

Épreuve de l'identité culturelle avec l'alimentation dans le contexte migratoire

Test of cultural identity with food in the migratory context

MUANZA Kabangu Muanyinay

Professeur

Faculté de Psychologie et des Sciences de l'Éducation
Laboratoire de Psychologie du Travail et des Organisations
Université de Kinshasa
République Démocratique du Congo

KABAMBA Kabata

Professeur

Faculté des Sciences
Département de Géographie – Sciences de l'Environnement
Université Pédagogique Nationale
République Démocratique du Congo

Date de soumission : 02/07/2024

Date d'acceptation : 10/08/2024

Pour citer cet article :

MUANZA K. M. & KABAMBA K. (2024) «Épreuve de l'identité culturelle avec l'alimentation dans le contexte migratoire», Revue Internationale des Sciences de Gestion « Volume 7 : Numéro 3 » pp : 1047 - 1072

Résumé

Deux cent quatre participants, allochtones de Kinshasa, du district de Tshangu en RDC, ont répondu à un questionnaire destiné à éprouver la stabilité de l'identité culturelle traditionnelle ou ethnique à travers la préférence et la consommation des aliments de base ethniques. L'intérêt est la valorisation de la politique de création d'emplois à partir des vocations agraires territoriales et celle de réhabilitation des routes de desserte agricole. La comparaison des pourcentages et le test de Khi-carré ont permis de tester quatre hypothèses. Les résultats obtenus sont mitigés. En effet, les participants préfèrent les aliments de base ethniques aux extra-ethniques principalement pour les raisons culturelles. Ils consomment les aliments de base ethniques régulièrement et actuellement pour les raisons culturelles et nutritionnelles et les aliments extra-ethniques pour les raisons hédonistes ou sensorielles. Par ailleurs, ils entretiennent actuellement un syncrétisme alimentaire, un pendulisme alimentaire pour les raisons personnelles et socio-économiques. La préférence et la consommation régulière et actuelle des aliments de base ethniques confirment le statut de marqueur de l'identité culturelle ou ethnique de l'alimentation. Cependant, ni la préférence des aliments de base ethniques ni leur consommation actuelle ni leur consommation régulière n'ont subi l'effet des variables genre, âge, état-civil et niveau d'études.

Mots clés : « *Identité culturelle* » ; « *Syncrétisme alimentaire* » ; « *Pendulisme alimentaire* » ; « *Aliments de base ethniques* » ; « *Aliments extra-ethniques* ».

Abstract :

Two hundred and four participants, non-natives from Kinshasa, from the Tshangu district in the DRC, responded to a questionnaire intended to test the stability of traditional or ethnic cultural identity through the preference and consumption of ethnic staple foods. The interest is the promotion of the policy of job creation based on territorial agrarian vocations and that of rehabilitation of agricultural service roads. The comparison of percentages and the Chi-square test made it possible to test four hypotheses. The results obtained are mixed. Indeed, participants prefer ethnic staple foods to extra-ethnic ones mainly for cultural reasons. They consume ethnic staple foods regularly and currently for cultural and nutritional reasons and extra-ethnic foods for hedonistic or sensory reasons. Furthermore, they currently maintain a food syncretism, a food pendulumism for personal and socio-economic reasons. The preference and regular and current consumption of ethnic staple foods confirm the status of food as a marker of cultural or ethnic identity. However, neither the preference for ethnic staple foods nor their current consumption nor their regular consumption was affected by the variables gender, age, marital status and level of education.

Keywords : « *Cultural identity* » ; « *Food syncretism* » ; « *Food pendulumism* » ; « *ethnic staple foods* » ; « *Extra-ethnic foods* » .

Introduction

Les mouvements migratoires s'effectuent à petite et à grande échelle pour diverses raisons. Les migrants emmènent leurs cultures au-delà des frontières provinciales, régionales, nationales ou continentales. En d'autres termes, les cultures sont véhiculées par des individus et ne peuvent s'exprimer que par leur intermédiaire (Abdallah-Preteille, 2013). Elles comprennent, selon Schein (1986), les hypothèses ou postulats fondamentaux (les éléments les plus stables, permanents et intangibles ; le « noyau dur »), les valeurs et croyances (les éléments relativement abstraits), les normes de pensée et d'action (les routines comportementales, les habitudes, les modèles d'actions, les rituels, les schémas cognitifs d'interprétation des événements) et les artefacts (les manifestations matérielles, tangibles telles que la langue, les styles vestimentaires, l'art culinaire, etc.).

La survie de leurs composantes à l'éloignement des milieux d'origine semble problématique. Alors qu'advindraient particulièrement les artefacts des cultures en l'occurrence l'alimentation ? Celle-ci est-elle à l'épreuve du contexte migratoire conformément à l'approche écologique de la géographie de la consommation alimentaire ? Concrètement, les originaires des différentes régions du pays installés dans les villes, lieux de brassage des cultures ethniques par excellence, conservent-ils leurs habitudes alimentaires traditionnelles ? Qu'est-ce qui peut expliquer leurs comportements alimentaires actuels ?

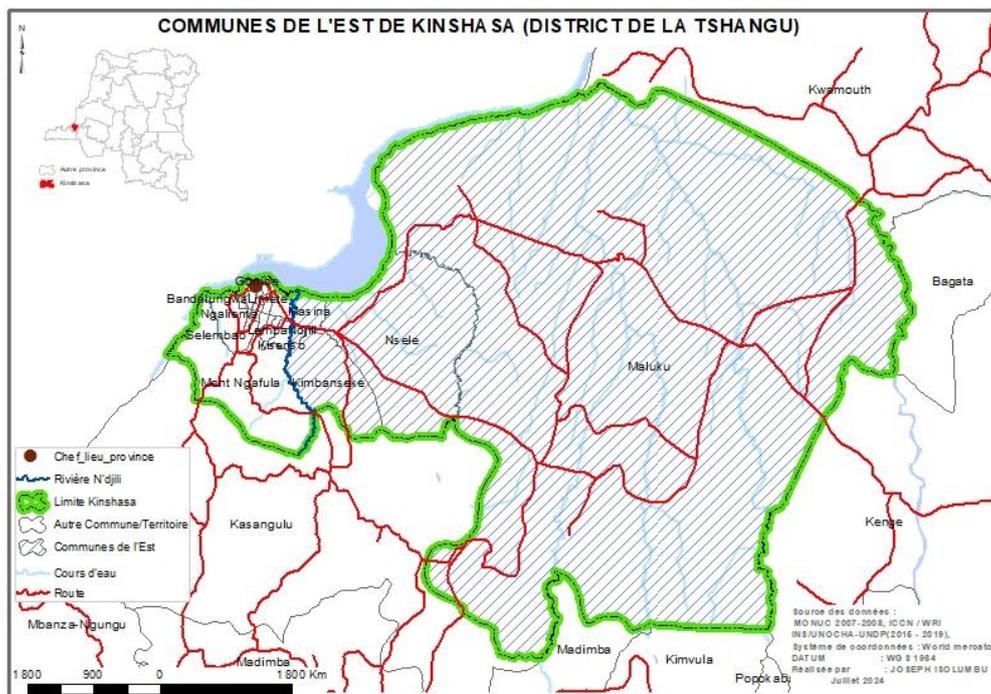
La distanciation géographique peut renforcer l'idée d'aliments de base et leur consommation exclusive. C'est la raison pour laquelle cette étude vise à explorer la préférence et la consommation de plats traditionnels ou d'aliments de base ethniques. Elle cherche donc à évaluer la stabilité de l'identité culturelle traditionnelle ou ethnique à travers la préservation des habitudes alimentaires et à expliquer les (re)configurations des systèmes alimentaires dans le contexte de migration interne. En effet, les recherches en sciences sociales sur la culture peuvent examiner les pratiques alimentaires des individus, qui utilisent l'alimentation comme un moyen d'affirmer leur(s) identité(s) - Borzakian, et al., 29 November 2023.

Cette alimentation est un support de l'identité collective (Munzele Munzimi, janvier-février 2013) dont elle serait le plus fort marqueur. Elle contribue donc à exprimer l'identité de la société et la structuration de celle-ci (Barou, 2006 avril). Elle est redevenue « géographique » à cause de ses renouvellements dans le monde (Fumey, 2010). Manger et penser ce qu'on mange pouvant être compris comme un acte géographique et culturel (Borzakian, et al., 29 November 2023) l'intérêt de la présente étude est de valoriser la politique de création d'emplois à partir des spécialités ou régionales ou vocations agraires territoriales, et celle de réhabilitation des

routes de desserte agricole afin d'évacuer les produits des terroirs vers les grands centres de consommation et de stabiliser, par conséquent, les prix sur le marché et permettre le remplissage du panier de ménagères. Ainsi, pourra se concrétiser « *la revanche du sol sur le sous-sol* » tant vantée en République Démocratique du Congo (RDC), pays aux immenses terres arables et à une biodiversité végétale et animale mondialement reconnue.

Expérimentalement, un questionnaire est utilisé pour récolter les données sur la consommation des aliments de base ethniques auprès des Congolais non originaires de Kinshasa résidant dans les cinq communes de l'est de l'agglomération (Ndjili, Masina, Kimbanseke, N'Sele et Maluku) qui constituent ce qu'on appelle habituellement « District de la Tshangu » (Figure 1).

Figure 1 : Commune de l'Est de Kinshasa (District de la Tshangu)



Sources : RGC-INS/UNDP/OCHA (2019) ; MONUC (2007)

Après une revue de la littérature appropriée et les hypothèses d'étude documentées suivent une approche méthodologique ad hoc, l'analyse et la discussion des résultats d'enquête, la conclusion et une bibliographie sélective.

1. Revue de littérature

Deuxième grand pays d'Afrique avec une superficie de 2 345 410 km², La RDC compte vingt-six provinces et plus de trois cents ethnies. Chacune de ces dernières a ses habitudes alimentaires ou mieux son plat de base ou son plat principal ou ses aliments de base. De façon synthétique, la cartographie alimentaire congolaise peut être conçue en fonction des principales

aires culturelles ayant chacune, en lien avec des conditions agro-climatiques respectives, ses aliments de base ethniques de la manière suivante :

- l'aire kongo (au sud-ouest du pays : provinces du Kongo Central, du Kwango et du Kwilu) : On consomme du manioc, sous forme de *chikwangue*, *fufu* ou de *luku*, et de la banane plantain, avec des feuilles de manioc (*pondu*, *saka-saka* ou *saka-madesu*), du *fumbwa* (feuilles de *gnetum africanum*) cuit avec la pâte d'arachide, le poisson ou la viande fumés ;
- l'aire luba (au centre : Kasai, Kasai Central, Kasai Oriental, Lomami, Haut-Lomami) : On consomme du *bidia* (*nshima*, *bukari*), mélange de la farine du manioc avec celle du maïs, avec des insectes (chenilles) ou du gibier ou les feuilles de manioc (*matamba* ou *kaleji*) ;
- l'aire swahili (à l'est : provinces de l'Ituri, du Nord-Kivu, du Sud-Kivu, du Maniema, du Tanganyika, du Haut-Katanga et du Luluaba) : On consomme du riz, du manioc sous forme de *chikwangue* ou de *fufu*, mais aussi et surtout de la banane plantain (*lituma*) avec une diversité de produits de la forêt et des produits aquatiques (poissons d'eau douce, gibier, escargot, crocodile, etc.) ;
- l'aire du lingala (à l'ouest et au nord-est dans les provinces de l'Equateur, de Mongala, Tshuapa, de Mai-Ndombe, du Nord-Ubangui, du Sud-Ubangui, du Bas-Uele et du Haut-Uele) : On consomme du riz, des bananes plantains, des haricots avec une diversité de poissons, de viande et des produits laitiers.

Cette répartition est une confirmation du fait que les maîtres de la géographie (...) ont caractérisé une civilisation par un aliment de base (Alain Bernard, et al., 1980. p. 260). Autrement dit, ce n'est pas l'alimentation, exigence physiologique fondée sur des impératifs physiques, qui modèle la civilisation mais c'est la civilisation qui modèle l'alimentation et par ce détour la géographie (Alain Bernard, et al., 1980).

En géographie, l'alimentation renvoie à la nourriture et aux boissons destinées aux humains, en prenant en compte à la fois leur dimension matérielle (le besoin de se nourrir) et symbolique (l'alimentation en tant que marqueur culturel) - <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/alimentation>, 16 nov. 2023.

Plusieurs notions lui sont associées. L'on peut citer la culture alimentaire, la littérature alimentaire, la consommation alimentaire, le modèle alimentaire, la pratique alimentaire, le style alimentaire, le système alimentaire, l'habitude alimentaire, le comportement alimentaire.

La culture alimentaire représente un système symbolique propre à une société, permettant à ses membres de s'identifier en éprouvant quotidiennement les habitudes, les goûts et les aversions qui la définissent (Cardon, et al., 2019). Cela signifie que l'alimentation est une composante essentielle de la culture du groupe (Lewis, et al., 31 octobre 2022).

La littératie alimentaire se compose d'un ensemble de connaissances, de compétences et de comportements interdépendants nécessaires pour planifier, gérer, sélectionner, préparer et consommer des aliments dans le but de répondre aux besoins et déterminer des modes de consommation adaptés (Maghraoui & Najar, 2024, p. 677).

La consommation alimentaire est, selon le FAO (1987), l'ensemble des aliments accessibles à un groupe de population, quelle qu'en soit l'origine (production locale ou importations).

Le style alimentaire englobe « *ce que l'on mange, la manière dont on s'organise pour le faire, c'est-à-dire s'approvisionner, cuisiner, servir les repas, gérer les déchets, ainsi que les perceptions, valeurs et préoccupations associées* » (Bricas & Walser, 2021, p. 95). Il peut être défini comme « *un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), situé dans un espace géographique donné (région, État, espace plurinational), et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services visant à satisfaire les besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs, localement ou à l'extérieur de la zone considérée* » (Lemoigne, 1995). Trois référentiels peuvent en être déduits : morphologique (les acteurs constitutifs), spatial (zones géographiques d'activité interne/externe) et dynamique (origine et circulation des flux de biens et services) - Rastoin & Ghersi, 2010.

Un modèle alimentaire désigne l'ensemble des règles sociales et culturelles qui régissent les pratiques alimentaires (Muteba, 2014). Dans un sens plus large, il englobe l'ensemble des règles de sélection, de préparation, de service et de consommation des aliments. Selon Poulain (2002), les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui relient un groupe humain à son environnement, fondent son identité et instaurent des processus de différenciation sociale interne.

Le système alimentaire englobe l'ensemble des structures technologiques et sociales, depuis la collecte jusqu'à la préparation culinaire, en passant par toutes les étapes de production et de transformation (Poulain, 2002). Il comprend « *toutes les activités qui contribuent à la fonction alimentaire dans une société donnée, ainsi qu'à la nature des aliments consommés et à leur mode de consommation* » (Malassis & Ghersi, 2000, p. 56).

Une pratique alimentaire *recouvre l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés, quantités et dépenses afférentes, cuisine et approvisionnement, horaire et structure des repas* (Etiévant, et al., 2010).

Le comportement alimentaire se réfère aux actions, aux choix et aux réponses émotionnelles et physiologiques d'un individu face à la nourriture. Ses déterminants sont biologiques et physiologiques, psychologiques, sociaux-culturels, environnementaux et économiques et enfin, intrinsèques à une personne (<https://www.avenirsantemutuelle.fr> > ... > Théma Santé., 13 sep. 2022). Le concept de comportement alimentaire est étroitement lié à celui d'habitude alimentaire mais il s'en distingue en ce qui concerne la manière dont l'individu interagit avec la nourriture et la façon dont il se nourrit. Il inclut l'approche physiologique de la prise alimentaire, le régime alimentaire qui représente la nature, la qualité, la diversité et la quantité des aliments consommés et la manière dont ils sont préparés, ainsi que les dimensions socioculturelles liées à l'approvisionnement, au choix des produits, à l'horaire et à la structure des repas (Etiévant, et al., 2010).

Une habitude alimentaire peut être définie comme un « choix récurrent que fait une personne, ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme, à la fréquence de leur consommation et à la quantité absorbée chaque fois, et quant aux modes de consommation et de préparation de ces aliments et aux lieux où ils sont consommés » (Office québécois de la langue française, 2006).

Pour Bousquet et al. (4 février 2018, p.1), « *Les habitudes alimentaires (...) se réfèrent aux comportements alimentaires répétitifs et réguliers d'un individu. Elles incluent ce que quelqu'un mange régulièrement, à quelle fréquence, à quels moments de la journée, etc. Elles représentent les choix récurrents que fait une personne ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme, à la fréquence de leur consommation et à la quantité absorbée chaque fois* ». Alain Bernard et al. (1980, p. 269) les définissent comme « *des attitudes nées de consommation plus ou moins répétitives, plus ou moins collectives, plus ou moins localisées géographiquement à certains moments d'une histoire qu'on peut reconstituer et profiler.* »

Dans cet ordre d'idée, avec sa géographie psychologique, Hardy (1939) considère l'alimentation comme une habitude matérielle (Demangeon, 1940).

Le régime alimentaire est « *l'ensemble des aliments ou préparations alimentaires (...)* », selon Sorre (1952, p.185). Il apparaît comme une expression du milieu géographique, dans la lignée de la tradition possibiliste.

La consommation alimentaire remplit trois fonctions pour l'homme : une fonction nutritionnelle, une fonction identitaire et une fonction hédonique (Bricas, 1998). Selon la fonction identitaire particulièrement, l'alimentation est porteuse d'identité et permet à un groupe de marquer ses différences. Elle est source d'identification au même titre que le langage (Hubert, 1991).

À tout prendre, l'orientation humaine de la géographie incarne la notion de choix. Tandis que les psychologues de la consommation examinent les préférences, les pratiques et les habitudes des différents groupes de consommateurs (Nolen, 24 août 2017).

Dans le cas particulier de la République Démocratique du Congo et de sa capitale Kinshasa, plusieurs études ont été menées sur l'alimentation. Nous en épinglons deux : celle de Bervoets et Lassance (1950) et celle de Bonkena, et al. (2018).

Dans le même ordre d'idée, la contribution de la consommation d'aliments à la construction et au façonnement de l'identité culturelle a été déjà éprouvée conceptuellement et théoriquement par Munzele Munzimi (janvier-février 2013). Le caractère cosmopolite de l'agglomération kinoise où plus de la moitié de la population est composée des personnes nées en ville et ayant des comportements de consommation très spécifiques, présente un intérêt d'aborder la question de la consommation des aliments à base ethniques en mettant l'accent sur les personnes venues d'autres régions du pays dont on présume qu'ils ont certaines habitudes alimentaires ancrées. C'est ainsi que dans une approche empirique quatre hypothèses sont formulées :

- Les ressortissants d'autres régions du pays résidant à Kinshasa préféreraient leurs aliments de base ethniques aux extra-ethniques.
- Concernant ces Kinois provenant d'autres régions du pays, leur préférence des aliments de base ethniques aux plats extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études.
- Les Kinois ressortissants d'autres régions du pays consommeraient plus les aliments de base ethniques qu'extra-ethniques aussi bien régulièrement qu'actuellement pour les raisons plus culturelles qu'économiques.
- Concernant les ressortissants d'autres régions du pays résidant à Kinshasa, la consommation régulière et actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études.

La plausibilité des trois premières hypothèses est renforcée par le principe de l'ethnicité des produits, la fonction hédoniste de l'alimentation, le principe d'incorporation, et la notion de certitude. L'ethnicité des produits fait référence à l'origine géographique des produits,

établissant ainsi une association forte (stéréotypée) entre un produit et un pays spécifique dans l'esprit du consommateur et créant un lien catégoriel entre un type de produit ou une marque et un pays (Cally, 7 déc. 2014 ; Usunier, 2002). La fonction hédoniste consiste à manger pour le plaisir (Bricas, 1998). Le principe d'incorporation (Nemeroff & Rozin, 1989 ; Lalhoul, 1998; Fumey, 3 décembre 2007) suggère que l'on acquiert les caractéristiques de l'aliment que l'on consomme. Il illustre l'orthodoxie ou l'idée de protection de l'identité culturelle (clanique, tribale, régionale ou nationale), car l'alimentation demeure l'un des domaines culturels les plus résistants au changement (Bouly de Lesdain, 2002 ; Diasio, et al., 2009). En effet, elle représente une manière particulièrement visible d'exprimer les différences (Barou, avril 2006). Enfin, la notion de certitude évoque le degré de confiance avec lequel le consommateur croit que son opinion sur un produit est correcte (Cally, 2012).

La quatrième hypothèse est étayée par la théorie du parcours de vie (Gherghel, 2013 ; Dumont, 2015). Cette théorie prend en compte le contexte historique, social et personnel des individus, soulignant que l'expérience migratoire et ses effets varient en fonction de l'âge, du sexe, du statut social et du contexte historique de la migration.

2. Méthodologie

2.1. Participants

L'enquête a eu lieu à Kinshasa, la capitale de la RDC et plus précisément dans le « District de Tshiangu ». Le choix de celui-ci a été motivé par le mixage de plusieurs ethnies allochtones de Kinshasa. Au total, deux cent-seize personnes ont été interrogées. Après dépouillement des protocoles d'enquête, quatorze personnes ont été éliminées. Ce sont les personnes qui ont déclaré ne pas avoir connaissance de leurs aliments de base ethniques. Elles ont été identifiées avec la première question du questionnaire, « Connaissez-vous les aliments de base de votre branche ethnique ? », qui a servi de filtre. Par conséquent, l'étude a porté sur un échantillon non probabiliste, empirique, de convenance ou de volontaires de 204 personnes, échantillon varié selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études (Tableau 1).

Tableau 1 : Description de l'échantillon

Variables socio-démographiques	n	%
Genre		
Masculin	78	38,24
Féminin	126	61,76
Total	204	100,00
Âge		
Moins de 25 ans	16	7,84
26-40 ans	102	50,00
41 ans et plus	86	42,16
Total	204	100,00
État-civil		
Marié(e)	146	71,57
Célibataire	50	24,51
Divorcé(e)	8	3,92
Total	204	100,00
Niveau d'études		
Primaire	2	0,98
Secondaire (sans diplôme)	22	10,78
Diplômé d'État (Baccalauréat)	96	47,06
Supérieur et universitaire	84	41,18
Total	204	100,00

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

Numériquement, cet échantillon est dominé par les femmes, les 26-40 ans, les mariés et les détenteurs d'un diplôme d'études secondaires.

2.2. Instrument d'enquête

Le test des hypothèses s'est effectué avec la méthode d'enquête, c'est-à-dire le questionnaire, selon Louche (2015). Vu la spécificité de l'objet de la présente étude huit questions ont été posées. Les quatre premières ont récolté des informations relatives aux variables socio-démographiques, genre, âge, état-civil et niveau d'études. La cinquième a servi de filtre afin de cibler les personnes ayant connaissance des aliments de base de leurs ethnies. Les trois dernières, dites dichotomiques explicatives, ont porté sur la préférence de ces aliments, sur la régularité et l'actualité de leur consommation.

Les données récoltées ont été traitées avec la technique de comparaison des pourcentages et le test de khi-deux avec le logiciel SPSS 20. La technique de comparaison des pourcentages a permis de hiérarchiser les réponses des participants et le test de khi2 d'éprouver l'influence des variables socio-démographiques sur ces dernières.

3. Analyse et discussion des résultats

3.1. Première hypothèse

Les ressortissants d'autres régions du pays résidant à Kinshasa préféreraient leurs aliments de base ethniques aux extra-ethniques. Le test de cette première hypothèse (Tableau 2) a conclu à la préférence des aliments de base ethniques aux extra-ethniques. En effet, cette tendance illustre l'attachement des participants à leurs origines tribales à travers l'alimentation. Celle-ci permettant à un groupe de marquer ses différences elle est source d'identification au même titre

que le langage (Hubert, 1991). Elle est donc porteuse d'identité. Il s'agit de la fonction identitaire de la consommation alimentaire (Bricas, 1998).

Par ailleurs, l'alimentation étant, pour Hardy (1939), un geste habituel qui a du sens (Demangeon, 1940) les aliments de base ethniques ont, sociologiquement et psychologiquement, une importance particulière pour les membres du groupe ethnique qui les représentent. Car « consommer, c'est produire et s'approprier des significations indissociables du système socioculturel dans lequel on se situe » (Baudrillard, 1972). Cela reflète une combinaison unique de l'identité actuelle et des aspirations de chaque individu. Comme l'a dit Brillat-Savarin, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » (Quellier, 2021, p. 767).

Selon le principe d'incorporation : « On est ce qu'on mange. » (Rozin, 1994). L'alimentation parle de nous, à notre insu, et nous construit, plus qu'on ne se l'imagine, selon l'OMS (Psychologie.fr., 10 juin 2024). Autrement dit, elle sert à construire et faire connaître l'identité individuelle et collective.

Définie comme le degré d'appréciation ou de dépréciation pour un aliment (Pilgrim, 1957) la préférence alimentaire peut être justifiée également par la monotonie alimentaire, variable opérationnelle dans les habitudes alimentaires des Kinois tel que découvert par Muteba (2014). Elle joue un rôle important dans la décision relative au choix d'un produit alimentaire (Randall, et al., 1981).

Tableau 2 : Préférences alimentaires et leurs justifications

Aliments préférés	f	%	Justifications	f	%
Ethniques	148	72,55	Préservation des traditions	80	39,22
			Valeurs nutritionnelles	24	11,76
			Saveur	22	10,78
			Influence de l'entourage	12	5,88
			Faciles d'accès	10	4,90
			Sous-total	148	72,55
Extra-ethniques	56	27,45	Saveur	24	11,76
			Valeurs nutritionnelles	14	6,96
			Faciles d'accès	8	3,92
			Coût réduit	6	2,94
			Influence de l'entourage	4	1,96
Sous-total	56	27,45			
Total	204	100,00	Total	204	100,00

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

Hic et nunc, la préférence des aliments de base ethniques est substantiellement confortée par la préservation des traditions bien que le « manger » ait, selon Alain Bernard et al. (1980) ses raisons que la raison ne connaît pas. L'ethnicité des produits alimentaires consommés renvoyant à leur origine et incarnant la notion de certitude les participants préfèrent les produits alimentaires dont ils sont apparemment sûrs, notamment les aliments ethniques de base. C'est pourquoi, à défaut de consommer leurs aliments de base ethniques, ils (les Kinois) procèdent à

une certaine substitution dans les « modèles » de consommation (Muteba, 2014), car les préférences sont les conséquences de l'utilité qui découle de la consommation d'une certaine qualité et quantité d'aliments. Elles sont donc justifiées par la fonction nutritionnelle de la consommation alimentaire. Elles riment également avec la monotonie, caractéristique de l'habitude et de l'alimentation des Kinois depuis des années (Muteba, 2014).

Cependant, les participants préfèrent les aliments extra-ethniques, prioritairement, pour leur saveur. Ce sont donc des signaux ou des facteurs sensoriels (Nestlé Nutri Pro, juin 2024 ; Etiévant, et al., 2010), des facteurs intrinsèques selon Khan (1981), des facteurs d'ambiance ou des attributs du produit (Ayadi, 2005), l'un des déterminants majeurs des comportements alimentaires qui plaident en leur faveur. Il s'agit de la fonction hédoniste de l'alimentation.

3.2. Deuxième hypothèse

« Concernant les Kinois ressortissants d'autres régions du pays, leur préférence des aliments de base ethniques aux plats extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études ». Le test de cette hypothèse rapporte des résultats concordants (Tableau 3). En effet, tous les khi-deux calculés sont inférieurs aux khi-deux tabulés. Par conséquent, aucune variable sociodémographique n'influe sur la préférence des aliments de base ethniques aux extra-ethniques.

Tableau 3 : Étude différentielle des préférences alimentaires

Variables	Aliments ethniques	Aliments extra-ethniques	Total	Valeurs statistiques	Décision statistique
Genre	Masculin	60	18	$\chi^2_c = 0,24$ dl = 1 $\chi^2_t = 3,84$	$\chi^2_c < \chi^2_t$ H0 acceptée
	Féminin	88	38		
	Total	148	56		
Âge	Moins de 20 ans	80	24	$\chi^2_c = 0,29$ dl = 2 $\chi^2_t = 5,99$	$\chi^2_c < \chi^2_t$ H0 acceptée
	26-40 ans	60	28		
	41 ans et plus	8	4		
	Total	148	56		
État-civil	Célibataire	34	16	$\chi^2_c = 1,65$ dl = 2 $\chi^2_t = 5,99$	$\chi^2_c < \chi^2_t$ H0 acceptée
	Marié(e)	110	36		
	Divorcé(e)	4	4		
	Total	148	56		
Niveau d'études	Primaire	4	0	$\chi^2_c = 2,19$ dl = 3 $\chi^2_t = 7,89$	$\chi^2_c < \chi^2_t$ H0 acceptée
	Secondaire (sans diplôme)	14	4		
	Diplômé d'état (Baccalauréat)	80	20		
	Supérieur et universitaire	50	32		
	Total	148	56		

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

En d'autres termes, la préférence des aliments de base ethniques aux aliments extra-ethniques ne dépend ni du genre ni de l'âge ni de l'état-civil ni du niveau d'études. C'est-à-dire qu'il n'y

a pas de différence significative entre les femmes et les hommes, entre les moins et les plus âgés, entre les marié(e)s, les célibataires et les divorcé(e)s, et entre les participants de différents niveaux d'études.

L'âge ne discrimine donc pas les participants par rapport à leurs préférences alimentaires quand la famille est considérée comme un déterminant primordial des choix alimentaires. En effet, les choix alimentaires des adolescents et des adultes sont généralement les mêmes que ceux qui étaient adoptés par les parents (diversification alimentaire, composition des repas...) - Avenir Santé Mutuelle, 13/09/2022.

Cependant, selon Zappalà (2019), les comportements alimentaires devraient évoluer en fonction de l'âge. Il souligne que l'environnement géographique (variabilités agricoles entre territoires, notamment entre zones urbaines et rurales) et l'environnement culturel (normes socio-culturelles propres aux groupes d'appartenance) interagissent avec des facteurs individuels tels que le genre et l'âge pour déterminer les (...) préférences alimentaires des consommateurs. De plus, les nouvelles générations ont inversé leurs priorités en valorisant les besoins de réalisation avant les besoins de base, contrairement aux générations précédentes (Etiévant, et al., 2010, p. 17). Elles privilégient les produits transformés, tandis que les générations plus anciennes préfèrent les produits frais, conservant ainsi les habitudes d'achat acquises au cours de leur vie.

Par ailleurs, la nourriture est sexospécifique (Freedman, 2019 ; Tsékénis, 2010) dans plusieurs cultures africaines. Autrement dit, certains aliments ou plats sont plus associés à un sexe qu'à l'autre ; ou encore les choix alimentaires spécifiques au sexe sont des stéréotypes des préférences alimentaires des hommes et des femmes.

Le genre et l'âge sont des variables déterminantes dans le processus de consommation, influençant et définissant les besoins nutritionnels des individus (Ben Guirat, 2008 ; Darpy & Kojoue, 2016 ; Sabbagh et Etiévant, Septembre-Octobre 2012 ; Conseil National de l'Alimentation, 6 juil. 2022).

En plus, d'après l'étude de l'ANSES menée entre 2014 et 2015 sur un échantillon de 5 800 personnes représentatives de la population (près de 3 100 adultes et 2 700 enfants), la consommation alimentaire est positivement associée au niveau d'études, chez les adultes (Le Foll, 19 juillet 2017).

Toutefois, les considérations culturelles apportent un autre éclairage. La culture définit, dans l'alimentation, ce qui est bon à manger ou pas – et manger ce n'est pas seulement se nourrir, c'est surtout ce qui est bon à penser (<https://www.ethnoconso.com> › culture, 6 juin 2024). Elle

influe sur le visible, l'interprétation des choses et l'organisation de l'environnement. À l'instar de la géographie culturelle nord-américaine l'alimentation est considérée comme un trait culturel visible et un trait culturel non matériel centré sur la perception positive (préférences) ou négative (préjugés, tabous alimentaires) de certains produits consommables (Gade, 1976).

En tant que normes sociales les réglementations alimentaires (les prescriptions et les proscriptions) relient la consommation au maintien de l'identité culturelle par l'alimentation (Lewis, et al., 31 oct. 2022). En effet, les prescriptions alimentaires sont des aliments que l'on devrait manger et qui sont considérés comme culturellement appropriés. Les proscriptions alimentaires sont des aliments interdits et considérés comme inappropriés.

Également appelées tabous alimentaires et causes de la diversité des comportements alimentaires (<https://lycee-ci.online> > mod > ressource > view, 6 avril 2024), les interdictions alimentaires contribuent à établir et à maintenir l'identité d'un groupe au même titre que les interdits relatifs aux croyances religieuses.

Cela illustre le concept de la « géographie de l'homme lui-même » (Claval, 2003), qui considère l'être humain comme un produit de culture. Autrement dit, celui-ci est façonné par le contexte de sa naissance, par l'acquisition de divers savoir-faire, pratiques et valeurs.

3.3. Troisième hypothèse

« Les Kinois ressortissants d'autres régions du pays consommeraient plus les aliments de base ethniques qu'extra-ethniques aussi bien régulièrement qu'actuellement pour les raisons plus culturelles qu'économiques. »

Au vu des données du tableau 4, la consommation régulière des aliments de base ethniques est légèrement supérieure à celle des aliments extra-ethniques. Les approches primordiale et objective (Munzele Munzimi, janvier-février 2013) peuvent expliquer cette préférence pour les aliments de base ethniques. L'approche primordiale met en avant l'importance des groupements fondamentaux, tels que la famille et l'ethnie, dans l'intégration des individus et affirme que la socialisation est essentielle à l'acquisition de l'habitus. L'approche objective, quant à elle, aborde la question identitaire en se basant sur des critères objectifs, mesurables, et contextuels comme l'origine, la langue, la culture, la religion, le territoire, l'ethnie et le village. Elle considère les pratiques alimentaires comme des acquis.

Les aliments de base ethniques sont consommés régulièrement pour leur saveur et leurs valeurs nutritionnelles, par habitude et pour conserver les traditions.

Quant aux aliments extra-ethniques ils sont consommés régulièrement à cause de la rareté des aliments de base ethniques, de leur mauvais goût, de leur coût élevé, pour varier l'alimentation, à cause de l'influence de l'entourage et des risques de maladie.

Actuellement, les aliments de base ethniques sont encore plus consommés que les aliments extra-ethniques mais dans une proportion très faible. Les raisons de la consommation actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques relèvent, comme dans le cas de la consommation régulière, de la dimension sensorielle en tant qu'attribut du produit selon D'Hauteville (2003) ou ce sont les facteurs intrinsèques (saveur, odeur, valeur nutritionnelle) selon Khan (1981).

Ces résultats confirment les observations de l'Office québécois de la langue française (2002) sur les habitudes alimentaires. Ces habitudes sont influencées par des facteurs sensoriels (goût, texture, odeur, couleur), socioculturels, psychologiques, socioéconomiques, environnementaux et politiques. D'après Biscontin (2018, p. 32), elles sont en lien avec la famille, les amis, l'école, la communauté proche et l'environnement géographique de l'individu.

Tableau 4 : Consommation régulière et actuelle et leurs justifications

Rythmes de consommation et leurs justifications											
Consommation régulière											
Consommation actuelle											
Types de plats	R	f	%	Justifications	f	%	f	%	Justifications	f	%
Plats ethniques	Oui	110	53,92	Saveur	40	19,60	24	11,76	Valeurs nutritionnelles	10	4,90
				Valeurs nutritionnelles	22	10,78			Habitude	6	2,94
				Habitude	20	9,80			Saveur	4	1,96
				Conservation des traditions	20	9,80			Influence de l'entourage	2	0,98
				Faciles d'accès	4	1,96			Coût réduit	2	0,98
	Coût réduit	4	1,96	Sous-total	110	53,90	Sous-total	24	11,76		
	Non	94	46,08	Rareté	22	10,78	8	3,92	Saveur	4	1,96
				Mauvais goût	20	9,80			Faciles d'accès	2	0,98
				Coût élevé	16	7,84			Coût réduit	2	0,98
				Variation de l'alimentation	14	6,86			Sous-total	8	3,92
Influence de l'entourage				12	5,88	Habitude			50	24,51	
Sources des maladies	10	4,90	Manque de pouvoir d'achat	40	19,61						
Sous-total	94	46,10	Sous-total	172	84,31	Valeurs nutritionnelles	32	15,69			
TOTAL	204	100,00	TOTAL	204	100,00	Variation de l'alimentation	30	14,71			
Plats extra-ethniques								Influence de l'entourage	20	9,80	
								Sous-total	172	84,31	
Plats ethniques et Plats extra-ethniques								TOTAL	204	100,0	

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

Dans le cadre de cette étude, l'alimentation actuelle des participants est dominée par une alimentation mixte. Celle-ci consiste en une combinaison de traditions alimentaires ethniques et extra-ethniques, une pratique souvent désignée sous le terme de pendulisme (Askegaard, et al., 2005) que nous qualifions de pendulisme alimentaire à l'instar du pendulisme identitaire de Bouriche (2023). Cette pratique s'illustre par une alternance entre la consommation des aliments de base ethniques et celle des aliments extra-ethniques.

Plusieurs facteurs soutiennent cette tendance : l'accoutumance, les contraintes financières, les valeurs nutritionnelles, la recherche de diversité alimentaire et l'influence de l'entourage. Ainsi, les habitudes alimentaires des ménages à Kinshasa ont évolué significativement, subissant de profondes modifications (Muteba, 2014). La migration expose les habitudes alimentaires traditionnelles à l'influence de nouveaux modèles et à diverses contraintes pratiques, telles que l'approvisionnement et la disponibilité des produits (Etiévant, et al., 2010). Les mouvements de population génèrent de nouveaux modes de consommation (Malassis et Gherzi, 1996), nécessitant une adaptation au nouveau contexte (Munzele Munzimi, janvier-février 2013).

Les systèmes alimentaires des migrants congolais à Kinshasa semblent s'éloigner des pratiques culturelles traditionnelles. Abramson (2014) souligne la polyvalence des choix alimentaires, influencés par des investissements personnels, sociaux et culturels. Les arbitrages alimentaires résultent d'une combinaison de plusieurs habitudes en fonction des circonstances. Les cultures alimentaires évoluent constamment, devenant hybrides et sujettes à des réinventions et réappropriations permanentes (Borzakian, et al., 2023). Cette perspective remet en question l'approche déterministe qui considère le consommateur comme un agent passif (Borzakian, et al., 2023).

Elle obéit au principe de "disponibilité-accessibilité alimentaire" selon lequel on consomme ce qui est accessible et abordable (Mahieu, 2019). Une alimentation disponible, accessible économiquement, physiquement et socialement, et utilisable assure une sécurité alimentaire (Food and Agriculture Organization, 2024).

La faible influence de la culture d'origine dans le contexte migratoire peut être expliquée par plusieurs théories : l'assimilation, l'intégration sociale, la socialisation, la cohésion sociale, le capital social et les réseaux sociaux, la sélectivité migratoire, le contact et la mobilité sociale. Ces dynamiques illustrent la complexité des processus d'adaptation et d'intégration des migrants dans leurs nouveaux environnements alimentaires.

La théorie de l'assimilation (notamment l'assimilation culturelle et identificatoire) préconise que les immigrants adoptent, au fil du temps et des générations, les normes, valeurs et comportements de la société d'accueil.

La théorie de l'intégration sociale (Boucher, 2007) suggère que les migrants et la société d'accueil s'adaptent.

La théorie de la socialisation soutient que les migrants, et surtout leurs enfants, subissent une socialisation dans le nouveau contexte culturel, influencée par les interactions sociales (les relations avec des membres de la société d'accueil qui facilitent l'apprentissage des codes culturels) et les médias de la société d'accueil qui influencent les perceptions et les comportements des migrants.

La théorie de la cohésion sociale consiste fondamentalement à penser ce qui rassemble et comment continuer à rassembler en dépit de ce qui sépare (Forse & Parodi, 2009).

La théorie du capital social (Ponthieux, 2006) ou des réseaux sociaux considère que les relations tissées au sein d'un réseau social (physique et/ou virtuel) permettent de mobiliser des ressources (Cucchi & Fuhrer, 2011). Selon elle, ces dernières (les ressources culturelles) permettent le maintien de la culture d'origine tout en facilitant l'intégration dans la culture d'accueil.

Pour la théorie de la sélectivité migratoire (Chesnais, 1986 ; Piguet, 2013), ceux qui choisissent de migrer peuvent avoir des caractéristiques spécifiques qui les rendent plus susceptibles de s'adapter à la nouvelle culture et de réduire ainsi l'impact de leur culture d'origine.

La théorie du contact (Allport, 1954) soutient que le contact intergroupes peut réduire, sous certaines conditions, les préjugés et faciliter l'intégration culturelle et entraîner, par voie de conséquence, la diminution de l'influence de la culture d'origine (Nugier, 2021).

La théorie de la mobilité sociale (Merllié & Prévot, 1997) suggère que l'amélioration du statut socio-économique des migrants dans la société d'accueil peut entraîner une diminution de l'influence de la culture d'origine.

Mais par rapport à la deuxième partie de la troisième hypothèse à l'épreuve, les résultats sont mitigés. D'une part, les aliments de base ethniques sont plus consommés régulièrement et actuellement que les aliments extra-ethniques. D'autre part, les raisons culturelles sont moins déterminantes que les raisons économiques dans leur consommation régulière ou actuelle.

3.4. Quatrième hypothèse

« Concernant les ressortissants d'autres régions du pays résidant à Kinshasa, la consommation régulière et actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études. »

Pour les raisons de commodité expérimentale, cette quatrième hypothèse est divisée en deux hypothèses. La première suppose l'influence des variables socio-démographiques sur la consommation régulière et la deuxième celle des variables socio-démographiques sur la consommation actuelle.

3.4.1. L'hypothèse de l'influence des variables socio-démographiques sur la consommation régulière

« Concernant les immigrants rd-congolais à Kinshasa, la consommation régulière des aliments de base ethniques et extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études. »

Le test de cette hypothèse rapporte des résultats concordants (Tableau 5). En effet, tous les khi-deux calculés sont inférieurs aux khi-deux tabulés. Par conséquent, aucune variable sociodémographique n'influe sur la consommation régulière des aliments de base ethniques et extra-ethniques.

Tableau 5 : Influence des variables socio-démographiques sur la consommation régulière

Étude différentielle de la consommation régulière						
	Variabiles	Aliments ethniques	Aliments extra-ethniques	Total	Valeurs statistiques	Décision statistique
Genre	Masculin	50	28	78	$\chi^2_c = 2,63$ dl = 1	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Féminin	60	66	126		
	Total	110	94	204	$\chi^2_t = 3,84$	H0 acceptée
Âge	Moins de 20 ans	58	46	104	$\chi^2_c = 0,74$ dl = 2	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	26-40 ans	44	44	88		
	41 ans et plus	8	4	12		
	Total	110	94	204	$\chi^2_t = 5,99$	H0 acceptée
État-civil	Célibataire	78	68	146	$\chi^2_c = 0,08$ dl = 2	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Marié(e)	28	22	50		
	Divorcé(e)	4	4	8	$\chi^2_t = 5,99$	H0 acceptée
	Total	110	94	204		
Niveau d'études	Primaire	4	0	4	$\chi^2_c = 2,73$ dl = 3	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Secondaire (sans diplôme)	12	6	18		
	Diplômé d'état (Baccalauréat)	54	46	100		
	Supérieur et universitaire	40	42	82	$\chi^2_t = 7,89$	H0 acceptée
	Total	110	94	204		

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

En d'autres termes, la consommation régulière d'aliments de base ethniques et extra-ethniques n'est influencée ni par le genre, ni par l'âge, ni par l'état civil, ni par le niveau d'études. Autrement dit, il n'y a pas de différence significative entre les femmes et les hommes, les jeunes

et les plus âgés, les personnes mariées, célibataires et divorcées, ou entre les participants de différents niveaux d'éducation. Cela confirme le caractère insignifiant de ces variables, comme déjà observé dans l'étude des préférences alimentaires (voir Tableau 3). Par conséquent, l'hypothèse selon laquelle les variables socio-démographiques influenceraient la consommation régulière est rejetée.

3.4.2. L'hypothèse de l'influence des variables socio-démographiques sur la consommation actuelle

« Concernant les immigrés rd-congolais à Kinshasa, la consommation actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques varierait selon les variables sociodémographiques genre, âge, état-civil et niveau d'études. » Le test de cette hypothèse rapporte des résultats concordants (Tableau 6). En effet, tous les khi-deux calculés sont inférieurs aux khi-deux tabulés. Par conséquent, aucune variable sociodémographique n'influe sur la consommation actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques.

Tableau 6 : Influence des variables socio-démographiques sur la consommation actuelle

Étude différentielle de la consommation actuelle							
Variables		Aliments ethniques (1)	Aliments extra-ethniques (2)	(1) & (2)	Total	Valeurs statistiques	Décision statistique
Genre	Masculin	16	2	60	78	$\chi^2_c = 2,63$ dl = 1	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Féminin	8	6	112	126		
	Total	24	8	172	204	$\chi^2_t = 3,84$	H0 acceptée
Âge	Moins de 20 ans	12	2	90	104	$\chi^2_c = 2,63$ dl = 1	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	26-40 ans	10	4	74	88		
	41 ans et plus	2	2	8	12		
Total	24	8	172	204	$\chi^2_t = 3,84$	H0 acceptée	
État-civil	Célibataire	6	2	42	50	$\chi^2_c = 2,63$ dl = 1	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Marié(e)	18	4	124	146		
	Divorcé(e)	0	2	6	8		
Total	24	8	172	204	$\chi^2_t = 3,84$	H0 acceptée	
Niveau d'études	Primaire	4	0	0	4	$\chi^2_c = 2,63$ dl = 1	$\chi^2_c < \chi^2_t$
	Secondaire (sans diplôme)	14	4	0	18		
	Diplômé d'état (Baccalauréat)	80	20	0	100		
	Supérieur et universitaire	4	4	78	82		
Total	98	28	78	204	$\chi^2_t = 3,84$	H0 acceptée	

Source : Nos enquêtes de terrain auprès des habitants de Tshangu (Kinshasa)

En d'autres termes, la consommation actuelle des aliments de base ethniques et extra-ethniques ne dépend ni du genre, ni de l'âge, ni de l'état-civil, ni du niveau d'études. C'est-à-dire qu'il n'y a pas de différence significative entre les femmes et les hommes, entre les moins et les plus âgés, entre les marié(e)s, les célibataires et les divorcé(e)s, et entre les participants de différents

niveaux d'études. Telle est la confirmation du caractère inopérant de ces variables constaté précédemment dans l'étude des préférences alimentaires (Tableau 3) et de la consommation régulière des aliments de base ethniques et extra-ethniques (Tableau 5). Dès lors, l'hypothèse de l'influence des variables socio-démographiques sur la consommation actuelle est infirmée. Or, la variable genre s'est révélée opérante dans l'enquête de Tanoh & Danhi (2024). En effet, le décryptage des données récoltées par ces derniers, auprès des ménages producteurs de cacao ivoiriens, ont montré une différence significative de comportement entre les conjoints dans la manière d'allouer les ressources (matériels et financières) du ménage aux différents postes de dépenses (Tanoh & Danhi, 2024, p.36).

Conclusion :

Les Kinois provenant d'autres régions du pays préfèrent leurs aliments de base ethniques aux aliments extra-ethniques. Ils les consomment certes régulièrement et actuellement. Cependant, loin de leur terroir ils entretiennent d'avantage un syncrétisme alimentaire à l'heure actuelle au détriment de l'orthodoxie alimentaire. Les aliments de base ethniques sont préférés pour les raisons culturelles et nutritionnelles, alors que les aliments extra-ethniques le sont pour les raisons hédonistes ou sensorielles. Les aliments de base ethniques sont consommés *prioritairement* pour les raisons culturelles, les aliments extra-ethniques pour les raisons hédoniques et les deux à la fois pour les raisons personnelles et socio-économiques.

Par ailleurs, les variables genre, âge, état-civil et niveau d'études n'influent ni sur la préférence des aliments ni sur leur consommation régulière ni sur leur consommation actuelle.

La préférence des aliments de base ethniques et leur consommation régulière et actuelle illustrent donc l'expression de l'identité culturelle à travers l'alimentation.

Bien qu'intéressants les présents résultats puissent être consolidés en élargissant la taille de l'échantillon et en contrôlant les variables tel que le niveau de revenu et la taille de ménage, l'âge du chef de ménage, le nombre de sources de revenu par ménage, le lieu de naissance du chef de ménage, l'origine ethnique, les conditions d'approvisionnement, la restauration hors-foyer.

Socialement, ils réactivent l'importance des routes de déserte agricole et l'importance de leur réhabilitation pour un approvisionnement permanent et moins onéreux des marchés urbains en produits de terroir. Ainsi pourrait être garantie la sécurité alimentaire à tout Congolais quel que soit son lieu de résidence.

Enfin, la culture étant dynamique l'épreuve de l'identité culturelle avec l'alimentation dans le contexte migratoire peut être enrichie avec l'approche longitudinale.

Bibliographie

- Abdallah-Pretceille M. (2023). *L'éducation interculturelle*. Que Sais-je ? P.U.F.
- Abramson J. (2014). Pratiques alimentaires, choix et individualisation : l'intérêt de la démarche biographique. In *Manger-entre plaisirs et nécessités. Sociologie et sociétés*, Volume 46, Number 2, p. 157-179.
- Alain Bernard J. M., Salles P., Thouvenot C. (1980). Consommation alimentaire : une orientation interdisciplinaire. In : *Annales de Géographie*, t. 89, n°493, 1980. pp. 258-272.
- Allport G.W. (1954). *The nature of prejudice*. Addison-Wesley.
- Askegaard S., Arnould E.S. & Kjeldgaard D. (2005). Postassimilationist ethnic consumer research: qualifications and extensions. *Journal of Consumer Research*, 16(2):160-170.
- Avenir Santé Mutuelle. (13/09/2022). *Les facteurs qui influencent l'alimentation*.
- Ayadi K. (2005). *Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur*. JMAM-2005-J1_Articles.pdf.
- Barou J. (avril 2006). Alimentation et société. *Cahier Santé conjuguee*, n°36 – Manger conjugué.
- Baudrillard J. (1972). *Pour une critique de l'économie politique du signe*. Paris : Gallimard.
- Ben Guirat R. (2008). L'approche du genre pour comprendre l'achat des biens durables à gain de temps : Cas des femmes tunisiennes en l'an 2000. *La Revue des Sciences de Gestion*, 1, n°229, p. 29-39.
- Bervoets W. et Lassance M. (1950). *Modes et coutumes alimentaires des Congolais en milieu rural*, Bruxelles, Académie royale des Sciences coloniales.
- Biscontin A. (2018). *Habitudes alimentaires : évolution, caractéristiques, impact sur la santé et génétique nutritionnelle*. Sciences pharmaceutiques. dumas-01812567.
- Bonkena B., Poncelet M., Michel B. et Kinkela Savy C. (2018). « La consommation alimentaire et son évolution à Kinshasa. République Démocratique du Congo », *Tropicultura*, 38, 3, 506-5019.
- Borzakian M., Fumey G. & Raffard P. (29 November 2023). Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué? *The cultural approach and geography of francophone food studies : a missed opportunity, Anthropology of food* URL: <http://journals.openedition.org/aof/8052>.
- Boucher M. (2007). Les théories de l'intégration à l'épreuve de la régulation sociale. *Vie sociale*, 2007/2 (n°2), p. 23-43.

- Bouly de Lesdain S. (2002). Alimentation et migration, une définition spatiale. In *Alimentations contemporaines*, (Garabuaou-Moussaoui I. et al., eds.), L'Harmattan, Paris: 173-189.
- Bouriche M. (6 juillet 2023). *Le pendulisme identitaire et ses effets sur la consommation, entre résistance et rétro acculturation : Le cas de la communauté algérienne de France*. Thèse de Doctorat, Université Paris Dauphine-PSL.
- Bousquet A., Chabot L. et Ganahoa V. (4 février 2018). *Les habitudes alimentaires et les applications*. <https://www.lesmondesnumeriques.net> ›.
- Bricas N. (1998). *Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique*. Montpellier : Cirad. (Série urbanisation, alimentation et filières vivrières ; Document 1).
- Bricas N. & Walser D. (2021). L'évolution des habitudes alimentaires. In Bricas N., Conaré D. & Walser M. *Une écologie de l'alimentation*. Versailles : Éditions Quae.
- Cally, R. (2012). *La certitude des consommateurs : concept et analyse des effets dans le cas de la nationalité de la marque*. Sarrebruck : Éditions Universitaires Européennes.
- Cally, R. (7 décembre 2014). « Psychologie du consommateur et certitude des acheteurs. » sur www.eepsys.com, *revue électronique de psychologie et sciences humaines*.
- Cardon P., Depecker T. & Plessz M. (2019). Les cultures alimentaires. Dans *Sociologie de l'alimentation*. P. 43-69.
- Chesnais J.-C. (1986). « La transition migratoire ». *La transition démographique*, Ined Éditions, <https://doi.org/10.4000/books.ined.13487>.
- Claval P. (2003). *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*. Paris : Armand Colin.
- Conseil National de l'Alimentation. (6 juil. 2022). Avis 90 : *Nouveaux comportements alimentaires. Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables*. [https://cna-alimentation.fr › uploads › 2022/07](https://cna-alimentation.fr/uploads/2022/07).
- Cucchi, A. & Fuhrer, C. (2011). Capital social et usage des technologies de l'information et de la communication (TIC) : une analyse par les réseaux sociaux. *Management & Avenir*, 45, 179-206.
- Darpy D. & Kojoue L. (2016). Chapitre 12. Les caractéristiques socioéconomiques du consommateur. Dans *Comportements du consommateur*. P. 351-382.
- Demangeon A. (1940). La géographie psychologique. *Annales de géographie*, 278-279, p. 134-137.
- D'Hauteville F. (2003). Processus sensoriel et préférence gustative : apport de la recherche expérimentale au Marketing agroalimentaire. *Revue Française de Gestion*, 194, 4/5, 13-27.

- Diasio N., Hubert A., Pardo V. (2009). Alimentations adolescentes en France : principaux résultats du programme de recherche. AlimAdos, OCHA ed., *Cahiers de l'Ocha 14*, OCHA, Paris.
- Dumont A. (2015). La théorie du parcours de vie et la recherche en violence conjugale. Fiche synthèse Méthodologie, <https://www.raiv.ulaval.ca/publications/fichiers>.
- Etiévant, F. Bellisle, Dallongeville J., Etilé F., Guichard E., Padilla M. & Romon-Rousseaux M. (éditeurs). (2010). Les comportements alimentaires : quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? *Synthèse de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA à la demande du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche*. Paris : INRA.
- FAO. (1987). *La cinquième enquête mondiale sur l'alimentation*. Rome : FAO.
- Food and Agriculture Organization. (14/06/2024). <https://www.fao.org/toolbox/basic-knowledge> Gestion Durable des Forêts (GDF) Boîte à outils.
- Forse M. & Parodi M. (2009). Une théorie de la cohésion sociale. *The Tocqueville Review/La revue Tocqueville*, 30 (2), pp.9 - 35. 10.1353/toc.0.0024. hal-03459999.
- Freedman P. (2019). *Food The History of Taste*. Thames&Hudson.
- Fumey G. (3 décembre 2007). Du déterminisme en géographie de l'alimentation. Société de Géographie in *Les géographes lisent le monde*. Société de Géographie <https://socgeo.com/2007/12/03/du-determinisme-en-...>
- Fumey G. (2010). *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*. Paris : CNRS Éditions.
- Gade D. W. (1976). « L'optique culturelle dans la géographie américaine », *Annales de géographie*, 85(472) : 672-693.
- Gherghel, A. (2013). *La théorie du parcours de vie. Une approche interdisciplinaire dans l'étude des familles*. Québec : Presses de l'Université Laval.
- Hardy G. *La géographie psychologique*. Paris : Gallimard, 1939.
- <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/alimentation>. (16/11/2023). Alimentation. *Géoconfluences*.
- <https://www.avenirsantemutuelle.fr> > ... > Thema Santé., 13 sep. 2022).
- <https://lycee-ci.online/mod/resource/view> (6 avril 2024).
- <https://www.ethnoconso.com/culture>. (6 juin 2024). *La culture au centre des comportements* – Ethnoconso.
- Hubert A. (1991). L'anthropologie nutritionnelle : aspect socioculturel de l'alimentation. *Cahier d'études et de recherche francophone/santé*, 1(2), 165-168.

- Khan M.A. (1981), Evaluation of food selection patterns and preferences, *CRC, Critical Review of Food Science Nutrition*, 15, 129-153.
- Lalhou S. (1998). Le principe d'incorporation : les effets magiques de la représentation. *Dans penser manger : Alimentation et représentations sociales*. P.U.F. : Psychologie sociale, p. 127-140.
- Le Foll, C. (19 juillet 2017). *L'alimentation, grand marqueur des inégalités sociales en France*. Les Décodeurs.
- Lemoigne J.L. (1995). *La modélisation des systèmes complexes*. Paris : Dunod.
- Lewis D.G., Hasty J. & Snipes M.M. (31 oct. 2022). 14.4 : *Alimentation et identité culturelle -Global*, LibreTexts <https://query.libretexts.org> > Français > 14.04: _Aliment...
- Louche C. (2015). *Introduction à la psychologie du travail et des organisations : Concepts de base et applications*. 3^{ème} Édition, Armand Colin.
- Maghraoui S. & Najjar M. (2024). « Changement des comportements alimentaires pendant la crise pandémique Covid-19 : Etude qualitative ». *Revue Internationale des Sciences de Gestion*. « Volume 7 : Numéro 1 », pp : 673 – 699.
- Mahieu, C. (2019). *L'accessibilité sociale à l'alimentation durable dans les Projets Alimentaires Territoriaux : Analyse comparative de quatre territoires de la France métropolitaine*. Mémoire d'Ingénieur Agronome par Apprentissage, AgroParisTech & Montpellier SupAgro, 81 p.
- Malassis L. & Gherzi G. (1996). *Économie de la production et de la consommation : méthodes et concepts*. Paris : Cujas.
- Malassis L. & Gherzi G. (2000). Sociétés et économie alimentaire. In : *Économie rurale*. N°255-256.
- Merllié D. & Prévot J. (1997). *La mobilité sociale*. La Découverte.
- Munzele Munzimi J-M. (janvier-février 2013). L'alimentation comme fondement de l'identité culturelle in *Mouvements et Enjeux sociaux*, n°76, pp. 15-30.
- Muteba Kalala D. (2014). Caractérisation des modes de consommation alimentaire des ménages à Kinshasa : Analyse des interrelations entre modes de vie et habitudes alimentaires. *Thèse de doctorat* Inédite, Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech.
- Nemeroff C., & Rozin P. (1989). "You are what you eat": Applying the demand-free "impressions" technique to an unacknowledged belief. *Ethos*, 17(1), 50-69.
- Nestlé Nutri Pro. (juin 2024). [Nestlé nutripro https://www.nutripro.nestle.fr](https://www.nutripro.nestle.fr) > [article > sociologie-comp...Sociologie et comportements alimentaires | Nutripro](#)
- Nolen J.L. (24 août 2017). « Consumer psychology [archive] », sur *Encyclopædia Britannica*.
- Nugier A. (2021). Théorie du contact intergroupe : passé, présent, et futur. *In-Mind FR*, 3.

- Office québécois de la langue française. (2002). La nutrition publique au menu – habitude alimentaire. https://www.oqlf.gouv.qc.ca › terminologie_nutrition.
- Office québécois de la langue française. (2006). *Grand dictionnaire terminologique*. Université Laval.
- Piguet É. (2013). « Les théories des migrations. Synthèse de la prise de décision individuelle ». *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 29 (3), pp. 141-161.
- Pilgrim F.J. (1957). The component of food acceptance and their measurement, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 5, 2, 171-175.
- Ponthieux S. (2006). *Le capital social*. Repères : La Découverte.
- Poulain J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris : Privat.
- Psychologie.fr. (10 juin 2024). <https://www.psychologie.fr › article › culture-et-habitude...>
- Quellier F. (2021). *Histoire de l'alimentation – De la préhistoire à nos jours*. Belin, Passés composés.
- Randall E. et Sanjur D. (1981), Food preferences-Their Conceptualization and relationship to Consumption. *Ecology of Food and Nutrition*, 11, 151-161.
- Rastoin J.-L. & Ghersi G. (2010). *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Paris : Quae.
- Rozin P. (1994). La magie sympathique. In : Fischler C. *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Paris : Autrement, 22-37.
- Sabbagh C. et Etiévant P. (September-October 2012). Les comportements alimentaires. Dossier : Mondialisation et impact sur les consommations alimentaires. *Oléagineux, Corps gras, Lipides*, 19(5) : 261–269.
- Schein E.H. (1986). *Organizational culture and leadership: A dynamic view*. San Francisco : Jossey Bass.
- Sorre M. (1952). « La géographie de l'alimentation ». *Annales de géographie*, 61(325):184-199
- Tanoh F. & Danhi A. (2024). « Précarité socio-économique, structuration des dépenses de consommation et stratégies de résilience des ménages de producteurs de cacao en Côte d'Ivoire ». *Revue Internationale du chercheur*, « Volume 5 : Numéro 1 », pp : 19-43.
- Tsékenis E. (2010). La “frontière africaine” revisitée : “ethnogenèse” dans les Grassfields de l'est (le cas de la chefferie bamiléké de Batié). *Canadian Journal of African Studies / Revue Canadienne Des Études Africaines*, 44(1), 142–177.
- Usunier J.-C. (2002). L'ethnicité des produits : une approche exploratoire, dans *Décisions Marketing*, 2002/3 (N° 27), pages 35 à 49, Éditions EMS.
- Zappalà D. (2019). Les habitudes culinaires jouent un rôle central pour la cohésion de la communauté italienne. *Bulletin Pierre Renouvin*. Cain.info.