurs *pauvres* qui sont sous-représentés (s.r. -1,6) et pour qui manger à l'extérieur relève de la routine (r.s. +2,2). Le comportement des mangeurs *aisés* montre une tendance à rationaliser le manger à l'extérieur par la quête de plus de d'espace (r.s. +1).

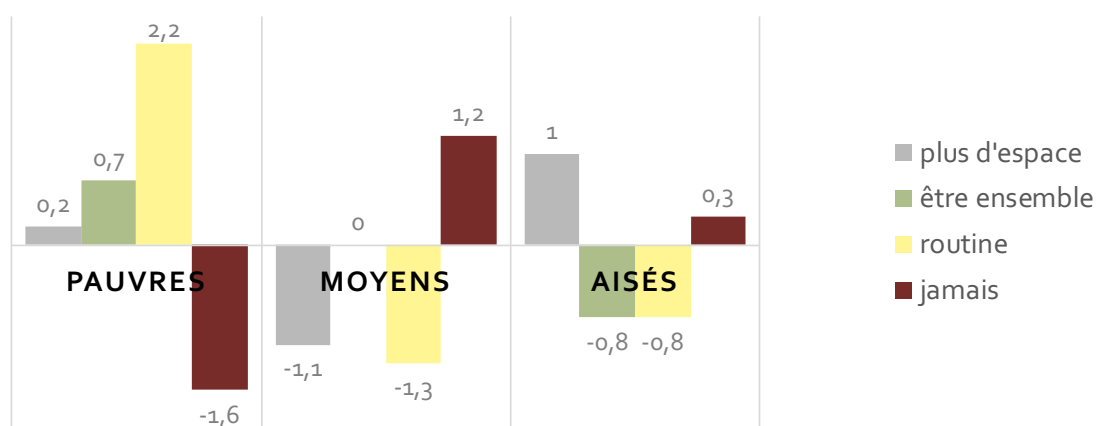


Fig. 58 – Rationalités pour manger à l'extérieur selon le niveau de vie. Résidus standardisés.
($\text{Khi}^2=14,616$; $\text{ddl}=6$; $p=0,023$) – $N=400$

En guise de premier bilan de la constitution relationnelle des *ambiances alimentaires* à partir des rationalités des mangeurs, nous avons pu voir que pour les mangeurs les plus pauvres les consommations alimentaires se font de manière routinière à l'extérieur, tandis que les consommations alimentaires intérieures répondent principalement à la quête d'intimité. Les

mondes propres ou privés, définis par Olivier Schwartz comme « *des espaces de libre jeu ou de libre rapport à soi pour le sujet* » (Schwartz, 1990, p. 31) correspondent à des sphères que les acteurs peuvent s'approprier en prenant une marge d'écart par rapport à la norme. Pour Schwartz, tant la configuration que l'étendue de cet espace sont liées à la position sociale du sujet, à ses ressources de toute nature et aux structures de sa vie quotidienne. Les espaces privés et communs se superposent dans la pauvreté et les seuils de séparation sont dynamiques et changent au cours de la journée. Toutefois, les interdépendances entre foyers basées sur les relations économiques et de confiance avec le voisinage et le réseau de vendeurs de rue localisent les consommations alimentaires à l'extérieur, le monde propre alimentaire se retrouvant à l'intérieur occasionnellement et de façon contextuelle. Les localisations des consommations alimentaires à l'intérieur des mangeurs *moyens* relèvent plutôt de la routine et tendent être à s'expliquer par une interdiction *du* manger à l'extérieur. Les mangeurs *aisés* sont sous-représentés dans les modalités de réponse impliquant une recherche d'intimité pour manger à l'intérieur.

Pour compléter cette analyse des *ambiances alimentaires* selon le niveau de vie nous expliquerons les ressentis des mangeurs en rapport avec la spatialisation de leurs consommations alimentaires.

3. Spatialisation de l'alimentation et sentiments des mangeurs

Les rationalités à la base des choix du manger à l'intérieur ou à l'extérieur varient selon le niveau de vie. Les associations entre des espaces et des aliments produisent des sentiments chez les mangeurs selon leur adéquation et selon la « charge affective » octroyée. Pour compléter cette analyse des *ambiances alimentaires* du *kampung* nous avons interrogé les mangeurs sur leur ressenti lorsqu'ils mangent à l'intérieur ou à l'extérieur. Commençons par les consommations alimentaires à l'intérieur ; nous concentrerons notre analyse sur les deux sentiments qui séparent le plus les trois groupes de mangeurs : le plaisir alimentaire (la perception d'un meilleur goût des aliments) et la commodité (le confort) (Fig. 59). Reprenant les démonstrations ethnographiques déjà décrites sur les conditions de vie des mangeurs, il est repérable que les *pauvres* notamment (r.s. -1,2), mais aussi les *moyens* (r.s. -0,9), sont sous-représentés. Les résidences dont les espaces sont assez surutilisés, trop peuplées et dépourvues de commodités, sont souvent mal aérées, humides et chaudes. Les mangeurs évitent pour cette raison d'y manger. Le contraire se présente chez le groupe des plus *aisés* de notre échantillon, surreprésenté par l'expression de sentiments principalement de confort lorsqu'ils mangent à l'intérieur de leurs résidences (r.s. +2,1). Cette tendance peut s'expliquer par le fait que pour

beaucoup ce confort est rare et parfois tout récemment acquis grâce à la « bonne fortune » et aux efforts dans le travail. La conquête de cette commodité est appréciée lors des consommations alimentaires puisque, pour reprendre les mots de Pak Aman, ces familles ont réussi à faire « *entrer ce qui était toujours dehors* ». Les intérieurs se dotent de climatisation, espaces pour manger et autres commodités si convoitées et qui constituent aujourd'hui leur espace de vie.

Le deuxième sentiment qui caractérise les ambiances alimentaires à l'intérieur est le plaisir alimentaire ressenti, modalité de réponse pour laquelle les mangeurs *moyens* sont surreprésentés (r.s. +1,3) contrairement au groupe des *aisés* (r.s. -2,2). Le groupe des *moyens* a tendance à montrer des comportements de différenciation sociale plus marqués que le groupe de plus *aisés*. Le portrait de Bu Sri Gunarti, présenté dans le chapitre cinq de cette recherche, montre comment elle préfère manger à l'abri des regards des voisins, car elle y peut manger aussi des aliments spéciaux et chers, à l'occasion du lait. Cette perception d'un meilleur goût des aliments à l'intérieur fait écho aussi aux constats d'incorporations dissimulées quand les produits sont considérés comme un luxe, par exemple le poulet. Il est important de souligner que les groupes *moyens* sont des groupes dont les moyens d'existence sont très changeants et vulnérables. Le risque de retomber dans la pauvreté extrême se rejoue quotidiennement. Par ailleurs, ils habitent toujours dans un quartier parsemé de voisins qui sont peut-être moins chanceux. Les rapports des habitants avec le voisinage sont souvent ambigus ; l'interdépendance et la nécessité de différenciation n'est pas toujours explicite ou avouée et s'exprime davantage à l'intérieur, dans la sphère privée. Le plaisir alimentaire peut ressortir de ces incorporations plus intimes et, ce qui marque déjà une différence frappante par rapport à leurs voisins, constituées de produits inaccessibles auparavant. De même, l'environnement extérieur a aussi été qualifié de « pesant » à cause des échanges permanents d'informations sur la vie des uns et des autres, et du contrôle social que le regard persistant d'autrui exerce sur le comportement propre. La caractérisation de ces groupes sociaux selon la spatialisation des sentiments qu'entraînent les espaces des consommations alimentaires devient plus claire dès qu'on analyse celles qui ont lieu à l'extérieur (Fig. 60).

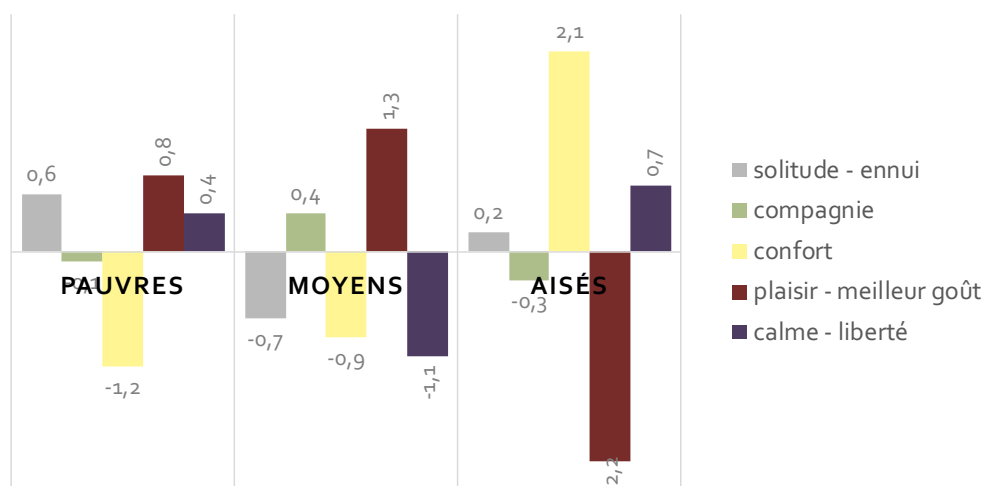


Fig. 59 – Ressenti lorsqu'on mange à l'intérieur selon le niveau de vie. Résidus standardisés. (khi²=17,058; ddl=8 ; p=0,030)

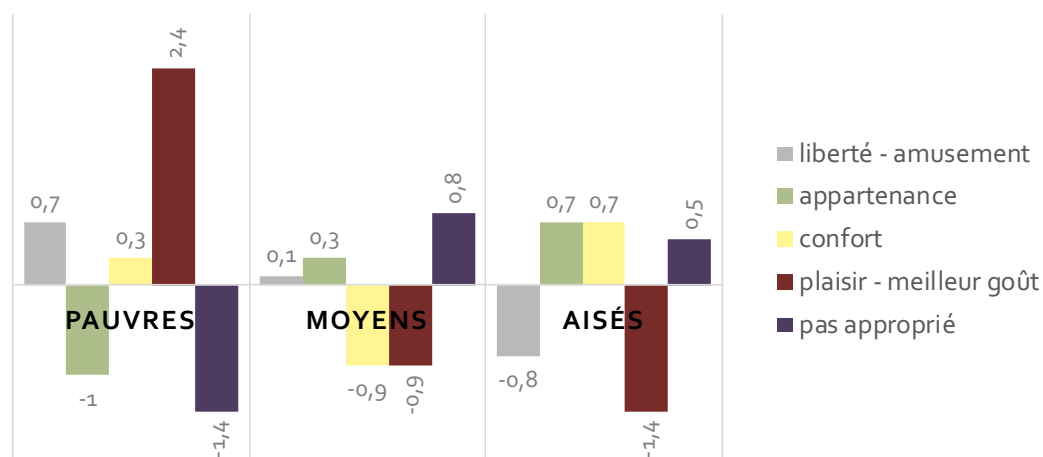


Fig. 60– Ressenti lorsqu'on mange à l'extérieur selon le niveau de vie. Résidus. (khi²=15,652; ddl=8 ; p=0,048)

Nous retenons pour cette nouvelle grille deux critères principaux : d'une part — et encore — le plaisir alimentaire, le fait de ressentir ou pas un meilleur goût des aliments et, de l'autre, le sentiment que manger peut se faire ou pas à l'extérieur. Le plaisir alimentaire est ici largement caractéristique des mangeurs *pauvres* (r.s. +2,4). L'ambiance extérieure est décrite comme amusante et les dispositions de l'alimentation, les choix disponibles et les relations entre vendeurs et mangeurs produisent un environnement alimentaire pléthorique, omniprésent et riche, où le mangeur peut se faire facilement plaisir. Le ressenti d'un plaisir alimentaire à l'extérieur n'est pas un critère caractéristique des deux autres groupes. Qui plus est, dans la constitution des *ambiances alimentaires*, le plaisir est une constituante essentielle associée à la

routine sauf pour le groupe des *aisés*. Tant pour les mangeurs *pauvres*, à l'extérieur, que pour les *moyens*, à l'intérieur, la routine du manger s'organise autour du plaisir alimentaire.

Finalement, les consommations alimentaires extérieures ont des associations différenciées à la norme. Les ressentis des mangeurs dont le niveau de vie est *moyen* (r.s. + 0,8) sont positivement associés avec le sentiment que « *ce n'est pas approprié* », c'est-à-dire que le manger à l'extérieur est encadré par une norme qui l'interdit et qui s'exprime par ce sentiment d'inadéquation. Cette norme se matérialise aussi lorsque des mangeurs, surtout parmi les *moyens*, expriment préférentiellement une rationalité en routine pour le manger intérieur. Les mangeurs *pauvres* ont un rapport négatif avec cette modalité de réponse (r.s. -1,4). Par contre, la norme s'exprime davantage dans le *devoir manger* à l'extérieur, puisque le partage communautaire est fondateur des relations sociales. L'inclusion dans le groupe implique la participation permanente et la fermeture, le repli intérieur, donnent lieu à des sanctions sociales. Inversement, cette norme évolue avec l'amélioration du niveau de vie, les espaces intérieurs deviennent plus accueillants et se referment sur le monde intérieur. La frontière entre le manger dans le foyer et « hors-foyer » devient plus nette et la différenciation sociale s'exprime par ceci que le manger public se rend indésirable.

Le diagramme issu de l'analyse multivariée présenté dans le premier point, nous a permis de différencier trois types de mangeurs selon que leurs consommations alimentaires se spatialisent en accord avec leurs rationalités et leurs sentiments. Suivant cette démonstration et sur la base des données que nous venons de présenter, nous pouvons associer les comportements alimentaires du *premier groupe*, qui mange de préférence à l'intérieur et qui manifeste une forte norme contre le manger à l'extérieur, au groupe des *moyens*, en raison d'un processus de différenciation sociale naissant. Ici, l'ambiance alimentaire intérieure est associée au calme et au plaisir alimentaire. Le *deuxième groupe* dont les consommations alimentaires se font de manière routinière à l'extérieur, l'intérieur étant recherché davantage en quête d'intimité, correspond aux mangeurs *pauvres*. L'ambiance alimentaire extérieure est marquée par un sentiment de liberté et d'amusement. Finalement, le groupe des *aisés* dont les routines se trouvent aussi plus ancrées à l'intérieur en quête de commodité. Cette analyse de la spatialisation des consommations alimentaires par les rationalités des mangeurs montre les déterminations sociales de ces dispositions. Pour finaliser cette démonstration, nous nous attarderons par la suite à l'explication des formes des sociabilités alimentaires, c'est-à-dire aux diverses modes de socialisation des prises alimentaires.

III. Morphologies des sociabilités alimentaires du quotidien à l'exceptionnel et du privatif au collectif

Les analyses des normes qui encadrent la spatialisation des consommations alimentaires nous ont permis de démontrer les différentes configurations du *foodscape* du *kampung*. Ces dispositions socio-spatiales organisent les corps des mangeurs et, partant, leurs sociabilités alimentaires. Nous pouvons distinguer, avec Jean- Pierre Corbeau, des mouvements qu'il appelle de *socialité*, partant de la société vers l'individu et se trouvant « *en amont du sens que les mangeurs donnent à leur action* »; et des mouvements inverses, de *sociabilité*, qui correspondent à l'actualisation d'influences sociales effectuée par les mangeurs dans un contexte précis (Corbeau, 1997b; Corbeau et Poulain, 2002). L'*ethos* du mangeur de rue, dont l'autonomie constitue l'une des principales caractéristiques, se constitue à l'intersection de la socialité et de la sociabilité. Depuis l'enfance, les mangeurs du *kampung* apprennent à gérer leur argent et à choisir ce qu'ils souhaitent manger de façon autonome dans l'offre extra-domestique. Cela se traduit aussi par la mise en avant des préférences individuelles à l'heure de décider sur le mode d'acquisition alimentaire conduisant de façon majoritaire à l'achat *prêt-à-manger*. Plus concrètement, en rapport avec les sociabilités, la commensalité n'est pas un organisateur majeur des journées alimentaires ; la coordination des itinéraires individuels en vue d'une « *synchronisation des faims* » est réfléchi plutôt comme une difficulté et parfois comme quelque chose d'indésirable à cause d'une homogénéisation des goûts difficile à imaginer. Dans ce sens, la socialisation des prises alimentaires est dépendante des plusieurs facteurs. A l'instar de la proposition de Claude Grignon d'une typologie des morphologies commensales (Grignon, 2001) selon le *groupe* qui se réunit (domestique ou bien institutionnel), *l'occasion* (quotidienne ou exceptionnelle) et la *fonction* (ségréguative ou bien transgressive), nous analyserons les déterminants des sociabilités alimentaires pour expliquer les critères selon lesquels les mangeurs se réunissent.

1. Construction de la typologie des morphologies des socialisations alimentaires

La description des temporalités alimentaires a été le point de départ pour la compréhension des sociabilités alimentaires dans le *kampung*. Elle nous a permis de révéler la place prépondérante du mangeur individuel dans la constitution plus ou moins contingente d'interactions alimentaires. De même, il a été montré que la cuisine domestique joue un rôle important lors des occasions festives et religieuses. Traditionnellement, les temporalités alimentaires entre le quotidien et l'exceptionnel se caractérisent par des morphologies

commensales changeantes (Janowski et Kerlogue, 2007; Weichart, 2008). Le premier axe des modes de socialisation des pratiques alimentaires se structure donc dans l'opposition binaire quotidien/exceptionnel.

D'autre part, l'actualisation de ces pratiques *a lieu* selon des critères socio-spatiaux de définition des mondes « privé » et « public » et des *seuils* qui les séparent. Or, étant donné la complexité de ce couple de termes privé-public, nous avons tenté d'en retracer les dimensions suivant trois clivages qui correspondent « *aux corrélats d'une même opposition qui peut se découper sur plusieurs plans, en sorte que les couples d'opposés qu'elle polarise peuvent recevoir autant de valeurs possibles qu'il y a de registres sur lesquels elle fonctionne* » (Schwartz, 1990, p. 29). Le premier domaine auquel renvoie la différenciation entre ces sphères porte donc sur la nécessité de trouver des espaces de repli et de protection face à l'examen et la surveillance publique. Erving Goffman définit une situation sociale comme étant « *un environnement qui permet à deux ou plusieurs individus de se surveiller de façon continue, et qui s'étend à tout le territoire sur lequel cette surveillance est possible* » (Goffman, 1974, p. 137). L'espace privé obstrue, par le biais de constructions matérielles, le regard extérieur ; dans l'idéal, il s'agit donc d'un espace où l'on peut s'exprimer plus librement, où l'on peut être soi-même. Suivant l'analogie théâtrale de l'interactionnisme symbolique, l'intimité correspond aux coulisses de la vie en-deçà de la mise en scène publique. La gestion sociale des espaces pour manger dans la *kampung* fait que certains aliments et certains comportements alimentaires soient ou bien dissimulés ou bien « spectacularisés », en influençant ainsi la constitution des groupes commensaux. Le deuxième domaine auquel renvoie l'opposition binaire public/privé dans les partages alimentaires est porteur d'une connotation économique, non seulement par rapport au choix du mode d'acquisition, mais aussi quant à la nature des échanges alimentaires. Le troisième domaine se rattache à ce que les anglais appellent « *privatism* », c'est-à-dire au recentrage de la vie sur le foyer, sur la famille nucléaire, et qui devient un indicateur du changement social (Saunders et Williams, 1988). La construction du chez-soi implique qu'à l'intérieur, dans l'espace domestique, les liens qui se tissent sont des liens de protection, de partage et d'affect, et aussi que les ressources s'investiront à l'intérieur en quête d'une amélioration privatisée de la vie. Le deuxième axe d'organisation des modes de socialisation des pratiques alimentaires met en tension le « privatif » et le « collectif » s ces diverses dimensions.

Anthony Giddens introduit la notion de « locale » pour désigner les points où « *de manière simultanée et indivisible, convergent un lieu et une unité sociale d'interactions* » (Giddens, 1981). Appliquant ce concept aux morphologies des sociabilités alimentaires identifiées grâce

aux différents recueils ethnographiques (observations et entretiens approfondis) et aux *focus groups* menés, nous avons produit une typologie des rencontres alimentaires (Fig. 61).

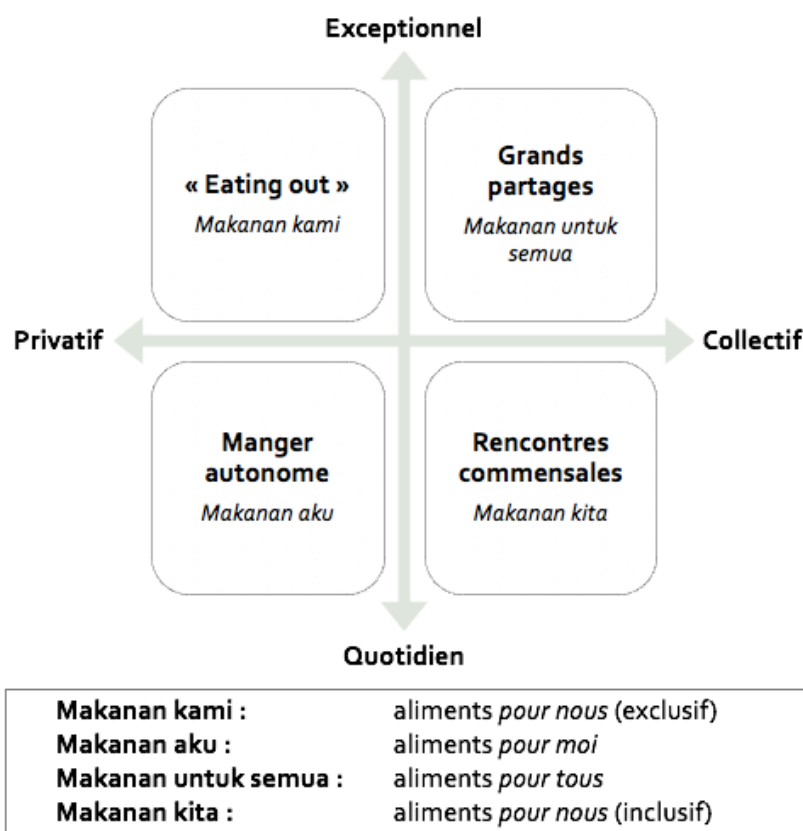


Fig. 61 - Typologie des modes de socialisation des prises alimentaires du privatif au collectif et du quotidien à l'exceptionnel

Notre approche paradigmatique donne une place prépondérante aux contextes, au moyen desquels nous essayons de fixer un modèle des configurations d'interactions et non de mangeurs à l'intersection du temps et de l'espace. Les deux axes qui organisent notre typologie : un premier axe socio-spatial allant du *privatif* au *collectif*, et un deuxième de type temporel allant de *l'exceptionnel* au *quotidien*. Nous optons pour une typologie avec des appellations indonésiennes ; une construction à partir des discours des mangeurs pour décliner quatre types qui en regroupent des *locales alimentaires* différentes : 1) *makanan aku* (nourriture pour moi), les occurrences alimentaires autonomes ; 2) *makanan kita*¹⁶³ (nourriture pour nous), qui correspond aux rencontres commensales quotidiennes dont le « cercle » est assez large regroupant un grand nombre de commensaux possibles ; 3) *makanan untuk semua* (nourriture pour tous), faisant référence aux grands partages alimentaires ayant lieu dans le voisinage et

¹⁶³ *Kita* : 'nous' ou 'notre' inclusif. Pronom indonésien qui inclue un groupe de personnes et l'interlocuteur.

impliquant toute la communauté ; et 4) *makanan kita*¹⁶⁴ (nourriture *que* pour nous), des regroupements exclusifs et qui ont lieu principalement à l'extérieur du *kampung*.

2. *Makanan aku* : le mangeur de rue, un mangeur autonome

La socialisation alimentaire des jeunes mangeurs passe par l'apprentissage de l'autonomie comme une valeur transmise depuis un très jeune âge, comme il ressort de plusieurs discours de mangeurs âgés qui le souligne comme étant une caractéristique de l'éducation reçue et fondée sur des valeurs qu'ils transmettent aujourd'hui à leurs propres enfants. Par ailleurs, les consommations solitaires apparaissent comme ancrées aussi dans leurs pratiques depuis longtemps, les adultes ayant été éduqués d'une manière que l'on ne saurait pas trouver dans la nouvelle génération. Les enfants sont très autonomes dès un très jeune âge. Leur espace de jeu est le *kampung*, les rues et le fleuve ; les espaces communs sont investis en permanence comme des terrains de jeu. On les voit courir, jouer avec un ballon, avec des pigeons ; à faire des plongées ou à pêcher dans le fleuve. Ils ont une place privilégiée dans les familles qui cherchent à leur faire sans cesse plaisir et aussi dehors, dans le voisinage. Les activités avec les pairs éloignent les enfants du regard de leur mère, mais la communauté s'occupe de la surveillance.

“Because they [children] eat individually they also become independent.”¹⁶⁵
(Bu Erlin, 35 ans)

L'autonomie du mangeur de rue est un trait caractéristique de son *ethos*. Les fonctions sociales de cette autonomie s'expriment, tout d'abord, par la propre gestion du corps à chacun et notamment de la sensation de faim et de l'envie de manger. Ces deux sensations sont vécues comme des impératifs par le mangeur et par son entourage. La faim est décrite comme une « torture » ; aucune raison n'y assiste pour ne pas manger. Contrairement à d'autres récits où les corps des mangeurs deviennent des espaces de tension entre les demandes physiologiques et les normes sociales (Kristensen et Holm, 2006), ici la réponse aux signaux corporels est immédiate et donc en essence individuelle. Les situations d'insécurité alimentaire ne sont pas lointaines et la faim, très loin d'être une simple sensation corporelle, actualise la peur du manque que la pléthore de l'offre promet de conjurer de façon presque simultanée. L'organisation des routines alimentaires s'appuie largement sur ces individualités.

¹⁶⁴ *Kami* : nous' ou 'notre' exclusif. Pronom indonésien qui exclue l'interlocuteur.

¹⁶⁵ « Parce qu'ils [les enfants] mangent individuellement, ils deviennent indépendants »

Chaque individu est « tenu responsable » de son alimentation, c'est à chacun de choisir et d'acheter ce qu'il désire et selon sa faim. Les divers emplois du temps et activités de la journée sont des arguments mis aussi en avant pour justifier et encourager les comportements autonomes. La responsabilisation du mangeur surgit de raisonnements de type économique. La rationalisation de l'acquisition de plats *prêt-à-manger* se justifie surtout par la place centrale que les préférences alimentaires individuelles occupent. Son autonomie ne se réduit pas aux consommations initiées et satisfaites par les désirs du corps, mais commence bien avant par un choix des aliments et du vendeur. Ce dernier choix nécessite d'une série de compétences de négociation qui ne sont pas seulement très valorisées, mais qui sont tout de même nécessaires à l'intégration dans le monde social du *kampung*. Les transports, le travail, les échanges mondains du quotidien, l'habitat et bien d'autres choses fonctionnent sur la base de négociations permanentes, plus ou moins tacites qui surgissent de configurations sociales qu'il faut intégrer depuis un très jeune âge. Le premier rapport au marché se fait grâce à la gestion de l'argent de poche voué principalement à l'alimentation. Les compétences de négociation, de demandes de crédit ou bien d'additions gratuites, par exemple d'un ingrédient dans une recette, sont des apprentissages nécessaires.

Les préférences individuelles et le plaisir alimentaire qui structurent les normes encadrant le choix des aliments et des moments de consommation sont, en contrepoint, moins associées au manger ensemble. Le goût et le type d'assaisonnement sont les principaux éléments mis en avant pour le choix des vendeurs. En général, le fait d'aimer tel ou tel aliment suffit à l'acquisition et à la consommation individuelle. Ces éléments illustrent la configuration de l'*ambiance alimentaire* où le plaisir est associé au manger à l'extérieur. Au dire de Pak Ari (39 ans), le mangeur de rue est « *just free* »¹⁶⁶ pour choisir ce qu'il mange et quand il mange. Les choix alimentaires de la rue sont mis de cette manière en valeur car la diversité de l'offre et la familiarité de l'environnement social et marchand permet à chacun de personnaliser son alimentation. Dans le chapitre cinq, nous avons vu que les normes relatives à l'heure des repas n'étaient pas explicites ; mais il ressort maintenant qu'au niveau des pratiques il y a bien une tendance à la simultanéité, notamment des repas de midi et du matin. Toutefois, la faim physiologique donne lieu à un espace de liberté que chaque mangeur peut investir et qui se manifeste non seulement par le choix des aliments, mais aussi dans le moment de consommation. L'autonomie du mangeur est renforcée d'autant plus que les heures des repas ne sont pas précisées dans les représentations. Les normes sociales voulant que la fréquence journalière soit d'entre deux et trois prises par jour sont récurrentes dans les discours, mais elles

¹⁶⁶ « Juste libre ».

se trahissent toujours par l'emploi de quelque conditionnel : « *si j'ai faim* », « *si j'ai envie* » « *si le vendeur de tel plat passe* », etc. qui les désancre de la routine quotidienne. Dans ce contexte, l'autonomie du mangeur se voit renforcée par des temps pour manger plus malléables et contingents.

La spatialisation de ces consommations autonomes se définit par la frontière que dessine l'assiette entre l'individu et le collectif. Dans l'analyse des espaces de l'alimentation que propose Jeffery Sobal (Jeffery Sobal et Wansink, 2007), le *platescape* renvoie au contenant des aliments préparés, à la mesure de la portion individuelle. Le mangeur du *kampung* fait valoir cette limite face aux autres commensaux : les aliments contenus dans l'assiette sont personnels et intouchables. Ces normes sont transmises aussi aux enfants, surtout quand ils demandent à manger de l'assiette des autres, comme le montre le passage de Bu Anita qui tente, dans la délimitation de sa propre assiette, d'inculquer la capacité à se suffire et à trouver leurs moyens pour manger. Le seul fait même de demander à manger de l'assiette des autres est déjà jugé impropre. Pour elle, mère de trois enfants âgés de 5 mois, 5 ans et 8 ans, il s'agit d'une « mauvaise habitude », et elle incite ses enfants à l'autonomie et à la prise en charge individuelle de leur alimentation.

“If they want to pick my food, I won't give it. ‘*Mom feed me*’, he says. I said, ‘*buy the food if you want to eat*’. They said, ‘*please just one spoon*’. But still I don't give them. It will be a bad habit if we're eating then he will pick our food. Usually if the mother is eating, the kids always want the food. That is common. But I never give them. Never. So, until now, if I'm eating, they don't beg for my food. I say ‘*if you want to eat, then you buy! But don't beg for other's food!*’”¹⁶⁷. (Bu Anita, 32 ans)

Ces limites ont été observées principalement pour le repas *makanan* contenant du riz blanc, mangé quotidiennement. La portion servie revient exclusivement au mangeur et une fois sur l'assiette il est « impossible » de la partager.

Ces modes d'acquisition alimentaire personnalisés s'inscrivent, toutefois, dans une cascade d'interactions qui produisent les routines alimentaires journalières, où les choix des produits et des vendeurs fonctionnent sur la base de normes et de valeurs de solidarité communautaire. Le mangeur autonome fonctionne comme un agent de liaison entre ces différents espaces sociaux et économiques. On pourrait presque dire que cette autonomie est nécessaire au bon

¹⁶⁷ « S'ils veulent prendre ma nourriture, je ne la donnerai pas. ‘*Maman, nourris-moi*’, dit-il. Je réponds : ‘*achète la nourriture si tu veux manger*’. Ils répliquent : ‘*si il te plaît, juste une cuillère*’ Mais je ne leur donne pas. Ce sera une mauvaise habitude s'il prend de ma nourriture pendant que je mange. Habituellement, si la mère mange, les enfants veulent toujours de sa nourriture. C'est connu. Mais je ne leur donne jamais. Jamais. Donc, jusqu'à présent, si je mange, ils ne mendieront pas ma nourriture. Je dis ‘*si tu veux manger, alors tu achètes ! Mais ne mendie pas la nourriture des autres !*’ ».

fonctionnement de l'alimentation de rue dans les *kampung*s et qu'elle soutient la solidarité du collectif. Les temps pour manger ne sont pas synchronisés et ce n'est pas la commensalité qui les commande, mais les itinérances individuelles des mangeurs comme productrices des rencontres avec d'autres mangeurs. Par l'initiative ou encore la coïncidence de deux mangeurs, des commensalités s'engendrent actualisant des formes de partage souvent très conviviales et très appréciées. Les rencontres commensales, que nous nommons ici *makanan kita*, c'est-à-dire celles qui réunissent un groupe de mangeurs autour d'aliments pour des consommations communes, ont plusieurs formes.

3. *Makanan kita* : des rencontres commensales au conditionnel

Deux types de formes commensales ont été identifiées chacune dépendante de ressorts sociaux et spatiaux différents. Le premier type que nous allons décrire correspond aux repas familiaux qui ont lieu au sein des familles. Le deuxième type correspond aux commensalités qui ont lieu dans le voisinage.

Les rencontres commensales familiales

Les rencontres commensales qui ne font référence qu'aux moments de partage des consommations alimentaires se produisent par des exercices de synchronisation sociale, d'une part, donc résultant de normes déterminant l'heure et les modes de consommation alimentaire et, d'autre part, plus fréquemment, se produisent à l'intersection des parcours des mangeurs et des aliments. L'être ensemble alimentaire s'exprime par deux actions collectives : *ngerembes* (voix javanaise pour signifier « cuisiner ensemble ») et *ngeriung*, qui signifie « manger ensemble ». Par-delà le partage alimentaire, ce dernier renvoie directement au fait de passer du temps ensemble, de se regrouper et de passer un bon moment. Ces modes de consommation impliquent l'organisation des commensaux en cercle et assis par terre à la manière indonésienne traditionnelle. Le verbe ne s'applique pas aux moments éventuels de consommations collectives et s'oppose, bien sûr, aux consommations solitaires. Le *ngeriung* est le plus souvent utilisé pour décrire les partages commensaux se déroulant notamment entre femmes dans le voisinage. Il est moins associé aux situations de commensalité familiales ou aux invitations. Manger ensemble est, dans les deux cas, source de plaisir et de liens (de parenté pour la plupart) qui sont mise en valeur, même si la commensalité a peu de place dans l'organisation des routines alimentaires individuelles. Le plaisir de manger ensemble s'exprime par le goût ; manger ensemble produit un certain effet hédonique. La répartition des aliments se fait de manière égalitaire, privilégiant le désir et l'appétit de chacun. Ces repas sont donc généreux et

permettent de manger davantage à sa faim. Souvent, manger beaucoup et manger en famille sont associés, car il s'agit d'occasions agréables où il y a plus de nourriture et on peut manger « voracement » — selon Bu Sri Gunarti. Le *nasi* se trouve au cœur de ces partages structurés et donc l'alimentation *makanan*, celle qui nourrit. Le riz est toujours associé au partage, c'est l'aliment des fêtes et des dons et il est associé à l'abondance. Qui plus est, le goût de produits moins élaborés et moins bons s'améliore si l'on est ensemble, « *même le poisson salé* » (Bu Eva, 29 ans). Le rapport entre le plaisir sensoriel et l'ambiance où l'on mange est un élément caractéristique de la spatialisation de l'alimentation dans le *kampung*.

Des rencontres commensales ont lieu le soir entre les membres de la famille quand toutes les personnes qui travaillent et le père, principalement, ont fini leur journée. Il peut arriver que le reste de la famille remange pour l'accompagner encore un peu à ce moment-là, mais cela est rare. La commensalité familiale n'est pas recherchée et parfois ces repas sont pris devant la télévision. Or, les partages ordinaires ne sont pas moins valorisés, puisqu'ils permettent de communiquer et de maintenir ainsi des bons rapports entre les parents et les enfants. La perception de la commensalité familiale est harmonieuse comme un moyen pour résoudre des problèmes et partager des sentiments. Les indonésiens sont très enclins à discuter longuement des problèmes qui les atteignent, ils ne se prêtent pas nécessairement à des discussions trop « emportées », mais plutôt à l'échange d'arguments et à la remémoration de faits. Les partages alimentaires entre les membres de la famille favorisent des discussions qui facilitent les relations intrafamiliales, d'où leur valeur pour la création et l'entretien de liens familiaux. Le fait de manger ensemble permet de surveiller le comportement de l'autre, sert à contrôler les quantités et à surveiller qu'il n'y ait pas des restes ou de gaspillage qui leur ferait honte, en particulier si c'est du *nasi*.

Il existe néanmoins deux fonctions divergentes des rencontres commensales familiales ; d'une part c'est harmonieux, car on peut se surveiller et surtout surveiller le comportement alimentaire des enfants et, de l'autre, des discordances sont susceptibles d'apparaître, car les enfants sont problématiques et ne restent pas tranquilles lorsque les parents souhaitent qu'ils mangent quelque chose. Les repas commensaux touchent donc à des problèmes liés à l'éducation des enfants et spécifiquement lorsqu'ils refusent de manger telle ou telle chose. Les jeunes enfants sont très souvent nourris à l'extérieur par leurs mères, mais celles-ci ne mangent pas avec eux, qui préfèrent manger seules. C'est le cas de Bu Asiyah (38 ans, mère de deux enfants) qui ne souhaite pas être dérangée pendant qu'elle mange,

« For me, actually eating alone is better, it feels peaceful. Until I finish [my food], no one bothers me. That's how I want it ».¹⁶⁸

De ces « dérangements » émerge la figure du mangeur autonome et des espaces qui lui sont accordés socialement. Aujourd'hui, de nouvelles attitudes face à ces partages atténuent l'intensité de ces rencontres. A l'heure de la « *globalization era* », comme l'appelle Bu Agus, la présence de la télévision fait qu'il n'y a plus de contexte où la famille puisse faire quelque chose ensemble. Ces appareils occupent une place démesurée non seulement dans le quotidien des familles mais aussi dans leur espace de vie ; ils sont souvent installés dans la pièce de vie et allumés toute la journée.

Les repas familiaux sont rythmés notamment par les rythmes de travail du chef du foyer et sont davantage présents dans les familles les plus aisées. Si des repas commensaux sont recherchés, ils seront organisés selon ses rythmes, le soir « *as a complete family* »¹⁶⁹ (Bu Neti, 54 ans). La synchronisation de tous les mangeurs de la famille ne se fait qu'occasionnellement et la fonction de certaines prises alimentaires est de permettre l'attente en « trompant l'estomac » le temps que le repas arrive et ce sera souvent l'épouse qui attende. Ceci dit, « *la synchronisation des faims* » (Bu Erlin, 35 ans) est une affaire presque impossible. Les exigences physiologiques du corps sont des impératifs et la gestion de la faim se fait par une réponse individuelle presque immédiate. Les cadres normatifs sociaux imposent une programmation des temps pour manger (Etiévant *et al.*, 2010; Laporte et Poulain, 2014; Poulain, 2006). Ici, la grande place donnée à la satisfaction individuelle façonne aussi, en retour, l'environnement alimentaire. Il existe, nous l'avons vu dans le chapitre 5, des moments de consommations simultanés et cadrés par les consommations de type *makanan*, mais ils ne sont pas des moments nécessairement socialisés, les consommations solitaires étant davantage appréciées. Il arrive que les membres d'une même famille ne s'organisent pas pour manger ensemble qu'ils soient ou non à la maison. Ce qui ressort de façon générale, c'est que la commensalité ne structure pas les temps sociaux alimentaires et que ceux-ci dépendent plus des itinéraires individuels.

Pour les hommes, il s'agit de changements majeurs qu'entraîne la vie à Jakarta et qui résultent de la diminution de la cuisine domestique qui favorisait avant les repas partagés. Aujourd'hui, on ne sait plus ce qu'il se passe ou ce que mangent les autres membres de la famille, surtout les jeunes qui achètent tout ce qu'ils veulent. Pour eux, on est passé d'un moment où l'on savait ce

¹⁶⁸ « Je préfère manger seule, je me sens en paix. Jusqu'à ce que je finisse [ma nourriture], personne ne me dérange. C'est comme ça que je le veux ».

¹⁶⁹ « Comme une famille complète »

qu'ils mangeaient et ce qu'ils faisaient à ne rien savoir¹⁷⁰. Les formes commensales d'avant se seraient désintégrées. On voit que les hommes portent une appréciation critique sur les changements alimentaires contemporains, beaucoup plus que les femmes qui elles en sont favorables et les accueillent de façon positive, comme l'exprime Bu Nina.

“For me, my condition, husband like this, children like this, it's all scrambling. Already comfortable like that. Not like “must be together to eat, at certain time”. Not for me. For other people it might be must. Eat together for other people maybe, for me being like this, it's already *Alhamdulillah*. The important thing is happiness, just happiness.”¹⁷¹ (Bu Nina, 42 ans)

L'évolution des espaces culinaires vers des localisations à l'extérieur ont contribué à la formation de nouvelles formes de socialisation autour des prises alimentaires. Les transferts de la cuisson du *nasi* dans le monde marchand permettent le maintien des valeurs familiales de partage et donnent davantage une place symbolique aux *warung makan*, ce qui produit et entretient des liens au-delà de la famille. De même, les liens de parenté et les dispositions spatiales servent de plateforme pour l'actualisation des commensalités.

Pratiques du manger ensemble quotidien dans le voisinage

Tout comme des transferts matériels et symboliques ont lieu de l'intérieur domestique au monde marchand, les rencontres commensales ont davantage lieu dans les espaces communs, extérieurs à l'intimité de la famille. A l'intersection des itinéraires alimentaires individuels des mangeurs et des vendeurs, un paysage de rencontres alimentaires autour de plats composés et de portions de type *jajanan* se construit en permanence. Les localisations de ces prises hors-foyer sont souvent comparées aux modes de consommation que l'on trouve dans les *kampung* ruraux, dans des *bale* typiques ; des installations construites souvent en dur, ouvertes (sans murs) et protégées par un toit où on s'assoit pour passer le temps et où on peut aussi manger. Il n'est donc pas étonnant de voir des gens manger dans la *teras* ou autres espaces extérieurs aménagés.

Le manger ensemble entre voisins est une pratique quotidienne. On apprécie notamment une ambiance relâchée qui accompagne ces moments associés à la bonne ambiance, au partage et à l'amusement. Ces consommations représentent le *ngeriung*, l'être ensemble alimentaire. Ces

¹⁷⁰ Ces éléments ont ressorti du *focus group* réalisé avec des hommes adultes.

¹⁷¹ « Pour moi, ma condition, mon mari comme ça, mes enfants comme ça, tout est un peu brouillé. Je suis à l'aise comme ça. Je ne suis pas genre 'il faut être ensemble pour manger, à une certaine heure'. Pas pour moi. Pour d'autres personnes, c'est peut-être indispensable. Manger ensemble pour d'autres personnes, peut-être, pour moi, comme ça c'est déjà *Alhamdulillah*. La chose importante est le bonheur, juste le bonheur ».

pratiques sont plus particulièrement féminines, les hommes se réunissent aussi à l'extérieur des résidences mais plutôt pour fumer des cigarettes, jouer aux cartes et boire du café. Les pratiques alimentaires socialisées se caractérisent par le partage de snacks ou de produits en petites portions, par exemple du *rujak*, des morceaux de fruits frais assaisonnés avec des épices, des piments et du sucre de canne ou des biscuits salés ou sucrés. L'itinéraire alimentaire de Bu Mariam est rythmé par ces partages car la consommation solitaire de *jajan*, considérés d'ailleurs comme des produits « extra », de luxe et de plaisir, est inconcevable ; elle achète des snacks en quantité de façon à pouvoir les partager avec ses parents et ses voisins. Ce partage est une expression d'affect et une façon de penser à autrui.

Les consommations autonomes qui ont lieu dans les espaces communs ne sont pas vécues comme étant des consommations solitaires, l'ambiance formée par les voisins, les amis, les vendeurs et le bruit ambiant de toutes ces radios et télévisions, de toutes ces activités qui ont lieu dans les rues, font que le mangeur se sente accompagné. L'*ambiance alimentaire* est associée à la liberté et à l'amusement. Des occurrences alimentaires intérieures peuvent avoir lieu aux portes ouvertes de façon à participer à cette ambiance. Les rassemblements de mangeurs ont tendance aussi à intégrer celui qui n'a pas à manger ; une rencontre alimentaire est l'occasion de partager avec ceux qui n'ont pas. Le *cercle commensal* (Sobal et Nelson, 2003) est donc très élargi et se base sur des rapports de réciprocité et d'interconnaissance ; on partage lorsqu'on sait que l'autre n'a pas, tout en sachant qu'on recevra en retour.

Le manger ensemble revient souvent à manger à l'extérieur des maisons, surtout entre voisins et à des moments de partage qui fondent des liens s'étendant bien au-delà des résidences proches. Ces espaces d'épanouissement sont aussi des lieux privilégiés pour le partage d'informations concernant la vie privée et publique. Les femmes de tous les âges valorisent ces espaces et insistent sur le fait « *que peu importe ce que l'on mange, l'important c'est d'être ensemble* » (Bu Titi, 65 ans, *focus group* des grand-mères). Les acquisitions *prêt-à-manger* sont dissociées, dans les représentations, des repas familiaux ; l'individualisation des aliments implique que le moment n'est plus synchronisé. Si le partage alimentaire, la co-incorporation des mêmes aliments, ne sont pas assurés, alors la rencontre familiale se dissout et laisse place à toutes ces autres formes de partage. Des rencontres commensales ont lieu auprès des vendeurs qui ont souvent des espaces aménagés à cet effet. Ces aménagements rendent les espaces familiers et entrent ensuite dans les routines des mangeurs comme Bu Enah qui choisit, en fonction de la personne avec qui elle souhaite manger, un vendeur en particulier au lieu d'un autre.

Les mangeurs se retrouvent aussi autour de partages culinaires. La cuisine, quoique sporadique et non routinière, est bel et bien présente dans cet environnement alimentaire où elle souvent très visible. Si un voisin cuisine, ses proches l'apprennent au travers des mouvements et déplacements, des odeurs, etc. Dès lors, le partage devient presque obligatoire et peut conduire à des rassemblements collectifs de ressources et une grande *cuisinée* est faite par et pour tous ; c'est ce qu'on nomme *ngerembes*, « cuisiner ensemble ». De même, il s'agit de moments de mutualisation des équipements de cuisine. Les formes traditionnelles de la réciprocité en Indonésie se retrouvent dans ces partages quotidiens. Le plaisir et le goût s'y trouvent par ailleurs largement accentués.

La pratique du *gotong royong*, qui veut dire littéralement « assistance mutuelle », caractérise les solidarités. Sa pratique a plusieurs avatars qui vont de la collecte d'argent pour aider un voisin nécessitant d'un soin médical, jusqu'à des actions collectives d'aménagement du quartier. Dans les échanges culinaires et alimentaires, on chérit les valeurs qui la structurent car il s'agit d'actions menées en fonction du bien commun, la survie de chacun, etc. ; la pratique du *gotong royong* entretient des liens d'interconnaissance et soutient les alliances au sein des dynamiques de dons et de contre-dons. Bu Wirawati et Pak Suaip affirment qu'ils ne peuvent pas se dissocier de ce système de sécurisation mutuelle au risque de mourir.

“I never close myself to my neighbor.”¹⁷²(Bu Wirawati, 38 ans)

“If we don't know others we could die.”¹⁷³(Suiap, 61 ans)

Il transparait dans les discours que ces modes de partage et d'investissement des espaces communs par des consommations alimentaires s'articulant à des *ambiances* d'épanouissement pour un mangeur plus autonome, qui n'est pas seul et qui sera toujours l'invité, constituent le *style de vie alimentaire* du *kampung*. Les liens sociaux et les solidarités se maintiennent grâce à ces partages qui se répandent dans le réseau du voisinage dans les espaces intriqués du district. Les familles habitant les maisons sécurisées et localisées plus en hauteur n'intègrent pas de la même manière ces systèmes de réciprocité et s'en extraient radicalement afin d'émphatiser leur différence socioéconomique. Ces différences sont bien notées par les voisins de la *Tanah Rendah*.

¹⁷² « Je ne me renferme jamais face à mes voisins ».

¹⁷³ « Si nous ne connaissons personne nous pouvons mourir ».

- Bu Suwarti* : Even drinking coffee, eating meals and snacks are in ‘noisy atmosphere’.
- Interviewer* : Do you often do it?
- Bu Puspiani* : That’s our lifestyle here in kampung. It’ll be impossible in BTN housing complex which is individualistic lifestyle.
- Bu Suwarti* : We don’t feel disgust even sharing a coffee.
- Bu Puspiani* : A cup of coffee together.
- Interviewer* : You do that for what reason?
- Bu Puspiani* : To strengthen our sisterhood and familial relationship. We’re just like sibling.¹⁷⁴ (Bu Puspiani et Bu Suwarti, *focus group* avec des grands-mères).

La vie communautaire est animée et entretenue par des « grands partages » alimentaires qui ont lieu lors des festivités collectives à caractère notamment religieux ou bien lors de célébrations individuelles pour lesquelles est conviée toute la communauté de voisinage. Les partages alimentaires dans les rues sont quotidiens et *inclusifs*, ils relèvent du *collectif*. Certains ayant connu la vie dans les villages retrouvent dans ces pratiques l’esprit de la vie rurale. Le modes de vie du *kampung* est ainsi caractérisé par des liens sociaux typiquement ruraux comme dans la plupart des *slums* (Jellinek, 2005; Nijman, 2010). Ces pratiques sont contrastées par les modes de vie des lotissements et des appartements individuels où les gens ne s’aident pas et où l’individualisme campe pour se recentrer sur la famille nucléaire (Alsayyad et Roy, 2006; Ansori, 2009; Simone et Fauzan, 2013). La crainte des relocalisations dans des projets de *Rumah Susun*¹⁷⁵ émerge souvent dans les discours de ceux qui valorisent les diverses formes de solidarité et un déploiement « horizontale » de l’habitat et qui redoutent une « verticalisation » de la vie qui empêcherait l’accès au sol et aux divers biens communs du premier étage, en restreignant par-là les liens de voisinage.

4. *Makanan untuk semua* : les grands partages

Dans le même esprit des réciprocity quotidiennes que le *makanan kita* représente, il existe d’autres repas cérémoniels communautaires de caractère religieux ou festif. Le manger ensemble, le partage des mêmes aliments, est très associé aux invitations. Diverses occasions se présentent dans les vies personnelles et les célébrations incluent avant tout les voisins. Les

¹⁷⁴ Bu Suwarti: Même en buvant du café avec eux, les repas et les collations sont dans une atmosphère bruyante.

Intervieweur: Le faites-vous souvent?

Bu Puspiani: C’est notre mode de vie ici au kampung. Ce sera impossible dans les logements BTN [complexes d’appartements] qui est un style de vie individualiste.

Bu Suwarti: Nous ne nous sentons pas dégoûtés même en partageant un café.

Bu Puspiani: Une tasse de café ensemble.

Intervieweur: Vous faites ça pour quelle raison?

Bu Puspiani: Pour renforcer notre fraternité et nos relations familiales. Nous sommes comme des frères et sœurs.

¹⁷⁵ Projets de « normalisation » qui relocalisent les populations dans des appartements situés à l’extérieur de la ville.

moments de « fortune » deviennent l'occasion de régaler le voisinage ; des ruptures avec ces formes de partages ont lieu au sein des familles cherchant à se différencier qui relocalisent les repas festifs ailleurs. En effet, les rythmes de l'argent, aussi imprédictibles qu'ils peuvent être, déterminent plusieurs de ces partages. À l'occasion, plusieurs de ces réunions se produisent selon les temps des épargnes rotatives, *arisan*. La plupart des habitants du *kampung* que nous avons interrogés participent à au moins un, le plus souvent pour l'achat d'un appareil télévision, de tablettes ou de portables. Les groupes conformés par une dizaine de voisins se réunissent à tour de rôle, une fois par mois, pour la répartition de l'argent chez la personne qui va recevoir le montant cumulé, toujours autour de biscuits sucrés et salés que l'on partage. Dans les mots de Bu Wirawati, ce qui est très bien dans ces réunions, c'est qu'on reçoit et que l'on donne. De même, d'autres activités mensuelles rythment les rassemblements autour d'aliments, notamment les réunions de récitation du Coran qui s'organisent dans les foyers à tour de rôle et où des aliments sont systématiquement partagés.

Le calendrier religieux est un organisateur de repas cérémoniels. L'observance musulmane implique le jeûne pendant les quarante jours du Ramadhan avec des rituels de rupture du jeûne au coucher de soleil. Ces moments sont souvent l'occasion de partages entre voisins, soit à travers une collecte, *jimpitan*, pour acheter des ingrédients et cuisiner ensemble, soit en mangeant ensemble. Le coucher du soleil synchronise les faims et pendant la durée du jeûne ces repas sont pris ensemble en famille ou avec les voisins. Pendant le Ramadhan et en général pendant les fêtes religieuses et les grandes occasions de partage, les fourneaux domestiques sont davantage mis à contribution et des recettes spéciales sont cuisinées. La cuisine domestique est associée aux jours de fête et particulièrement aux fêtes religieuses qui ont une importance prépondérante dans la vie communautaire, familiale et individuelle. Lors des fêtes de l'*Aid-ad-Fitr* (fin du jeûne du Ramadhan et de l'*Aid-el-Adha*, fête du sacrifice), il est commun de voir des sacrifices de bœufs ou de moutons payés par des familles riches et alloués à la mosquée pour que la viande soit répartie entre les foyers dépourvus de moyens. Un devoir de charité qui fait, avec les partages communautaires, partie intégrante de la doctrine musulmane et des valeurs de la culture indonésienne. Les populations moins favorisées reçoivent un morceau de viande et c'est pour elles souvent la seule occasion d'en manger, la viande rouge d'agneau ou de bœuf étant un bien précieux, de luxe et très cher. Ce don est par la suite intégré à des rituels culinaires le mettant en valeur avec des recettes très enrichies par des épices et des longs procédés culinaires, notamment le *rendang*, un ragout de viande originaire du Sumatra. La viande ne peut être consommée autrement que « bien cuisinée », de façon traditionnelle et généreuse. Multiples formes de communalisation entre voisins et entre parents se cristallisent

lors des fêtes dans les pratiques de la cuisine domestique, en lien avec le nombre de commensaux, mais aussi en lien avec les pratiques solidaires dans le voisinage. Une des formes de mise en commun culinaire est la réalisation de cagnottes pour les célébrations et activités du district, de grandes quantités sont cuisinées par certaines femmes et partagées dans le quartier. En général, la cuisine domestique est associée aux fêtes tant religieuses que familiales et donc à l'être ensemble. Cette association *cuisine domestique/festivités* rythme la consommation de produits hautement valorisés. Pendant le Ramadhan, les jours de fête et les dimanches, les vendeurs de rue sont moins présents, ce qui encourage la cuisine domestique, les pratiques culinaires s'ajustant ainsi à l'offre extérieure. L'alimentation lors de ces occasions revêt un luxe particulier ; elle fait partager des aliments festifs et symboliquement puissants. C'est notamment l'occasion de manger de la viande rouge quitte à faire des efforts économiques importants.

“We push ourselves. During special days those who don't have money would try to have the food as they can”¹⁷⁶. (Armanah, 46 ans)

Les grandes célébrations à part celles qui sont spécifiquement déterminées par les rites religieux s'inscrivent dans le rituel du *slamentan*, le repas cérémoniel javanais. Décrit par Clifford Geertz (1960), le *slamentan* traditionnel est un repas cérémoniel organisé par une famille en vue de la célébration d'un anniversaire, d'un mariage, d'un changement de nom, d'une naissance ou pour faire quelque offrande. Les femmes cuisinent et demeurent dans l'espace de la cuisine, tandis que l'amphitryon reçoit les invités : les hommes des familles voisines. Après des prières officialisées par un prêtre ou par le chef du foyer, la nourriture est répartie entre tous les invités, qui ne mangent que quelques bouchées et emmènent chez eux le reste pour le partager avec leur famille. Dans le *kampung*, le *slamentan* prend une forme différente tout en respectant les préceptes de base. Les espaces intérieurs ne permettent pas des invitations et les budgets ne suffisent pas à préparer les festins traditionnellement offerts. En général, la famille qui souhaite organiser un *slamentan* cuisine une grande quantité de *nasi*, qui sera répartie par la suite entre les voisins proches car, la fortune dans la vie, les occasions spéciales et les actes de remerciement, doivent être partagées et faire partie de la vie collective. Ces dons seront après rétribués quand aura besoin d'aide. Les voisins sont les premiers à pouvoir assister dans la difficulté, ils sont ceux aussi avec qui on partage la vulnérabilité de la vie dans le *kampung*. Participer à la construction de liens sociaux et d'expression de l'affect, c'est une valeur qui

¹⁷⁶ « Nous nous poussons. Lors de journées spéciales, ceux qui n'ont pas d'argent essaient d'avoir la nourriture comme ils le peuvent. »

revient très explicitement dans les discours, tout comme l'obligation d'offrir et de partager ces festins, comme une mesure nécessaire au préalable pour demander aux voisins de l'aide ou l'assistance.

Si l'occasion le mérite ou encore si la famille a suffisamment de moyens (parfois pour remercier la « fortune » reçue, un grand *slamentan* est fait où elle est en partie dépensée) des espaces sont aménagés et décorés pour recevoir tout le monde. Les mariages sont par exemple une affaire importante car en général, comme la vie sociale se déroule dans le *kampung*, il s'agit de voisins et de connaissances qui se marient. Des espaces dans les rues sont aménagés avec des chaises et décorés avec des ballons, des papiers colorés, etc. Les voisins participent en général à l'organisation. Généralement, un buffet est disposé avec du *nasi*, de la viande et quelques accompagnements pendant plusieurs heures et les invités se servent selon leur envie. La fortune et la joie se partagent, et le tout fait vivre les solidarités dont ils dépendent. La « modernité » alimentaire du *kampung* est donc quelque chose basée sur la solidarité. Les répliques des partages festifs collectifs du monde rural se voient ici actualisés par des vulnérabilités propres au monde urbain et plus précisément à la précarité urbaine. La fragmentation de la ville qui se manifeste par l'exclusion, le manque d'opportunités, la récursivité quotidienne nécessaire à sécuriser la vie de tous, replie cette population sur elle-même. L'alimentation est échangée, donnée, répartie et les rituels de partage relèvent du *collectif*. Cependant, des processus de différenciation sociale ont lieu et se manifestent par la rupture avec des pratiques alimentaires qui ont lieu ailleurs.

5. *Makanan kami* : ce que manger *dehors* veut dire et l'actualisation des imaginaires de la modernité alimentaire

Les modes d'occidentalisation de l'alimentation du *kampung* se manifestent par plusieurs par plusieurs canaux. Le réseau de vente de l'alimentation de rue sert de plateforme pour l'expérimentation de nouveaux produits, de nouveaux goûts et de nouvelles recettes. Cette plateforme sert d'avant-première gustative pour les expériences offertes dans les *foodcourts* des *malls* qui pullulent dans la ville et qui sont véhiculées par la publicité omniprésente : à la télévision, sur les voies de circulation ou bien à la radio. Sur les avenues qui délimitent l'espace du *kampung*, des *convenience stores* ont vu le jour, comme partout dans la ville, pour devenir aussitôt des vitrines de présentation d'une alimentation différente et porteuse de nouvelles valeurs. En général, tout comme les adultes du *kampung* partagent très souvent des snacks et des préparations en portions, les jeunes se réunissent dans les tables de ces *stores* pour partager à plusieurs des paquets de chips ou autres snacks pendant qu'ils discutent et « surfent » sur les

réseaux sociaux. Ces consommations extérieures à l'univers de l'alimentation de rue et du voisinage sont les manifestations printanières de formes nouvelles du partage alimentaire. Même si la distance géographique avec leurs lieux de vie n'est pas trop importante (ils sont en vérité à côté de chez eux), l'offre et la localisation de ces magasins à l'extérieur du *kampung* produit la sensation de modernité et d'appartenance au monde occidentalisé. Ainsi, contrairement aux pratiques des adultes et notamment lors des repas, la commensalité est explicitement recherchée.

Les imaginaires de la vie urbaine se constituent autour de la consommation de masse dont les enseignes de *fast-food* américaines cristallisent l'essence. Les incorporations de *KFC*¹⁷⁷, *MacDonald's* ou *Domino's pizza*, provoquent des sensations d'appartenance aux flux mondiaux de la globalisation. De façon sporadique certaines familles peuvent se permettre ces luxes, grâce à des moments de « fortune ». Dans un témoignage, Pak Ari (39 ans) exprime que l'attitude normale est de manger individuellement, et que la « fortune » est l'occasion de manger ensemble *dehors*.

- Pak Ari: But why is it that to eat individually, sir?
 Pak Ari: Because a person's mood is individually.
 Interviewer: The habit to eat individually is already for so long?
 Pak Ari: Yes.
 Interviewer: Do you also have occasions where you eat together with your family?
 Pak Ari: There is, when receive fortune, means eat together.
 Interviewer: Where do you eat sir?
 Pak Ari: Well, sometimes *hokben* [Japanese fast food], sometimes *KFC fast food*.
 Interviewer: Do you have that every month?
 Pak Ari: Sure¹⁷⁸

D'autres familles, lorsqu'elles commencent à stabiliser des revenus suffisants leur permettant ces consommations luxueuses s'absentent progressivement des rassemblements de la communauté de voisins. Ces repas à l'extérieur sont des façons de régaler la famille nucléaire, de faire plaisir aux enfants en leur donnant toute l'expérience des vitrines, de la blancheur des

¹⁷⁷ Kentucky Fried Chicken : enseigne américaine de fast-food vendant du poulet frit.

¹⁷⁸ Pak Ari: Mais pourquoi est-ce que vous mangez comme ça individuellement, monsieur?

Pak Ari: Parce que « l'humeur » [l'attitude] des gens est individuelle.

Interviewer: L'habitude de manger individuellement existe depuis si longtemps?

Pak Ari: Oui.

Interviewer: Avez-vous également des occasions où vous mangez ensemble en famille?

Pak Ari: Il y a, quand il y a fortune, signifie manger ensemble.

Interviewer: Où mangez-vous monsieur?

Pak Ari: Eh bien, parfois, *hokben* [fast food japonais], parfois *KFC*, *fast food*.

Interviewer: faites-vous cela tous les mois?

Pak Ari: Bien sûr.

couloirs, de la performance colorée des marques. Les *slamentans* consacrés à la célébration des anniversaires des enfants sont les premiers à être progressivement remplacés par ces sorties où il n'y a que la famille nucléaire qui vient. Les témoignages de plusieurs parents confirment ces préférences résultant aussi par pression de leurs enfants. Ces ruptures avec les formes traditionnelles de célébration font partie des premiers marqueurs de la différenciation sociale. C'est important d'être vu et de raconter ensuite aux voisins toute l'expérience, ce qui contribue à nourrir en retour l'imaginaire de ces lieux méconnus encore de plusieurs. Bu Wiwin manifeste que ce qui est « bon », c'est de manger le poulet de KFC *dans* le restaurant, le prendre à domicile ne représente pas la même émotion. Les espaces alimentaires ainsi investis d'une émotion et d'un caractère et sont « marqués affectivement » (Heidegger cité par Löw, 2015) et produisent des ambiances où les sociabilités alimentaires s'actualisent selon des normes et des imaginaires préconçus. Ces lieux que la publicité télévisée affiche deviennent le symbole de la vie « en ville », marqueurs de la « culture consumériste » souvent opposée à la « culture du *kampung* » (Goldblum, 1980; Jellinek, 2005; Sihombing, 2002). Cette opposition est désormais iconique des espaces urbains de la métropole jakartanaise (Dietrich, 2015b; Permanadeli et Tadié, 2014). Dans ce sens, un recentrage sur la famille nucléaire ne peut qu'apparaître lors des moments de fortune et ne peut se reproduire avec une telle d'intensité qu'à condition que le niveau de vie augmente. Ces socialisations exclusives (et donc *privatives*) que nous nommons *makanan kami* sont dans ce sens *transgressives*, puisqu'elles jouent sur les oppositions entre des groupes sociaux et les frontières qui les séparent (Grignon, 2001). Le manger *dehors* signifie sortir du quartier et dissocier les rencontres commensales du collectif des voisins. Cela s'exprime par un sentiment de liberté, d'extraction des obligations que la vie communautaire impose.

“It's good to go outside, we have freedom”¹⁷⁹. (Mimin, 42 ans)

La littérature sur la spatialisation de l'alimentation trace une ligne entre le foyer et le hors-foyer (Alan Warde et Martens, 2000) et les analyses reposent sur une lecture « *des mouvements de basculement de certaines activités de part et d'autre d'une ligne qui sépare l'intérieur et l'extérieur des ménages* » (Poulain, 2002b, p. 37). Nous postulons que cette « ligne » est dynamique et multidimensionnelle. Au cœur du *kampung*, les productions d'espaces culinaires « familiaux » structurés par des valeurs de réciprocité à l'extérieur des maisons font de la rue un espace intermédiaire entre les mondes « privé » et « public ». Le manger « dehors »,

¹⁷⁹ « C'est bien d'aller dehors, on se sent libre ».

makanan di luar, commence au-delà du *kampung* mais agit davantage comme un espace privé de socialisation familiale.

Conclusion

Nous abordons la spatialisation des consommations alimentaires dans ce chapitre suivant une structure en couches. La première partie déploie la façon dont se répartissent, à l'échelle du quartier, les comportements alimentaires selon le niveau de vie et les correspondances entre les formes d'acquisition alimentaire et les formes de consommation. Nous avons ensuite caractérisé, au prisme des seuils intérieur/extérieur organisant les corps des mangeurs, les assignations sociales des espaces pour manger qui font du regard un fort principe régulateur de ces pratiques, notamment dans des démarches de différenciation sociale. Puis, nous avons analysé la production sociale des *ambiances alimentaires* selon les rationalités et les ressentis des mangeurs de différents niveaux de vie. Ces analyses multivariées ont permis de démontrer que les appareils normatifs qui encadrent l'assignation des lieux pour manger changent en rapport avec le niveau de vie : les mangeurs *pauvres* localisent leurs consommations alimentaires davantage à l'extérieur, tandis que les mangeurs avec un niveau de vie *moyen* voire *aisé* considèrent que manger à l'extérieur est tout sauf approprié. En plus, les formes d'acquisition ont trait à des types de rencontres commensales et des liens forts de corrélation s'établissent avec le niveau et les conditions de vie. Les morphologies sociales sont multiples dans le *kampung* ; elles se constituent sur la base des échanges et partages réciproques, et se clivent selon des distinctions ethniques et de niveau de vie. Nous avons, par la suite, identifié quatre modes de socialisation des prises alimentaires, constituants de la morphologie sociale alimentaire du *kampung*, du privatif au collectif et du quotidien à l'exceptionnel. D'abord, des consommations autonomes qui caractérisent l'*ethos* du mangeur de rue et qui participent à l'engrenage de tout le réseau de l'alimentation de rue. Deuxièmement, les rencontres commensales qui, sans planification ou organisation anticipée, se produisent dans les rues et dans les espaces communs du *kampung* ou en famille. Troisièmement, les grands partages commensaux qui animent l'année et soudent la communauté. Enfin, nous avons identifié de nouvelles consommations alimentaires qui réunissent la famille nucléaire à l'extérieur, dans les *malls*, comme une manifestation de la modernité.

Conclusion générale

Au fil de cette recherche nous avons étudié les modes de socialisation alimentaire des habitants des *kampungs* de Jakarta au prisme des modes d'acquisition et des dimensions matérielles et symboliques des espaces de vie. La première partie nous a permis de montrer les particularités de l'urbanisation jakartanaise et comment les *kampungs* s'inscrivent dans ce contexte toujours changeant. De même, elle a montré la place prépondérante qu'occupe l'alimentation de rue dans le quotidien des familles pauvres. Ce constat, regardé au prisme des mouvements de la modernité alimentaire, nous a permis de problématiser la question des sociabilités alimentaires au croisement de trois axes d'analyse : un axe social de compréhension de l'acte alimentaire entre des normes et des contextes ; un axe économique cherchant à appréhender les dimensions sociales des échanges alimentaires, et un troisième axe spatial de cadrage socio-anthropologique des séparations entre les sphères publique et privée, afin d'éclairer les frontières entre une alimentation au « foyer » et une alimentation « hors-foyer ». Sur ces plateaux théoriques, nous souhaitons comprendre comment se configure le modèle alimentaire des mangeurs des *kampungs*, compris à la fois comme des espaces où se déploient les différents maillons de la *filière du manger* (Corbeau et Poulain, 2002), et aussi comme des espaces privilégiés pour la socialisation alimentaire. Organisés selon trois échelles d'observation, les résultats montrent comment se configurent les espaces culinaires et les sociabilités alimentaires entre la marge de liberté d'un mangeur autonome et une configuration socioéconomique où priment la réciprocité et les solidarités communautaires. De même, les analyses à l'échelle du quartier ont révélé les manières dont se composent les *ambiances alimentaires* entre les mondes « public » et privé » selon le niveau de vie, et comment le changement social s'exprime par le repli sur la famille nucléaire qui s'extrait de la communauté de voisinage pour manger « dehors », en ville.

De conclure, nous présenterons quelques apports de cette recherche ainsi que les prolongements qu'elle appelle du point de vue empirique et théorique.

Apports de la recherche

L'alimentation de rue dans le kampung : de la sécurisation à l'expérimentation alimentaire

En premier lieu, ce travail de recherche a apporté des éléments de compréhension face à des enjeux sociaux et nutritionnels. Les conditions de vie qui caractérisent ces espaces de vie (Ezeh *et al.*, 2017) favorisent la propagation de maladies infectieuses (Lilford *et al.*, 2017). En parallèle, le recours quotidien à l'alimentation de rue est associé à des situations de malnutrition par déficience et par excès (Blair, 1999; Gaur *et al.*, 2013; Yulia *et al.*, 2016). D'un point de vue méthodologique, la délimitation du périmètre de la recherche à l'étude d'un *kampung* s'est avérée pertinente pour la compréhension de leur « fonction » pour les populations les plus dépourvues de moyens car l'interdépendance entre mangeurs et vendeurs y est un trait typique. La construction de ces liens sociaux, par-delà des raisonnements de type purement économiques, a été un des intérêts premiers de cette recherche. Nous avons pu démontrer que les relations nourri-nourricier s'établissent sur l'interconnaissance, la confiance et le partage des vulnérabilités communes, s'exprimant par la souplesse des échanges lors des acquisitions alimentaires. Différés, monétarisés ou réduits, ces échanges permettent à des foyers dont l'instabilité économique empêche la prévision d'une alimentation journalière suffisante et satisfaisante de répondre aux besoins de la famille. Au travers de liens de confiance et de solidarité, mangeurs et vendeurs établissent des alliances fondées sur le don. De cette manière, le réseau de vente d'aliments dans le *kampung* se présente comme une plateforme de sécurisation pour les mangeurs et pour les vendeurs. D'autre part, en considérant les enjeux en lien avec les conditions matérielles de vie, l'espace de la cuisine n'est pas cantonné au domicile mais peut être retrouvé sous plusieurs formes à l'extérieur ce qui peut augmenter les risques d'infection. Nous avons pu démontrer qu'au *kampung* les dispositifs culinaires hors-foyer font figure de cuisines communautaires ou partagées, des vendeurs ambulants ou des restaurants spontanés, des négoce improvisés au pied des maisons ou encore des partages de nourriture entre voisins. Les espaces culinaires sont adaptés selon les besoins sur la base d'usages communs des espaces publics. La communalisation des ressources spatiales et matérielles (comme le partage d'équipements, ustensiles, etc.) et les dons alimentaires sont nécessaires à la survie et marquent ce mode de vie.

En deuxième lieu, l'alimentation de rue se présente aussi comme une plateforme d'expérimentation alimentaire et donc d'accès à un répertoire d'aliments nouveaux associés au mode de vie de la *kota* moderne. Au niveau national, en lien spécifiquement avec la nature de

l'offre, l'Indonésie connaît aujourd'hui des bouleversements nutritionnels importants. Nous avons vu que les perspectives de la réussite sociale sont en rapport avec des formes de consommation alimentaire qui ont lieu dans les *malls* et leurs *food courts*. D'autre part, l'approvisionnement dans les hypermarchés facilite l'accès à des denrées étrangères et sert aussi de plateforme pour la distribution de produits industrialisés très présents dans la diète des indonésiens d'aujourd'hui. La préférence pour les produits instantanés comme les nouilles et les boissons sucrées est manifeste. En plus de l'industrialisation de l'alimentation, on assiste aussi au remplacement progressif du riz blanc, pivot de l'alimentation, par la consommation de blé (Fabiosa, 2006). Le pain blanc, les nouilles et les biscuits sont largement vendus dans les *convenience stores*, les hypermarchés et les boulangeries (Pingali, 2007). Ces modes de l'occidentalisation alimentaire ont des conséquences sur la santé des populations et notamment sur la recrudescence des maladies non transmissibles liées à l'alimentation et corrélée à l'augmentation des revenus. Nonobstant, le problème de l'obésité n'est pas sans lien avec la pauvreté à Jakarta (Purwaningrum *et al.*, 2012; Usfar *et al.*, 2010) et s'additionne à des phénomènes d'insécurité alimentaire (Boutayeb, 2006; Hartini *et al.*, 2005). Dans cette recherche, nous nous sommes intéressés à la façon dont ces changements se déclinent dans le modèle alimentaire à l'échelle du *kampung* et nous sommes arrivés à montrer que, grâce à la diversité et l'omniprésence de l'offre de l'alimentation de rue, des nouvelles références culinaires participent et se créent quotidiennement. Ces consommations sont en outre chargées symboliquement par les imaginaires de la *kota* et de la modernité que les mangeurs construisent à l'aide des informations que véhicule la publicité *via* la télévision, la radio ou les bannières. Imprégnées dans ces imaginaires, les consommations d'aliments de rue, au travers des recettes (qui copient ou réinterprètent l'offre des *fast-food* occidentaux ou bien asiatiques) et des contenants (en plastique, polystyrène ou autres matériaux jetables, souvent décorés avec des enseignes et des logos), sont associées au luxe et participent au sentiment d'appartenir au monde « moderne », globalisé. C'est le cas des consommations festives ou occasionnelles lors des moments de « fortune » qui se déroulent d'habitude dans les *malls* et leurs *food courts*. Des projections sociales d'un avenir « meilleur » en termes alimentaires se situent très souvent dans ces *non-lieux* (Augé, 1992). De cette façon, l'alimentation de rue du *kampung* est une plateforme d'expérimentation de l'alimentation.

Contextes et marge de liberté des mangeurs

Étudier un modèle alimentaire configuré à partir du dynamisme propre à l'alimentation de rue se présenta dès l'origine de cette thèse comme une invitation à repenser la marge de liberté

laissée au mangeur. Pour les théories dominantes, un des marqueurs de la modernité alimentaire est l'individualisation des pratiques alimentaires suite à la dissolution supposée des repas commensaux. Les débats théoriques autour de ces changements soulignent et expliquent une crise de l'appareil normatif (Poulain, 2002) nommée aussi *gastroanomie* (Fischler, 1979a, 2001, 2011). La dissolution des repas partagés produirait une déstructuration plus générale de la vie en société favorisant des comportements alimentaires individuels, donc moins soumis aux contraintes sociales qu'exerce le groupe de commensaux, en plus d'un affaiblissement des mécanismes de transmission des normes socioculturelles (Fischler, 1979a, 2011; Poulain, 2002c, 2006). Jean-Pierre Corbeau propose une lecture moins pessimiste de ces changements qu'il articule autour de la notion d'*anomie créatrice*, nécessaire à l'évolution de la vie sociale (Corbeau, 1994; Corbeau et Poulain, 2002). Alors que les tendances à la déstructuration et à l'individualisation sont largement discutées au sein des modèles alimentaires occidentaux, il y a cependant très peu de preuves empiriques pour confirmer que la thèse de la fin des « repas familiaux » soit valable dans toutes les cultures alimentaires : il n'y a pas, les modes de vie dans les grandes villes contemporaines ne cessent de nous le confirmer, *un* modèle familial unique et donc pas non plus *un* repas familial univoque. De plus, la variabilité culturelle est aussi à prendre en compte, non seulement du point de vue de la place et des rôles que les repas et les repas familiaux occupent dans les modèles alimentaires exo-européens (sans remettre en cause le rôle fondamental des repas partagés) mais aussi du point de vue du sens des changements. Bien que la catégorie du repas paraisse facilement identifiable théoriquement, sa définition change avec le temps et selon le cadre socioculturel.

Cette étude sur les sociabilités alimentaires du *mangeur de rue* nous a montré que les pratiques individuelles des mangeurs s'inscrivent dans le réseau de partage et d'échange à l'échelle du voisinage. Les transpositions, chevauchements et collectivisations des espaces culinaires participent aussi « *au déplacement de la décision alimentaire du groupe social vers l'individu* » (Poulain, 2002b, p. 44). Cette individualité est encouragée et préservée et a une valeur positive dans les représentations qui promeut l'achat de plats *prêt-à-manger* auprès des vendeurs de rue. Se faire plaisir individuellement en mangeant selon ses envies est un trait caractéristique des *mangeurs de rue*. À travers d'interactions sociales permanentes et de liens de confiance s'exprimant dans le choix d'un certain vendeur sur un autre, les individus s'intègrent dans un réseau qui détermine aussi ce qui sera mangé. La collectivisation quotidienne des espaces privés de l'alimentation accentue un sentiment de solidarité entre mangeurs et vendeurs. Des consommations alimentaires qui semblent individualisées sont inscrites dans des unités beaucoup plus larges de partage et dans des réseaux d'interdépendance et de soutien. La

disponibilité de l'offre et l'accessibilité des prix de la vente informelle de produits alimentaires sont soutenues par des pratiques de consommation, caractérisées par une multiplication des prises alimentaires journalières (chez les femmes, notamment), et ayant lieu dans des environnements sociaux plus ou moins imprévisibles, plus ou moins inattendus ou, en tout cas, toujours élargis.

L'individualisation perçue comme anémique est celle qu'on associe « à la vie en appartement » et aux comportements de repli sur la famille nucléaire qui impliquent son extraction des situations collectives et l'interruption des liens communautaires au profit de socialisations alimentaires « privées ». Les déclinaisons de la globalisation dans ce contexte se manifestent dans ces attitudes.

Le kampung et la modernité alimentaire compressée

Le premier chapitre de cette thèse présente un portrait idéal-typique des mouvements de globalisation, d'industrialisation, d'*économisation* et de rationalisation qui marquent la modernité alimentaire et qui sont exacerbés par l'urbanisation. L'exercice de construction de ce portrait, et donc de fixation de ces concepts, nous a servi de point de départ et de grille de lecture des changements alimentaires dans le contexte étudié. Les mouvements de la modernité ainsi posés paraissent mener vers des modèles alimentaires homogènes, industrialisés, hors-foyer et de plus en plus individualisés, caractérisés dans la littérature par un répertoire de termes liés à la crise, à l'anxiété, à la désolidarisation et à l'individualisation (Ascher, 2005; Fischler, 2001, 2013; Poulain, 2002b). Cependant, cette *modernité* requiert la capacité de se conformer à certains types de comportements, à des modes de déploiement de la vie quotidienne dans des cadres temporels et spatiaux, de travail et de consommation spécifiques (Roy et AlSayyad, 2004) et à une certaine configuration socio-économique de la *filière du manger* (Corbeau et Poulain, 2002). Nous mettons donc en cause le caractère univoque de ces changements, et déployons les attendus des morphologies sociales, spatiales et économiques propres à l'informalité, ainsi que les spécificités de l'urbanisation dans le Sud Global. Cette thèse aura permis, en effet, de montrer que la modernité de l'alimentation des mangeurs du *kampung* est beaucoup plus marquée par la coexistence ou la *compression* (Beck et Grande, 2010; Kyung-Sup, 2010) de plusieurs phénomènes que par un processus unique de changement, si progressif soit-il.

Premièrement, le *kampung* est un espace où cohabitent plusieurs risques liés à la nutrition et à la santé. Dans le prolongement des travaux de Poulain sur les modèles alimentaires asiatiques

(Poulain et Augustin-Jean, 2018), nous avons pu identifier que les populations des *kampung* font face à la fois à des maladies infectieuses et à des maladies non transmissibles liées à l'alimentation comme le diabète ou encore l'obésité. L'insécurité alimentaire est toujours présente et se combine avec des situations de malnutrition par excès (Roemling et Qaim, 2012; Yulia *et al.*, 2016). Par ailleurs, les mangeurs se voient confrontés aussi à des risques sanitaires et à des infections qui vont de pair avec les conditions de vie. En même temps, la commercialisation de produits dans la rue implique parfois des techniques de manipulation douteuses, pas moins que l'ingestion de produits non comestibles comme le borax ou le plastique.

Deuxièmement, au sein de cette « plateforme » alimentaire, des référentiels culinaires autochtones cohabitent avec des innovations culinaires qui se construisent par l'assimilation au modèle alimentaire occidental. Les recettes alimentaires traditionnelles, préservées dans les foyers ou dans les *warung makan*, se font « à la manière d'autrefois ». Ce goût est recherché par les mangeurs de façon quotidienne, surtout pour le repas de midi où prime le *makan nasi*, la forme traditionnelle de manger, où le riz blanc est servi au centre de l'assiette, accompagné de préparations plus complexes à base de légumes, de viandes et de condiments. Celles-ci sont très peu soumises à des innovations culinaires. De façon concomitante, d'autres dispositifs de vente, plus mobiles et « spontanés » que les *warung makan*, proposent des nouvelles recettes soit en innovant sur des produits originalement vendus dans la rue, soit par l'interprétation de préparations venues d'ailleurs. Il s'agit ici de créations culinaires fonctionnant par l'*assemblage* (Ariès, 1997; Ascher, 2005) avec des produits industrialisés. La « plateforme » alimentaire du *kampung* condense ainsi des référentiels culinaires dont les démarches impliquent des savoir-faire et des processus très longs et complexes, avec des produits pré-transformés en partie par l'industrie et disposés *prêt-à-manger* par les vendeurs de rue.

Troisièmement, l'acquisition alimentaire est basée sur des échanges de plusieurs natures. À cause du caractère adaptatif, familial et de non-cumulation, certains auteurs parlent d'économies « précapitalistes » pour se référer aux économies informelles (La Porta et Shleifer, 2014; Maloney, 2004; Sinha et Kanbur, 2012). Cette recherche a montré que la modernité alimentaire *compressée* du *kampung* s'exprime dans la coexistence de formes de l'échange qui relèvent à la fois de l'économie du don et du marché. Selon la nature des liens entre vendeurs et mangeurs, la relation nourri-nourricier s'établit sur la base de *transferts* dont la contreprestation est accordée sur place. Elle peut être différée, modifiée, réduite ou encore non monétaire. En parallèle, des *transactions* économiques sur la base de prix établis ont aussi lieu

notamment dans les *convenience stores*, dans les supermarchés que certaines familles commencent à fréquenter, ou dans des restaurants.

Finalement, du point de vue sociologique, le *kampung* est la scène de cohabitation de plusieurs modes de vie et qui se signalent par les séparations des sphères publique et privée selon l'aisance économique. D'une part, il s'agit de lieux de concentration de pauvreté dont la précarité se trouve accentuée par l'accueil de migrations rurales venues en quête de travail ; et de l'autre, des foyers dont le standing progresse et qui accèdent à de nouvelles formes de consommation. L'hybridité des modes de vie du *kampung* témoigne donc de deux phénomènes caractéristiques mais opposés de l'urbanisation des villes du Sud Global : la paupérisation et la croissance des classes moyennes (Clément et Rougier, 2015). La diversité des formes des sociabilités alimentaires témoigne de ces différences : d'une part, un modèle qui privilégie l'autonomie du mangeur inscrite au sein des réseaux de soutien et de solidarité et, de l'autre, un modèle où prédomine l'autonomie de la famille nucléaire.

Prolongements de la recherche

Informing the informal : une invitation à la transdisciplinarité

Pendant notre terrain nous avons assisté à l'éviction d'une grande partie des foyers de *Kampung Melayu* suivant les politiques de « normalisation », *Normalisasi*. Si les foyers se retrouvent dans les trente à quarante mètres comptés à partir de la rive du fleuve, alors ils seront relocalisés dans des immeubles à plusieurs étages appelés *Rumah Susun* construits en banlieue. Au sein de ces politiques sont visées principalement les occupations non planifiées sur les versants du Ciliwung et donc les populations en condition d'extrême précarité. Les mangeurs se sont souvent exprimés pour protester la crainte des relocalisations dans ces projets urbanistiques où les formes de solidarité qu'un déploiement « horizontal » de la vie permettront seront écrasés par une « verticalisation » dans des bâtiments, modifiant l'accès au sol et aux biens communs du premier étage, et les liens de voisinage.

Les enjeux de ces relocalisations sont de plusieurs ordres et admettent d'envisager une étude transdisciplinaire. Du point de vue méthodologique il s'agit d'une opportunité pour marquer un instant *t* dans la vie courante d'une population et observer les conséquences qu'un changement aussi radical peut entraîner. Ces projets font d'ailleurs partie des politiques publiques de plusieurs villes dont le cas jakartanaise ne représente qu'un exemple. Les études en sciences sociales sur les populations *slums* du monde peuvent donc se structurer sur cette base diachronique « avant/après ». Étudier de tels bouleversements fait appel à un travail

transdisciplinaire à la croisée de l'urbanisme, la géographie, l'économie, la socio-anthropologie et les sciences politiques.

Les économies du premier étage qui soutiennent le quotidien se basent sur l'exploitation des espaces domestiques et l'investissement des espaces communs. Notre étude a montré que l'alimentation de rue se déploie au sein de ces chevauchements spatiaux. De même, elle a montré que les différents dispositifs de vente d'aliments ont des caractéristiques de mobilité, d'aménagement et de nature des produits vendus qui, en lien avec les relations qui se tissent entre vendeurs et acheteurs par la proximité sociale, façonnent les comportements alimentaires. Des études de ce type permettront d'interroger les mécanismes d'adaptation de tout le système d'acquisition alimentaire, quand la « rue » disparaîtra sous la pression de certaines politiques publiques, et donc de comprendre leur influence sur les modes de socialisation alimentaire. De même, ces bouleversements qui affectent profondément les populations devront être aussi étudiés sous l'angle de la santé publique et de la nutrition.

Dans une perspective de compréhension de l'alimentation, une étude diachronique « avant/après » s'avère plus féconde qu'une étude longitudinale en prenant en compte les *compressions* de la modernité présentées. Les études longitudinales permettent d'objectiver les évolutions des pratiques et des représentations alimentaires et d'en isoler les déterminants, ouvrant sur des comparaisons avec d'autres contextes et leurs évolutions (Poulain *et al.*, 2014). Elles sont toujours importantes et apportent beaucoup d'éclairages notamment à l'échelle nationale ou régionale. Nous sommes de l'avis que l'étude des renversements spatiaux et de leurs conséquences sur la vie quotidienne des populations des *slums* peuvent révéler les influences qu'ont sur l'alimentation les phénomènes liés aux risques sanitaires et nutritionnels, à la globalisation, à l'échange économique et aux évolutions du niveau de vie. Une étude ainsi conçue devra être ancrée dans « ce qui se passe » et pourra éventuellement apporter des éclairages à l'usage des politiques publiques.

Alimentation de rue et globalisation

Ce travail de recherche circonscrit aux *kampung*s de Jakarta a eu pour ambition la compréhension plus large des relations entre l'alimentation et l'« informalité ». La littérature à ce sujet rassemble souvent des exemples qui viennent de plusieurs villes du Sud Global, dans lesquels l'alimentation de rue, ses avatars et devenir jouent un rôle toujours plus prépondérant pour la survie des populations pauvres. Toutefois, ces études ont été souvent cantonnées à des questions socio-économiques liées davantage à la pauvreté et à la santé publique qu'aux

constructions identitaires des mangeurs. Les styles alimentaires urbains qui se produisent dans ces contextes gagneraient beaucoup à être regardés au prisme socio-anthropologique. Les « cuisines de la pauvreté », comme les décrit Liora Gvion (2006), sont des systèmes de connaissances qui assurent la survie et l'autosuffisance, et leur pratique fait partie du processus de création identitaire. En tant que systèmes de survie, elles se présentent comme des stocks de connaissances qui assurent une alimentation suffisante. En tant qu'agents identitaires, les « cuisines de la pauvreté » permettent aux mangeurs un certain degré de participation à la culture dominante ou, au contraire, elles peuvent servir à lui opposer une résistance (Akindès, 1989).

Le deuxième prolongement potentiel de ce travail est l'étude de ces « cuisines de la pauvreté » (Gvion, 2006) dans plusieurs pays, en vue d'une compréhension non-occidentale de la globalisation de l'alimentation qui peut émerger par la mise en dialogue « Sud-Sud » de ces modèles alimentaires.

Genre, pauvreté et alimentation

Une grande partie de notre démonstration tient des variables liées au genre. D'une part concernant les pratiques et les représentations de l'alimentation, les femmes ont montré des profils journaliers plus variés et moins traditionnels que les hommes, et des attitudes plus extraverties vis-à-vis de ces nouveautés. En corrélation avec ces changements dans la consommation, plusieurs études internationales sur l'état nutritionnel des populations des *slums*, en incluant les *kampung*s de Jakarta, démontrent que les femmes sont les plus touchées par des phénomènes de malnutrition et que les taux d'obésité augmentent de façon plus importante chez les femmes que chez les hommes (Gaur *et al.*, 2013; Purwaningrum *et al.*, 2012; Yulia *et al.*, 2016).

D'autre part, leur rôle dans la gestion domestique, conçu comme un espace purement féminin dans lequel elles ont le pouvoir face aux hommes, pousse vers le monde marchand tous les membres du ménage pour l'acquisition de plats préparés lorsqu'elles décident de ne pas cuisiner. Les implications de ces décisions sont alors sociales, économiques et nutritionnelles et touchent non seulement les femmes de façon individuelle mais tous les membres du foyer. Des études sur l'alimentation et la pauvreté dans la ville ne peuvent pas faire l'impasse d'une compréhension approfondie, que ce soit depuis une perspective féministe ou pas, de ces processus de décision. Plus largement, à la lumière des relations que nous avons pu établir entre l'alimentation et les espaces de vie, ces questionnements méritent d'être intégrés dans des

recherches complètes des modes de vie de l'informalité des villes du XXI^e siècle. Ainsi, le dernier prolongement possible de cette recherche est l'approfondissement de ces questions au prisme des changements dans les rapports sociaux de genre.

Bibliographie

- Abarca, M. E. (2007). Charlas Culinarias : Mexican Women Speak from Their Public Kitchens. *Food and Foodways*, 15(3-4), 183-212.
- Abélès, M. (2008). *Anthropologie de la globalisation*. Paris : Payot.
- Abeyasekere, S. (1989). *Jakarta: A History*. Singapour : Oxford University Press.
- Acho-Chi, C. (2002). The Mobile Street Food Service Practice in the Urban Economy of Kumba, Cameroon. *Singapore Journal of Tropical Geography*, 23(2), 131-148.
- ADB (Asian Development Bank) et Badan Pusat Statistics. (2011). *The informal sector and informal economy in Indonesia*. Mandaluyong City, Philippines : Asian Development Bank.
- Akindès, F. (1989). Le secteur informel alimentaire à Abidjan. *Stratégies alimentaires*, (30).
- Ali, M. (2007). Categorizing Muslims in Postcolonial Indonesia. *Moussons*, (11), 33-62.
- Aloia, C. R., Gasevic, D., Yusuf, S., Teo, K., Chockalingam, A., Patro, B. K., Lear, S. A. (2013). Differences in perceptions and fast food eating behaviours between Indians living in high- and low-income neighbourhoods of Chandigarh, India. *Nutrition Journal*, 12(1), 4.
- Alsayyad, N. et Roy, A. (2006). Medieval modernity: on citizenship and urbanism in a global era. *Space et Polity*, 10(1), 1–20.
- Alves da Silva, S., Cardoso, R. de C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., Bispo de Jesus, R., Teles da Silva, P. S. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40, 78-84.
- Alzamil, W. (2017). The urban features of informal settlements in Jakarta, Indonesia. *Data in Brief*, 15, 993-999.
- Alzamil, W. (2018). Evaluating Urban Status of Informal Settlements in Indonesia: A Comparative Analysis of Three Case Studies in North Jakarta. *Journal of Sustainable Development*, 11, 148.
- Amin, A. (2013a). Telescopic urbanism and the poor. *City*, 17(4), 476-492.
- Amin, A. (2013b). The urban condition: A challenge to social science. *Public Culture*, 25(2 70), 201–208.
- Amin, A. (2014). Lively Infrastructure. *Theory, Culture et Society*, 31(7/8), 137.
- Amtha, R., Zain, R., Razak, I. A., Basuki, B., Roeslan, B. O., Gautama, W. et Purwanto, D. J. (2009). Dietary patterns and risk of oral cancer: A factor analysis study of a population in Jakarta, Indonesia. *Oral Oncology*, 45(8), e49-e53.
- Andarwulan, N., Madanijah, S. et Zulaikhah. (2009). Safety of school children foods in Indonesia. Dans *Current issues and challenges in food security*. Actes du colloque “Current issues and challenges in food security”. Bogor : Southeast Asian Food Science and Technology (SEAFST) Center, Bogor Agricultural University.
- Anggraini, R., Februhartanty, J., Bardosono, S., Khusun, H. et Worsley, A. (2016). Food Store Choice Among Urban Slum Women Is Associated With Consumption of Energy-Dense Food. *Asia Pacific Journal of Public Health*, 28(5), 458–468.
- Ansori, M. (2009). Consumerism and the emergence of a new middle class in globalizing Indonesia.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494–511.
- Appadurai, Arjun. (1988a). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Appadurai, Arjun (dir.). (1988b). *The social life of things: commodities in cultural perspective*. [The social life of things]. Cambridge: Cambridge University Press.
- Appadurai, Arjun. (2001). *Après le colonialisme : les conséquences culturelles de la globalisation*. Paris: Payot.
- Arciniegas, L. (2012a). *La socio-anthropologie de l'alimentation et les démarches stratégiques d'innovation en agroalimentaire : conditions d'accompagnement et d'intégration*. (Master 2 SSAA). Toulouse: ISTHIA-Université de Toulouse.
- Arciniegas, L. (2018). L'indonésie, diverse et une à la fois. Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires* (2e éd.). Paris : PUF.

- Ariès, P. (1997). *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Paris : Desclée de Brouwer.
- Arif, S., Syukri, M., Holmes, R. et Febriany, V. (2010). Gendered Risks, Poverty, and Vulnerability: Case Study of the Raskin Food Subsidy Programme in Indonesia. *London : ODI*.
- Ascher, F. (2005). *Le mangeur hypermoderne : une figure de l'individu éclectique*. Paris : O. Jacob.
- Ascough, R. S. (2008). Forms of commensality in Greco-Roman associations. *Classical World*, 102(1), 33–45.
- Atmarita, M. P. H. (2005). Nutrition Problems in Indonesia. Dans *An Integrated International Seminar and Workshop on Lifestyle-related Diseases*, Gadjah Mada University.
- Augé, M. (1992). *Non-lieux*. Paris : Seuil.
- Avila, R., Gama, B., Tena, M. et Sauvegrain, S.-A. (2011). La cocina en la calle (Spanish). *Cooking in the street*, (28), 217-236.
- Aymard, M., Grignon, C. et Sabban, F. (1993). *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme - INRA.
- Ayo, S. A., Bonabana-Wabbi, J. et Sserunkuuma, D. (2012). Determinants of fast food consumption in Kampala, Uganda. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 12(5), 6567-6581.
- B**adan Pusat Statistik, R. I. (2010). Sensus Penduduk 2010 - Penduduk Menurut Wilayah dan Agama yang Dianut | Indonesia. Dans *BPS*.
- Baechler, J. (2005). *Les morphologies sociales*. Paris : PUF.
- Balandier, G. (2004) [1971]. *Sens et puissance : Les dynamiques sociales*. Paris : PUF.
- Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16(5), 977-986.
- Bayart, J.-F. (2010). *Les études postcoloniales. Un carnaval académique*. Paris : Karthala.
- Beardsworth, A. et Keil, T. (1995). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. (1^{re} éd.). London : Routledge.
- Beck, U. et Grande, E. (2010). Varieties of second modernity: the cosmopolitan turn in social and political theory and research. *The British Journal of Sociology*, 61(3), 409-443.
- Bell, D. et Valentine, G. (1997). *Consuming Geographies: We are where We Eat*. New York: Routledge.
- Benson, T. (2007). Study of Household Food Security in Urban Slum Areas of Bangladesh, 2006. *World Food Programme–Bangladesh. International Food Policy Research Institute (IFPRI). Washington DC*.
- Berger, P. et Luckmann, T. (2012). *La Construction sociale de la réalité*. Paris : Armand Colin.
- Bertran, M. (2009). La epidemia de obesidad y las mujeres. *Género y Salud*, 7(1).
- Bertrand, R. (2005). *Etat colonial, noblesse et nationalisme à Java: la tradition parfaite*. Paris : Ed. Karthala.
- Bessière, J. (2001). *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. Paris : Éditions L'Harmattan.
- Bezerra, I. N. et Sichieri, R. (2010). Characteristics and spending on out-of-home eating in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, 44(2), 221-229.
- Blair, D. (1999). Street food vending and nutritional impact. *Agriculture and Human Values*, 16(3), 321–323.
- Bloch, M. (1999). Commensality and poisoning. *Social Research*, 66(1).
- Block, S. A., Kiess, L., Webb, P., Kosen, S., Moench-Pfanner, R., Bloem, M. W. et Peter Timmer, C. (2004). Macro shocks and micro outcomes: child nutrition during Indonesia's crisis. *Economics et Human Biology*, 2(1), 21-44.
- Bonnin, P. (2000). Dispositifs et rituels du seuil. *Communications*, 70(1), 65-92.
- Bonnin, P. (2010). Pour une topologie sociale. *Communications*, 87(2), 43-64.
- Bonte, M. et Douarin, L. L. (2014). Dans les pas de la nuit. Les rythmes urbains de Beyrouth à la tombée du jour. *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée*, (136), 163-184.
- Boudes, P. (2011). Morphologie sociale et sociologie de l'environnement : l'apport de Halbwachs à l'étude des relations entre les sociétés et leur milieu naturel. *L'Année sociologique*, 61(1), 201-224.

- Boudon, R. et Bourricaud, F. (2004). Socialisation. Dans *Dictionnaire critique de la sociologie*. PUF - Quadrige.
- Boudon, R. et Bourricaud, F. (2011). *Dictionnaire critique de la sociologie*. Paris: PUF.
- Bouffartigue, P. et Busso, M. (2011). « Précarité », « informalité »: une perspective Nord-Sud pour penser les dynamiques des mondes du travail. Dans *6^{ème} congrès de l'Association Latino Américaine de Sociologie du Travail*.
- Bourdieu, P. (1976). Les modes de domination. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, 2(2), 122-132.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris: Les éditions de minuit.
- Bourdieu, P. (1980). Le capital social. *Actes de la recherche en sciences sociales*, (31).
- Bourdieu, P. (1996). *Raisons pratiques: sur la théorie de l'action*. Paris, France : Éditions du Seuil.
- Bourdieu, P. (2015). La maison ou le monde renversé. *Travaux de Sciences Sociales*, 45-59.
- Boutayeb, A. (2006). The double burden of communicable and non-communicable diseases in developing countries. *Transactions of the Royal society of Tropical Medicine and Hygiene*, 100(3), 191-199.
- Bowen, J. R. (1986). On the Political Construction of Tradition: Gotong Royong in Indonesia. *The Journal of Asian Studies*, 45(3), 545.
- Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., Michel, L. et Soulard, C.-T. (2017). *Construire des politiques alimentaires urbaines: Concepts et démarches*. Versailles : Éditions Quae.
- Brata, A. G. (2010). Vulnerability of Urban Informal Sector: Street Vendors in Yogyakarta, Indonesia. *Theoretical et Empirical Researches in Urban Management*, 5(14), 47.
- Brembeck, H. et Johansson, B. (2010). Foodscapes and children's bodies. *Culture Unbound: Journal of Current Cultural Research*, 2(5), 707-818.
- Brenner, N. et Schmid, C. (2015). Towards a new epistemology of the urban? *City*, 19(2-3), 151-182.
- Bricas, N. (2008). La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique. *Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires. Apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion.*, 149-159.
- Bricas, N. et Seck, P. A. (2004). L'alimentation des villes du Sud : les raisons de craindre et d'espérer. *Cahiers Agricultures*, 13.
- Brochier, C. (2014). La restauration a kilo à Rio de Janeiro. *Ethnologie française*, 44(1), 51-58.
- Caillé, A. (2007). *Anthropologie du don : Le tiers paradigme*. Paris : Éditions La Découverte.
- Calloni, M. (2013). Street food on the move: A socio-philosophical approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3406-3413.
- Caraher, M., Dixon, P., Lang, T. et Carr-Hill, R. (1998). Access to healthy foods: part I. Barriers to accessing healthy foods: differentials by gender, social class, income and mode of transport. *Health Education Journal*, 57(3), 191-201.
- Casey, R., Oppert, J.-M., Weber, C., Charreire, H., Salze, P., Badariotti, D., Simon, C. (2011). Mesures objectives de l'environnement bâti et statut pondéral des enfants et adolescents : revue de la littérature. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 46(3), 120-129.
- Casotti, L. (2006). He Who Eats Alone Will Die Alone? An Exploratory Study of the Meanings of the Food of Celebration. *Latin American Business Review*, 6(4), 69-84.
- Caspi, C. E., Sorensen, G., Subramanian, S. V. et Kawachi, I. (2012). The local food environment and diet: A systematic review. *Health et Place*, 18(5), 1172-1187.
- Certeau, M. de, Giard, L. et Mayol, P. (1994). *L'Invention au quotidien, tome 2 : Habiter, cuisiner*. Paris : Folio.
- Chang, H.-H. et Yen, S. T. (2009). Off-farm Employment and Food Consumption at Home and away from Home: Evidence from Farm Households in Taiwan. *International Association of the Agricultural Economics, Beijing, China*.
- Charreire, H., Simon, C., Chaix, B., Casey, R., Salze, P., Giacomani, C., Oppert, J.-M. (2011). Comment évaluer l'environnement alimentaire à l'aide des systèmes d'information géographique ? Revue méthodologique. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 46(3), 111-119.
- Chaves Abdala, M. (2006). La restauration hors foyer dans l'état brésilien de Minas Gerais. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, (106-107), 189-204.

- Chiva, M. (1997). Cultural aspects of meals and meal frequency. *British Journal of Nutrition*, 77, S21-S28.
- Choi, M. K., Kim, T. Y. et Yoon, J.-S. (2011). Does Frequent Eating Out Cause Undesirable Food Choices? Association of Food Away from Home with Food Consumption Frequencies and Obesity among Korean Housewives. *Ecology of Food and Nutrition*, 50(3), 263-280.
- Chong, A. et Gradstein, M. (2007). Inequality and informality. *Journal of Public Economics*, 91(1-2), 159-179.
- Cieraad, I. (2006). *At Home: An Anthropology of Domestic Space*. New York: Syracuse University Press.
- Clément, M. et Rougier, É. (2015). Classes moyennes et émergence en Asie de l'Est : mesures et enjeux. *Mondes en développement*, (169), 31-45.
- Cochoy, F. (2005). L'hypermarché : jardin d'un autre type aux portes des villes. *Ethnologie française*, 35(1), 81-91.
- Codron, J.-M., Sirieux, L. et Reardon, T. (2006, 1 octobre). Social and environmental attributes of food products in an emerging mass market: Challenges of signaling and consumer perception, with European illustrations. *Agriculture and Human Values*, 23(3), 283-297.
- Comaroff, J. et Comaroff, J. L. (2012). Theory from the South: Or, how Euro-America is evolving toward Africa. *Anthropological Forum*, 22(2), 113-131.
- Comaroff, J. et Comaroff, J. L. (2015). *Theory from the South: Or, How Euro-America is Evolving Toward Africa*. New-York : Routledge.
- Condominas, G. (2006). *L'espace social : A propos de l'Asie du Sud-Est*. Paris: Flammarion.
- Cook, I. et Crang, P. (1996). The World On a Plate Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges. *Journal of Material Culture*, 1(2), 131-153.
- Corbeau, J. P. (1994). Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts. *Babel/Actes Sud*.
- Corbeau, J. P. (1997a). Pour une représentation sociologique du mangeur. Dans *Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire*. Grenoble : Presses Universitaires de Grenoble.
- Corbeau, J. P. (1997b). Socialité, sociabilité et sauce toujours. *Cultures, nourritures*, Internationale de l'Imaginaire. Paris : Babel- Maison des Cultures du Monde.
- Corbeau, J. P. (2004). Les rapports sociaux de sexe dans la filière du manger. *Femmes et villes. Tours. Presses Universitaires François Rabelais*, 167-182.
- Corbeau, J. P. (2013). Regard sociologique sur les mangeurs et les cuisines de rue. Dans M. Bouisson et F. Meadows (dir.), *Voyage au cœur de la cuisine de rue* (Alternatives-Cité de l'Architecture et du Patrimoine éd.). Paris : Gallimard.
- Corbeau, J. P. et Poulain, J. P. (2002). *Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité*. Paris : Privat.
- Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C. et Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, 62, 178-186.
- Courbage, Y. (2002). L'Indonésie: la transition dans le plus grand pays de l'islam. Dans *La population du monde: géants démographiques et défis internationaux*. INED.
- Coveney, J. (1999). The government of the table: Nutrition expertise and the social organization of family food habits. Dans J. Germov et L. Williams (dir.), *A sociology of food and nutrition. The social appetite*. Oxford; New York : Oxford University Press.
- Coward, M. (2012). Between us in the City: Materiality, Subjectivity, and Community in the Era of Global Urbanization. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30(3), 468-481.
- Crawley, A. E. (1895). Taboos of Commensality. *Folklore*, 6(2), 130-144.
- Crenn, C. et Hassoun, J.-P. (2014). Dakar. Les quatre âges du fast food. *Ethnologie française*, 44(1), 59-72.
- Cummins, S. et Macintyre, S. (2002). A Systematic Study of an Urban Foodscape: The Price and Availability of Food in Greater Glasgow. *Urban Studies*, 39(11), 2115-2130.

Dali, S. (2014). *Indoésie: nouveaux équilibres macroéconomiques, nouveaux défis*. Paris : AFD - Agence française pour le développement.

Davis, M. (2007). *Le pire des mondes possibles: de l'explosion urbaine au bidonville global*. (J.

- Mailhos, trad.). Paris : La Découverte.
- De Koninck, R. et McGee, T. G. (2001). Du miracle économique à la crise financière en Asie du Sud-est : érosion des acquis sociaux et retour de la pauvreté ? *Revue internationale de politique comparée*, Vol. 8(3), 519-533.
- De Saint Pol, T. (2005). Quand est-ce qu'on mange? *Terrains et travaux*, 9(2), 51-72.
- De Saint-Pol, T. (2012). Repas. Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.
- De Suremain, C.-É. de. (1998). De la parcelle à la rue, il n'y a qu'un pas: vers une approche socioanthropologique de la précarité à Brazzaville (Congo). *Autrepart - Variations*, (7), 45-64.
- De Suremain, C.-É. de. (2007). L'entourage nourricier de l'enfant, à partir d'exemples en Bolivie et au Congo. *L'Autre*, Volume 8(3), 37-54.
- Dear, M. (2003, 1 septembre). The Los Angeles School of Urbanism: An Intellectual History 1. *Urban Geography*, 24(6), 493-509.
- Delpeuch, B. M. F. (2004). La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement. *Cahiers Agricultures*, 13(1), 23-30.
- Demeulenaere, P. (2001). Normativité et rationalité dans l'analyse sociologique de l'action. Dans *L'explication des normes sociales*. PUF.
- Demeulenaere, P. (2003). *Les Normes sociales : Entre accords et désaccords*. Paris : PUF.
- Desjeux, D. (2002). Les échelles d'observation de la culture. *Communication et organisation*, (22).
- Desjeux, D. (2006). *La consommation*. Paris : PUF.
- Devine, C. M. (2005). A Life Course Perspective: Understanding Food Choices in Time, Social Location, and History. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(3), 121-128.
- Díaz-Méndez, C. et García-Espejo, I. (2017). Eating out in Spain: Motivations, sociability and consumer contexts. *Appetite*, 119, 14-22.
- Dietrich. (2014a). Justice ou injustice spatiale à Jakarta? Politiques urbaines et inégalités. *Les cahiers du Développement Urbain Durable*, (4).
- Dietrich, J. (2014b). Néolibéralisation des politiques de traitement de la pauvreté à Jakarta, des inégalités aux injustices. *Justice spatiale / Spatial justice*, (6).
- Dietrich, J. (2015a). De l'altérité à Jakarta. *Géographie et cultures*, (93-94), 135-150.
- Dietrich, J. (2015). De l'altérité à Jakarta. Penser une ville « au sud géographique du monde occidental ». *Géographie et cultures*, (93-94), 135-150.
- Dolphijn, R. (2005). *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*. Delft : Eburon Publishers.
- Douglas, M. (1967 2005). *De la souillure : Essais sur les notions de pollution et de tabou*. Paris : Editions La Découverte.
- Douglas, M. (1974). Deciphering a meal. *Journal of the American Academy of Arts and Sciences* (New York).
- Douglas, M. (1979). Les structures du culinaire. *Communications*, 31(1), 145-170.
- Douglas, M. (1991a). The idea of a home: a kind of space. *Social Research*, 58(1), 287-307.
- Douglas, M. (1991b). The Idea of a Home: A Kind of Space. *Social Research*, 58(1), 287-307.
- Douglas, M. (2007). Pour ne plus entendre parler de la « culture traditionnelle ». *Revue du MAUSS*, 29(1), 479-516.
- Douglas, M. et Nicod, M. (1974). Taking the biscuit: The structure of british meals. *New Society*, p. 744-746.
- Dovey, K. et King, R. (2011). Forms of Informality: Morphology and Visibility of Informal Settlements. *Built Environment*, 37(1), 11-29.
- Dovey, K. et King, R. (2012). Informal Urbanism and the Taste for Slums. *Tourism Geographies*, 14(2), 275-293.
- Dubet, F. (1994, 28 septembre). *Sociologie de l'expérience*. Paris : Le Seuil.
- Dupuy, A. (2010). *La place du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants et des adolescents*. (Doctorat de Sociologie). Toulouse: Université de Toulouse II Le Mirail.
- Dupuy, A. et Watiez, M. (2012). La socialisation alimentaire. Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.
- Dupuy, F. (2008, 11 juin). *Anthropologie économique*. Paris: Armand Colin.
- Durkheim, É. (2010 [1895]). *Les règles de la méthode sociologique*. Paris : Éd. Flammarion.

Durkheim, É. (1899). Note sur la morphologie sociale. *L'Année sociologique*, 2, 520-521.
 Duruz, J. (2005). Eating at the Borders: Culinary Journeys. *Environment and Planning D: Society and Space*, 23(1), 51-69.

Edensor, T. et Jayne, M. (2012). *Urban theory beyond the West: a world of cities*. New-York: Routledge.

Elias, N. (1996). *Du temps*. Paris : Fayard.

Elias, N. (1998). *La Société des individus*. Paris : Pocket Agora

Elias, N. et Scotson, J.-L. (1965). *Logiques de l'exclusion. Enquête sociologique au cœur des problèmes d'une communauté*. Paris : Fayard.

Escobar, A. (2005). *Más allá del Tercer Mundo, globalización y diferencia*. Bogotá - Colombia : Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH.

Esnouf, C., Russel, M. et Bricas, N. (2011). *Pour une alimentation durable: réflexion stratégique du ALIne*. Versailles : Éd. Quae.

Essex, J. (2009). The work of hunger: security, development and food-for-work in post-crisis Jakarta. *Studies in Social Justice*, 3(1), 99.

Etiévant, P., Bellisle, F., Dallongeville, J., Etilé, F., Guichard, E., Romon-Rousseaux, M., Tibi, A. (2010). *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants? Quelles actions, pour quels effets?* Paris : INRA.

Euromonitor International. (2012). *Home cooking and eating habits: Global survey and strategic analysis*. Passport.

Evers, H.-D. et Gerke, S. (1997). Global Market Cultures and the Construction of Modernity in Southeast Asia. *Thesis Eleven*, 50(1), 1-14.

Ezeh, A., Oyebode, O., Satterthwaite, D., Chen, Y.-F., Ndugwa, R., Sartori, J., Lilford, R. J. (2017). The history, geography, and sociology of slums and the health problems of people who live in slums. *The Lancet*, 389(10068), 547-558.

Fabiosa, J. F. (2006). *Westernization of the Asian diet: the case of rising wheat consumption in Indonesia*. Iowa : Center for Agricultural and Rural Development.

Fabiosa, J. F. (2008). The Food-Away-from-Home Consumption Expenditure Pattern in Egypt.

FAO - United Nations. (2010). *Análisis socioeconómico de tiendas de alimentos en zonas urbanas de bajos recursos en Latinoamérica*. Bogotá.

Februhartanty, J. (2005). Nutrition Education: It has Never been an Easy Case for Indonesia. *Food and Nutrition Bulletin*, 26(2 suppl2), 267-274.

Figuié, M. et Bricas, N. (2014). Faire ses courses au Vietnam aujourd'hui : quand les supermarchés touchent aux sens. *Anthropology of food*.

Fijalkov, Y. (2013). *Sociologie des villes*. Paris : La Découverte.

Filiod, J. P. et Welzer-Lang, D. (1991). L'émergence du masculin dans l'espace domestique. *Architecture et comportement*, 8(2), 159-180.

Filmer, D. (2008, 1 mai). *Assessing Asset Indices*. The World Bank.

Filmer, D. et Pritchett, L. H. (2001). Estimating Wealth Effects without Expenditure Data-or Tears: An Application to Educational Enrollments in States of India. *Demography*, 38(1), 115-132.

Fischler, C. (1979a). Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, 31(1), 189-210.

Fischler, C. (1979b). Présentation. *Communications*, 31(1), 1-3.

Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19(6), 937-953.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.

Fischler, C. (2001). *L'omnivore*. Paris : Odile Jacob.

Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548.

Fischler, C. (2013). *Alimentations particulières (Les): Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris : Odile Jacob.

Fischler, C., Lévy-Basse, R., Smail, M. et Serog, P. (à paraître). Le don, la dette et l'enfant Une

- étude-pilote sur la réciprocité dans les familles. *Revue Adolescence*.
- Fischler, C. et Masson, E. (2008). *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob.
- Fleury, A. (2004). La rue : un objet géographique ? *Tracés. Revue de Sciences humaines*, (5), 33-44.
- Fourat, E. (2015). *Socio-anthropologie d'une transition protéique : comprendre la consommation des aliments protéiques d'origine animale à Delhi et Vadodara (Inde)*. Thèse de Doctorat. Toulouse: Université de Toulouse Jean-Jaurès.
- Fournier, T. (2009). Coping with new food-related risks / Autour de la grippe aviaire au Viet Nam. Avian flu and urban Vietnamese consumers. *Anthropology of food*.
- Fournier, T. (2011). *Une sociologie de la décision alimentaire: l'observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques*. Thèse de Doctorat. Toulouse: Université de Toulouse Jean-Jaurès.
- Fournier, T., Jarty, J., Lapeyre, N. et Touraille, P. (2015). L'alimentation, arme du genre. *Journal*
- Franck, M. (1988). L'urbanisation en Indonésie : données chiffrées. *Archipel*, 36(1), 9-26.
- Fraser, L. K., Edwards, K. L., Cade, J. et Clarke, G. P. (2010). The Geography of Fast Food Outlets: A Review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 7(5), 2290-2308.
- Frey, O. (2012). Sociologie urbaine ou sociologie de l'espace ? Le concept de milieu urbain. *SociologieS*.
- Fusulier, B. (2011, 29 août). Le concept d'ethos. De ses usages classiques à un usage renouvelé. *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 42(42-1), 97-109.
- Fyfe, N. R. (1998). *Images of the Street: Planning, Identity, and Control in Public Space*. New-York: Routledge.
- Garvey, P. (2005). Domestic Boundaries Privacy, Visibility and the Norwegian Window. *Journal of Material Culture*, 10(2), 157-176.
- Gaspar, M. C. (2018). *Normes médicales et normes esthétiques. Le sain, le mince et le beau en France, en Espagne et au Brésil*. Thèse de Doctorat. Toulouse: Université de Toulouse Jean-Jaurès.
- Gastellu, J.-M. (1980). ... Mais, où sont donc ces unités économiques que nos amis cherchent tant en Afrique? *Cahiers ORSTOM*, 17(1-2), 3-11.
- Gaur, K., Keshri, K. et Joe, W. (2013). Does living in slums or non-slums influence women's nutritional status? Evidence from Indian mega-cities. *Social Science et Medicine*, 77, 137-146.
- Geertz, C. (1960). *The Religion of Java*. Chicago: University of Chicago Press.
- Geertz, C. (1962). The Rotating Credit Association: A « Middle Rung » in Development. *Economic Development and Cultural Change*, 10(3), 241-263.
- Geertz, C. (1963). *Peddlers and princes. Social development and economic change in two Indonesian towns*. Chicago: University of Chicago Press.
- Geertz, C. (1977). *The Interpretation Of Cultures*. (s. l.) : Basic Books.
- Geertz, H. (1961). *The Javanese family: a study of kinship and socialization*. Glencoe: Free Press of Glencoe.
- Gherssi, G. et Rastoin, J.-L. (2010). *Le système alimentaire mondial: Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Versailles : Editions Quae.
- Giddens, A. (1981 2012). *La constitution de la société : Eléments de la théorie de la structuration*. Paris : PUF.
- Giddens, A. (2000). *Les conséquences de la modernité*. Paris : L'Harmattan.
- Godard, F. (2007). Vie publique et vie privée: de nouveaux régimes temporels. *Réseaux*, (1), 29–65.
- Goffman, E. (1973). *La Mise en scène de la vie quotidienne, tome 1 : La présentation de soi*. [La Mise en scène de la vie quotidienne, tome 1]. Paris : Les Editions de Minuit.
- Goffman, E. (1974). *Les rites d'interaction*. Paris : Ed. de Minuit.
- Goldblum, C. (1980). Matériaux pour une défondation: l'espace social singapourien en question. *Asie du sud-est et monde insulindien*, 11(1-4).
- Goldblum, C. (2001). Transports « informels » et adaptations à la métropolisation en Asie du Sud-Est. *L'information géographique*, 65(1), 18-32.

- Goldblum, C. et Franck, M. (2007). Les villes aux marges de la métropolisation en Asie du Sud-Est. *L'Espace géographique, Tome 36(3)*, 229-236.
- Gomez, L. F., Sarmiento, O. L., Parra, D. C., Schmid, T. L., Pratt, M., Jacoby, E., Pinzón, J. D. (2010). Characteristics of the Built Environment Associated With Leisure-Time Physical Activity Among Adults in Bogotá, Colombia: A Multilevel Study. *Journal of Physical Activity and Health*, 7(s2), S196-S203.
- Goody, J. (1984). *Cuisines, cuisine et classes*. Paris : Editions du Centre Pompidou.
- Goulet, F., Sauvegrain, S.-A., Arciniegas, L. et Bricas, N. (2015). Innover de façon plus juste ? De la place des connaissances dans un dispositif de coopération sciences sociales – industrie. *Innovations*, 47(2), 33-54.
- Graham, S. et McFarlane, C. (dir.). (2014). *Infrastructural lives: urban infrastructure in context*. Abingdon, Oxon ; New York, NY : Routledge.
- Grignon, C. (2001). Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology. Dans *Food, drink and identity cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford; New York : Berg.
- Grignon, C. et Grignon, C. (2004). Sociologie des rythmes alimentaires. INRA.
- Gross, R. (1997). Dynamics of urbanization and nutrition: a new dimension of the « Fourth World ». *Nutrition (Burbank, Los Angeles County, Calif.)*, 13(2), 149-151.
- Guinness, P. (1986). *Harmony and hierarchy in a Javanese kampung*. Oxford: Oxford University Press.
- Guinness, P. (2009). *Kampung, Islam and State in Urban Java*. Singapore : NUS Press.
- Gvion, L. (2006). Cuisines of poverty as means of empowerment: Arab food in Israel. *Agriculture and Human Values*, 23(3), 299-312.
- Gwiazdzinski, L. (2009). Chronotopies - L'événementiel et l'éphémère dans la ville des 24 heures. *Bulletin de l'Association de géographes français*, 86(3), 345-357.

- Habitat Indonesia et Indonesian Ministry of Public Works. (2014). *National Report on Habitat III*.
- Hadiz, V. R. et Dhakidae, D. (2005). *Social science and power in Indonesia*. Jakarta; Singapore : Equinox Pub. ; Institute of Southeast Asian Studies.
- Halbwachs, M. (1930 1970). *Morphologie sociale*. Paris : Armand Colin.
- Hart, K. (1973 mars). Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana. *The Journal of Modern African Studies*, 11(1), 61-89.
- Hartini, T. N. S., Padmawati, R. S., Lindholm, L., Surjono, A. et Winkvist, A. (2005). The importance of eating rice: changing food habits among pregnant Indonesian women during the economic crisis. *Social Science & Medicine*, 61(1), 199-210.
- Hartini, T. N. S., Winkvist, A., Lindholm, L., Stenlund, H., Surjono, A. et Hakimi, M. (2002). Energy intake during economic crisis depends on initial wealth and access to rice fields: the case of pregnant Indonesian women. *Health Policy*, 61(1), 57-71.
- Hassoun, J.-P. (2014). Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes. *Ethnologie française*, 44(1), 5-10.
- Hellman, J. (2008). The significance of Eating During Ramadan: Consumption and Exchange of Food in a Village in West Java. *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment*, 16(3), 201.
- Héron, R. (2016). *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*. (Doctorat de Sociologie). Paris: Université Panthéon-Sorbonne.
- Herpin, N. (1988). Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, 503-521.
- Hochraich, D. (2001). Les conséquences sociales de la crise en Asie du Sud-Est: un constat. *Mondes en développement*, n° 113-114(1), 129-137.
- Hoey, B. A. (2003). Nationalism in Indonesia: Building Imagined and Intentional Communities through Transmigration. *Ethnology*, 42(2), 109-126.
- Hubert, A. (1995). Destins transculturels. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, 118.

Indrakesuma, Taufik. (2011). Slums in Jakarta: Where Needs of the Poor Mismatch the Needs of the City. *The Jakarta Globe*.

IPES Food. (2015). *The new science of sustainable food systems*. IPES.

Janowski, M. et Kerlogue, F. (2007). *Kinship and Food in South East Asia*. Copenhagen : NIAS Press.

Jastran, M. M., Bisogni, C. A., Sobal, J., Blake, C. et Devine, C. M. (2009). Eating routines. Embedded, value based, modifiable, and reflective. *Appetite*, 52(1), 127-136.

Jellinek, L. (1977). *The Life of a Jakarta Street Trader*. Wellington : Monash University.

Jellinek, L. (1991). *The Wheel of Fortune: The History of a Poor Community in Jakarta*. Hawaii : University of Hawaii Press.

Jellinek, L. (2005). Jakarta, Indonesia. Kampung culture or consumer culture? Dans I. Elander, B. Gleeson, R. Lidskog, et N. Low (dir.), *Consuming Cities: The Urban Environment in the Global Economy after the Rio Declaration* (p. 314). London - NYC : Routledge.

Johnson, R. B. et Onwuegbuzie, A. (2004). Mixed Methods Research: A Research Paradigm Whose Time Has Come. *Educational Researcher*, 33(7).

Joseph, I. et Grafmeyer, Y. (2009). *L'école de Chicago : Naissance de l'écologie urbaine*. Paris : Editions Flammarion.

Juan, S. (1991). *Sociologie des genres de vie: morphologie culturelle et dynamique des positions sociales*. Paris: PUF.

Kamath, P. et Godin, C. (2001). French Carrefour in South-East Asia. *British Food Journal*, 103(7), 479-494.

Kant, A. K. et Graubard, B. I. (2004). Eating out in America, 1987–2000: trends and nutritional correlates. *Preventive Medicine*, 38(2), 243-249.

Kaufmann, J-C. (1996). Portes, verrous et clés : Les rituels de fermeture du chez-soi. *Ethnologie française*, 26(2), 280-288.

Kaufmann, Jean-Claude. (1996a). *L'entretien compréhensif*. Paris : Nathan.

Kaufmann, Jean-Claude. (1996b). Portes, verrous et clés: les rituels de fermeture du chez-soi. *Ethnologie française*, XXVI(2), 280-288.

Kearney, J., Hulshof, K. et Gibney, M. (2001). Eating patterns – temporal distribution, converging and diverging foods, meals eaten inside and outside of the home – implications for developing FBDG. *Public Health Nutrition*, 4(2b), 693-698.

Kelly, B., Flood, V. M. et Yeatman, H. (2011). Measuring local food environments: An overview of available methods and measures. *Health & Place*, 17(6), 1284-1293.

Koentjaraningrat. (2007). *Villages in Indonesia*. Jakarta : Equinox Pub.

Kolopakng, R., Bardosono, S. et Fahmida, U. (2011). Maternal Self-efficacy in the Home Food Environment: A Qualitative Study among Low-income Mothers of Nutritionally At-risk Children in an Urban Area of Jakarta, Indonesia. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(3), 180-188.

Koning, J. (2000). *Women and Households in Indonesia: Cultural Notions and Social Practices*. London - NYC : Routledge

Koolhaas, R. (2008). *Lagos: How It Works*. Baden; London : Lars Muller Publishers.

Kristensen, S. T. et Holm, L. (2006). Modern Meal Patterns: Tensions Between Bodily Needs and the Organization of Time and Space. *Food and Foodways*, 14(3-4), 151-173.

Krotz, E. (1997). Anthropologies of the South: their rise, their silencing, their characteristics. *Critique of Anthropology*, 17(3), 237–251.

Kuhn, K. (2009). Consumerist Lifestyles in the Context of Globalization: Investigating Scenarios of Homogenization, Diversification and Hybridization. Dans L. Meier et H. Lange (dir.), *The New Middle Classes* (p. 49-64). Springer Netherlands.

Kumar, K. et Makarova, E. (2008). The Portable Home: The Domestication of Public Space. *Sociological Theory*, 26(4), 324-343.

Kurtz, D. (1973). The Rotating Credit Association: An Adaptation to Poverty. *Human Organization*,

32(1), 49-58.

Kyung-Sup, C. (2010). The second modern condition? Compressed modernity as internalized reflexive cosmopolitization. *The British Journal of Sociology*, 61(3), 444-464.

La Porta, R. et Shleifer, A. (2014). Informality and Development. *Journal of Economic Perspectives*, 28(3), 109-126.

Lachat, C., Nago, E., Verstraeten, R., Roberfroid, D., Van Camp, J. et Kolsteren, P. (2012). Eating out of home and its association with dietary intake: a systematic review of the evidence. *Obesity Reviews*, 13(4), 329-346.

Lachat, Carl, Khanh, L. N. B., Huynh, T. T. T., Verstraeten, R., Nago, E., Roberfroid, D. et Kolsteren, P. (2011). Factors associated with eating out of home in Vietnamese adolescents. *Appetite*, 57(3), 649-655.

Lahire, B. (2005). *Portraits sociologiques: Dispositions et variations individuelles*. Paris : Armand Colin.

Lang, T. (1999). The complexities of globalization: The UK as a case study of tensions within the food system and the challenge to food policy. *Agriculture and Human Values*, 16(2), 169-185.

Lang, T. et Caraher, M. (1998). Access to healthy foods: part II. Food poverty and shopping deserts: what are the implications for health promotion policy and practice? *Health Education Journal*, 57(3), 202-211.

Lang, T. et Caraher, M. (2001). Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. *Journal of the HEIA*, 8(2), 2-14.

Laporte, C. et Poulain, J. P. (2014). Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité. *Ethnologie française*, 44(1), 93-103.

Latouche, S. (2005). *L'occidentalisation du monde*. Paris : La Découverte.

Lautier, B. (2004). *L'économie informelle dans le tiers monde*. Paris: La Découverte.

Lawrence, R. J. (1987). What Makes a House a Home? *Environment and Behavior*, 19(2), 154-168.

Lebrun, M. (2013). *L'économie du bonheur face à l'insécurité nutritionnelle; des Maliens ruraux, urbains et migrants évaluent leur situation alimentaire*. Thèse de Doctorat. Montpellier: Montpellier SupAgro.

Lefebvre, H. (1974). La production de l'espace. *L'Homme et la société*, 31(1), 15-32.

Lefebvre, H. (2000 [1974]). *La production de l'espace*. Paris: Economica.

Leisch, H. (2002). Gated communities in Indonesia. *Cities*, 19(5), 341-350.

Leport, J. (2017). *Dynamiques de changement des modèles alimentaires: le cas du poisson à Dakar*. Thèse de Doctorat. Toulouse: Université de Toulouse Jean-Jaurès.

Leroi-Gourhan, A. (1945). *Milieu et technique* (Sciences Aujourd'hui éd.). Paris : Albin Michel.

Lévi-Strauss, C. (2017 [1949]). *Les Structures Élémentaires de la Parenté*. Paris : Editions de l'EHESS.

Lévi-Strauss, C. (1990 [1962]). *La pensée sauvage*. Paris : Pocket.

Lévi-Strauss, C. (1968). *L'Origine des manières de table*. Paris : Plon.

Lévi-Strauss, C. (2001 [1955]). *Tristes tropiques*. Paris : Presses Pocket.

Lévy, A. (2005). Formes urbaines et significations : revisiter la morphologie urbaine. *Espaces et sociétés*, no 122(4), 25-48.

Lhuissier, A., Tichit, C., Caillavet, F., Cardon, P., Masullo, A., Martin-Fernandez, Chauvin, P. (2013). Who still eats three meals a day? Findings from a quantitative survey in the Paris area. *Appetite*, 63, 59-69.

Lilford, R. J., Oyebode, O., Satterthwaite, D., Melendez-Torres, G. J., Chen, Y.-F., Mberu, B., Ezeh, A. (2017). Improving the health and welfare of people who live in slums. *The Lancet*, 389(10068), 559-570.

Lombard, D. (1990). *Le carrefour javanais essai d'histoire globale*. Paris : Éd. de l'EHESS.

Long-Solis, J. (2007). A Survey of Street Foods in Mexico City. *Food and Foodways*, 15(3-4), 213-236.

Lorrain, D. (dir.). (2011). *Métropoles XXL en pays émergents*. Paris : Presses de SciencesPo.

Löw, M. (2006). The Social Construction of Space and Gender. *European Journal of Women's Studies*, 13(2), 119-133.

Löw, M. (2008). The Constitution of Space: The Structuration of Spaces Through the Simultaneity of Effect and Perception. *European Journal of Social Theory*, 11(1), 25-49.

Löw, M. (2015). *Sociologie de l'espace*. Paris : Maison des Sciences de l'Homme.

Lund, T. B., Kjærnes, U. et Holm, L. (2017). Eating out in four Nordic countries: National patterns and social stratification. *Appetite*, 119, 23-33.

Mäkelä, J. (1991). What is a meal? *Appetite*, 16(2), 160-161.

Mäkelä, J. (2012). Statut social du repas. Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.

Mallett, S. (2004). Understanding home: a critical review of the literature. *The Sociological Review*, 52(1), 62-89.

Maloney, W. F. (2004). Informality Revisited. *World Development*, 32(7), 1159-1178.

Malvy, D., Chauliac, M. et Bendeck, M. A. (1998). Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali). *Sciences sociales et santé*, 16(2), 33-59.

Mancino, L., Todd, J. et Lin, B.-H. (2009). Separating what we eat from where: Measuring the effect of food away from home on diet quality. *Food Policy*, 34(6), 557-562.

Margolin, J.-L. (2001). Indonésie 1965 : un massacre oublié. *Revue internationale de politique comparée*, Vol. 8(1), 59-92.

Marques, E. (2011). How Do Social Networks Matter in Reducing the Effects of Poverty? *International Journal of Sociology*, 41(2), 10-27.

Marshall, D. (2005). Food as ritual, routine or convention. *Consumption Markets & Culture*, 8(1), 69-85.

Marshall, L. (1961). Sharing, talking and giving: Relief of social tensions among !Kung Bushmen. *Journal of the International African Institute*, 31(3), 231-249.

Marte, L. (2007). Foodmaps: Tracing Boundaries of 'Home' Through Food Relations. *Food and Foodways*, 15(3-4), 261-289.

Martha, E., Amelia, T., Myranti, S., Utari, D. et Setiarini, A. (2012). *Mother's and child's food styles comprehension in Jakarta and Bantul district, Indonesia: a qualitative research*. Jakarta, Indonesia : Center for family welfare, Faculty of Public Health, University of Indonesia.

Martuccelli, D. (1999). *Sociologies de la modernité : l'itinéraire du XXe siècle*. [Sociologie de la modernité]. Paris : Gallimard.

Martuccelli, D. (2002). *Grammaires de l'individu*. Paris : Gallimard.

Mason, M. (2010). Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews. *Qualitative Social Research*, 11(3).

Massey, D. (2005, 8 février). *For Space*. London : SAGE Publications Inc.

Mauss, M. (2012 [1929]). *Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. [Essai sur le don]. Paris : PUF.

Mauss, M. (1936). Les techniques du corps. *Journal de psychologie*, 32(3-4), 365-86.

Maxwell, D. (dir.). (2000). *Urban livelihoods and food and nutrition security in Greater Accra, Ghana*. (112). Washington, DC : Food Policy Research Inst.

Mayo, E. (1992 [1933]). *The human problems of an industrial civilization*. New-York : Routledge.

Mazumdar, D. (1976). The urban informal sector. *World Development*, 4(8), 655-679.

McCarthy, P. (2003). Jakarta, Indonesia. Dans *Understanding slums: Case studies for the global report* (UN-Habitat éd.).

McFarlane, C. (2011). The City as Assemblage: Dwelling and Urban Space. *Environment and Planning D: Society and Space*, 29(4), 649-671.

McFarlane, C. (2012, 1 mars). Rethinking Informality: Politics, Crisis, and the City. *Planning Theory & Practice*, 13(1), 89-108.

McGee, T. G. (1991). The emergence of Desokota regions in Asia: Expanding a hypothesis. Dans N. S. Ginsburg, B. Koppel, et T. G. McGee (dir.), *The Extended Metropolis: Settlement Transition In Asia*. University of Hawaii Press.

McIntosh, W. A. (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*. New-York : Springer.

Mennell, S., Murcott, A. et Otterloo, A. H. van. (1992). *The sociology of food: eating, diet, and culture*. London : Sage.

- Mensah, J., Aidoo, R. et Teye, A. (2013). Analysis of Street Food Consumption Across Various Income Groups in the Kumasi Metropolis of Ghana. *International Review of Management and Business Research*, 1(4).
- Mercier, M.-A. (1984). L'importance croissante des repas à l'extérieur. *Economie et statistique*, 166(1), 61-67.
- Mestdag, I. (2005). Disappearance of the traditional meal: Temporal, social and spatial deconstruction. *Appetite*, 45(1), 62-74.
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209-216
- Monteiro, C. A. et Cannon, G. (2012). The Impact of Transnational "Big Food" Companies on the South: A View from Brazil. *PLoS Med*, 9(7).
- Morgan, K. (2014). Nourishing the city: The rise of the urban food question in the Global North. *Urban Studies*, 52(8), 1379-1394
- Morgan, K. et Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Economy and Society*, Volume 3, Issue 2, 1 July 2010, Pages 209-224,
- Morland, K. B. (2010). An Evaluation of a Neighborhood-Level Intervention to a Local Food Environment. *American Journal of Preventive Medicine*, 39(6), e31-e38.
- Mosse, D. (2010). A Relational Approach to Durable Poverty, Inequality and Power. *The Journal of Development Studies*, 46(7), 1156-1178.
- Mottaleb, K. A., Rahut, D. B. et Mishra, A. K. (2017). Consumption of food away from home in Bangladesh: Do rich households spend more? *Appetite*, 119(Supplement C), 54-63.
- Muehlfried, F. (2008). Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia. *Anthropology of food*, (S3).
- Muniandy, P. (2015). Informality and the politics of temporariness: Ethnic migrant economies in Little Bangladesh and Little Burma in Kuala Lumpur, Malaysia. *International Sociology*, 30(6), 561-578.
- Myers, G. A. (1994, 1 juillet). Eurocentrism and African Urbanization: The Case of Zanzibar's Other Side. *Antipode*, 26(3), 195-215.
- Nemeroff, C. et Rozin, P. (1989 mars). « You are What You Eat »: Applying the Demand-Free « Impressions » Technique to an Unacknowledged Belief. *Ethos*, 17(1), 50-69.
- Nijman, J. (2010). A study of space in Mumbai's slums. *Tijdschrift voor economische en sociale geografie*, 101(1), 4-17.
- Nolan, L. B. (2015). Slum Definitions in Urban India: Implications for the Measurement of Health Inequalities. *Population and development review*, 41(1), 59-84.
- Nolin, D. A. (2012). Food-sharing networks in Lamalera, Indonesia: status, sharing, and signaling. *Evolution and Human Behavior*, 33(4), 334-345.
- O'Kane, G. (2016). A moveable feast: Exploring barriers and enablers to food citizenship. *Appetite*, 105, 674-687.
- Olivier de Sardan, J.-P. (1995). *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*. Paris : Karthala.
- Olivier de Sardan, J.-P. (2008). *La rigueur du qualitatif les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Louvain-la-Neuve : Bruylant Academia.
- Panelli, R. et Tipa, G. (2009). Beyond foodscapes: Considering geographies of Indigenous well-being. *Health & Place*, 15(2), 455-465.
- Papanek, H. (1975). The Poor of Jakarta. *Economic Development and Cultural Change*, 24(1), 1-27.
- Papanek, H. et Schwede, L. (1988). Women Are Good with Money: Earning and Managing in an Indonesian City. *Economic and Political Weekly*, 23(44), WS73-WS84.
- Parmentier, B. (2009). *Nourrir l'humanité: les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXIe siècle*. Paris : La Découverte.

- Pattiradjawane, H., Schnepf-Orth, M. et Stoetzer, S. (2013). *Negotiating Informal Urban Spaces-Female Cake Vendors at the Pasar Kue Subuh Senen Night Market in Jakarta, Indonesia*. Darmstadt : Technische Universität.
- Peng, C.-J., Lin, C.-Y., Guo, H.-R., Peng, C.-J., Lin, C.-Y. et Guo, H.-R. (2015). A Comparison of Food Supply from 1984 to 2009 and Degree of Dietary Westernization in Taiwan with Asian Countries and World Continents, A Comparison of Food Supply from 1984 to 2009 and Degree of Dietary Westernization in Taiwan with Asian Countries and World Continents. *BioMed Research International, BioMed Research International*, 2015, e628586.
- Pérez, R. L. et Abarca, M. E. (2007). Cocinas Públicas: Food and Border Consciousness in Greater Mexico. *Food and Foodways*, 15(3-4), 137-151.
- Perlès, C. (1979). Les origines de la cuisine. *Communications*, 31(1), 4-14.
- Permanadeli, R. et Tadié, J. (2014). Understanding the Imaginaries of Modernity in Jakarta: A Social Representation of Urban Development in Private Housing Projects. *Papers on Social Representations*, 23, 22.1-22.33.
- Peyton, S., Moseley, W. et Battersby, J. (2015). Implications of supermarket expansion on urban food security in Cape Town, South Africa. *African Geographical Review*, 34(1), 36-54.
- Pingali, P. (2007). Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food Policy*, 32(3), 281-298.
- Pliner, P. et Rozin, P. (2000). The Psychology of the Meal. Dans H. L. Meiselman (dir.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business, and art of eating*. Gaithersburg, Maryland : Aspen Publishers.
- Popkin, B. M. (1999). Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World Development*, 27(11), 1905-1916.
- Popkin, B. M. (2001). The Nutrition Transition and Obesity in the Developing World. *The Journal of Nutrition*, 131(3), 871S-873S.
- Port, É. L. (2014). La gamelle ou la cantine ? Formes et enjeux de la restauration dans les témoignages écrits ouvriers depuis 1945. *Le Mouvement Social*, n° 247(2), 123-140.
- Poulain, J.-P. (1999). L'espace social alimentaire : Comportement alimentaire. *Cahiers de nutrition et de diététique*, 34(5), 271-280.
- Poulain, J. P. (2002a). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. (Cahiers de l'OCHA éd.). Toulouse : Privat.
- Poulain, J. P. (2002b). *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.
- Poulain, J. P. (2002c). The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding". *Appetite*, 39(1), 43-55.
- Poulain, J. P. (2003). *Evolution du modèle alimentaire français et impact sur la corpulence. Les dimensions sociales de l'obésité, l'alimentation hors-repas et corpulence*. Toulouse : Ministère de la Recherche, programme Nutrialis-RARE.
- Poulain, J. P. (2006). Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, (106-107), 245-268.
- Poulain, J. P. (2009). *Sociologie de l'obésité*. Paris : PUF.
- Poulain, J. P. (2012). Nourrir l'humanité (Modélisation). Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.
- Poulain, J.-P., Smith, W., Laporte, C., Tibère, L., Ismail, M. N., Mognard, E., Shamsul, A. B. (2015). Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB). *Anthropology of food*
- Poulain, J. P. (2017). En dialogue avec la géographie : l'Espace social alimentaire. Dans J.-R. Trocher, G. Chemla, et V. Moriniaux (dir.), *L'univers d'un géographe. Mélanges en l'honneur de Jean Robert Pitte* (p. 372-388). Paris : Presses de l'Université Paris-Sorbonne.
- Poulain, J. P. et Augustin-Jean, L. (2018). *Risk and Food Safety in China and Japan: Theoretical Perspectives and Empirical Insights*. London-NYC : Routledge.
- Poulain, J. P., Tibère, L., Laporte, C. et Mognard, E. (2014). *Malaysian food barometer: food, cultures & health*. Taylor's University – Université de Toulouse Jean-Jaurès. Kuala Lumpur.
- Poulain, J.-P., (2017). Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux

- chemins d'une thématization scientifique. *L'Année sociologique*, Vol. 67(1), 23-46.
- Pranger, I. (2006). Informality, poverty and survival: evidence from two cities in southern Africa. *Journal of Social Development in Africa*, 21(2), 31-56.
- Privitera, D. et Nesci, F. S. (2015). Globalization vs. Local. The Role of Street Food in the Urban Food System. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716-722.
- Protschky, S. (2008). The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics & History*, 54(3), 346-357.
- Protschky, S. (2009). The flavour of history: Food, family and subjectivity in two Indo-European women's memoirs. *The History of the Family*, 14, 369-385.
- Pulliat, G. (2012). Se nourrir à Hanoi : les recompositions du système alimentaire d'une ville émergente. *EchoGéo*, (21).
- Pulliat, G. (2013). *Vulnérabilité alimentaire et trajectoires de sécurisation des moyens d'existence à Hanoi: une lecture des pratiques quotidiennes dans une métropole émergente*. Thèse de Doctorat. Université de Nanterre-Paris X.
- Purwaningrum, D. N., Hasanbasri, M. et Trisnantoro, L. (2012). Obesity and the poor women living in urban slum areas: health system response. *BMC Public Health*, 12(Suppl 2), A12.
- Quandt, S. A., Arcury, T. A., Bell, R. A., McDonald, J. et Vitolins, M. Z. (2001). The social and nutritional meaning of food sharing among older rural adults. *Journal of Aging Studies*, 15(2), 145-162.
- Raillon, F. (1985). Les classes moyennes en Indonésie : opacités culturelles et réalités économiques. *Tiers-Monde*, 26(101), 207-218.
- Rakodi, C. (1995). Poverty lines or household strategies?: A review of conceptual issues in the study of urban poverty. *Habitat International*, 19(4), 407-426.
- Ray, K. (2017). Bringing the immigrant back into the sociology of taste. *Appetite*, 119, 41-47.
- Rees, M. W. et Smart, J. (2001). *Plural globalities in multiple localities: new world borders*. New York : University Press of America.
- Ritzer, G. (2013). *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks, Calif : SAGE Publications Inc.
- Robinson, J. (2002). Global and world cities: a view from off the map. *International Journal of Urban and Regional Research*, 26(3), 531-554.
- Rocheffort, M. (2000). *Le défi urbain dans les pays du sud*. Paris : Editions L'Harmattan.
- Roemling, C. et Qaim, M. (2012). Obesity trends and determinants in Indonesia. *Appetite*, 58(3), 1005-1013.
- Roemling, C. et Qaim, M. (2013). Dual burden households and intra-household nutritional inequality in Indonesia. *Economics & Human Biology*.
- Rogers, S. C. (1979). Espace masculin, espace féminin. Essai sur la différence. *Études rurales*, 74(1), 87-110.
- Rosa, H. (2010). *Accélération une critique sociale du temps*. Paris : La Découverte.
- Rosenheck, R. (2008). Fast food consumption and increased caloric intake: a systematic review of a trajectory towards weight gain and obesity risk. *Obesity Reviews*, 9(6), 535-547.
- Roshita, A., Schubert, E. et Whittaker, M. (2013). Child Feeding Practices in Families of Working and Nonworking Mothers of Indonesian Middle Class Urban Families: What Are the Problems? *Ecology of Food and Nutrition*, 52(4), 344-370.
- Rothenberg, A. D., Gaduh, A., Burger, N. E., Chazali, C., Tjandraningsih, I., Radikun, R., Weiland, S. (2016, 1 avril). Rethinking Indonesia's Informal Sector. *World Development*, 80, 96-113.
- Rouleau-Berger, L. (2004). *La rue, miroir des peurs et des solidarités*. Paris: PUF.
- Rouleau-Berger, L. (2011). *Désoccidentaliser la sociologie - L'Europe au miroir de la Chine*. La Tour-d'Aigues : Editions de l'Aube.
- Rouleau-Berger, L. (2012). *Sociologies et cosmopolitisme méthodologique*. Toulouse : Presses universitaires du Mirail.
- Roy, A. (2005). Urban Informality: Toward an Epistemology of Planning. *Journal of the American Planning Association*, 71(2), 147-158.

- Roy, A. (2009). The 21st-Century Metropolis: New Geographies of Theory. *Regional Studies*, 43(6), 819-830.
- Roy, A. (2011). Slumdog Cities: Rethinking Subaltern Urbanism. *International Journal of Urban and Regional Research*, 35(2), 223-238.
- Roy, A. et AlSayyad, N. (2004). *Urban Informality: Transnational Perspectives from the Middle East, Latin America, and South Asia*. Lanham : Lexington Books.
- Roy, A. et Ong, A. (dir.). (2011). *Worlding cities: Asian experiments and the art of being global*. Chichester, West Sussex ; Malden, MA : Wiley-Blackwell.
- Ruel, M. T., Haddad, L. et Garrett, J. L. (1999). Some Urban Facts of Life: Implications for Research and Policy. *World Development*, 27(11), 1917-1938.
- Sakai, M. (2010). Growing together in partnership: Women's views of the business practices of an Islamic Savings and Credit Cooperative (Baitul Maal wat Tamwil) in Central Java, Indonesia. *Women's Studies International Forum*, 33, 412-421.
- Sassen, S. (1996). *La Ville globale - New York - Londres - Tokyo*. Paris : Descartes et Cie.
- Sassen, S. et Guglielmina, P. (2009). *La globalisation: une sociologie*. Paris : Gallimard.
- Satterthwaite, D., McGranahan, G. et Tacoli, C. (2010). Urbanization and its implications for food and farming. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 2809-2820.
- Saunders, P. et Williams, P. (1988). The constitution of the home: Towards a research agenda. *Housing Studies*, 3(2), 81-93.
- Schmidt, V. H. (2009). Convergence and Divergence in Societal Modernization: Global trends, Regional Variations, and Some Implications for Sustainability. Dans L. Meier et H. Lange (dir.), *The New Middle Classes* (p. 29-47).
- Schnapper, D. (2012, 9 avril). *La compréhension sociologique* (2^e éd.). Paris : PUF - Quadrige.
- Schwartz, O. (1990 2012). *Le monde privé des ouvriers* (Édition : 3 éd.). Paris : PUF.
- Seda, F. S. et Setyawati, L. (2013). Consumerism Indicator Construction: A portrait of household food consumption patterns in Jakarta, Indonesia. *Journal of Economics and Sustainable Development*, 4(19), 160-173.
- Segaud, M. (2010). *Anthropologie de l'espace*. Paris : Armand Colin.
- Sekiyama, M., Roosita, K. et Ohtsuka, R. (2012). Snack foods consumption contributes to poor nutrition of rural children in West Java, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 21(4), 558-567.
- Selz, M. et Maillachon, F. (2009). *Le raisonnement statistique en sociologie*. Paris : PUF.
- Sen, A. (1989). Food and Freedom. *World Development*, 17(6), 769-781.
- Sen, A. (1990). *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Oxford : Oxford University Press.
- Serog, P. et Lévy-Basse, R. (2017). *La guerre des repas n'aura pas lieu ! Retrouver la paix, autour et en dehors de la table*. Vanves : Marabout.
- Shannon, J. (2015). Beyond the Supermarket Solution: Linking Food Deserts, Neighborhood Context, and Everyday Mobility. *Annals of the Association of American Geographers*, 0(0), 1-17.
- Sharma, A. et Konwar, D. (2014). Struggles for Spaces: Everyday Life of a Woman Street Vendor in Delhi. *The Delhi University Journal of Humanities and The Social Sciences*, 1.
- Shetty, R. D. (1984). *The impact of kinship systems in the generation of house types*. Cambridge: Massachusetts Institute of Technology.
- Shiraishi, S. S. (1997). *Young Heroes: The Indonesian Family in Politics*. Ithaca, N.Y. : Southeast Asia Program Publications.
- Shiva, V. (2001). *Le terrorisme alimentaire. : Comment les multinationales affament le Tiers-Monde*. Paris : Fayard.
- Sibley, D. (1995). *Geographies of Exclusion: Society and Difference in the West*. New-York : Psychology Press.
- Sihombing, A. (2002). Living in the Kampung: a firsthand account of experiences in Jakarta's Kampung. Dans *International Journal of Studies on Architecture, Planning and Landscape* (Vol. 7, p. 15-22).

- Simon, D. (1998). Rethinking (post)Modernism, Postcolonialism, and Post-traditionalism: South—North Perspectives. *Environment and Planning D: Society and Space*, 16(2), 219-245.
- Simone, A. (2004a). People as Infrastructure: Intersecting Fragments in Johannesburg. *Public Culture*, 16(3), 407-429.
- Simone, A. (2004b). People as infrastructure: intersecting fragments in Johannesburg. *Public culture*, 16(3), 407–429.
- Simone, A. (2010a). *City Life from Jakarta to Dakar. Mouvements at crossroads*. London: Routledge.
- Simone, A. (2010b). Intersections, Anticipations, and Provisional Publics: Remaking District Life in Jakarta. *Urban Geography*, 31(3), 285-308
- Simone, A. (2011). The Politics of Urban Intersection: Materials, Affect, Bodies. Dans G. Bridge et S. Watson (dir.), *The New Blackwell Companion to the City*. Wiley-Blackwell.
- Simone, A. (2012). The conodrums of a postcolonial city. Dans C. Lury et N. Wakeford (dir.), *Inventive Methods. The happening of the Social*. New York: Routledge.
- Simone, A. (2013). Cities of Uncertainty: Jakarta, the Urban Majority, and Inventive Political Technologies. *Theory, Culture & Society*, 30(7-8), 243-263.
- Simone, A. (2014a). *Jakarta, Drawing the City Near*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Simone, A. (2014b). 'We Are Here Alone': The Ironic Potentials and Vulnerabilities of Mixed (Up) Districts in Central Jakarta: Debates and Developments. *International Journal of Urban and Regional Research*, 38(4), 1509-1524.
- Simone, A. (2015). The Urban Poor and Their Ambivalent Exceptionalities: Some Notes from Jakarta. *Current Anthropology*, 56(S11), S15-S23.
- Simone, A. et Fauzan, A. U. (2012). Making Security Work for the Majority: Reflections on Two Districts in Jakarta. *City & Society*, 24(2), 129-149.
- Simone, A. et Fauzan, A. U. (2013a). Majority time: operations in the midst of Jakarta. *The Sociological Review*, 61, 109-123.
- Simone, A. et Fauzan, A. U. (2013b). On the way to being middle class: The practices of emergence in Jakarta. *City*, 17(3), 279-298.
- Simone, A. et Pieterse, E. (2017). *New Urban Worlds: Inhabiting Dissonant Times*. New York: John Wiley & Sons.
- Simone, A. et Rao, V. (2012). Securing the Majority: Living through Uncertainty in Jakarta. *International Journal of Urban and Regional Research*, 36(2), 315-335.
- Sinha, A. et Kanbur, R. (2012). *Informality: Concepts, facts and models*.
- Sirieux, L. (1999). La consommation alimentaire : Problématiques, approches et voies de recherche. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 14(3), 41-58.
- Smart, A. et Smart, J. (2003). Urbanization and the Global Perspective. *Annual Review of Anthropology*, 32(1), 263-285.
- Sobal, J. (1998). Cultural comparison research designs in food, eating, and nutrition. *Food Quality and Preference*, 9(6), 385–392.
- Sobal, J., Bove, C. F. et Rauschenbach, B. S. (2003 février). Food choices among newly married couples: convergence, conflict, individualism, and projects. *Appetite*, 40(1), 25-41.
- Sobal, J. (2000). Sociability and meals: Facilitation, commensality and interaction. Dans H. L. Meiselman, *Dimensions Of The Meal: Science, Culture, Business, Art* (p. 119-133). Springer.
- Sobal, J. et Nelson, M. K. (2003). Commensal eating patterns: a community study. *Appetite*, 41(2), 181-190.
- Sobal, J. et Wansink, B. (2007). Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and Behavior*, 39(1), 124-142.
- Somerville, P. (1997). The social construction of the home. *Journal of Architectural and Planning Research*, 14(3), 226-245.
- Soto, H. D. (2002). *The Other Path: The Economic Answer to Terrorism*. New-York : Basic Books.
- Southerton, D. (2006). Analysing the Temporal Organization of Daily Life: Social Constraints, Practices and their Allocation. *Sociology*, 40(3), 435-454.
- Southerton, D. (2013). Habits, routines and temporalities of consumption: From individual

- behaviours to the reproduction of everyday practices. *Time & Society*, 22(3), 335-355.
- Southerton, D., Díaz-Méndez, C. et Warde, A. (2012). Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK-Spain Comparison. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 19(1), 19-36.
- Staszak, J.-F. (2001). L'espace domestique : pour une géographie de l'intérieur. *Annales de Géographie*, 110(620), 339-363.
- Steyn, N. P., Mchiza, Z., Hill, J., Davids, Y. D., Venter, I., Hinrichsen, E., Jacobs, P. (2014). Nutritional contribution of street foods to the diet of people in developing countries: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 17(6), 1363.
- Stroebele, N. et De Castro, J. M. (2004). Effect of ambience on food intake and food choice. *Nutrition*, 20(9), 821-838.
- Suharto, E. (2002a). Human development and the urban informal sector in Bandung, Indonesia: The poverty issue. *New Zealand Journal of Asian Studies*, 4(2), 115-133.
- Suharto, E. (2002b). *Profiles and dynamics of the urban informal sector in Indonesia: a study of pedagang kakilima in Bandung*. New Zealand: Massey University.
- Suremain, C.-É. de et Katz, E. (2008). Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. *Anthropology of food*, (S4).
- Suryadarma, D., Poesoro, A., Akhmadi, Budiyati, S., Rosfadhila, M. et Suryahadi, A. (2010). Traditional food traders in developing countries and competition from supermarkets: Evidence from Indonesia. *Food Policy*, 35(1), 79-86.
- Suryadinata, L., Arifin, E. N. et Ananta, A. (2003). *Indonesia's Population: Ethnicity and Religion in a Changing Political Landscape*. Singapore : Institute of Southeast Asian Studies.
- Suryana, A., Ariani, M. et Lokollo, E. M. (2008). The role of modern markets in influencing lifestyles in Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(1), 11.
- Tacoli, C., Bukhari, B. et Fisher, S. (2013). *Urban poverty, food security and climate change*. (37). iied - Human settlements.
- Tanumihardjo, S. A., Anderson, C., Kaufer-Horwitz, M., Bode, L., Emenaker, N. J., Haqq, A. M., Stadler, D. D. (2007). Poverty, Obesity, and Malnutrition: An International Perspective Recognizing the Paradox. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(11), 1966-1972.
- Te Lintelo, D. J. H. (2017). Enrolling a goddess for Delhi's street vendors: The micro-politics of policy implementation shaping urban (in)formality. *Geoforum*, 84, 77-87.
- Testart, A. (2014). *L'amazone et la cuisinière: anthropologie de la division sexuelle du travail*. Paris, France : Gallimard.
- The World Bank. (2011). *Jakarta. Urban challenges in a changing climate*. Jakarta, Indonesia
- The World Bank. (2014). *The double burden of malnutrition in Indonesia*. Jakarta, Indonesia.
- Tibère, L. (2009). *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : L'exemple de la Réunion*. Paris : L'Harmattan.
- Tibère, L., Rochedy, A. et Sarrat, C. (2018). Goûter en France. Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires* (2e éd.). PUF - Quadrigé.
- Tinker, I. (1997). *Street Foods: Urban Food and Employment in Developing Countries*. Oxford : Oxford University Press.
- Tinker, I. (1999). Street foods into the 21st century. *Agriculture and Human Values*, 16(3), 327-333.
- Tinker, I. (2003). Street Foods: Traditional Microenterprise in a Modernizing World. *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 16(3), 331-349.
- Townshend, T. et Lake, A. A. (2009). Obesogenic urban form: Theory, policy and practice. *Health & Place*, 15(4), 909-916.
- Traphagan, J. W. et Brown, L. K. (2002). Fast Food and Intergenerational Commensality in Japan: New Styles and Old Patterns. *Ethnology*, 41(2), 119.
- Trémolières, J. (1975). *Partager le pain*. Paris : R. Laffont.
- UN-Habitat (dir.). (2003). *The challenge of slums: global report on human settlements, 2003*. London ; Sterling, VA : Earthscan Publications.

- UN-Habitat (dir.). (2007). *The millennium development goals and urban sustainability: 30 years of shaping the Habitat Agenda*. London : Earthscan.
- UN-Habitat (dir.). (2010). *Bridging the urban divide*. London : Earthscan.
- Usfar, A. et Fahmida, U. (2011). Do Indonesians follow its Dietary Guidelines?—Evidence related to food consumption, healthy lifestyle, and nutritional status within the period 2000-2010. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 20(3), 484.
- Usfar, A., Lebenthal, E., Atmarita, Achadi, E., Soekirman et Hadi, H. (2010). Obesity as a poverty-related emerging nutrition problems: the case of Indonesia. *Obesity Reviews*, 11(12), 924–928.
- Vaezghasemi, M., Öhman, A., Eriksson, M., Hakimi, M., Weinehall, L., Kusnanto, H. et Ng, N. (2014). The Effect of Gender and Social Capital on the Dual Burden of Malnutrition: A Multilevel Study in Indonesia. *PLOS ONE*, 9(8).
- Valentine, G. (2002). In-corporations: Food, Bodies and Organizations. *Body & Society*, 8(2), 1-20.
- Valentine, G. (1999). Eating in: home, consumption and identity. *The Sociological Review*, 47(3), 491–524.
- Van Eeuwijk, P. (2008). The power of food: mediating social relationships in the care of chronically ill elderly people in urban Indonesia. *Anthropology of food*, (S3).
- Van Kampen, J., Gross, R., Schultink, W. et Usfar, A. (1998). The microbiological quality of street foods in Jakarta as compared to home-prepared foods and foods from tourist hotels. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 49(1), 17-26.
- Van Riet, H., den Hartog, A. P., Hooftman, D. A. P., Foeken, D. W. J. et van Staveren, W. A. (2003). Determinants of non-home-prepared food consumption in two low-income areas in Nairobi. *Nutrition*, 19(11–12), 1006-1012.
- Van Riet, H., Hartog, A. den, Mwangi, A. M., Mwadime, R. K. N., Foeken, D. W. J. et Staveren, W. van. (2001 juillet). The role of street foods in the dietary pattern of two low-income groups in Nairobi. *European Journal of Clinical Nutrition*, 55(7), 562.
- Verdier, Y. (1966). Repas bas-normands. *L'Homme*, 6(3), 92-111.
- Verdier, Y. (1969). Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme*, 9(1), 49-57.
- Vickers, A. (2005). *A History of Modern Indonesia*. (s. 1.) : Cambridge University Press.
- Vollaard, A. M., Ali, S., Van Asten, H. A. G. H., Suhariah Ismid, I., Widjaja, S., Visser, L. G., Van Dissel, J. T. (2004). Risk factors for transmission of foodborne illness in restaurants and street vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiology and Infection*, 132(5), 863-872.
- Wansink, B., Payne, C. R. et Shimizu, M. (2010). “Is this a meal or snack?” Situational cues that drive perceptions. *Appetite*, 54(1), 214-216.
- Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste*. London : Sage Pub
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge : Polity.
- Warde, A., Cheng, S.-L., Olsen, W. et Southerton, D. (2007). Changes in the Practice of Eating: A Comparative Analysis of Time-Use. *Acta Sociologica*, 50(4), 363-385.
- Warde, A. et Martens, L. (2000). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Weber, F. (2000). Transactions marchandes, échanges rituels, relations personnelles. Une ethnographie économique après le Grand Partage. *Genèses*, 41(1), 85-107.
- Weber, F. et Dufy, C. (2006). *L'ethnographie économique*. Paris : La Découverte.
- Weber, F., Nice, R. et Wacquant, L. (2001). Settings, interactions and things: A plea for multi-integrative ethnography. *Ethnography*, 2(4), 475-499.
- Weber, M. (1995 [1957]). *Economie et société : Tome 2, l'organisation et les puissances de la société dans leur rapport de l'économie*. [Economie et société]. Paris : Pocket.
- Weber, M. (1992 [1951]). *Essais sur la théorie de la science*. Paris : Presses Pocket.
- Weichart, G. (2008). Makan dan minum bersama: feasting commensality in Minahasa, Indonesia. *Anthropology of food*, (S3).
- WFP - Dewan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian. (2015). *Food security and vulnerability Atlas of Indonesia*. (p. 200).

Winarno, F. G. et Allain, A. (1991). *Street foods in developing countries: lessons from Asia*. FAO.

Yan, Y. (2010). The Chinese path to individualization. *The British Journal of Sociology*, 61(3), 489-512.

Yasmeen, G. (1996). *Bangkok's Foodscape: Public eating, gender relations and urban Change*. Thèse de Doctorat. University of British Columbia.

Yatmo, Y. A. (2008). Street Vendors as 'Out of Place' Urban Elements. *Journal of Urban Design*, 13(3), 387-402.

Yatmo, Y. A. (2009). Perception of street vendors as 'out of place' urban elements at day time and night time. *Journal of Environmental Psychology*, 29(4), 467-476.

Yeoh, B. S. (2001). Postcolonial cities. *Progress in human geography*, 25(3), 456-468.

Yulia, Khusun, H. et Fahmida, U. (2016). Dietary patterns of obese and normal-weight women of reproductive age in urban slum areas in Central Jakarta. *British Journal of Nutrition*, 116(S1), S49-S56.

Zelizer, V. A. (2000). The Purchase of Intimacy. *Law & Social Inquiry*, 25(3), 817-848.

Zukin, S. (1998). Urban Lifestyles: Diversity and Standardisation in Spaces of Consumption. *Urban Studies*, 35(5-6), 825-839

Liste des tableaux

Tableau 1 – Liste des personnes interviewées – Kampung Melayu - 2014.....	200
Tableau 2 – Table de calcul de l'échantillonnage représentatif de la population de Kampung Melayu selon le niveau socio-économique.	206
Tableau 3 - Caractérisation socio-culturelle des individus	208
Tableau 4 – Caractérisation socio-économique des ménages.....	210
Tableau 5 – Variables de caractérisation des conditions matérielles de vie	212
Tableau 6 – La séquence culinaire d'après l'itinéraire de la consommation (D.Desjeux)	297
Tableau 7 - Caractéristiques socio-économiques et culturelles et RW de résidence.	331
Tableau 8 - Pratiques d'acquisition et de consommation alimentaire selon RW.....	332
Tableau 9 - Tests d'adéquation statistique entre les questions relatives aux logiques et aux sentiments des lieux pour manger avec l'indice de niveau de vie et de lieu d'habitation	350

Liste de figures

Fig. 1 – Liens entre environnement bâti, habitudes de vie et santé (Casey <i>et al.</i> , 2011).....	52
Fig. 2 — Déterminants des pratiques de consommation de produits non-préparés au domicile pour différents groupes socioéconomiques (Van Riet <i>et al.</i> , 2003).....	108
Fig. 3 – Description de la contribution énergétique des consommations alimentaires par groupe d'aliments (Adapté d'Anggraini <i>et al.</i> , 2016).....	115
Fig. 4 – Détermination matérielle et détermination culturelle des pratiques et des représentations (d'après Jean-Pierre Poulain).....	127
Fig. 5 - Triangle du manger et ses variations dans l'espace (Corbeau, 2002).....	132
Fig. 6 – Localisation du Kampung Melayu à Jakarta (source : Wikipédia)	204
Fig. 7 – Revenus par personne et par jour	211
Fig. 8 – Répartition de la population selon le score des conditions de vie.....	212
Fig. 9 – Attentes et préoccupations liées à l'alimentation.....	222
Fig. 10 – Statistiques descriptives des pratiques alimentaires <i>makanan</i> / <i>jajanan</i> selon le contenu (a), le déclencheur (b) et la forme d'acquisition (c).....	225
Fig. 11 – Statistiques descriptives. Question " <i>Je dois manger quand</i> "	226
Fig. 12 - Implantation horaire du total des prises alimentaires.....	228
Fig. 13 – Représentations des fréquences alimentaires. Statistiques descriptives. Question " <i>Combien de fois faut-il manger par jour?</i> "	229
Fig. 14 - Agencements journaliers des prises <i>makanan</i> et <i>jajanan</i>	231
Fig. 15 - Implantation horaire des prises selon leur dénomination.....	232
Fig. 16 – Implantation horaire des prises selon le contexte social.....	247
Fig. 17 – Contextes sociaux de chaque prise selon la catégorisation	248
Fig. 18 – Description des profils individuels de contextes sociaux des prises	249
Fig. 19 – Formes journalières des sociabilités alimentaires selon le sexe	249
Fig. 20 – Formes journalières des sociabilités alimentaires selon l'âge.....	251
Fig. 21 – Formes des sociabilités alimentaires selon les configurations familiales.....	251
Fig. 22 – Formes journalières de sociabilités alimentaires selon la stabilité des revenus	252
Fig. 23 - Implantation horaire des prises selon la forme d'acquisition).....	255
Fig. 24 - Formes d'acquisition alimentaire sur le total des prises de la veille.....	256
Fig. 25 – Statistiques descriptives des profils individuels des journées alimentaires selon le mode d'acquisition	257
Fig. 26 – Implantation horaire des prises selon les compositions en aliments	264
Fig. 27 – Corrélation entre les formes d'acquisition et les profils journaliers de contenus. ..	265
Fig. 28 – Variation du nombre de prises <i>Nasi-Lauk</i> selon le mode d'acquisition.	266
Fig. 29 - Variations du nombre de prises achetées prêt-à-manger selon le niveau de vie	267
Fig. 30 - Variations du nombre de prises <i>nasi-lauk</i> selon budget hebdomadaire	268
Fig. 31 – Aliments consommés dans la journée selon le sexe	269
Fig. 32 –Ratio des prises <i>nasi-lauk</i> selon le sexe.....	270
Fig. 33 - Nombre de prises de la journée selon le sexe.....	271
Fig. 34 - Profils journaliers des modes d'acquisition selon l'âge.....	272
Fig. 35 – Ratio des prises <i>prêt-à-manger</i> sur total journée selon âge.....	273

Fig. 36 – Ratio des prises <i>nasi-lauk</i> selon l'âge.....	273
Fig. 37 - Description des contextes sociaux de chaque prise selon la forme d'acquisition ...	274
Fig. 38 – Profils journaliers des sociabilités alimentaires selon le mode d'acquisition	275
Fig. 39 - Score d'équipement des cuisines	283
Fig. 40 – Ratio des prises cuisinées au domicile sur le total des prises de la journée selon l'indice d'équipement des cuisines	284
Fig. 41 - Modes d'acquisition des aliments selon la densité résidentielle.....	285
Fig. 42 - Statistiques descriptives des fréquences des revenus des ménages.....	286
Fig. 43 - Nombre de prises achetées prêt-à-manger selon fréquence revenus du ménage. ...	287
Fig. 44 – Nombre de prises achetées prêt-à-manger selon l'indice de niveau de vie.....	288
Fig. 45 – Score de stabilité des revenus pondéré selon le sexe.....	291
Fig. 46 – Score de stabilité des revenus selon tranche d'âge. Résidus standardisés.....	292
Fig. 47 – Synthèse ethnographique des compressions spatiales et temporelles des dispositifs de vente d'aliments prêt-à-manger.	300
Fig. 48 - Typologie des vendeurs de rue à Jakarta (Yatmo, 2008)	305
Fig. 50 – Distribution spatiale des sources de revenus par ménage.....	330
Fig. 51 – Caractérisation socioéconomique selon l'indice de niveau de vie des 3 RW	332
Fig. 52 – Profils des modes d'acquisition alimentaire pour chaque RW	333
Fig. 53 – Espace intérieur pour les consommations alimentaires selon l'indice « slum » des conditions de vie	335
Fig. 54 – Habitudes de consommation alimentaires à l'intérieur selon le niveau de vie.....	338
Fig. 55 – Pondération des habitudes de consommation à l'extérieur selon le sexe –	341
Fig. 56 – ACM : Variables relatives aux logiques et sentiments des espaces pour manger ...	348
Fig. 57 – ACM: Variables relatives aux logiques et sentiments des espaces pour manger et projection de l'indice de niveau de vie.	351
Fig. 58 – Rationalités pour manger à l'intérieur selon le niveau de vie.	353
Fig. 59 – Rationalités pour manger à l'extérieur selon le niveau de vie.....	354
Fig. 60 – Ressenti lorsqu'on mange à l'intérieur selon le niveau de vie.	357
Fig. 61– Ressenti lorsqu'on mange à l'extérieur selon le niveau de vie.....	357
Fig. 62 - Typologie des modes de socialisation des prises alimentaires du privatif au collectif et du quotidien à l'exceptionnel.....	361

Glossaire des mots indonésiens

Arisan : épargne rotative.

Bahasa Indonesia : langue nationale de base linguistique malaise.

Bakso : plat très connu et consommé en Indonésie. Nullement cuisiné à la maison, le *bakso* est vendu dans les rues ou dans des restaurants. C'est aussi un plat très consommé dans les *foodcourts* des malls. Il s'agit d'une soupe à base de nouilles de blé et de boulettes de viande.

Bakwan, bala-bala, uli : types quenelles frites à base de riz gluant cuit dans du lait de coco.

Bale : « lit de jour » installés sur les trottoirs et les places des villages.

Bapak RW ou *Pak RW*: « Père du hameau harmonieux ».

Bapak= «père» ou «chef». A l'oral « Pak ».

Dapur : littéralement «cuisine». Le *dapur* désigne un foyer, plus spécifiquement, désigne un groupe domestique dépendant d'un même budget alimentaire.

Es campur : dessert sucré à base de glace pilée, sirops, lait sucré condensé et morceaux de fruits ou de gélatine.

Gado-gado : préparation à base de crudités servies avec une sauce de cacahouètes.

Gotong royong : « entraide », « travail communautaire ». Diverses formes de collaboration et de réciprocité qui se déploient à plusieurs niveaux (personnel, travail, politique). Plus largement il s'agit d'une valeur culturelle et morale qui encadre les interactions sociales dans toute la société indonésienne traditionnelle.

Ibu : «mère», «madame ». A l'oral « Bu ».

Kader : femmes bénévoles qui travaillent de la main avec le centre de santé dans la diffusion d'informations relatives à la santé. Elles sont des autorités morales de la communauté et des références en termes de nutrition.

Kakilima : littéralement « cinq » et « pieds » en faisant référence aux trois roues qu'ont typiquement des chariots utilisés pour l'alimentation de rue, plus les deux pieds du vendeur.

Kamar : «chambre»

Kami : « nous » ou «notre» exclusif. Pronom indonésien qui exclue l'interlocuteur.

Kartu Keluarga : «carte de famille»

Kartu Tanda Penduduk : carte d'identité

Kelurahan : district

Kita : « nous » ou «notre» inclusif. Pronom indonésien qui inclue un groupe de personnes et l'interlocuteur.

Klantang klinting : expression pour dire que l'on s'occupe dans des activités simples et variées, sans spécificités, pour passer le temps.

Kretek : cigarettes au clou de girofle.

Krismon : expression familière qui traduit *krisis moneter* communément utilisé par les indonésiens en référence à cette période de crise.

Lauk-pauk : préparations à base de viande qui, dans le plat traditionnel sont servies à côté du *nasi*.

Lontong : galettes de riz à la vapeur fourrées d'œuf et légumes

Lurah= «village» ou «mairie».

Makan : «manger».

Makan Nasi : «manger» et «riz». L'association des deux mots équivaut à l'expression « vrai repas ».

Makanan : «nourriture»

Makanan kecil : « nourriture » « petite »

Malam : «nuit»

Masakan : «cuisine» (dans le sens de «ce qui est cuisiné»)

Masakan rumah : cuisine domestique

Mbak : « mademoiselle ».

Nasi goreng : « Riz frit » – plat emblématique de Java.

Nasi uduk : préparation à base de riz cuit dans du lait de coco auquel on rajoute des oignons frais, du poulet, des chips et autres ingrédients. C'est le petit-déjeuner traditionnel malais (*Nasi Lemak* en Malaisie).

Odong-odong : manèges, divertissements mécaniques pour les enfants.

Pagi : «matin»

Raskin – Beras untuk Rakyat Miskin : « riz pour les pauvres », est un programme d'aide alimentaire initié en 1998 par le gouvernement indonésien suite à la crise économique survenue pendant les années 90.

Ruang keluarga : « salle » « famille »

Ruang Tamu : « salle » « invité ». Salle à l'intérieur des maisons où on reçoit des invités.

Rukun tetangga : «harmonieux» «voisinage»

Rukun warga : « hameau harmonieux » est la 5^{ème} sous-division dans le système de découpage de l'administration territoriale Indonésie. A son tour le *rukun warga* est encore sous-divisé en *rukun tetangga* (« voisinage harmonieux ») comptant quelques pâtés de maisons.

Rumah : «maison»

Sakit angin : «maladie du vent».

Sambal : pâte de piments faite au mortier qui accompagne systématiquement tous les plats. En Indonésie, il existe environ 300 variétés à assignation culturelle et régionale.

Sayur-sayuran : préparations à base de légumes qui, dans le plat traditionnel sont servies à côté du *nasi*.

Siang : «midi»

Slametan : partages commensaux typiques de Java.

Teras : « terrasse », espace extérieur à la maison qui, au *kampung*, est constitué essentiellement de chaises ou autres accommodations disposées contre la façade de la maison. C'est un espace intermédiaire entre la résidence et la rue.

Teras: terrasse, espace découvert, aménagé et attenant à un édifice.

Tikus : rat.

Warung makan : «magasin» «manger». Petits restaurants traditionnels.

Table des matières

REMERCIEMENTS	7
SOMMAIRE	9
INTRODUCTION GENERALE	13
<i>L'alimentation et le kampung : enjeux sociaux sanitaires.....</i>	<i>14</i>
<i>Enjeux théoriques.....</i>	<i>17</i>
<i>Organisation générale de la thèse</i>	<i>22</i>
PREMIERE PARTIE	
L'ALIMENTATION ET L'INFORMALITE URBAINE. LE CAS DES KAMPUNG A	
JAKARTA.	25
CHAPITRE UN : L'ALIMENTATION ET LES PROCESSUS D'URBANISATION	31
I. TENSIONS CONTEMPORAINES DE L'ALIMENTATION URBAINE.....	32
1. ENTRE PARTICULARISMES ET MASSIFICATION, L'ECHELLE GLOBALE DES CHANGEMENTS	33
2. LES PARADOXES DE L'INDUSTRIALISATION : ENTRE LA MAITRISE DES TECHNIQUES ET	
L'INCREMENTATION DES RISQUES.....	36
3. L'ECONOMISATION DE L'ALIMENTATION DU MONDE DOMESTIQUE AU MONDE MARCHAND.....	39
4. L'INDIVIDUALISATION.....	43
II. L'ALIMENTATION DANS LES PROCESSUS D'URBANISATION DANS LE SUD GLOBAL :	
TROIS GRILLES DE LECTURE	45
1. LA VILLE COMME MACHINE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE	46
2. LE FOODSCAPE URBAIN, MIROIR DES INEGALITES SOCIALES.....	50
<i>Une approche socio-spatiale.....</i>	<i>50</i>
<i>Une approche pour comprendre les déterminants de la santé des populations</i>	<i>51</i>
<i>Une approche en termes d'accès</i>	<i>53</i>
3. L'ALIMENTATION HORS-FOYER DANS L'ESPACE DE LA VILLE HORS-FOYER	54
<i>L'alimentation hors-foyer et la santé.....</i>	<i>54</i>
<i>Les effets de l'alimentation hors-foyer varient selon les contextes sociaux et culturels.....</i>	<i>56</i>
<i>L'alimentation de rue, un phénomène urbain.....</i>	<i>57</i>
III. PENSER LE CHANGEMENT SOCIAL DANS LES VILLES DU SUD GLOBAL.....	59
1. LE PARADIGME DU DEVELOPPEMENT ET LE POSTCOLONIALISME	60
2. LA GLOBALISATION ET LE RENOUVEAU ANTHROPOLOGIQUE	64
3. LA MODERNITE COMPRESSEE, UN OUTIL POUR PENSER LE CHANGEMENT ALIMENTAIRE DANS	
L'INFORMALITE URBAINE ?.....	67
CHAPITRE DEUX : CONTEXTUALISATION DU MODE DE VIE ET DE L'ALIMENTATION DANS	
LES KAMPUNG JAKARTA NAIS.....	73
I. LE PROJET JAKARTA NAIS, CARREFOUR ECONOMIQUE, CULTUREL ET SOCIAL.....	74
1. LES FONDEMENTS HISTORICO-POLITIQUES DE L'INDONESIE CONTEMPORAINE.....	75
2. CONSTITUTION DE LA POPULATION JAKARTA NAISE.....	79
3. LE PROJET URBAIN ENTRE REGIONALISATION ET VERTICALISATION.....	81
4. CHANGEMENT SOCIAL ET CLASSE MOYENNE A JAKARTA	85
II. LE MODE DE VIE DE L'INFORMALITE : FACETTES ECONOMIQUES, MORPHOLOGIQUES	
ET SOCIALES.....	88
1. L'INFORMALITE, ARCHEOLOGIE D'UN CONCEPT	89
2. LES ETABLISSEMENTS INFORMELS : MORPHOLOGIE SOCIALE ET AGENCEMENTS MATERIELS.....	94
<i>Fondements théoriques des morphologies sociales</i>	<i>94</i>
<i>Dynamiques spatiales des établissements informels.....</i>	<i>95</i>
<i>Étude morphologique des kampungs de Jakarta</i>	<i>97</i>

3.	L'ORGANISATION SOCIALE DANS L'INFORMALITE : PRESENTATION DU CAS DES <i>KAMPUNGS</i> JAKARTANAIS.....	99
III.L'ALIMENTATION DE RUE AU CŒUR DE L'INFORMALITE URBAINE EN INDONESIE		103
1.	ROLE ECONOMIQUE DE L'ALIMENTATION DE RUE	103
2.	LA GESTION DOMESTIQUE DANS LES MENAGES DES <i>KAMPUNG</i>	105
3.	PLACE DE L'ALIMENTATION DE RUE DANS LES MODELES ALIMENTAIRES DE LA PRECARITE	107
4.	ALIMENTATION ET PAUVRETE A JAKARTA : LES DEFIS	110
	<i>Sécurité alimentaire et stratégies de survie</i>	110
	<i>Conditions de vie dans les slums et leur relation avec la nutrition</i>	112
	<i>Changements alimentaires dans la pauvreté</i>	113

DEUXIEME PARTIE

DE L'OBJET SOCIOLOGIQUE A LA PRATIQUE DE TERRAIN 121

CHAPITRE TROIS : LES SOCIALISATIONS DE L'ALIMENTATION DE RUE - AXES D'ANALYSE ET PROBLEMATISATION SOCIOLOGIQUE 123

I.AXE SOCIAL : L'ACTE ALIMENTAIRE DES NORMES AUX CONTEXTES..... 124

1. PENSER L'ACTUALISATION DES NORMES ALIMENTAIRES..... 124
2. L'ACTE ALIMENTAIRE ENTRE SURDETERMINATION SOCIALE ET MARGE DE LIBERTE INDIVIDUELLE ...
..... 129
3. LES CONTEXTES ALIMENTAIRES : UN PROCESSUS DE COORDINATION SOCIALE 133

II.AXE ECONOMIQUE : LES ENJEUX DES PARTAGES ALIMENTAIRES 136

1. RISQUES ET POLITIQUE DE L'ALIMENTATION EN COMMUN 137
Les incorporations communes, risques et enjeux..... 137
La fonction politique des repas 140
2. LE PARADIGME DU DON ET LA RELATION NOURRI-NOURRICIER 143
La nature sociale de l'échange : la triple obligation du don 143
Lectures contemporaines : du don au marché 146
3. EXERCICE DE CONCEPTUALISATION DE LA RELATION NOURRI-NOURRICIER..... 149

III.AXE SPATIAL : LES ESPACES ALIMENTAIRES ENTRE LA SPHERE PUBLIQUE ET LA SPHERE PRIVEE 153

1. ESSAI DE DEFINITION SOCIOLOGIQUE ET ANTHROPOLOGIQUE DE L'ESPACE 154
2. ESPACES PUBLICS ET ESPACES PRIVES 157
3. L'ESPACE DOMESTIQUE 159
4. LA GEOGRAPHIE DE L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE 163

IV.SOCIOLOGIE DU MANGEUR DE RUE, ESSAI DE PROBLEMATISATION SOCIOLOGIQUE .166

1. MISE EN PROBLEMATIQUE 166
Le kampung : espace privilégié de socialisation 166
La rue, lieu de cristallisation des socialisations alimentaires 169
Le « mangeur de rue », un type sociologique inexploré 171
2. LES SOCIALISATIONS ALIMENTAIRES DANS L'INFORMALITE URBAINE : QUESTIONS DE RECHERCHE ET CORPS D'HYPOTHESES..... 172

CHAPITRE QUATRE : LA MISE EN ŒUVRE DU TERRAIN : ACTEURS, ACCES ET OUTILS METHODOLOGIQUES..... 177

I.LE MONTAGE DU TERRAIN : MAILLAGE INSTITUTIONNEL, EQUIPE TRANSDISCIPLINAIRE ET CONTRAINTES MATERIELLES 177

1. UN DISPOSITIF DE COOPERATION SCIENCES SOCIALES – INDUSTRIE A L'ORIGINE DE LA QUESTION DE RECHERCHE 178
2. DEFINITION DU CHAMP ET DU PERIMETRE DE LA RECHERCHE 181
3. LE DIALOGUE INTERDISCIPLINAIRE 184
4. L'APPRENTISSAGE DU *BAHASA INDONESIA* COMME PREMIER INSTRUMENT D'EXPLORATION DE L'ALIMENTATION..... 185

II. DANS LES BOUCHES DE CILIWUNG : RECIT ETHNOGRAPHIQUE D'ABORDAGE DU TERRAIN PAR L'INDUCTION	188
1. TANAH RENDAH OU ZONES BASSES	190
2. LES ZONES COMPOSITES, LE « KAMPUNG » A PROPREMENT PARLER.....	191
3. KEBON PALA, « LA-HAUT »	193
III. UNE APPROCHE SOCIO-ANTHROPOLOGIQUE DU MANGEUR : CONSTRUCTION ET APPLICATION DES INSTRUMENTS QUALITATIFS.....	195
1. LE PROCESSUS DE CO-CONSTRUCTION DES GUIDES D'ENTRETIEN	196
2. LA CONDUITE DES ENTRETIENS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS.....	198
<i>Les entretiens avec les autorités du kampung</i>	198
<i>Les mangeurs et vendeurs de rue</i>	199
<i>Les focus group, l'approche générationnelle</i>	201
3. TRAITEMENT ET ANALYSE DES DONNEES QUALITATIVES	202
IV. UNE APPROCHE SOCIO-ANTHROPOLOGIQUE DU MANGEUR : L'ENQUETE PAR QUESTIONNAIRE	203
1. ÉCHANTILLONNAGE A KAMPUNG MELAYU.....	204
2. PASSATION, TESTS ET CONTROLE DE LA QUALITE.....	206
3. CARACTERISATION DE LA POPULATION DES MANGEURS ADULTES DE KAMPUNG MELAYU	207
<i>Les indicateurs individuels</i>	207
<i>Indicateurs de précarité et du secteur d'activité</i>	209
<i>Indice des conditions de vie</i>	211
<i>Le niveau de vie : réalisation d'un indice synthétique</i>	213

TROISIEME PARTIE

L'ALIMENTATION DU MANGEUR DE RUE : ITINERAIRES INDIVIDUELS, MORPHOLOGIES CULINAIRES ET MODES DE VIE 217

CHAPITRE CINQ : LES TEMPS DE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE219

I. PANORAMA DE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE220

1. FACETTES NUTRITIONNELLES, HYGIENIQUES ET CULINAIRES DU *BIEN-MANGER*220
2. LE PROCESSUS DE CATEGORISATION DES PRISES ALIMENTAIRES.....223
3. PROFILS DES JOURNEES ALIMENTAIRES : FREQUENCES, AGENCEMENTS ET DISTRIBUTION
TEMPORELLE DES PRISES.....227

II. LES TEMPS DES MANGEURS : CONFIGURATIONS JOURNALIERES DES SOCIABILITES ALIMENTAIRES235

1. ITINERAIRES DES MANGEURS.....235
 - Bu Mariam, du Tanah Rendah à Kebon Pala*.....235
 - Pak Amit, du village au kampung*.....239
 - Pak Hambali, le warung makan comme pivot de l'alimentation*.....241
 - Bu Sri Gunarti, une « modernité » en germe*.....243
2. DETERMINANTS SOCIAUX DES SOCIABILITES ALIMENTAIRES246
 - Vue d'ensemble des temporalités des sociabilités alimentaires*.....246
 - Une différenciation de contexte social selon le sexe*.....248
 - Une différenciation de contexte social selon l'âge et les configurations familiales*.....250
 - Le secteur d'activité est un facteur déterminant des sociabilités alimentaires*.....252

III. LES TEMPORALITES DES MODES D'ACQUISITION ET LES COMPOSITIONS DES REPERTOIRES ALIMENTAIRES QUOTIDIENS.....254

1. LES TROIS MODES D'ACQUISITION ALIMENTAIRE254
 - Vue d'ensemble des temporalités des modes d'acquisition*.....254
 - Place et temporalités de la cuisine domestique*.....257
 - Les compositions culinaires entre la sphère domestique et la sphère marchande*.....260
 - L'acquisition prêt-à-manger entre routines et contingences*.....261
2. COMPOSITIONS ALIMENTAIRES QUOTIDIENNES263
 - Vue d'ensemble des temporalités des aliments*.....263
 - Le niveau de vie et son incidence sur le nombre de prises achetées prêt-à-manger*.....266
 - Les hommes sont plus enclins au plat traditionnel*.....269
 - L'âge : centralité de la cuisine domestique et du plat traditionnel*.....271
3. RELATION ENTRE LES MODES D'ACQUISITION ET SOCIABILITES ALIMENTAIRES.....274

CHAPITRE SIX :LA PRODUCTION SOCIALE DES ESPACES CULINAIRES	279
I.MORPHOLOGIES SOCIOECONOMIQUES DU MONDE DOMESTIQUE ET LEUR RELATION AVEC LES FORMES D'ACQUISITION.....	280
1. USAGES INTENSIFS DE L'ESPACE RESIDENTIEL ET CUISINE DOMESTIQUE	280
2. ÉCONOMIES DOMESTIQUES DU CULINAIRE	286
3. LES CONFIGURATIONS DOMESTIQUES.....	289
4. GESTION QUOTIDIENNE DE L'ALIMENTATION	292
II.LES VOIES DU CULINAIRE ENTRE LE MONDE DOMESTIQUE ET LE MONDE MARCHAND	296
1. SPATIALITE ET TEMPORALITE DU PROJET DE LA CUISINE DOMESTIQUE	297
2. LA VALORISATION DU « PRET-A-MANGER » ET LA PLACE DES PREFERENCES INDIVIDUELLES.....	301
3. TYPOLOGIE DES DISPOSITIFS DE VENTE DE L'ALIMENTATION DE RUE	303
4. LES ASSEMBLAGES CULINAIRES DANS LA RUE : ENTRE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS ET EXPERIMENTATIONS ALIMENTAIRES	309
III.LA CONFIGURATION DES LIENS NOURRI-NOURRICIER.....	312
1. LE PARTAGE DU RISQUE ET LA CONSTRUCTION DE LA CONFIANCE	313
2. LE MANGEUR DE RUE, SOUVENT AUSSI VENDEUR.....	318
3. THE <i>KAMPUNG</i> 'S TONGUE CAN'T TASTE GOOD FOOD!	321
 CHAPITRE SEPT : L'ACTUALISATION DES SOCIABILITES ALIMENTAIRES AU PRISME DE LA MIXITE SOCIALE DANS LES <i>KAMPUNGS</i>.....	327
I.LES FONDEMENTS DE L'ANALYSE : LA SPATIALISATION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES A L'ECHELLE DU <i>KAMPUNG</i>.....	328
1. RAPPORTS ENTRE LE LIEU DE RESIDENCE ET LES PRATIQUES ALIMENTAIRES	329
2. LES ASSIGNATIONS SOCIALES DES ESPACES POUR MANGER.....	334
<i>Les assignations des espaces pour manger à l'intérieur</i>	334
<i>Les assignations des espaces pour manger à l'extérieur</i>	339
<i>Le regard comme principe organisateur et la différenciation sociale</i>	342
II.LA CONSTITUTION D'<i>AMBIANCES ALIMENTAIRES</i> ENTRE DES RATIONALITES ET DES SENTIMENTS	345
1. LA CONSTITUTION SOCIALE DES <i>AMBIANCES</i> POUR MANGER SELON LE NIVEAU DE VIE	346
2. LA DIFFERENCIATION SOCIALE DES <i>AMBIANCES ALIMENTAIRES</i> , UNE ENTREE PAR LES RATIONALITES DES MANGEURS.....	352
3. SPATIALISATION DE L'ALIMENTATION ET SENTIMENTS DES MANGEURS	355
III.MORPHOLOGIES DES SOCIABILITES ALIMENTAIRES DU QUOTIDIEN A L'EXCEPTIONNEL ET DU PRIVATIF AU COLLECTIF.....	359
1. CONSTRUCTION DE LA TYPOLOGIE DES MORPHOLOGIES DES SOCIALISATIONS ALIMENTAIRES	359
2. <i>MAKANAN AKU</i> : LE MANGEUR DE RUE, UN MANGEUR AUTONOME	362
3. <i>MAKANAN KITA</i> : DES RENCONTRES COMMENSALES AU CONDITIONNEL	365
<i>Les rencontres commensales familiales</i>	365
<i>Pratiques du manger ensemble quotidien dans le voisinage</i>	368
4. <i>MAKANAN UNTUK SEMUA</i> : LES GRANDS PARTAGES	371
5. <i>MAKANAN KAMI</i> : CE QUE MANGER <i>DEHORS</i> VEUT DIRE ET L'ACTUALISATION DES IMAGINAIRES DE LA MODERNITE ALIMENTAIRE	374
CONCLUSION GENERALE	379
<i>Apports de la recherche</i>	380
<i>Prolongements de la recherche</i>	385
BIBLIOGRAPHIE	391
LISTE DES TABLEAUX.....	411
LISTE DE FIGURES	413
GLOSSAIRE DES MOTS INDONESIENS.....	415

Résumé

Dans les *kampungs* pauvres de Jakarta, le modèle alimentaire est caractérisé par des consommations fréquentes et plutôt solitaires, par le recours majoritaire et quotidien à l'alimentation de rue et par un affaiblissement des pratiques culinaires dans le foyer. Le système alimentaire est intégré au réseau économique informel et s'inscrit dans le contexte typique des *slums* des villes du Sud Global caractérisé par l'hybridité entre les modes de vie urbain et rural, par de fortes densités à l'échelle du foyer et du voisinage, et par l'intégration spatiale des différents domaines de la vie (résidence, travail, religion, éducation, vie publique et sociale). Cette thèse a pour objectif d'apporter des éléments explicatifs depuis la socio-anthropologie des relations entre les modes de socialisation alimentaire et les configurations de ces espaces de vie. Suivant trois axes analytiques (social, économique et spatial), une enquête ethnographique composée de plusieurs méthodes et une enquête quantitative représentative de la population adulte d'un *kampung* ont été menées. À travers l'analyse de ces données ce travail démontre la pluralité des itinéraires alimentaires journaliers et présente un mangeur autonome autant dans ses choix alimentaires que dans les temporalités. Cette autonomie est renforcée par des préférences pour l'achat de produits prêt-à-manger et s'articule autour de la valeur sociale des échanges entre vendeurs et acheteurs. La morphologie sociale du *kampung* se caractérise par des liens de voisinage, de parentèle et d'interconnaissance construits sur les traces des migrations qui ont composé la population et qui se renforcent par la situation de précarité. Les frontières entre les espaces privés et publics s'estompent au profit d'une communalisation des ressources où les relations entre mangeurs et vendeurs dépassent les liens marchands pour s'ancrer plus profondément sur la solidarité et le sentiment d'appartenance. Le changement social que connaissent certaines familles se manifeste par l'accentuation matérielle et symbolique de la frontière entre le monde « public » et « privé » et par des socialisations alimentaires qui ont lieu désormais à l'extérieur, dans la *kota*.

Mot-clés : alimentation de rue, socialisations alimentaires, urbanisation, informalité, pauvreté, Jakarta.

Abstract

In Jakarta's poor districts eating patterns are characterized by frequent and rather solitary meals bought and eaten in the street as a result of a weakening of at-home culinary practices. The food system is integrated to the informal economic network and is embedded in the particular context of Indonesian *kampungs* marked by a hybrid lifestyle between urban and rural; densely inhabited neighborhoods and homes; and by the spatial integration of different realms of life (home, work, religion, education, public and social life). From a socio-anthropological perspective, this thesis aims to provide explanatory elements regarding the relations between modes of food socialization and the configurations of these living spaces. Following three analytical axes (social, economic and spatial), an ethnographic survey composed of several methods and a representative quantitative survey of the adult population of a *kampung* were conducted. Through the analysis of the data, this research demonstrates the plurality of individual daily food itineraries and presents an autonomous eater as much in his food choices as in the temporalities. This autonomy is reinforced by preferences for the purchase of ready-to-eat products and revolve around the social value of exchanges between sellers and buyers. The social morphology of the *kampung* is characterized by ties of neighborhood and kinship built on the traces of migrations that have constituted the population and which are reinforced by the precarious situation. The boundaries between "private" and "public" spaces are blurred in favor of a communalization of resources, and the relations between eaters and sellers go beyond the commercial links to anchor themselves more deeply on solidarity and the feeling of belonging. The social change experienced by some families is manifested in the material and symbolic accentuation of the border between the "public" and "private" spheres and by food socializations that take place outside, in the *kota*.

Key words: street food, eating socializations, urbanization, informality, poverty, Jakarta.