

QUAND LES CANTINES SE METTENT À TABLE...

Commensalité et identité sociale



Sous la direction de
Géraldine COMORETTO, Anne LHUISSIER, Aurélie MAURICE

Quand les cantines se mettent à table...

Commensalité et identité sociale

Sous la direction de Géraldine Comoretto,
Anne Lhuissier, Aurélie Maurice

Dans la même collection

- *L'alimentation sous contrôle : tracer, auditer, conseiller*, L. BONNAUD, N. JOLY, 2012.
- *Au plus près de l'assiette, Pérenniser les circuits courts alimentaires*, C. HÉRAULT-FOURNIER, A.H. PRIGENT-SIMONIN (coord.), 2012.
- *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets de contexte et appropriations*, CARDONA *et al.* (coord.), 2014.
- *Conseil privé en agriculture. Acteurs, pratiques et marché*, C. COMPAGNONE, F. GOUIET, P. LAMARTHE (coord.), 2015.
- *Agriculture et développement durable. Guide pour l'évaluation multicritère*, J. LAIREZ, P. FESCHET, J. AUBIN *et al.* (coord.), 2015.
- *Paysage, biodiversité fonctionnelle et santé des plantes*, S. PETIT, C. LAVIGNE (coord.), 2019.

Édition : Juliette Blanchet

Conception de la maquette de la collection et couverture : Brigitte Mignotte

Montage PAO : Hélène Bonnet / Studio 9

Infographie : Clémence Cautain, Hélène Bonnet / Studio 9

Photo de couverture : établissement de restauration collective © eyecrave/iStock

Filigrane de couverture : Allégorie de la Science. Statue de Jules Blanchard située sur le parvis de l'Hôtel de Ville à Paris.

Aux termes du *Code de la propriété intellectuelle*, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle, de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du *Code de la propriété intellectuelle*.

L'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie doit être obtenue auprès du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) – 20 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris
Tél. : 01 44 07 47 70 / Fax 01 46 34 67 19.



© Éditions Quae/Educagri éditions, 2020

ISBN Éditions Quae :
papier 978-2-7592-3114-0
PDF 978-2-7592-3115-7
ePub 978-2-7592-3116-4

ISBN Educagri éditions :
papier 979-10-275-0359-9
PDF 979-10-275-0360-5
ePub 979-10-275-0361-2

ISSN : 1768-2274

Éditions Quae
RD 10, 78026 Versailles Cedex
Tél. 01 30 83 35 48
www.quae.com

Educagri éditions
BP 87999 – 21079 Dijon Cedex
Tél. 03 80 77 26 32
www.editions.educagri.fr

Sommaire

REMERCIEMENTS	5
INTRODUCTION.....	7
Partie 1. La cantine. Marqueur de différenciation et support d'identité des actifs.....	19
Chapitre 1. La pause méridienne des actifs : modes et lieux de restauration en temps contraint	23
Étudier le temps et les lieux des repas hors domicile à partir des enquêtes	
Emploi du temps de l'Insee.....	25
Les lieux de la pause méridienne.....	27
La durée des repas de midi.....	30
Conclusion	33
Chapitre 2. La cantine des usines Ford de Blanquefort dans la mémoire des ouvriers sénégalais retraités : un vécu commun avec les ouvriers français	45
Carnet de cantine... carnet ethnographique.....	46
Manger « moderne » à la cantine, c'est faire partie du nous « bordelais »	47
La commensalité de la cantine comme fabrique d'un en-commun ouvrier	50
Complicités nourricières	52
Jeunesse, frites et amour	53
La cantine de l'égotisme.....	54
Conclusion	55
Partie 2. Manger ensemble. De l'école primaire à la maison de retraite, la commensalité institutionnelle en question.....	57
Chapitre 3. Trouver sa place parmi ses pairs : partager un repas à la cantine en primaire et au collège.....	61
Se placer à table : entre commensalité institutionnelle et stratégies de contournement	63
Choisir ou subir sa place à table.....	69
La composition des tablées, un enjeu des sociabilités enfantines et adolescentes.....	73
Conclusion	76

Chapitre 4. Construction du rapport à la cantine chez les enfants de migrants : contrainte, adaptation et adhésion socialement différenciées	79
Cadre de l'étude.....	80
Qui va à la cantine en ZEP? Variation selon l'origine sociale, l'âge et le sexe	85
Typologie du rapport à la cantine chez les enfants de migrants.....	91
Conclusion	99
 Chapitre 5. Quand les critères médicaux et sociaux redessinent les formes de la commensalité : le cas de l'alimentation en Ehpad	103
L'agencement des tablées à l'épreuve de critères médicaux et sociaux.....	105
Le service à table : la commensalité à rude épreuve.....	108
Le contenu des assiettes : sentiment de dépossession et résistances aux normes institutionnelles	111
Conclusion	115
 Partie 3. Bien nourrir et éduquer les usagers? Genèse et perceptions de l'activité des professionnels de la restauration collective.....	117
 Chapitre 6. Réforme des conduites et formations de diététique après la Seconde Guerre mondiale	121
Les formations de diététique.....	123
L'économie du besoin	126
Pratique sacerdotale et réforme des conduites de vie.....	131
 Chapitre 7. Perceptions professionnelles et parentales de la restauration scolaire : un service à la croisée de découpages institutionnels dans un contexte d'éducation à la santé.....	139
Les programmes d'éducation au « bien manger », de l'école aux restaurants scolaires.....	141
Une restauration « déscolarisée » : le point de vue des professionnels	143
Une restauration « scolarisée » : le point de vue des parents	147
Conclusion	153
 CONCLUSION GÉNÉRALE.....	157
 LISTE DES AUTEURS.....	159

REMERCIEMENTS

L'élaboration de cet ouvrage a bénéficié du soutien financier du CNRS (CMH, Axe INES), de la Fondation Nestlé France, d'INRAE (métaprogramme Did'it), de l'Université Sorbonne Paris Nord (LEPS EA 3412 et IRIS UMR 8156) et de la Ville de Paris (programme Émergences, projet Cantinégalité).

Les éditrices remercient chaleureusement les membres du collectif Solal pour leur lecture et leurs corrections des toutes premières versions des chapitres qui composent ce livre.

INTRODUCTION

Géraldine Comoretto, Anne Lhuissier, Aurélie Maurice

La restauration collective représente près de 4 milliards de repas servis chaque année en France, soit 11 millions de repas par jour, répartis entre trois secteurs : l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), la santé et le social (hôpitaux, maisons de retraite, établissements pénitentiaires) et le travail (restaurants d'entreprise et d'administration) (Laporte, 2012 ; Romeyer, 2012). Représentant à elle seule 85 % de la restauration hors foyer, la restauration collective est mise au défi de répondre à des enjeux de natures différentes : nutritionnels, environnementaux, sanitaires, économiques, sociaux et éducatifs. L'action publique s'oriente vers un encadrement de plus en plus strict des repas pris en collectivité afin de proposer une offre alimentaire saine, durable et accessible à tous. Un récent décret paru en avril 2019 dans le cadre de la loi Egalim fixe les contours des modalités d'approvisionnement et de composition des repas servis en restauration collective (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). Ce texte de loi, qui doit entrer en vigueur en janvier 2022, indique que les établissements chargés d'une mission de service public devront tous fournir 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Depuis plusieurs années, on observe également un fourmillement d'initiatives à l'échelle locale, visant à répondre à un ou plusieurs de ces enjeux : nous pouvons citer le programme « Paris Alimentation durable », qui plaide en faveur d'une alimentation biologique et de saison ; la démarche « Mon restau responsable », qui encourage les restaurants collectifs à proposer une offre de proximité et à limiter le gaspillage ; le dispositif national « Plaisir à la cantine », qui vise à former les acteurs de la restauration scolaire dans un objectif d'améliorer le service de restauration ; enfin, d'autres initiatives sont attentives à pourvoir une formation spéciale aux chefs exerçant dans des institutions aux publics spécifiques tels que les Ehpad¹.

Si les établissements sont tous concernés par ces enjeux de société, ils ne se distinguent pas moins par des différences abyssales en matière de financement et d'intérêt politique, entre repas des enfants (crèches, cantines scolaires), des actifs (restaurants d'entreprise et d'administration) et des personnes en institution (maisons de retraite), mais aussi prisons, hôpitaux, centres d'hébergement d'urgence... Un véritable fossé existe en matière d'investissement public dans la restauration collective, en attestent ces chiffres : les communes ont dépensé 3,2 milliards d'euros en 2016 pour la restauration scolaire, alors que dans les Ehpad, le budget d'hébergement (qui comprend la restauration) est à la charge du résident qui, en fonction de sa situation financière, peut percevoir des aides publiques.

Par-delà les considérations politiques et économiques (Dubuisson-Quellier, 1999), c'est l'image même des restaurants collectifs qui souffre d'une certaine ambivalence. Les cantines connaissent en France un succès ambigu : alors que

1. Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

pour certains la restauration collective fournit l'assurance d'au moins un repas équilibré dans la journée pour les adultes (Mahé et Francou, 2014) ou les enfants, certains parents craignent que leurs enfants ne soient pas rassasiés lorsqu'ils n'apprécient pas ce qui est servi à la cantine scolaire. Ces opinions divergentes sur la cantine expriment une fracture sociale plus générale au sein de la société française, entre ceux qui exigent de bien manger (que ce soit en matière de qualité organoleptique ou nutritionnelle) et ceux qui attendent d'abord de manger à leur faim. Pareille fracture sociale se donne particulièrement à voir dans les chiffres de fréquentation des cantines scolaires : l'enquête du Cnesco² menée en 2017 révèle que 27% seulement des collégiens scolarisés en REP+³ fréquentent la cantine, contre 70% dans le reste des établissements français (Cnesco, 2017). La plupart des jeunes élèves issus de milieux défavorisés ne fréquentent pas la cantine et peuvent être dans un état de malnutrition alarmant, ce qui n'est pas sans conséquence en matière de santé publique. La restauration collective connaît donc aujourd'hui un vrai paradoxe. Alors que des institutions telles que les hospices, les prisons et les établissements scolaires ont historiquement été les lieux d'élaboration d'un savoir scientifique et pratique en matière de diététique et de nutrition, c'est dans ces mêmes institutions que la qualité des repas est depuis toujours (Maho et Pynson, 1989) et aujourd'hui encore la plus décriée. Néanmoins, en tant que spécificité française, la cantine est également objet de convoitise et de fascination pour nombre de pays étrangers.

Bien que les établissements — écoles, entreprises, administrations, hôpitaux, maisons de retraite... — se distinguent par des objectifs, des enjeux et des publics spécifiques, tous doivent être en mesure de répondre à cette double contrainte d'une gestion *collective* de goûts et de spécificités *individuels* (handicaps, régimes alimentaires, maladies). Et ce dans un cadre réglementaire de plus en plus contraignant. L'alimentation en cadre scolaire est la première à recevoir une attention accrue des pouvoirs publics à la fin du xx^e siècle, notamment sur le plan de la qualité nutritionnelle, qui ne cesse de se renforcer (Anses, 2016; Conseil national de l'alimentation, 2017). La circulaire ministérielle de 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments instaure pour la première fois une approche globale de l'alimentation collective. Elle fait suite à l'instauration en 1999 du GPEMDA⁴, ancêtre de l'actuel GEMRCN⁵, qui fixe les objectifs prioritaires à atteindre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité — non seulement pour les élèves, mais également pour l'ensemble des publics concernés par la restauration collective à caractère social. Les objectifs du GEMRCN sont fondés sur ceux du PNNS⁶ dont la 4^e édition est en cours (2019-2023).

2. Conseil national d'évaluation du système scolaire.

3. Spécification pour les Réseaux d'éducation prioritaire (REP) confrontés aux plus grandes difficultés économiques et sociales.

4. Groupement permanent d'étude des marchés sur les denrées alimentaires.

5. Groupe d'étude des marchés en restauration collective et en nutrition.

6. Le Programme national Nutrition Santé (PNNS), lancé en 2001, est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition, <https://www.mangerbouger.fr/PNNS>.

Le PNA⁷ lancé en 2010 vise à promouvoir l'accès de tous à une alimentation de qualité. Ce programme entend s'appuyer sur la restauration collective comme levier pour une meilleure alimentation.

Cet ouvrage n'entend pas proposer une nouvelle évaluation de la qualité nutritionnelle ou gustative des repas servis en institutions. Il met l'accent sur une dimension négligée, car ne faisant l'objet d'aucune réglementation, et pourtant fondamentale des repas pris en collectivité, qu'il s'agisse des enfants comme des actifs ou des personnes âgées : leur fonction sociale.

LA CANTINE DANS LES RECHERCHES EN SCIENCES SOCIALES

Les recherches en sciences sociales sur la restauration collective sont très cloisonnées selon le type de publics. Ce cloisonnement détermine en partie la nature des questionnements. L'étude des repas des enfants met davantage l'accent sur le contenu de ce qui est mangé et sa qualité, là où les recherches sur les restaurants d'entreprise privilégient l'étude des relations professionnelles. Ces approches appartiennent souvent à d'autres champs de la sociologie que celui de la sociologie de l'alimentation : enfance, travail, migration, etc. Retracer à grands traits ces différentes approches fournit quelques points de repère sur la littérature récente en matière de repas collectifs et permet de mieux y situer les contributions du présent ouvrage.

Les cantines scolaires et universitaires : contenu des repas, inégalités sociales et santé

Les recherches françaises en sciences humaines se sont prioritairement penchées sur les cantines scolaires ou les restaurants universitaires (Hermet, 2001 ; Grignon, 2003 ; Téchoueyres, 2003 ; Comoretto, 2015). La majorité des travaux sur la restauration scolaire porte sur le collège, en particulier sur les consommations et les représentations associées à la cantine au prisme de la structure sociale (César, 2002, 2006) ou sur la baisse de la fréquentation des cantines (Hermet, 2001 ; Tichit, 2012). Les repas à la cantine ont fait l'objet d'observations qui ont conduit notamment à une meilleure connaissance de ce qui y est réellement consommé par les enfants et des jeux qui peuvent s'y dérouler (Guétat, 2008 ; Guétat et Lioré, 2009 ; Comoretto, 2014 ; Maurice, 2014, 2015). Rappelons qu'en France, 60% des enfants de maternelle ou de primaire déjeunent à la cantine. Lorsque les deux parents travaillent, ce pourcentage s'élève à 72% en maternelle et 69% en primaire (Sautory *et al.*, 2011) et respectivement à 68% et 70% pour les collégiens et les lycéens (Cnesco, 2017).

Ces travaux répondent en partie à l'intérêt croissant des pouvoirs publics à l'égard de l'alimentation enfantine, qui porte sur deux préoccupations principales : la désaffection observée notamment dans les collèges de zone d'éducation prioritaire (ZEP) révélant des inégalités sociales dans l'accès à la

7. Plan national pour l'alimentation, dont la 3^e édition est en cours (PNA3 2019-2023), <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action>.

cantine, et la qualité nutritionnelle des plats servis (Dubuisson *et al.*, 2007; Tavoularis *et al.*, 2012)⁸. Plus récemment, les recherches ont élargi ces thématiques à celles des repas bio, végétariens ou halal ainsi qu'à la question des allergies (Papi, 2012; Pernin, 2014), non sans lien avec les débats contemporains sur les particularismes alimentaires (Fischler, 2013). Enfin, il existe de rares travaux sur les repas en collectivité dans le cadre de vie institutionnel comme les mineurs en foyers ou en prison (Ossipow, 2014; Le Caisne, 2012).

Du côté de la littérature scientifique anglophone, les travaux sur la restauration scolaire apparaissent plus nombreux, notamment lorsque les chercheurs questionnent le poids de l'appartenance sociale et ethnique des élèves dans la définition des pratiques et des comportements alimentaires enfantins (Nukaga, 2008; Bahr Bugge, 2010). Ces enquêtes visent dans le même temps à mettre au jour le rôle que peuvent jouer les repas scolaires dans la lutte contre les inégalités de santé (Pike et Colquhoun, 2014). Ils se sont intéressés plus précocement que la France aux enjeux environnementaux de la restauration scolaire afin, entre autres, de montrer dans quelle mesure les réformes alimentaires scolaires, inégales selon les régions du monde, peuvent contribuer à une politique en faveur d'une alimentation durable (Morgan et Sonnino, 2008). Mais, à l'instar des travaux français, les chercheurs anglophones dressent ce même constat d'une relative faiblesse du nombre d'études portant sur la construction sociale du rapport à l'alimentation des enfants et des adolescents et ses enjeux, alors même que l'attention portée à l'alimentation des jeunes dans les débats publics ne cesse de croître.

L'alimentation au travail : pause repas, encadrement et relations professionnelles

L'alimentation au travail est un second chantier de recherche pour les sciences sociales. Les questionnements y sont plus orientés vers les enjeux qui se nouent autour des temps de pause alimentaire aussi bien du côté de l'encadrement que des salariés. Un numéro récent du *Mouvement social* sur le thème de l'alimentation au travail rappelle que les cantines représentent un observatoire privilégié des relations d'autorité et des sociabilités au sein du monde du travail et, au-delà, de l'état de la société : « Les formes prises par le repas au travail donnent à voir divers ordres sociaux, invitent à réinterroger la variété des logiques de contrôle, d'encadrement et de pouvoir qui ne portent pas seulement sur le temps de travail et le temps de manger, mais également sur le contenu même de l'assiette et les relations au sein du monde ouvrier » (Gacon, 2014, p. 8). À partir de la thématique de l'alimentation au travail, il s'agit d'aborder trois grandes questions des sciences sociales : la chronologie du phénomène industriel, la fabrique du consentement dans les relations et les hiérarchies professionnelles et les sociabilités propres au monde du travail. Ce numéro de référence vient compléter des travaux menés antérieurement sur les cantines ouvrières au siècle passé en Angleterre (Burnett, 1966), en France (Lhuissier, 2001), en Suisse (Tanner, 1999; Bruegel, 2004) ou en Allemagne (Thoms, 2009) par exemple.

8. Un rapport de l'Afssa faisant état d'une faible qualité des aliments proposés (Afssa, 2000) a donné lieu à la publication d'une circulaire (n° 2001-118) énonçant de nouveaux principes quant à la composition des repas.

Les recherches menées en histoire font en partie écho aux travaux menés sur les repas au travail en anthropologie et en sociologie (Monjaret, 2001). C'est probablement parce que les pauses méridiennes s'effectuent dans le contexte professionnel qu'elles ont d'abord été étudiées par des spécialistes du travail, plutôt que par des sociologues de l'alimentation, à l'exception de Fischler (1990) et Poulain (2001 ; Laporte et Poulain, 2014). Les repas sur le lieu de travail ont fourni des terrains privilégiés d'observation des rapports de domination entre classes, entre hommes et femmes, ou encore interraciaux. S'interrogeant sur la façon d'appréhender les relations interraciales dans l'industrie, Hughes prend pour exemple la cantine de l'usine pour observer les « réseaux de relations informelles » qui prévalent sur un lieu de travail (Hughes, 1996). Différents secteurs d'activité ont été explorés. Des monographies d'ateliers (repas pris à la cantine ou sur la ligne de production) mettent en évidence de quelle façon le temps et les lieux des repas sont l'occasion pour les ouvriers de briser l'ordre imposé par la hiérarchie sur la base de liens autres que ceux du travail (Schweitzer, 1982 ; Flamant, 1997 ; Hatzfeld, 2002). En milieu hospitalier, étudié aussi par Corbeau (2001) et Poulain *et al.* (1999, 2002), Anne Vega (2001) met en évidence l'intérêt pour les soignants des moments de consommation (cigarettes, friandises, cafés, repas) qui permettent de médiatiser la tension entre soignants et malades, mais aussi les relations entre membres du personnel hospitalier soumis à de plus en plus de contraintes. En ce qui concerne le secteur tertiaire, différents articles présentent les pauses alimentaires comme des lieux de régulation où se donne à voir l'état des relations sociales (Lafaye, 2001 ; Raulio, 2011). Les pauses n'y sont pas appréhendées comme un espace extérieur aux activités professionnelles, mais en constituent une des modalités. Ainsi, dans un centre EDF étudié par Jamard (2014), les salariés recourent différenciellement à trois principaux lieux pour déjeuner : le réfectoire, le restaurant d'entreprise et l'espace du bureau. Si la cantine est le lieu majoritaire, les deux autres sont marqués par de fortes spécificités. Au réfectoire, on apporte sa nourriture et n'y mange pas qui veut : l'accès au réfectoire ne se fait qu'au terme d'un « processus initiatique ». À cet espace ouvrier, masculin, symbole d'une résistance ouvrière, pourrait, de façon schématique, s'opposer l'espace du bureau, surinvesti par une population féminine d'employées et de cadres. Manger dans son bureau suppose de se le réapproprier comme espace intime en apportant des objets personnels et en y pratiquant des activités domestiques et individuelles (tricot, lecture, etc.). Dans un entre-deux, la cantine, majoritairement fréquentée, est appréciée pour des raisons différentes selon les rationnaires : alternative au fait de rentrer chez soi, de manger seul ou de faire du trajet ; éviter de cuisiner et de faire un repas ; enfin, elle est perçue comme un temps et un espace de convivialité qui se traduisent par une commensalité genrée, hommes et femmes se séparant en groupes distincts. Le cloisonnement des espaces où l'on mange participe aussi de leur hiérarchisation. En analysant les repas dans différents ministères, Anne Vega montre une autre facette des repas au travail, qui participent de près aux différenciations internes au sein et entre ministères. Au quotidien, le personnel des ministères se partage entre trois principaux lieux de repas : la cantine pour le personnel administratif, les popotes, lieux de consommation spécifiques aux conseillers, en retrait de toute rencontre officielle et protocolaire, et les espaces privés pour les ministres, situés dans leur bureau ou à proximité. Cette

distinction participe d'une gradation de la qualité des repas et du service. Le choix des menus et la façon dont les ministres invitent à leur table indiquent ainsi la position dans la hiérarchie économique et sociale des convives, mais aussi la hiérarchie entre ministères (Vega, 2003). Enfin, la restauration collective a été investie par la sociologie des professions, au travers de recherches portant sur la formation des professionnels et leurs conditions d'exercice (Dondeyne, 2002 ; Mériot, 2002 ; Laporte, 2010 ; Monchatre, 2010).

La dimension conviviale des repas au travail transparait finalement peu dans l'ensemble de ces travaux, alors même qu'elle est une grille de lecture majeure dans certaines circonstances (Lindén et Nyberg, 2009 ; Kniffin *et al.*, 2015). Les cantines sont souvent abordées sous l'angle de leur coût, de leurs contraintes ou de leur désaffectation. Mais qu'en est-il de la commensalité institutionnelle (Grignon, 2001 ; Rosset, 2018) ?

PLAN DE L'OUVRAGE

L'ouvrage rassemble les résultats de recherches empiriques menées par des sociologues et des anthropologues spécialistes de la sociologie de l'alimentation. Il aborde de façon à la fois spécifique et croisée les questionnements soulevés par les publics et les professionnels des cantines. Ce faisant, il permet de dépasser les travaux généralement cloisonnés par types de publics et livre une approche transversale des supports et des modalités de la commensalité institutionnelle.

L'ouvrage est organisé en trois parties qui mettent en évidence la diversité des problématiques qui traversent la question des repas pris en collectivité. Si certains sont propres à chaque public (les contraintes et l'organisation diffèrent selon le type d'établissement), d'autres sont communs à des publics très variés, comme la question de « trouver sa place à table », que l'on retrouve aussi bien à l'école qu'en Ehpad. La fonction sociale de la restauration collective, à travers l'acte commensal qu'elle instaure, en d'autres termes le « manger avec », est centrale, puisque interagir avec autrui et trouver sa place au sein du groupe et plus largement de la société constitue un des objectifs principaux de tout individu, quel qu'il soit (Goffman, 1973).

La première partie, « La cantine : marqueur de différenciation et support d'identité des actifs », est centrée sur les repas au travail des adultes salariés. Elle met en lumière le recours différencié au restaurant d'entreprise selon le statut professionnel, et nuance, sinon inverse, les interprétations de la cantine menées jusque-là sous l'angle de la domination. Les chapitres de cette partie rappellent à quel point la cantine peut favoriser la rencontre entre salariés d'origines diverses et de quelle façon les plus dominés s'en emparent à plusieurs titres. Ils montrent aussi comment la commensalité à la cantine obéit à des critères de sexe, de race et de position sociale et professionnelle. Bien qu'historiquement mise en œuvre pour les ouvriers, la restauration sur le lieu de travail (cantine et bureau confondus) reste l'apanage des cadres. En revanche, les durées consacrées à la pause méridienne ne varient pas selon les caractéristiques sociales. Autrement dit, le temps consacré aux repas dans un contexte professionnel revêt un caractère intangible, voire incompressible, qui subsume la position sociale. Ces chapitres dessinent les rapports différents que des salariés

peuvent entretenir dans une expérience commune de commensalité dans le cadre de la cantine : tout à la fois marqueur de différenciation et support d'identité sociale. Non sans lien avec la problématique de la stratification sociale, la fréquentation des restaurants collectifs permet aussi de soulever la question de l'ethnicité et du processus d'acculturation des populations migrantes. L'expérience de la restauration collective met au jour des tensions entre des modèles alimentaires socialement et culturellement différents, voire contradictoires lorsque s'opposent par exemple pratiques familiales et scolaires, ou encore alimentation française et étrangère.

La deuxième partie questionne le rôle de l'institution sur la commensalité lorsque les repas sont partagés non pas par choix, mais par obligation (partielle ou totale). Intitulée « Manger ensemble : de l'école primaire à la maison de retraite, la commensalité institutionnelle en question », cette partie montre qu'à tout âge, le repas pris en collectivité ne va pas de soi. Dans les deux âges extrêmes de la vie, l'enfance et la vieillesse, on retrouve avec force l'idée que la restauration collective est un lieu de délégation des pratiques alimentaires : une institution décide pour soi de ce que l'on va manger. Qu'il s'agisse des élèves demi-pensionnaires en primaire et au collège ou des personnes âgées dépendantes placées en Ehpad, manger à la cantine constitue rarement un choix individuel, mais plutôt la réponse à une organisation, voire à une obligation familiale ou médicale. En institution, la commensalité naît dans les interstices normatifs laissés vacants par les professionnels qui encadrent ces repas. Le choix des convives, le placement autour des tables, les façons de manger sont redéfinis et négociés entre convives d'une part, et entre convives et personnel encadrant d'autre part. Des stratégies de contournement, voire de résistance aux règles du repas en collectivité voient le jour au sein des groupes de pairs, jeunes ou âgés. C'est bien la cantine comme théâtre des interactions entre pairs qui est analysée dans cette partie : amitiés, inimitiés, entraide, exclusion.

La troisième partie s'intéresse aux professionnels de la restauration collective chargés de penser et produire les repas servis chaque jour. Intitulée « Bien nourrir et éduquer les usagers ? Genèse et perceptions de l'activité des professionnels de la restauration collective », elle déplace le regard vers les professionnels de la restauration collective — diététiciens, nutritionnistes, cuisiniers — qui, responsables de l'administration de l'alimentation dans des institutions comme l'école et l'hôpital, se sont vu conférer un rôle primordial dans l'éducation à la santé des usagers, qu'ils soient malades ou bien portants. Ce rôle ne va pas sans générer une série de tensions. Ainsi, les premiers diététiciens doivent adapter une discipline hospitalière à l'administration quotidienne de repas à un public en bonne santé (lorsqu'ils intègrent la gestion des repas d'institutions scolaires, militaires ou professionnelles); les professionnels de la restauration scolaire sont investis d'un rôle éducatif pour lequel on ne leur donne pas les moyens humains et matériels de le réaliser. Cette partie pointe les attentes fortes qui s'expriment envers les repas collectifs dans un objectif de réforme des conduites de vie d'une population dont les professionnels s'emparent.

Cet ouvrage met l'accent sur la pluralité de sens que les repas collectifs peuvent prendre pour les individus en fonction de leur appartenance socio-démographique (sexe, âge, statut migratoire, classe sociale, etc.). Il permet de

comprendre leur rapport tant à la nourriture servie qu'aux professionnels investis autour de ces rassemblements collectifs qui rythment leurs journées, mais aussi aux autres convives avec lesquels ils partagent le repas. Dans le même temps, il met en évidence l'expérience commune de ces repas partagés dans les constructions identitaires, quel que soit l'âge ou l'origine des convives, dans la formation de l'identité sexuée pour des enfants, l'identité nationale pour des salariés immigrés ou l'identité sociale pour des personnes âgées dépendantes. Cette dimension représente un fil conducteur qui autorise aussi une lecture de chacun des chapitres. Ces identités se forment tant dans les interactions entre convives qu'entre convives et professionnels de la restauration collective qui leur assignent des statuts, que seuls des travaux ethnographiques sont à même de restituer.

Références bibliographiques

Agence nationale de sécurité sanitaire, 2016. *La restauration scolaire. Les travaux de l'Agence sur la fréquentation des cantines et la qualité nutritionnelle des repas servis*. Anses, dernière mise à jour 14/06/2016, <https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire>.

Bahr Bugge A., 2010. Young people's school food styles: Naughty or nice? *Young*, 18 (2), 223-243.

Bruegel M., 2004. Le repas à l'usine : industrialisation, nutrition et alimentation populaire. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51-3 (3), 183-98.

Burnett J., 1966. *Plenty and Want, a Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, London, Nelson.

César C., 2002. Collégiens et sociologues : mangeront-ils? Inconfort du chercheur contractuel et enjeux de méthode. In : *Regards croisés sur la santé* (Carricaburu D., Cohen P., eds), *Innovations et sociétés*, 2, 69-88.

César C., 2006. La restauration scolaire au collège : c'est bon pour qui? *La lettre scientifique de l'Institut français pour la nutrition*, 111, 1-7.

Cnesco, 2017. *Contribution sur la restauration scolaire*, Paris, 20 p.

Comoretto G., 2014. Des usages du jeu à la cantine. *Ethnologie française*, 44 (4), 707-717.

Comoretto G., 2015. *Manger entre pairs à l'école. Synchronisme et complémentarité des processus de socialisation*, thèse de doctorat de sociologie, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, Guyancourt, 616 p.

Conseil national de l'alimentation, 2017. *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*, avis n° 77, https://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/09/CNA_Avis77.pdf (consulté le 20 décembre 2019).

Corbeau J.-P., 2001. La filière du manger en milieu hospitalier. *Face à face. Regards sur la santé* (3), <http://journals.openedition.org/faceaface/565> (consulté le 20 décembre 2019).

Czernichow S., Martin A., 2000. *Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée : états des lieux*, Maisons-Alfort, Afssa, 36 p.

Dondeyne C., 2002. Professionnaliser le client : le travail du marché dans une entreprise de restauration collective. *Sociologie du travail*, 44, 21-36.

Dubuisson C., Dufour A., Lafay L., 2007. *Évaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006)*, Afssa, juillet 2007.

Dubuisson-Quellier S., 1999. Le prestataire, le client et le consommateur. Sociologie d'une relation marchande. *Revue française de sociologie*, XL-4, 671-688.

- Fischler C., 1990. Le mangeur et l'institution ou le paradoxe de l'alimentation collective. *Santé publique*, 2 (1), 63-66.
- Fischler C. (éd.), 2013. *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain?* Odile Jacob, Paris, 272 p.
- Flamant N., 1997. Compagnons et collaborateurs d'atelier, travail, subordination et dérision de l'ordre dans l'entreprise. *Gradhiva*, 21, 117-124.
- Gacon S. (dir), 2014. L'alimentation au travail depuis le milieu du XIX^e siècle. *Le mouvement social*, 247.
- Goffman E., 1973. *La mise en scène de la vie quotidienne. 2. Les relations en public*, Les Éditions de minuit, Paris, 368 p.
- Grignon C., 2001. Commensality and social morphology: an essay of typology. In: *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages* (Scholliers P., ed.), Berg, Oxford, 23-33.
- Grignon C., 2003. Alimentation et santé. 1^{re} partie : les repas. *OVE Infos*, 6, 1-14.
- Guétat M., 2008. Du plaisir en cantines. In : *Nourrir de plaisir. Régression, transgression, transmission, régulation?* (Corbeau J.-P., éd.), *Les Cahiers de l'OCHA*, Paris, 13, 40-46.
- Guétat M., Lioré J., 2009. Les ados et la cantine ou comment ménager la chèvre et le chou. In : *Alimentations adolescentes en France. Principaux résultats d'AlimAdos* (Diasio N., Hubert A., Pardo V., éd.), *Les Cahiers de l'OCHA*, Paris, 14, 57-66.
- Hatzfeld N., 2002. La pause casse-croûte. Quand les chaînes s'arrêtent à Peugeot-Sochaux. *Terrain*, 39, 33-48.
- Hermet A., 2001. De la faible fréquentation de la cantine en collèges de ZEP. *VEI Enjeux*, 127, 162-175.
- Hughes E.C., 1996. *Le regard sociologique, essais choisis*. Textes rassemblés et présentés par J.-M. Chapoulie, EHESS, Paris.
- Jamard M-L., 2014. La cantine à l'ère des « réformes ». Le repas du midi dans une grande entreprise publique en France dans les années 1990. *Le mouvement social*, 247 (1), 141-153.
- Kniffin K. M., Wansink B., Devine C. M. et al., 2015. Eating together at the firehouse: How workplace commensality relates to the performance of firefighters. *Human Performance*, 28 (4), 281-306.
- Lafaye F., 2001. Le café du matin dans le département d'une grande entreprise publique : convivialité ou autre manière de pratiquer les relations hiérarchiques? *Consommations et Sociétés*, 2, 149-1160.
- Laporte C., 2010. *Rationalisation des systèmes de restauration hors foyer et logiques d'action des professeurs de cuisine*. Thèse de sociologie sous la direction d'André Grelon, Université Toulouse Le Mirail.
- Laporte C., 2012. Restauration collective. In : *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Poulain J.-P., éd.), Quadrige dicos-poche, PUF, Paris, 1155-1160.
- Laporte C., Poulain J.-P., 2014. Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité. *Ethnologie française*, XLIV, 1, 861-872.
- Le Caisne L., 2012. Les jeunes détenus de Fleury-Mérogis et leurs pratiques alimentaires : créer du lien, se distinguer et hiérarchiser. *Revue d'Études en agriculture et environnement*, 93 (4), 353-378.
- Lhuissier A., 2001. Un dispositif pratique de gestion de la main d'œuvre, les cantines industrielles dans le second XIX^e siècle. *Consommations et Sociétés*, 2, 53-65.
- Lindén A.-L., Nyberg M., 2009. The workplace lunch room: an arena for multicultural eating. *International Journal of Consumer Studies*, 33 (1), 42-48.

- Mahé T., Francou A., 2014. *La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français*. Cahier de recherche, Credoc, Paris, 317, <http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C317.pdf>.
- Maho J., Pynson P., 1989. Les cantines, comment s'en débarrasser? In : *Nourritures, plaisirs et angouisses de la fourchette*, Autrement, Paris, 200-205.
- Maurice A., 2014. *Les préadolescents comme ressorts des actions de santé publique : analyse d'un projet d'éducation alimentaire en collège*, thèse de doctorat en sciences de l'éducation, Université Paris 5 René Descartes, Paris, 550 p.
- Maurice A., 2015. L'ambivalence du bonbon dans les interactions entre préadolescents au collège (France), *Anthropology of Food* [en ligne], 9.
- Mériot S.A., 2002. *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine*, CNRS Éditions, Paris, 332 p.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2019/4/23/AGRG1904273D/jo/texte> (consulté le 20 décembre 2019.)
- Monchatre S., 2010. *Êtes-vous qualifié pour servir?* La Dispute, Paris, 221 p.
- Monjaret A. (dir), 2001. Manger et boire sur les lieux de travail. *Consommations et sociétés. Cahiers pluridisciplinaires sur la consommation et l'interculturel*, L'Harmattan, Paris.
- Morgan K., Sonnino R., 2008. *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*, Earthscan, London, 231 p.
- Nukaga M., 2008. The underlife of kids' school lunchtime: Negotiating ethnic boundaries and identity in food exchange. *Journal of Contemporary Ethnography*, 37 (3), 342-380.
- Ossipow L., 2014. Se nourrir en foyer d'éducation : entre nécessité éducative et plaisirs commensaux. *Sociologie et Sociétés*, 46 (2), 205-228.
- Papi S., 2012. Islam, laïcité et commensalité dans les cantines scolaires publiques. Ou comment continuer à manger ensemble « à la table de la République »? *Hommes et Migrations*, 1296 (2), 126-135.
- Pernin J.-L., 2014. Le bio à la cantine. Impact sur les attitudes et comportements des parents d'élèves. *Économie rurale*, 339-340 (1), 113-127.
- Pike J., Colquhoun D., 2014. The relationship between policy and place: The role of school meals in addressing health inequalities. *Health Sociology Review*, 18 (1), 50-60.
- Poulain J.-P., 2001 Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise. *Consommations et Sociétés*, 2, 97-110.
- Poulain J.-P., Jeanneau S., Gineste M., 1999. *Le mangeur en milieu médicalisé*, APHP-Université de Toulouse 2.
- Poulain J.-P., Tibère L., Jeanneau S., 2002. *Regards croisés sur l'alimentation à l'hôpital*. Recherche commanditée par le ministère de la Santé, direction de l'hospitalisation et des soins.
- Raulio S., 2011. *Lunch eating patterns during working hours and their social and work-related determinants: study of Finnish employees*. Academic dissertation. Faculty of Medicine of the University of Helsinki / National Institute for Health and Welfare, Helsinki, <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/28082/luheat.pdf?sequence=1>.
- Romeyer C., 2012. La restauration collective en quête de solutions logistiques. In : *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires* (Prigent-Simonin A. H., Hérault-Fournier C., eds), chapitre 7, coll. Sciences en partage, Éditions Quæ, Versailles, 139-161.
- Rosset P., 2018. Changement(s) de paradigme? *Le Sociographe*, 62 (2), 7-11.
- Sautory O., Biaisque V., Vidalenc J., 2011. Le temps périscolaire et les contraintes professionnelles des parents. *Insee Première*, 1370, 4 p.

- Schweitzer S., 1982. *Des engrenages à la chaîne, les usines Citroën, 1915-1935*, Presses universitaires de Lyon, Lyon, 204 p.
- Tavoularis G., Naveos S., Hebel P., 2012. Comparaison de la qualité alimentaire des déjeuners pris en cantines scolaires par rapport à ceux pris ailleurs. *Réalités en nutrition et en diabétologie*, 41, 19-24.
- Tanner J., 1999. *Fabrikmahlzeit : Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950*, Chronos, Zürich.
- Tavoularis G., 2012. La cantine scolaire garantit la diversité alimentaire, mais les ados résistent. *Consommation et Modes de vie*, Credoc, 253.
- Téhoueyres I., 2003. Eating at school in France. An anthropological analysis of the dynamics and issues involved in implementing public policy, 1970-2001. In: *Eating out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century* (Jacobs M., Scholliers P., eds.), Berg, Oxford/New York, 373-388.
- Thoms U., 2009. Physical reproduction, eating culture and communication at the workplace. The case of industrial canteens in Germany 1850-1950. *Food and History*, 7 (2), 119-153.
- Tichit C., 2012. L'émergence de goûts de classe chez les enfants de migrants. Modèles concurrents de goûts et pratiques alimentaires. *Politix*, 3 (99), 51-77.
- Vega A., 2001. Pauses et pots à l'hôpital : une nécessité vitale. *Consommations et Sociétés*, 2, 137-148.
- Vega A., 2003. *Dans les cuisines des ministères*, Hachette Littératures, Paris, 220 p.

