Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du "consommateur" en France au tournant du XXe siècle

Martin Bruegel

► To cite this version:

Martin Bruegel. Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du "consommateur" en France au tournant du XXe siècle. Actes de la Recherche en Sciences Sociales, 2013, 199, pp.28-45. 10.3917/arss.199.0028 . hal-02649208

HAL Id: hal-02649208

<https://hal.inrae.fr/hal-02649208>

Submitted on 29 May 2020

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

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

FICHES

Hygiène alimentaire

Au sortir du grand amphithéâtre de la Faculté de Médecine, où le congrès international d'hygiène alimentaire vient de se réunir pour la première fois, deux congressistes poursuivaient avec animation la discussion des importantes questions, qui avaient occupé la séance.

Et voici que, sur un banc du boulevard Saint-Germain, ils aperçoivent Jean Guenille.

D'un croûton de pain dur et d'un cornet de pommes de terre frites, Jean Guenille faisait son unique et mélancolique repas.

— Qu'est-ce que vous mangez là?... demandèrent, en s'approchant, les congressistes.

— Des pommes de terre et un morceau de pain, dit Jean Guenille.

— Et hier, qu'est-ce que vous avez mangé?

— Dame! hier, mes bons messieurs, je n'avais pas trouvé de pommes de terre.

— En somme, reprit l'un des savants, vous tenez que le régime végétarien peut suffire au développement des énergies modernes?

Jean Guenille esquissa un geste vague.

— Sériez-vous partisan d'un régime empirique? s'inquiéta d'une voix soupçonneuse et déjà courroucée l'autre savant.

Vivement, Jean Guenille protesta :

— Je ne suis pas empirique, messieurs, je suis républicain, aussi vrai que je m'appelle Jean Guenille!

— Allons, Jean Guenille, dit le savant calmé, j'aime à croire qu'en vous nourrissant au hasard, en mangeant ainsi n'importe quoi, vous ne péchez que par ignorance.

» C'est cette ignorance que nous voulons détruire.

» Prenez-y garde, Jean Guenille: nous sommes un certain nombre de savants, des physiciens, des chimistes, des économistes, des médecins, et même des vétérinaires, qui nous sommes donné la peine de rechercher quelle nourriture rationnelle était la mieux appropriée à la machine humaine.

» Il est temps, — comme l'a fort éloquentement déclaré l'un des nôtres, — il est temps que les règles empiriques, qui avaient servi jusqu'à présent à l'alimentation de l'homme, — à votre alimentation, Jean Guenille, ne dites pas non!... — cèdent enfin la place à des normes scientifiquement établies.

» Rationnelle, — entendez-vous bien, Jean Guenille, — une nourriture rationnelle!... »

MONSIEUR PICKWICK.

CE BILLET JOURNALISTIQUE met bien en scène la distance qui sépare les experts des milieux qu'ils souhaitent réformer, et qui se traduit en une ignorance des préoccupations de ces catégories sociales.

Un distant miroir

La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XX^e siècle

La campagne pour une « alimentation rationnelle », intense mais courte puisqu'elle ne dure qu'une décennie avant la Première Guerre mondiale, constitue un moment-clé dans la fabrication du type d'individu requis dans une économie libérale. Jusqu'alors le fait alimentaire se présentait surtout sous l'aspect de l'offre : les pouvoirs publics s'étaient souciés de l'approvisionnement afin de prévenir des émeutes frumentaires et de garantir la santé publique¹. Un changement paradigmatique se produit dans la deuxième moitié du XIX^e siècle quand l'accent se déplace sur la demande. L'alimentation, de loin le poste le plus important des budgets modestes (plus de 50 %), devient le terrain où former les consommateurs effectuant leurs achats sous contrainte budgétaire. La gestion de l'alimentation s'offre alors comme activité quotidienne où intérioriser les principes qui sous-tendent le fonctionnement d'une économie de marché : esprit d'économie, règles d'épargne, prise en compte du temps, utilisation de dispositifs de prévoyance. Mais au-delà de ces normes de comportement se profile, dans cette période de bouleversements des conventions et nomenclatures de toutes sortes

(sociale, économique, politique), la course à la définition du monde social. Loin de représenter l'intérêt général ou un intérêt commun à tous les individus, le consommateur autonome représente un standard idéologique permettant de mesurer – et de stigmatiser – les écarts de conduite.

L'irruption dans la discussion publique en France de la figure du consommateur doté de la compétence de faire des choix rationnels doit beaucoup à la tuberculose. Elle doit peu en revanche à la discussion sur sa capacité de rassembler des individus divisés par leurs positions dans le marché du travail (comme apparemment aux États-Unis² et en Angleterre³), ou à la protection de la clientèle d'origine modeste (comme la pratique le mouvement des coopératives de consommation⁴), ou encore à l'achat éthique visant l'amélioration des conditions de production (l'objectif de la Ligue sociale des acheteurs en France⁵ ou d'associations similaires ailleurs⁶), à la traduction politique des réflexions engagées en économie⁷, aux efforts philanthropiques des années 1850 à 1880 qui visent à solidifier l'assise matérielle des familles ouvrières⁸ et encore moins à une définition juridique dont l'élaboration commencera

1. Nicolas Bourguinat, *Les Grains du désordre. L'État face aux violences frumentaires dans la première moitié du XIX^e siècle*, Paris, Éd. de l'EHESS, coll. « Civilisations et sociétés », 2002.

2. Gary Cross, *An All-Consuming Century. Why Commercialism Won in Modern America*, New York, Columbia University Press, 2000, p. 17-65.

3. Frank Trentmann, "Knowing consumers

– histories, identities, practices", in Frank Trentmann (éd.), *The Making of the Consumer. Knowledge, Power and Identity in the Modern World*, Oxford, Berg Publishers, 2005, p. 9-10.

4. Charles Gide, *Cours d'économie politique*, 7^e éd., Paris, Sirey, 1923, p. 517-525, 478-479.

5. Marie-Emmanuelle Chessel, *Consommateurs engagés à la Belle Époque. La Ligue*

sociale d'acheteurs, Paris, Les Presses de Sciences Po, coll. « Académique », 2012.

6. Gudrun M. König, "Die Erziehung der Käufer. Konsumkultur und Konsumkritik um 1900", *Vokus*, 15(1), 2005, p. 39-57.

7. Alessandro Stanziani, « Consommateur », in Alessandro Stanziani (dir.), *Dictionnaire historique de l'économie-droit, XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, LGDJ, 2007, p. 82-86.

8. Anne Lhuissier, *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris/Versailles, Éd. de la MSH/Quæ, 2007, p. 51-65, 88-95.

9. Louis Pinto, « Le consommateur : agent économique et acteur politique », *Revue française de sociologie*, 31(2), 1990, p. 179-198.

bien après la Deuxième Guerre mondiale⁹. La découverte, en 1882, du bacille responsable de la contagion tuberculeuse n'enlève rien à la conviction que l'encombrement des logements, le surmenage et la malnutrition favorisent son incidence¹⁰. Cette étiologie environnementale permet au gouvernement d'envisager (mais de mettre en œuvre fort timidement) des politiques d'assainissement et d'aménagement des quartiers insalubres et de projeter un contrôle de la production et du transport alimentaires afin d'améliorer la situation sanitaire de la population. Toutefois, si l'influence de la sous-alimentation sur le développement de la tuberculose est un fait reconnu¹¹, aucune solution collective ne se présente pour réduire les risques attribués aux comportements individuels. Il est possible de construire un dispositif de crachoirs (et de commercialiser des crachoirs de poche pour les malades) pour enrayer la contamination. Mais sur quelle base et de quelle manière convaincre notamment les ménages modestes ayant « une mauvaise hygiène alimentaire »¹² de bien manger ?

Les pratiques de consommation se situent au-delà de l'emprise d'autorités réticentes à recourir à un contrôle des prix. L'information sur les caractéristiques des aliments se présente alors comme l'autre levier pour modifier les habitudes. Deux options s'offrent pour parvenir à susciter les choix souhaités : ou bien imposer un étiquetage identifiant les produits, ou bien, par des opérations pédagogiques ou publicitaires, diffuser les connaissances nécessaires aux décisions d'achat recherchées. Le projet d'une « alimentation rationnelle » lancé au tournant du siècle par la Société scientifique d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme (SSHA), association à but non lucratif et reconnue d'utilité publique fondée en 1904 et principalement animée par des médecins et des chimistes, se donne pour objet de corriger, à la lumière des acquis récents de la nutrition humaine, les habitudes alimentaires et économiques des ouvriers que les nouveaux experts jugent déficientes.

Les controverses sur le projet de la SSHA montrent que l'apprentissage de la rationalité économique ne va pas de soi : s'y opposent, au début du XX^e siècle dans les milieux populaires, des conditions économiques mais aussi des valeurs culturelles réfractaires à la

conformité promue dans cette campagne. Elle aura cependant quelques faibles avatars après la Première Guerre mondiale qui ne doivent rien au hasard. L'alimentation rationnelle, comme projet de former le « consommateur » et d'inculquer des normes de comportement rationnelles, resurgit chaque fois qu'il y a crise économique (les années 1930, aujourd'hui). Certes, le distant miroir nous renseigne sur un échec de l'enseignement de prescriptions nutritionnelles qui, au cours du XX^e siècle, ont aussi été relayées par d'autres canaux. Mais il signale surtout l'instrumentalisation, devenue récurrente, de l'alimentation pour détourner l'attention publique des inégalités sociales et pour assigner une responsabilité individuelle à ceux qui sont les plus démunis face aux dislocations de l'économie.

La définition d'un problème social

L'investigation des habitudes alimentaires d'une centaine d'ouvriers et d'employés parisiens en 1904-1905, entreprise par le professeur de médecine spécialiste de la tuberculose Louis Landouzy (1845-1917) en collaboration avec ses deux assistants à l'hôpital Laënnec, les frères Henri Labbé (1874-1942) et Marcel Labbé (1870-1939), vise à fournir des fondements scientifiques aux recommandations nutritionnelles en vue d'enrayer l'incidence de la tuberculose. C'est une enquête originale car, pour la première fois en France, elle met en œuvre l'isodynamie des coefficients nutritionnels (apports énergétiques des glucides, lipides et protéines par aliment) développée par l'Américain Wilbur Atwater (1844-1907)¹³ que l'agronome Louis Grandea (1834-1911) avait décrite de manière détaillée dans sa rubrique scientifique du quotidien *Le Temps*¹⁴. Landouzy et les frères Labbé revendiquent également une proximité avec les monographies de l'école Le Play et les enquêtes de budgets qui visent à déterminer les niveaux de vie à la suite du statisticien Ernst Engel (1821-1896)¹⁵. D'Atwater, ils retiennent l'idée d'efficacité alors que Le Play – et toute la mouvance réformatrice qu'ils côtoient par ailleurs¹⁶ – les conforte dans l'idée d'éduquer les classes populaires afin qu'elles changent leurs habitudes alimentaires.

10. Sur ce qui suit, voir Lion Murard et Patrick Zylberman, *L'Hygiène dans la République. La santé publique en France, ou l'utopie contrariée, 1870-1918*, Paris, Fayard, coll. « Nouvelles études historiques », 1996, p. 477-561, 364-365.

11. Ali Chuquet, *L'Hygiène des tuberculeux*, Paris, Masson et Cie, 1899, p. 144, 263 ; Henri Piéron, « Alimentation et tuberculose », *Revue scientifique*, 20 janvier 1906, p. 75-76 ; « Le surmenage pro-

fessionnel », *Le Petit Parisien*, 18 janvier 1908, p. 1 ; « Ce que peuvent les femmes dans la lutte contre la tuberculose », *Journal de la jeune fille*, août-septembre 1908, p. 214-216.

12. *Journal de Genève*, 13 mai 1906, p. 2 à propos du livre de Georges Daremberg, *Les Différentes Formes cliniques et sociales de la tuberculose pulmonaire. Pronostic, diagnostic, traitement*, Paris, Masson et Cie, 1905.

13. Wilbur O. Atwater, "The pecuniary economy of food", *The Century*, 35(3), janvier 1888, p. 437-446.

14. *Le Temps*, 1^{er} mai 1904, 21 mai 1904. Grandea pilote la substitution isodynamique entre avoine, foin, maïs et légumineuses et réalise une économie d'au moins 30 % pour la Compagnie des voitures à Paris ; voir Louis Grandea et al., *Études expérimentales sur l'alimentation du cheval de trait*, Paris, Berger-Levrault, 1882 ;

Journal des débats, 28 avril 1879, p. 1-2.

15. Louis Landouzy, Henri et Marcel Labbé, « L'alimentation défectueuse des classes populaires dans les grandes villes », *La Science au XX^e siècle*, 4, 1906, p. 232-233.

16. Christian Topalov (dir.), *Laboratoires du nouveau siècle. La nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France, 1880-1914*, Paris, Éd. de l'EHESS, coll. « Civilisations et sociétés », 1999.

La question était de découvrir « s'il ne se trouve pas à la base de l'alimentation ouvrière parisienne, un certain nombre de fautes commises contre la physiologie de la nutrition »¹⁷. La population la plus exposée au risque ne fait aucun doute, mais les causes invoquées ou inférées distinguent les médecins-enquêteurs. Ainsi, les frères Bonneff, syndicalistes et collaborateurs de *L'Humanité*, reproduisent, pour incriminer la pauvreté comme facteur principal de la maladie, les statistiques du département du Nord où 70 % des ouvriers tuberculeux sont aussi sous-alimentés¹⁸. Landouzy et ses collaborateurs renversent la perspective. Ils ne ciblent pas les conditions du salariat ou l'offre alimentaire mais se proposent d'observer les « individus [qui], guettés par la contagion, ont été mis en état de moindre résistance, non par un travail excédant leurs forces, ou par un taudis, mais parce qu'ils ne mangeaient pas "leur suffisance" ; parce qu'ils mangeaient mal, ne consommant pas ce qui leur eût été préférable ; parce qu'ils mangeaient du "peu nourrissant" ; ou bien encore, parce qu'ils mangeaient ce qui leur était nuisible »¹⁹. Le dispositif de la recherche ne fait pas abstraction du contexte économique et social en reportant l'attention sur les choix individuels. Mais il le minore comme déterminant.

La présentation des résultats a lieu lors du Congrès international de la tuberculose en octobre 1905. L'enquête fournit un diagnostic qui détaille les fautes commises contre les recommandations alimentaires des physiologistes. Le verdict sur l'alimentation des 59 femmes et 45 hommes, patients de l'hôpital Laënnec, est énoncé dans le sous-titre de la brochure publiée à cette occasion : elle est « irraisonnée, insuffisante, insalubre, dispendieuse » alors qu'elle pourrait être « rationnelle, suffisante, salubre, économique ». Selon les auteurs, la clé des pratiques pathogènes qui préparent le terrain de la maladie, se trouve dans les mauvaises allocations du budget alimentaire (plus de la moitié du budget total et de loin son poste le plus important). Le goût des hommes pour la viande, le vin et les liqueurs et le « caprice des femmes » pour les « salades indigestes, les crudités non alibiles et coûteuses » et les légumes verts reviennent cher économiquement et nutritionnellement ; ainsi plus de 50 % du budget alimentaire des ouvriers sont consacrés à l'achat d'alcool alors que les consommations des ouvrières restent en-deçà des besoins physiologiques. Ces choix résultent dans une « alimentation prise par les travailleurs hommes et femmes [...] insuffisante en qualité comme en quantité »²⁰.

Pour proposer « un remède à ces défauts », l'équipe Landouzy applique la méthode d'Atwater et utilise le prix de la calorie comme mesure d'équivalence entre les produits. Ce critère permet de chiffrer un volume d'énergie acquise au moindre coût en jouant sur la composition du panier alimentaire. Dans le but d'obtenir des rations appropriées et indexées sur l'effort physique à dépenses constantes ou même diminuées, les médecins de Laënnec recommandent aux ouvriers et ouvrières d'acheter moins d'alcool, de viande et de légumes afin de transférer la somme libérée vers l'acquisition d'aliments énergétiques et bon marché tels que les pommes de terre, le sucre, les légumes secs et le riz. Ces recommandations impliquent un transfert vers des aliments moins appréciés. Plutôt que de choisir du bœuf et de la chicorée, l'ouvrier ferait mieux d'opter, « à équivalence nutritive », en faveur du porc frais et des pommes de terre. « De même pour la midinette qui, écrivent les praticiens, ruinant sa santé et sa bourse, préfère déjeuner d'une salade au lieu de se faire servir une portion de jambon fumé, un plat de pommes de terre ou une ration de riz au chocolat ». Ces substitutions résulteraient en une nourriture que la physiologie considère plus appropriée : environ de 3000 kcal par homme (40 kcal par kilogramme de poids modulé par l'effort physique) et par jour et 2100 kcal par femme et par jour (38 kcal par kilogramme de poids modulé par l'effort physique)²¹.

La mauvaise gestion du budget du ménage serait, selon l'enquête, à l'origine de la malnutrition observée dans l'enquête de Landouzy. L'idée est internationalement partagée. Seeböhm Rowntree, dans son étude classique consacrée à York, désignait comme « pauvreté secondaire » cette incapacité gestionnaire dont la responsabilité relèverait des pauvres eux-mêmes qui, du coup, ne pouvaient espérer de l'aide publique qu'après avoir réformé leurs malencontreuses habitudes²². Landouzy et ses collaborateurs identifient le même problème. Cependant, leur originalité consiste dans le recours à la figure du consommateur pour le décrire et d'en esquisser la solution. « Le choix et les commandes chez le marchand de vins-restaurateur, ne s'inspirent-ils pas des appétences irréflechies et fantaisistes des consommateurs plutôt que de leurs appréciations sur la valeur nutritive de chacun des plats du jour ? [...] C'est justement parce que, dans le budget de l'ouvrier et de l'employé, le chapitre dévolu à la nourriture est le plus chargé, que le consommateur

17. Louis Landouzy, Henri et Marcel Labbé, *Enquête sur l'alimentation d'une centaine d'ouvriers et d'employés parisiens. Ce qu'elle est : irraisonnée, insuffisante, insalubre, dispendieuse ; ce qu'elle*

pourrait être : rationnelle, suffisante, salubre, économique, Paris, Masson et Cie, 1905, p. 6.

18. Léon et Maurice Bonneff, *La Vie tragique des travailleurs*, nouvelle édition

corrigée et complétée par Michelle Perrot, Paris, EDI, 1984, p. 21.

19. L. Landouzy et al., *Enquête sur l'alimentation...*, op. cit., p. 4.

20. *Ibid.*, p. 14-16.

21. *Ibid.*, p. 17, 69.

22. Benjamin Seeböhm Rowntree, *Poverty. A Study of Town Life*, Londres, Macmillan & Co., 1901, p. vi-vii, 86, 115-117, 141.

a tant d'intérêt à tirer le meilleur parti de son argent²³. » Les pratiques alimentaires des enquêtés se trouvent donc mesurées à celles d'un type abstrait, sans insertion sociale ni relation familiale, le consommateur rationnel conscient de ses intérêts économiques à court terme et de ses intérêts sanitaires à long terme.

Une inférence abusive

L'étendue limitée de l'échantillon n'empêche donc pas les auteurs de l'enquête de revendiquer une signification qui dépasse largement le cadre des patients observés. Déjà la discussion des résultats lors du Congrès de la tuberculose en 1905 suscite une réflexion sur la meilleure manière d'apprendre « aux ouvriers à équilibrer leur budget de recettes et de dépenses au mieux de la conservation de leur santé, de l'entretien de leurs forces et de la plus-value de leur travail »²⁴. Le *Journal des débats* offre un exemple saisissant de ce qu'est une inférence abusive. Ce n'est pas une centaine d'ouvriers et d'employés mais « le peuple [qui] a une alimentation généralement insuffisante, insalubre et dispendieuse. Il boit trop d'alcool, mange trop de viande, pas assez de légumes, de pâtes, d'entremets, de sucre. Il en résulte un état de déchéance qui favorise l'éclosion de la tuberculose »²⁵.

L'étiologie restera le point d'entrée des articles de vulgarisation publiés par Landouzy et ses collaborateurs. Mais le glissement des pratiques alimentaires d'une centaine de malades (ou susceptibles de l'être) vers la gestion budgétaire dans les classes populaires en général, s'opère dès la publication de l'enquête. « Ce n'est pas le plus souvent par défaut d'argent qu'on se nourrit mal, mais par la mauvaise utilisation du salaire », écrit le Dr Léon Bernard dans *La Presse médicale* en juin 1906. « Avec peu d'argent, avec moins qu'un ouvrier n'en dépense généralement, on peut assurer aux classes laborieuses une nourriture suffisante pourvue qu'on sache exactement se régler sur leurs besoins physiologiques²⁶. » Le chroniqueur scientifique du *Journal des débats* rapporte que, « depuis l'ouvrier d'usine, le forgeron, le mécanicien, le manoeuvre, jusqu'aux petites ouvrières, trottoirs, midinettes, travaillant dans les ateliers de couture,

les employés de magasins, employés de bureaux, tous ont une alimentation défectueuse. Les femmes surtout ne se nourrissent pas, elles délaissent les aliments substantiels, pour ne manger souvent que des crudités, légumes frais, etc., qui ne les soutiennent pas et qui leur coûtent cher »²⁷. Les métiers s'effacent ensuite derrière l'ouvrier tout court. Louis Landouzy parlera du « prolétaire »²⁸ alors que Marcel Labbé finit par affirmer « que l'ouvrier s'alimente défectueusement, et que cette alimentation défectueuse soit préjudiciable à sa bourse et à sa santé, ce sont là des vérités générales que tout le monde admet sans même les discuter »²⁹. Cette catégorie est malléable. Pour les uns, elle compte 18 millions d'ouvriers, pour les autres, elle inclut « les travailleurs de tous ordres », pour les troisièmes, ce sont les « pauvres, ceux dont le budget est très péniblement équilibré », alors que d'autres encore ciblent « les masses » qui s'alimentent par tradition plutôt que par réflexion³⁰.

Si les médecins parisiens concèdent que l'ignorance des besoins physiologiques est bien partagée dans la société, ils désignent les classes laborieuses comme les cibles prioritaires d'éventuelles actions réformatrices. Marcel Labbé va jusqu'à anathématiser « l'absurdité de l'alimentation populaire »³¹ et le docteur Hugounenq espère que le travail de Landouzy et des frères Labbé inspirera, « dans les milieux ouvriers, une alimentation bien comprise, où la santé et l'économie trouveraient leur compte »³². Au niveau international, les enquêtes sur l'alimentation des ouvriers menées en Belgique où « physiologistes et sociologistes avancent la main dans la main », attesteraient « l'accord complet avec M. Landouzy et d'autres encore, sur ce point que la masse n'a point encore la connaissance des éléments de l'alimentation rationnelle »³³. Cette fougue comparative se double d'une curieuse omission sur le plan national. En effet, s'il avait fallu amplifier la validité de l'étude originale, une enquête bordelaise montre que rien ne distingue les habitudes alimentaires d'une population ouvrière divisée en 100 sujets en bonne santé et 100 tuberculeux. Les deux groupes partageraient « un manque de toute notion sur l'hygiène alimentaire, dont nous ont donné la preuve les milieux ouvriers même

23. L. Landouzy et al., *Enquête sur l'alimentation...*, op. cit., p. 68-69.

24. « Au Congrès de la tuberculose », *Le Figaro*, 7 octobre 1905, p. 3.

25. « Échos », *Journal des débats*, 27 octobre 1905, p. 2.

26. Dr Léon Bernard, « L'alimentation des classes laborieuses parisiennes dans la famille et aux restaurants populaires d'après deux enquêtes récentes », *La Presse médicale*, 50, 23 juin 1906,

p. 399-401 ; voir aussi Dr Maurice de Fleury, « Comment il faudrait travailler », *La Revue*, 18, 15 septembre 1906, p. 148.

27. Henri de Parville, « L'art de se nourrir », *Journal des débats*, 3 mai 1906, p. 1-2.

28. Louis Landouzy, *La Loi de 1905 sur l'assistance obligatoire aux septuagénaires et l'alimentation rationnelle du vieillard assisté*, Paris, Masson et Cie, 1907, p. 8.

29. « L'alimentation de l'ouvrier », *Le Temps*, 4 juin 1911, p. 4.

30. Henri Collière, « L'alimentation de la classe ouvrière », *La Réforme alimentaire*, 10(8), août 1906, p. 181-185 ; *La Province médicale*, 49, 4 décembre 1909, p. 525 ; Armand Hemmerdinger, « Si nous apprenions enfin à manger ! », *Bulletin SSHA*, 2, 1912, p. 33 ; *Bulletin des sciences pharmacologiques*, 1911, p. 61.

31. Marcel Labbé, « L'alimentation à bon marché », *Journal des débats*, 24 juillet 1908, p. 3.

32. Louis Hugounenq, *Compte rendu de Louis Landouzy, Henri et Marcel Labbé, Enquête sur l'alimentation...*, op. cit., dans *Revue générale des sciences pures et appliquées*, 1906, p. 1083.

33. « La digestion de la viande », *Le Temps*, 25 octobre 1906, p. 3.

34. Meyer Adda, « Alimentation et tuberculose. Étude pathogène », thèse pour le doctorat de médecine, université de Bordeaux, Bordeaux, A. Destout, 1906, p. 12-13.

les plus cultivés »³⁴. Malgré une conclusion qui corrobore les arguments de l'investigation parisienne, cet examen de l'alimentation des travailleurs bordelais ne laisse aucune trace dans les discussions publiques. En dernière instance, reste donc l'image des pratiques alimentaires d'une classe ouvrière générique qui, faute de savoir gérer ses intérêts économiques, dégraderait sa santé.

L'institutionnalisation

L'enquête des docteurs Landouzy et Labbé profite de la fondation de la SSHA évoquée plus haut. Créée à l'initiative du sénateur et médecin Henri Ricard (1849-1910) et du chimiste et membre de l'Académie des sciences Armand Gautier (1837-1920), la SSHA, qui « compte parmi ses fondateurs les représentants les plus autorisés des sciences biologiques, de l'hygiène et de la médecine », inscrit dans son programme une « enquête diététique »³⁵. À l'instar du *Petit Parisien*, la presse ne se méprend pas sur le volet réformateur : « En même temps qu'il convient de se préserver contre certaines maladies évitables, il est utile de déterminer la puissance de rendement des aliments, de les classer par ordre d'importance, ne fût-ce que pour diriger et inspirer les travaux des économistes, car, à côté de la valeur nutritive des denrées alimentaires, leur prix de revient est de la plus haute importance »³⁶. Se dotant immédiatement d'une publication périodique, la SSHA organise, avec le soutien financier du gouvernement et sous le patronage du président de la République, le premier congrès international d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle à Paris en octobre 1906. C'est l'occasion pour Landouzy et les Labbé de présenter l'enquête une deuxième fois.

« Ce n'est pas peu de chose que de savoir, de connaissance scientifique, comment on peut, — à moins de frais que l'on ne l'a cru jusqu'à ce jour —, fournir à la machine humaine le combustible nécessaire aux travaux de force ou d'adresse. Le jour où les ouvriers des villes et des campagnes sauront ce que M. le professeur Landouzy voudrait tant leur apprendre, se nourrir rationnellement, le jour où ils consentiront à préférer à de faux excitants de l'énergie de véritables et authentiques aliments, il leur sera possible de réaliser sur leur petit budget d'importantes économies ; le bien-être de la famille ouvrière et son aptitude naturelle à se défendre contre la maladie en seront fort accrus »³⁷.

La SSHA se veut le relais entre les recherches scientifiques sur l'alimentation et leurs applications sociales. Et si elle s'occupe de l'analyse chimique des aliments, de la définition des fraudes alimentaires et de la détermination des besoins physiologiques de l'homme, la nouvelle société cherche également « les moyens par lesquels la classe des travailleurs pourra trouver pour le prix minimum le maximum d'aliments substantiels et sains »³⁸. L'objectif consiste à écarter l'empirisme alimentaire et laisser la place, selon les mots d'Henri Ricard, « à des normes scientifiques »³⁹. Dans cette perspective, l'enquête menée à l'hôpital Laënnec devient la justification scientifique de l'action publique entreprise par la SSHA, elle qui juxtapose l'hypothèse de la malnutrition comme facteur favorisant la tuberculose et les pratiques alimentaires jugées déficientes des milieux défavorisés. La recherche empirique fixe, pour ainsi dire, sa prétention à l'expertise sociale puisqu'elle se fonde sur l'observation plutôt que sur l'expérience en laboratoire. En retour, le fait que la SSHA s'empare de leurs conclusions et les inscrive sur son étendard, procure une assise et une continuité institutionnelles aux enquêteurs dont l'exposition médiatique les fait devenir, pour un temps, les principaux protagonistes de la cause de l'alimentation rationnelle.

L'idée directrice de la SSHA est l'efficacité. En mettant un prix sur la calorie selon sa provenance, il devient possible d'établir le panier alimentaire optimal — celui qui fournit la ration énergétique recommandée par les physiologistes au moindre coût calculé par les économistes. Landouzy identifie aisément les volets respectifs de la gestion intégrée des ressources monétaires et alimentaires : « L'alimentation humaine n'est, sous toutes ses faces, qu'une question de DOÛT et AVOIR. Le Doût relève du Physiologiste, et l'Avoir relève de l'Économiste »⁴⁰. La gestion du « capital-santé » individuel — Landouzy paraphrase la notion dans une conférence donnée à la Sorbonne en mars 1908⁴¹ — est presque mécanique. « Le choix des denrées résulte d'un calcul, écrit-il, et l'institution d'un menu doit être un problème, au cours duquel se multiplie les règles d'arithmétiques [...]. Le rendement économique de la substance doit être, en dernière analyse, le vrai guide pour la composition harmonieuse des diverses denrées entre elles suivant les règles physiologiques »⁴².

35. « Revue agronomique », *Le Temps*, 7 mai 1904, p. 3 ; « Revue agronomique », *ibid.*, 21 mai 1904, p. 2.

36. « L'alimentation rationnelle », *Le Petit Parisien*, 1^{er} août 1904, p. 1.

37. « Au Congrès d'hygiène alimentaire », *Le Figaro*, 28 octobre 1906, p. 4 ; « Premier Congrès international d'hygiène alimentaire et de l'alimentation rationnelle de l'homme »,

La Presse médicale, 86, octobre 1906, p. 690 ; Louis Landouzy, *De l'irrational et de l'insuffisant dans l'alimentation des ouvriers et employés parisiens*, tiré-à-part, Premier Congrès international d'hygiène alimentaire, Paris, 1906, 8 p. Les congressistes sont reçus à l'Hôtel de Ville et les délégués étrangers par le président Fallières à l'Élysée alors que l'ouverture du Congrès est assuré par

le ministre des Affaires étrangères Léon Bourgeois ; voir *Le Figaro*, 27 octobre 1906, p. 4 ; *Le Siècle*, 23 octobre 1906, p. 2.

38. « Congrès d'hygiène alimentaire », *L'Aurore*, 22 octobre 1906, p. 3.

39. « Hygiène alimentaire », *Le Matin*, 23 octobre 1906, p. 4 ; « L'hygiène alimentaire », *Le Rappel*, 24 octobre 1906, p. 2.

40. Louis Landouzy, « L'alimentation

rationnelle envisagée au point de vue physiologique et économique », *Revue scientifique*, 5 septembre 1908, p. 289.

41. Louis Landouzy, *Hygiène sociale. L'alimentation rationnelle. Conférence faite à la Sorbonne*, Paris, Masson et Cie, mars 1908, p. 10-11.

42. L. Landouzy, « L'alimentation rationnelle... », *op. cit.*, p. 296.

FAUTES CONTRE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE - RÈGLES DE L'ALIMENTATION

1^{re} CATÉGORIE : OUVRIERS EXÉCUTANT DES TRAVAUX DE FORCE

EXEMPLE D'ALIMENTATION DÉFECTUEUSE
d'un ouvrier de cette catégorie (V. L., 37 ans, maréchal-ferreur.)
Pas de repas avant le travail, commencé à 5 heures du matin.

HEURES des repas	ALIMENTS	BOISSONS ALCOOLIQUES
8 h. 1/2 matin.	PAIN 150 gr.	1/2 litre vin rouge.
11 h. matin.	" 150 gr.	" 3/4 litre vin rouge, café au lait.
12 h. matin.	" 150 gr.	" 1/2 litre vin rouge, café au lait.
4 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre vin rouge.
8 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre vin rouge.
TOTAUX...	600 gr.	3 litres vin rouge + 1/2 litre café + 10 cl. alcool à 50°.

4.600 calories pour 4 fr. 50.

2^e CATÉGORIE : OUVRIERS EXÉCUTANT DES TRAVAUX DE FORCE

EXEMPLE D'ALIMENTATION DÉFECTUEUSE
d'un ouvrier de cette catégorie (G., 45 ans, ouvrier chapelier.)
Pas de repas avant le travail, commencé à 7 heures du matin.

HEURES des repas	ALIMENTS	BOISSONS ALCOOLIQUES
9 h. 1/2 matin.	PAIN 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
12 h. matin.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
4 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
8 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
TOTAUX...	400 gr.	2 litres de vin + 50 cc. d'alcool à 50°.

2.400 calories pour 2 fr. 25.

3^e CATÉGORIE : EMPLOYÉS

EXEMPLE D'ALIMENTATION DÉFECTUEUSE
d'un employé de cette catégorie (M., 30 ans, employé dans un magasin de nouveautés.)

HEURES des repas	ALIMENTS	BOISSONS ALCOOLIQUES
7 h. matin.	PAIN 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
12 h. matin.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
4 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
8 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
TOTAUX...	400 gr.	2 litres de vin + 50 cc. d'alcool à 50°.

2.400 calories pour 2 fr. 25.

4^e CATÉGORIE : OUVRIERS PARISIENS

EXEMPLE D'ALIMENTATION DÉFECTUEUSE
d'une ouvrière en employée de cette catégorie (L. C., 16 ans 1/2, plumassière.)
Pas de repas avant le travail.

HEURES des repas	ALIMENTS	BOISSONS ALCOOLIQUES
7 h. matin.	PAIN 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
12 h. matin.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
4 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
8 h. soir.	" 100 gr.	" 1/2 litre de vin.
TOTAUX...	400 gr.	2 litres de vin + 50 cc. d'alcool à 50°.

2.400 calories pour 2 fr. 25.

* Le prix des menus journaliers est calculé, les aliments étant achetés et préparés chez...

ET EMPLOYÉS PARISIENS

ATION RATIONNELLE - TYPES DE REPAS SALUBRES ET ÉCONOMIQUES

RAVAUX DE FORCE (Charronniers, Terrassiers, Colporteurs, Débardiers, Fers de la Halle, Ouvriers du fer, etc., etc.).

EXEMPLE D'UN MENU
pour l'alimentation journalière (à Paris) salubre et économique d'un ouvrier de cette catégorie.

Aliments	Poids	Prix
Pain	500	0,15
Viande	200	0,50
Légumes secs	200	0,40
Légumes frais	200	0,40
Œufs	200	0,40
Beurre	200	0,40
Riz	200	0,40
Fruits	200	0,40
Alcool	1 tasse	0,05
Café	1 tasse	0,05
Ce menu coûte...	1 fr. 75	

L'ALIMENTATION JOURNALIÈRE DOIT FOURNIR
à un ouvrier (de taille moyenne et pesant 75 kilos) appartenant à cette catégorie
48 calories par kilogr. de poids, soit 3.600 calories.

Les mets divers composant cette ration doivent contenir :
Hydrates de carbone... 325
Graisses... 68
Albumines... 400
Alcool... 80

UN TRAVAIL MODÈRE (Ouvriers d'usine ou d'ateliers mécaniques, Menuisiers, Serruriers, etc.).

EXEMPLE D'UN MENU
pour l'alimentation journalière (à Paris) salubre et économique d'un ouvrier de cette catégorie.

Aliments	Poids	Prix
Pain	500	0,15
Viande	200	0,50
Légumes secs	200	0,40
Légumes frais	200	0,40
Œufs	200	0,40
Beurre	200	0,40
Riz	200	0,40
Fruits	200	0,40
Alcool	1 tasse	0,05
Café	1 tasse	0,05
Ce menu coûte...	1 fr. 195	

L'ALIMENTATION JOURNALIÈRE DOIT FOURNIR
à un ouvrier (de taille moyenne et pesant 65 kilos) appartenant à cette catégorie
40 calories par kilogr. de poids, soit 2.600 calories.

Les mets divers composant cette ration doivent contenir :
Hydrates de carbone... 382
Graisses... 43
Albumines... 33
Alcool... 52

IDENTITAIRES (Commis d'administration, Employés de magasin, Garçons de bureau, etc.).

EXEMPLE D'UN MENU
pour l'alimentation journalière (à Paris) salubre et économique d'un employé de cette catégorie.

Aliments	Poids	Prix
Pain	500	0,15
Viande	200	0,50
Légumes secs	200	0,40
Légumes frais	200	0,40
Œufs	200	0,40
Beurre	200	0,40
Riz	200	0,40
Fruits	200	0,40
Alcool	1 tasse	0,05
Café	1 tasse	0,05
Ce menu coûte...	1 fr. 013	

L'ALIMENTATION JOURNALIÈRE DOIT FOURNIR
à un employé (de taille moyenne et pesant 60 kilos) appartenant à une de ces professions :
35 calories par kilogr. de poids, soit 2.100 calories.

Les mets divers composant cette ration doivent contenir :
Hydrates de carbone... 309
Graisses... 38
Albumines... 71
Alcool... 40

ANNES ET EMPLOYÉS (Commis, Moineaux, Menuisiers, Employés d'administration, etc.).

EXEMPLE D'UN MENU
pour l'alimentation journalière (à Paris) salubre et économique d'une ouvrière de cette catégorie.

Aliments	Poids	Prix
Pain	500	0,15
Viande	200	0,50
Légumes secs	200	0,40
Légumes frais	200	0,40
Œufs	200	0,40
Beurre	200	0,40
Riz	200	0,40
Fruits	200	0,40
Alcool	1 tasse	0,05
Café	1 tasse	0,05
Ce menu coûte...	0 fr. 86	

L'ALIMENTATION JOURNALIÈRE DOIT FOURNIR
à une ouvrière (de taille moyenne et pesant 55 kilos) appartenant à une de ces professions actives :
38 calories par kilogr. de poids, soit 2.090 calories.

Les mets divers composant cette ration doivent contenir :
Hydrates de carbone... 338
Graisses... 41
Albumines... 69
Alcool... 27

* Le prix des menus journaliers est calculé, les aliments étant achetés et préparés chez...

LE « CATECHISME ALIMENTAIRE », ou comment introduire une conduite méthodique dans la vie quotidienne.

L'établissement de l'équilibre entre besoins énergétiques et ressources monétaires est quasiment une affaire technique qui s'intègre aisément dans la science du travail⁴³.

L'anthropotechnie comme projet éducatif

Le libre arbitre représente toutefois une limite à ce que d'aucuns appellent, au sein de la SSHA, l'anthropotechnie. L'analogie avec la zootechnie (et la phytotechnie) est patente. « Depuis longtemps on a étudié avec grand soin l'hygiène alimentaire qui convient aux plantes et aux animaux domestiques pour en obtenir le meilleur rendement, commente *Le Temps* en 1906, on est arrivé à des résultats admirables de précision. Il s'agit maintenant d'étendre ces notions et de faire la même étude pour l'espèce humaine⁴⁴. » La science appliquée garantirait le progrès social. Mais on est loin de l'eugénisme alentours : nulle intention de sélectionner des individus afin de créer une race supérieure caractérise cette campagne qui reconnaît que « les enfants des classes pauvres, mal nourris, sont en général moins grands et moins vigoureux que les enfants de la bourgeoisie »⁴⁵. Pour les cliniciens de Laënnec et la SSHA, l'ignorance – et non une quelconque déficience génétique – forme l'obstacle à l'amélioration de la santé et de la productivité des ouvriers. C'est l'information qui permettra de le surmonter. Ainsi, si « l'homme civilisé doit être surveillé par la science »⁴⁶, la solution aux mauvaises pratiques alimentaires des ménages modestes passe par la diffusion des connaissances physiologiques et économiques.

La démarche est normative. La combinaison des recommandations nutritionnelles et des contraintes budgétaires fournit des règles de conduite aux ménages ouvriers. « La science sert ainsi les plus hautes conceptions morales », affirment Louis Landouzy et Henri Labbé au Congrès de chimie appliquée à Londres en 1909. « Par l'éducation alimentaire du peuple, ne peut-on pas contribuer pour une large part, à refaire le foyer familial et, par lui, à sauvegarder la santé morale et physique du plus grand nombre⁴⁷. » En d'autres mots, les choix alimentaires avisés

contribueraient à la maîtrise des dépenses tout en reliant le présent à l'avenir en assurant à la fois bien-être économique et santé. Le regard tourné vers la prophylaxie, Landouzy et ses co-auteurs utilisent le poids et le travail de l'individu pour déterminer ses besoins en calories et macronutriments. Une classification des aliments selon leur valeur nutritive et leur coût permet des substitutions vers des aliments roboratifs et bon marché.

La nouvelle représentation de l'aliment en calories et macronutriments nécessite cependant un apprentissage de la part des profanes. Les promoteurs de l'alimentation rationnelle dressent des tableaux d'éducation alimentaire, l'ancêtre du *Répertoire général des aliments*, qui visent à familiariser le public avec le nouveau langage de la nutrition, les valeurs énergétiques des aliments et leurs teneurs en protéines, lipides et glucides⁴⁸. « En consultant nos tableaux d'éducation alimentaire », écrit Marcel Labbé, « on voit que la salade, les fruits frais et les légumes frais sont, après la viande de boucherie, et même avant les œufs, les aliments qui fournissent les calories au prix les plus élevés »⁴⁹. Cette classification qui croise prix et calories range les légumes verts et les fruits au niveau des aliments chers et peu nutritifs et les oppose aux pommes de terre, riz, pain, sucre, saindoux et légumes secs⁵⁰. S'agissant des protéines, la viande, aliment de luxe que « le soldat japonais, dont la force et l'entrain ont étonné le monde, ne mange que très peu », se remplace avantageusement par le hareng, le maquereau, le fromage et surtout par des légumes secs⁵¹.

L'enseignement théorique de l'alimentation rationnelle est le point de départ de la formation du consommateur averti. Son éducation requiert également une modification des gestes quotidiens. La nouvelle identification de l'aliment passe par la mesure de son poids, une grandeur qui ne va pas de soi à la fin du XIX^e siècle. « La ménagère et le consommateur sont renseignés sur le prix du poulet, de la tête du chou-fleur, de la botte de carottes, du poisson, de la douzaine d'œufs et des fruits que l'on a dans son panier et que l'on va manger ; mais tous en ignorent le poids », constate Jules Alquier en 1907 en regrettant l'absence de la balance

43. « L'étude du travail et l'anthropotechnie rationnelle », *Revue scientifique*, 3 novembre 1906, p. 574. Sur la science du travail, voir Anson Rabinbach, *The Human Motor: Energy, Fatigue and the Origins of Modernity*, Berkeley, University of California Press, 1992.

44. « Congrès international d'hygiène alimentaire », *Le Temps*, 23 octobre 1906, p. 3 ; voir aussi *Le Figaro*, 27 octobre 1906, p. 4. La cession de l'ancien réservoir du Panthéon par la ville de Paris à la SSHA en 1909 se fait à condition de « recherches des sciences appliquées

à l'anthropotechnie et l'hygiène alimentaire », voir *Bulletin municipal officiel de Paris*, 14 janvier 1909, p. 306. L'analogie entre anthropotechnie et zootechnie est explicite dans Léon Manouvrier, « L'individualité de l'anthropologie », *Revue mensuelle de l'École d'anthropologie de Paris*, 14, 1904, p. 405 ; « Anthropologie », *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, Paris, Pierre Larousse, Administration du Grand Dictionnaire Universel, t.17, suppl. 2, 1900, p. 286-288.

45. « L'éducation alimentaire rationnelle », *Journal des débats*, 9 mai 1911, p. 2 ;

Anne Carol, « Médecine et eugénisme en France, ou le rêve d'une prophylaxie parfaite (XIX^e-première moitié du XX^e siècle) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 43(4), octobre-décembre 1996, p. 618-631.

46. Armand Beauvy, « Le problème de l'alimentation », *La Revue de Paris*, novembre-décembre 1906, p. 306.

47. Louis Landouzy et Henri Labbé, « L'alimentation rationnelle. Rapport au Congrès de chimie appliquée de Londres, mai 1909 », *L'Hygiène générale et appliquée*, t.5, 1910, p. 129.

48. Jules Alquier, « Les aliments de l'homme », *Revue générale des sciences pures et appliquées*, t.18, 1907, p. 410-417 ; A. Hemmerdinger, « Si nous apprenions... », *op. cit.*, p. 29-31.

49. Marcel Labbé, « L'alimentation populaire », *La Revue hebdomadaire*, 20(7), juillet 1911, p. 374-375.

50. L. Landouzy et al., *Enquête sur l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 57.

51. *Ibid.*, p. 58-59 ; Félicien Lesourd, « Alimentation rationnelle et économique de l'homme », *Gazette du village*, A45, 1908, p. 726-727.

au marché. Il conclut que « les habitudes courantes ne veulent pas que l'on pèse. Bien plus, on tourne en ridicule ceux qui font exception à cette règle. Comment, dans ces conditions, peut-on compter ? »⁵² Les manuels de l'éducation ménagère recommandent l'acquisition de balances pour faire la cuisine alors que l'installation de balances commence dans l'espace public⁵³. Landouzy *et al.* suggèrent l'idée de placer une balance à l'entrée des restaurants populaires, ce qui permettrait aux clients de se peser en vue de chiffrer leurs besoins énergétiques⁵⁴. Certains auteurs y souscrivent sans réserve (« Qui souvent se pèse, bien se connaît ; qui bien se connaît, bien se porte⁵⁵ »), d'autres se montrent plus dubitatifs en notant que « c'est peut-être beaucoup demander, mais, évidemment, l'habitude est à prendre et finira par triompher de la routine actuelle. Économie pour le travailleur et maintien de la force »⁵⁶.

Mais c'est par l'exemple que les réformateurs tentent de promouvoir l'alimentation rationnelle. Le langage scientifique échappe aux profanes. « Le public n'a rien compris, affirme *Le Matin* en décembre 1906, de cette nomenclature rébarbative des formules complexes, qui veulent assimiler l'estomac humain à un laboratoire⁵⁷. » La lecture des tableaux et les calculs qu'ils demandent, « vous feraient perdre l'appétit avant d'établir votre menu »⁵⁸. L'algèbre impénétrable de la physiologie cède alors la place aux « recettes pratiques, aux menus destinés au peuple »⁵⁹. L'équipe du professeur Landouzy propose un « catéchisme alimentaire » qui, tout en « hygiénisant l'alimentation », donne « à chacun le moyen de bien composer ses rations journalières »⁶⁰. Quatre profils [voir illustration, p. 34-35] en besoins énergétiques tenant compte de l'intensité du travail physique (forte, moyenne, faible, une catégorie pour les femmes) permettent d'assembler des repas à partir de modules quantifiés par groupe d'aliments (féculents, viandes, légumes, etc.). En appliquant des prix apparemment relevés dans les quartiers de la rive gauche de Paris, les indicateurs alimentaires proposent à l'ouvrier exécutant un travail de force tel que le fort des halles ou le terrassier 3600 kcal

au prix de 1,78 francs par jour (une économie de presque trois francs par rapport aux dépenses réelles relevées dans l'enquête) ; à l'ouvrier au travail modéré sont octroyées 2600 kcal pour 1,20 francs (l'économie est de 1,05 francs) ; l'employé a droit à 2100 kcal pour 1,01 francs (une économie de 2,20 francs) ; enfin, la midinette devrait consommer 2100 kcal pour 96 centimes par jour (une dépense supplémentaire de 16 centimes). Des menus organisés autour d'un plat de viande accompagné de pommes de terre, de vin et de pain et suivi d'un dessert, permettent de visualiser les quantités nécessaires et suffisantes à l'entretien de la force de travail. Même la consommation de repas hors du foyer est prise en compte : la majoration des coûts est alors de 30 %⁶¹.

S'agissant des femmes, la transformation de la cliente en consommatrice souveraine prend une dimension supplémentaire. « Par sa négligence ou son ignorance, la femme d'aujourd'hui est, en grande partie, responsable des vices de l'homme », annonce un article sur « l'alimentation à bon marché » dans *La Médecine internationale* en 1908⁶². Le mouvement pour l'éducation ménagère prendra en charge son instruction, au sein de laquelle l'hygiène domestique, le choix des aliments, la gestion budgétaire et l'art culinaire prennent une part importante. Il y a convergence entre les recommandations de l'équipe Landouzy et la promotion de cours d'éducation ménagère au programme desquels l'initiation à l'alimentation rationnelle figure en bonne place⁶³. Les animatrices développent une myriade de menus qui visent à combiner le souci nutritionnel avec la préoccupation économique. La recherche d'une certaine variété gustative n'empêche pas la perpétuation de recommandations qui stipulent que, « de tous les aliments, les plus avantageux du point de vue pécuniaire sont le pain et les légumes secs, puis le sucre, le saindoux »⁶⁴. La foi des réformateurs dans l'expertise scientifique s'affirme donc. La physiologie pourvoit des normes qui, une fois traduites en langage naturel, devraient guider les pratiques quotidiennes pour le plus grand bien des groupes cibles de la campagne d'éducation.

52. J. Alquier, « Les aliments de l'homme », *op. cit.*, p. 359 ; Henri Labbé, « Le budget alimentaire des ouvriers et employés parisiens », *Bulletin SSHA*, 1, 1911, p. 332-333.

53. « On réclame », *Le Matin*, 22 avril 1908, p. 5 ; Jean Laumonier, *L'Hygiène de la cuisine*, Paris, Félix Alcan, 1896, p. 78-79. Sur la standardisation des poids et mesures, voir Eugen Weber, *Peasants into Frenchmen. The Modernization of Rural France, 1870-1914*, Stanford, Stanford University Press, 1976, p. 31-33.

54. L. Landouzy *et al.*, *Enquête sur l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 67.

55. F. Lesourd, « Alimentation rationnelle... », *op. cit.*, p. 726.

56. H. de Parville, « L'art de se nourrir », *op. cit.*, p. 2.

57. « Pour entretenir la machine humaine. La nourriture appropriée au travail », *Le Matin*, 25 décembre 1906, p. 4.

58. « Menus physiologiques », *Le Matin*, 8 novembre 1905, p. 1.

59. M. Labbé, « L'alimentation à bon marché », *op. cit.*, p. 3 ; L. Landouzy, « L'alimentation rationnelle... », *op. cit.*, p. 26 ; J. Alquier, « Les aliments de l'homme », *op. cit.*, p. 356.

60. L. Landouzy *et al.*, *Enquête sur l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 55 ; L. Landouzy, *La Loi de 1905...*, *op. cit.*, p. 8 ; la notion apparaît par-ci et par-là, voir René Gaultier, *Précis de coprologie clinique*, Paris, J.-B. Baillière & fils, 1907, p. 375.

61. L. Landouzy *et al.*, *Enquête sur l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 8-9.

62. « L'alimentation à bon marché », *La Médecine internationale*, 12, décembre 1908, p. 1089.

63. Augusta Moll-Weiss, « L'alimentation rationnelle de l'homme dans ses rapports avec l'éducation économique et morale du peuple », 2^e Congrès international d'hygiène alimentaire et de l'alimentation

rationnelle de l'homme, Bruxelles, Weissenbruch, 1910, section vii, p. 55-59. Sur Moll-Weiss et le mouvement qu'elle lance, Sandrine Roll, « "Ni bas-bleu, ni pot-au-feu" : la conception de "la" femme selon Augusta Moll-Weiss (France, tournant des XIX^e-XX^e siècles) », *Genre & Histoire*, 5, 2009 (en ligne).

64. « Un cours d'hygiène alimentaire à l'Institut normal ménager », *L'Enseignement ménager. Revue mensuelle*, 281-283, 1908 ; Thomas Depecker, « La nutrition dans l'enseignement ménager des jeunes filles et les injonctions médicales aux conduites de vie économiques », à paraître.

Alors qu'aux États-Unis l'enseignement ménager (*home economics*) finit par cibler la classe moyenne⁶⁵, le but de cette éducation à la française est d'inculquer des comportements économiques rationnels aux consommatrices et consommateurs d'origine modeste [voir illustration, ci-contre].

La réception : de la reconnaissance académique à l'indifférence populaire

L'originalité de cette enquête sur l'alimentation d'une centaine d'ouvriers et d'employés parisiens – son caractère épidémiologique, ses idées réformatrices qui proposent à la fois une réponse à la « crise de la vie chère » et à la malnutrition – lui vaut, en 1907, la remise du prix Carlier pour sa contribution à « améliorer la condition morale et matérielle de la classe la plus nombreuse de la ville de Paris » décerné par l'Académie des sciences morales et politiques⁶⁶. Elle lui assure une existence dans les revues spécialisées et, fait plus rare, dans la grande presse écrite. L'éventail des réactions va de l'approbation des conclusions et des mesures prônées jusqu'à l'ouverture de disputes méthodologiques, substantielles et aussi morales⁶⁷.

Données et méthodes : Les observateurs s'interrogent tout d'abord sur la validité des données recueillies par les médecins de Laënnec. La collecte des budgets des ménages présuppose leur existence. Pourtant la vision comptable semble faire défaut aux ouvriers. « Hélas !, – écrit en 1907 le spécialiste des questions d'assurances sociales Edouard Fuster dans *Le Figaro* –, l'immense majorité des ouvriers ne tiennent pas de comptes, ne connaissent pas leurs dépenses, ne savent même pas exactement ce qu'ils gagnent⁶⁸. » La quantification n'a pas encore saisi tout leur quotidien. L'inadéquation entre méthode et terrain – Halbwachs, confronté au même problème lorsqu'il étudie les « budgets de famille » en 1907 à la demande de Seeböhm Rowntree, se fait l'avocat de recherches qui combinent l'enquête ethnographique mettant à jour une myriade de détails (les menus d'une semaine, par exemple) et l'enquête statistique (qui annulerait les idiosyncrasies en donnant des moyennes)⁶⁹ – incite Fuster à se faire l'avocat de grandes enquêtes systématiques à l'anglaise, à l'américaine ou à l'allemande, dans la direction desquelles l'équipe de Landouzy aurait tout

de même fait un premier pas. Mais le peu de données françaises et la limite de ce qu'elles autorisent à dire, démontreraient précisément l'impératif d'habituer « les ouvriers à comprendre leur budget, vulgairement à tenir leurs comptes »⁷⁰.

Les informations recueillies sur les consommations alimentaires font l'objet d'une critique qui souligne la distance entre les chercheurs et le milieu sur lequel ils portent leur regard. Meyer Adda, l'auteur de la recherche sur Bordeaux, note déjà le difficile accès aux milieux ouvriers en dehors des personnes qui fréquentent les consultations hospitalières. Il souligne le hiatus entre les patients et les personnes en bonne santé, pointant à la fois l'éloignement social et l'obstacle à la généralisation des conclusions de l'investigation⁷¹. Le constat se transforme en critique sous la plume d'observateurs liés à la gauche politique et aux syndicats. « Des savants éloignés de tout contact intime avec les travailleurs, depuis leur naissance jusqu'à la fin de leur carrière, s'avisent, – écrit Edmond Char dans *La Revue de la solidarité sociale* –, de discuter de la vie ouvrière en ces avatars quotidiens et [de poser] des principes qu'ils espèrent assez définitifs pour faire autorité. Parmi eux, les médecins et hygiénistes traitent assez fréquemment et complaisamment de la façon dont se nourrissent les prolétaires ». Et d'asséner à l'encontre de Landouzy *et al.* que « de statistiques hasardeuses, de spéculations chimiques toutes théoriques, d'observations essentiellement superficielles, ils composent un système qui a les belles apparences d'une doctrine rationnelle mais qui ne résiste pas à la sincérité des faits ». Après avoir refait des calculs à l'aide de prix parisiens (non, d'ailleurs, sans éviter quelques erreurs), Char conclut que les chercheurs de Laënnec ignorent les conditions d'achat des aliments et leur valeur marchande chez les travailleurs⁷².

Alors que le médecin René Martial considère que « le chapelier de M. Landouzy se nourrit comme un bourgeois » et que l'on « n'achète pas 20 grammes de fromage, ni 37 grammes de sucre, ni 300 grammes de pommes de terre »⁷³, la contre-enquête lancée par le journaliste et pamphlétaire Urbain Gohier arrive à la conclusion que :

« Les chiffres donnés par le professeur Landouzy ne correspondent [selon les ouvriers auxquels il les a soumis pour vérification] à rien de réel. S'ils constituent des indications à suivre, la dépense prévue est dérisoire. Un grand nombre

65. Harvey Levenstein, *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, Berkeley, University of California Press, 2003, p. 55-59.

66. « Académie des sciences morales et politiques », *Le Temps*, 17 novembre 1907, p. 1.

67. Les attaques personnelles privées (« votre

place est à Bicêtre ») ne manquent pas non plus ; elles sont mentionnées dans Henri Joly, « Le dépeuplement de la France », *La Revue hebdomadaire*, 23, 5 juin 1909, p. 13-14.

68. Edouard Fuster, « Budgets ouvriers », *Le Figaro, supplément littéraire*, 26 janvier 1907, p. 3-4.

69. Maurice Halbwachs, « Budgets de famille », *La Revue de Paris*, juillet-août 1908, p. 544-547.

70. E. Fuster, « Budgets ouvriers », art. cit., p. 3.

71. M. Adda, « Alimentation et tuberculose... », op. cit., p. 26-27.

72. Edmond Char, « Le repas de l'ouvrier », *Revue de la solidarité sociale*, décembre 1908, p. 178-179.

73. René Martial, « L'alimentation des travailleurs », *Revue d'hygiène publique et de police sanitaire*, 29, 1907, p. 523-524.

TABLEAU E. — Quelques menus du repas de midi
pour une famille de 4 personnes.

COMPOSITION	Prix d'achat en centimes.	Teneur en			RAPPORT NUTRITIF	Calories utilisables.	Prix de revient* de 100 calories.
		Albuminoïdes.	Hydrates de carbone.	Graisses.			
I. Bœuf mode..... 500"	1'15	70	"	105	$\frac{129}{355 + (170 \times 2)} = 0,19$	3300	5°
Carottes Vichy..... 500	"	5	50	"			
Graisse, condim ^{ts} etc. 50	15	"	"	50			
Camembert..... 50	15	9	"	13			
Pain..... 500	20	45	265	2			
Vin à 7° 1/2 bott ^{lle} . (évalué en hydrates.)	10	"	40	"			
	1'75	129	365	170			
II. Veau rôti..... 400	0,80	64	"	24	$\frac{123}{332 + (126 \times 2)} = 0,21$	2830	5°
Epinards au jus.... 400	"	8	12	"			
Choux-fleurs (salade) 300	"	6	15	"			
Huile, graisse.... 100	0,25	"	"	100			
Pain et vin (comme au I).	0,30	15	305	2			
	1'35	123	332	126			
III. Mouton ragouté.. 500	1'15	70	"	75	$\frac{132}{441 + (127 \times 2)} = 0,19$	3300	4° 1/2
Pommes de terre... 750	"	15	112	"			
Graisse..... 50	0,10	"	"	50			
Fruits à pépins.... 200	"	2	24	"			
Pain et vin (comme au I).	0,30	45	305	2			
	1'55	132	441	127			
IV. Légumes (ragouté) 750	"	28	75	"	$\frac{138}{530 + (77 \times 2)} = 0,20$	3290	3° 2/3
Jambon et lard.... 150	0,40	15	"	69			
Oufs, lait, beurre, etc. 200 (flanc ou gâteau.)	0,50	50	150	6			
Pain et vin (comme au I).	0,30	45	305	2			
	1'20	138	530	77			
V. Soupe aux légumes. 200	"	8	30	"	$\frac{122}{609 + (85 \times 2)} = 0,16$	3600	3° 1/3
Macaroni..... 300	0,25	39	222	3			
Beurre fondu..... 50	0,10	"	"	50			
Gruyère (mac. et dess.) 100	0,25	30	2	30			
Café, sucre.....	0,30	"	50	"			
Pain et vin (comme au I).	0,30	45	305	2			
	1'20	122	609	85			

* Non compris les frais généraux.

VECTEUR DE LA DIFFUSION DE L'ALIMENTATION RATIONNELLE, l'enseignement ménager tentera d'inculquer les catégories de la mesure alimentaire (poids des portions, teneurs en macronutriments et en calories). Seul facteur qui manque ici, le temps, obstacle majeur dans la mise en pratique des recommandations.

de philanthropes et de sociologues bien intentionnés se donnent la peine de dresser des budgets pour les pauvres gens ; mais ils ne poussent pas le zèle jusqu'à vivre un certain temps la vie des pauvres gens ; ils ne vont pas manger dans les bars populaires ; ils ne font pas le marché un panier au bras, chez l'épicier, la fruitière, le boucher, le charbonnier, autour des petites voitures. Ils n'ont aucune donnée exacte ; il est naturel que leurs calculs se trouvent faux⁷⁴. »

La réplique ne se fait pas attendre. Marcel Labbé, réaffirmant la réalité des prix utilisés dans l'enquête originale, déclare que « les ouvriers aiment à se faire passer pour plus malheureux qu'ils ne le sont pour appuyer leurs revendications, et ils ne pardonnent pas quand on leur démontre qu'ils peuvent vivre de ce qu'ils gagnent »⁷⁵. Deux représentations du « peuple » et deux conceptions de l'action philanthropique s'esquissent derrière les méthodes différentes, celle « *bourgeoise*, qui consiste à créer des organismes dirigés par des « amis » [...] et la façon *sociale*, dont les défenseurs pensent que l'hygiène doit être faite par le peuple et avec lui »⁷⁶. La première vise à moraliser un peuple à qui manqueraient les outils mentaux pour vivre selon les normes des réformateurs alors que la deuxième œuvre en faveur de l'amélioration des conditions matérielles d'un peuple en proie à des inégalités sociales.

Expertise scientifique et société : L'opposition entre la « vue d'en-haut » et celle qui cherche à reconstituer les expériences vécues « en bas »⁷⁷, apparaît dans les solutions avancées pour résoudre le problème de la malnutrition. Pour les savants qui insistent sur l'ignorance des ouvriers, l'enseignement de l'isodynamie des aliments engendrerait une « isodynamie morale » qui, bien plus efficacement que des mesures légales, permettra d'atténuer les fléaux sanitaires et de contenir la tuberculose⁷⁸. Pour ceux qui mettent l'accent sur l'exploitation des ouvriers, il ne fait aucun doute que l'hygiène alimentaire est d'abord une question des salaires. Le docteur Cornet affirme que « la base d'application de "l'alimentation rationnelle des masses" est, avant tout, économique [...] parce qu'il n'est pas toujours possible, avec l'unique secours des évaluations caloriques, de transformer une alimentation "irraisonnée", "insuffisante", "insalubre", en une alimentation "rationnelle", "suffisante", "salubre" »⁷⁹. Son collègue Martial partage cet avis. « Je ne trouve pas que ce soient les guides alimentaires qui manquent, je trouve que c'est l'argent », écrit-il. Ailleurs il renchérit, « avant

d'enseigner à l'ouvrier la science de l'alimentation, il faut d'abord lui donner des salaires suffisants : ventre affamé n'a pas d'oreilles ! »⁸⁰ L'accueil que réservent les cibles de la réforme (ou ceux qui commentent en leur nom) aux nouvelles normes scientifiques se déclinent en plusieurs modes.

Ironie, indignation et indifférence se côtoient lorsqu'il s'agit d'interroger le rôle de la science en société. Un billet humoristique publié en octobre 1906 à l'occasion du Congrès international d'hygiène alimentaire dans *L'Écho de Paris* ironise sur l'écart qui existe entre l'univers académique et les préoccupations ordinaires des couches sociales dont les savants ambitionnent de réformer les habitudes. Il met en scène la rencontre, sur un banc public non loin de l'amphithéâtre de l'École de médecine, de deux congressistes avec Jean Guenille, mangeur de pain et de pommes frites.

« En somme, reprit l'un des savants, vous tenez que le régime végétarien peut suffire au développement des énergies modernes ? Jean Guenille esquissa un geste vague. Seriez-vous partisan d'un régime empirique ? s'inquiéta d'une voix soupçonneuse et déjà courroucée l'autre savant. Vivement, Jean Guenille protesta : Je ne suis pas empirique, je suis républicain. Allons, Jean Guenille, dit le savant calmé, j'aime à croire qu'en vous nourrissant au hasard, en mangeant n'importe quoi, vous ne pêchez que par ignorance. C'est cette ignorance que nous voulons détruire. Prenez-y garde, Jean Guenille, nous sommes un certain nombre de savants, des physiciens, des chimistes, des économistes, des médecins, et même des vétérinaires, qui nous sommes donné la peine de rechercher quelle nourriture rationnelle était la mieux appropriée à la machine humaine. Il est temps que les règles empiriques [...] cèdent enfin la place à des normes scientifiquement établies. Rationnelle, — entendez-vous bien, Jean Guenille, — une nourriture rationnelle⁸¹ ! »

Les retournements de l'opinion médicale autorisée contribuent au sentiment d'un manque de prise de la science sur la vie de tous les jours. Les discussions entre scientifiques et les changements de la hiérarchie alimentaire qu'ils prônent en ces temps où les connaissances conquises au laboratoire remplacent le paradigme diététique hérité de Galien, donnent lieu à une mise à distance. Les modifications suggèrent l'inconséquence des prescriptions alimentaires face aux habitudes, dont la constance prouverait la justesse. C'est encore l'ironie qui dit la dérision des normes

74. Urbain Gohier, « Ce qu'il faut manger. Les menus de M. Landouzy. Ce qu'en pensent les ouvriers », *Le Matin*, 5 janvier 1907, p. 2.

75. M. Labbé, « L'alimentation à bon marché », *op. cit.*, p. 3.

76. René Martial, « Guerre à la tuberculose », *L'Aurore*, 2 octobre 1905, p. 3.

77. R. Martial, « L'alimentation des travailleurs », *op. cit.*, p. 516.

78. A. Beauvy, « Le problème de l'alimentation », *op. cit.*, p. 298.

79. Dr Paul Cornet, « L'assistance alimentaire publique », tiré-à-part du *Premier Congrès d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle*, Paris, 1906, p. 1.

80. R. Martial, « L'alimentation des travailleurs », *op. cit.*, p. 522, 528 ; René Martial,

Hygiène individuelle du travailleur : étude hygiénique, sociale et juridique, Paris, V. Giard et E. Brière, 1907, p. 128, 130.

81. « Hygiène alimentaire », *L'Écho de Paris*, 24 octobre 1906, p. 1.

scientifiques. « Hâtons-nous de croquer des bonbons, tant qu'ils font du bien, car, dans quelques années peut-être, pour peu qu'on découvre un nouveau microbe, ils feront mal peut-être, et alors nous n'en mangerons plus qu'en tremblant ». L'avis s'applique aussi bien aux allégations concernant le lait et la viande, les fruits et les légumes, les excitants (café, thé, chocolat, kola) et tout particulièrement le vin dont les vertus hygiéniques forment un sujet saillant de disputes dans la presse et les revues académiques⁸².

Ce ton moqueur n'est pas la seule manière pour réagir face aux ambitions réformatrices. La volonté impérative des scientifiques provoque un rejet non moins radical de la médicalisation des comportements. « L'aveugle obéissance aux prescriptions des docteurs n'est qu'un cas particulier de cette "foi du charbonnier" en matière scientifique, [...] un trait des mœurs contemporaines », affirme un article sur « La table et les thérapeutes ». « Ne trouvez-vous pas, cependant, que les médecins deviennent un peu trop abusifs en matière de régime alimentaire, et qu'ils ajoutent inutilement des nombres au tableau de la vie⁸³ ? » L'alimentation rationnelle s'opposerait donc aux plaisirs sensuels et le projet scientifique contribuerait au désenchantement des pratiques alimentaires.

C'est lorsque l'espace entre la science et la vie quotidienne s'exprime en termes de goûts que la réaction prend une tournure plus négative. « Se nourrir hygiéniquement est une science qui n'a presque rien de commun avec le charme de la table et où le médecin a plus à voir que la cuisinière », commente un conseiller agricole qui conclut, « où il y a de l'hygiène, il n'y a pas de plaisir »⁸⁴. La rationalisation de l'alimentation, qui ne semble rien à voir avec l'art de manger, se présente alors comme une simplification où l'art et les tours de main font place à la science et à la technique. « Les gens de science se disent que, pour la plupart des hommes, manger est moins un agrément qu'une nécessité, et ils cherchent à rendre cette nécessité insignifiante [...]. On ne peut se garder d'un sentiment d'effroi à cette idée que la cuisine moderne va s'ouvrir sur le laboratoire et que ce ne sont plus des casseroles mais des cornues qui nous prépareront nos futurs repas⁸⁵. » Dans cette perspective, l'uniformisation se lit déjà dans le vocabulaire. « À la midinette qui s'offre le luxe d'une salade bien vinaigrée, le professeur

d'alimentation rationnelle déclare, doctoral : Laissez cet inutile pissenlit. Mangez des haricots cuits à l'eau. Vous y gagnerez 2 444 calories ! Une côtelette ? Ah non. Parlez-moi d'une assiette de haricots. Bénéfice : neuf sous et 3 666 calories. Mais toutes ces calories laissent le peuple assez froid. Mimi Pinson ne renoncera jamais à sa chère salade après avoir lu [...] un article de statistique alimentaire. Elle aime le vinaigre et déteste les haricots⁸⁶. »

Alors que la menace d'une nourriture insipide régie par les réflexions médicales provoque l'exaspération des esthètes et autres gourmets⁸⁷, les substitutions prônées par les promoteurs de l'alimentation rationnelle suscitent l'indignation des commentateurs qui sont concernés par l'accès à une alimentation suffisante et coutumière. Cette interprétation n'accepte pas les revendications d'objectivité scientifique ; elle met l'accent sur la domination sociale et y oppose des considérations de justice. « Quand on a le ventre bien garni, explique René Martial, il n'est ni moral ni bon d'aller enseigner la cuisine à ceux qui jeûnent⁸⁸. » La formation de consommateurs et consommatrices avertis serait un leurre car elle ne fournit pas la clé à l'amélioration de la santé publique. Celle-ci passerait par la réduction des inégalités.

Les recommandations à l'épreuve du quotidien : Les promoteurs de l'alimentation rationnelle s'engagent dans des recherches appliquées. Ils suggèrent des mesures pratiques qui, par l'intermédiaire du corps médical, le truchement de cours d'enseignement ménager ou le biais de la distribution (restauration, marchés), modifieraient les habitudes alimentaires des ménages modestes. Quelle est la réception réservée à ces idées ? Est-ce qu'elles sont pertinentes et faciles à réaliser en pratique ?

En général, même l'accueil favorable de l'étude menée par l'équipe Landouzy n'empêche pas le froncement de sourcils lorsqu'il s'agit de mettre en œuvre ses recommandations. La balance en est un exemple. La suggestion d'en placer dans les restaurants paraît irréaliste⁸⁹ et si, dans les ménages, « il faudrait agir comme les physiologistes, qui ont fixé des lois qui doivent présider à l'établissement des rations [...], il n'est pas pratique de régler ses repas à l'aide d'une balance »⁹⁰. Les commentateurs acquis à la cause de l'alimentation rationnelle croient que cette suggestion

82. « Haricots et sucre », *La Croix*, 1-2 janvier 1908, p. 5 ; Marcel Porte, *Budgets de famille et consommations privées*, Grenoble, Imp. Allier Frères, 1913, p. 117. Sur la valorisation du sucre en tant qu'aliment énergétique, Martin Bruegel, « A bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France », in Peter Scholliers (éd.), *Food,*

Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages, Oxford, Berg Publishers, 2001, p. 99-118.

83. Marcel Prévost, « La table et les thérapeutes », *Le Figaro*, 14 juillet 1907, p. 1 ; voir aussi Dr Montenuis, « L'alimentation et la science à notre époque », tiré-à-part, *Premier Congrès d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle*, Paris, 1906, p. 5.

84. Robert Delys, « La science de l'alimentation », *L'Ami du cultivateur*, 17 mars 1912, p. 161.

85. « La gastronomie scientifique et les repas de l'avenir », *Le Gaulois*, 7 août 1912, p. 1.

86. Clément Vautel, « Propos d'un Parisien », *Le Matin*, 27 mai 1912, p. 1.

87. « La cuisine et le goût français. L'abus des régimes », *Le Temps*, 27 mai 1911, p. 3.

88. R. Martial, « L'alimentation des travailleurs », *op. cit.*, p. 521.

89. « Une éducation nécessaire », *Le Petit Parisien*, 8 mai 1906, p. 1 ; H. de Parville, « L'art de se nourrir », *op. cit.*, p. 1.

90. « L'hygiène alimentaire », *Le Figaro*, 13 janvier 1907, p. 1-2.

Menu

BISQUE D'ÉCREVISSES - CONSOMME MADRILÈNE

PETITS FEUILLETÉS À LA PARISIENNE

TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSEUSE

CŒUR DE FILET DE BŒUF MONTE CARLO

POULARDE À LA DERBY

NEIGE À L'ARMAGNAC

FAISANS ET PERDREAUX BARDÉS SUR CROUTONS

PATÉ DE FOIE GRAS DE STRASBOURG

SALADE CATALANE

POINTES D'ASPERGES À LA CRÈME

GÂTEAU PALAIS D'ORSAY

BOMBE DU CONGRÈS

DESSERT

VINS

MÉDOC EN CARAPES - GRAVES

HAUT-SAUTERNES - CHATEAU-LAROSE 1899

POMARD 1895

CHAMPAGNE FRAPPÉ

CAFÉ et LIQUEURS

~ ~ ~

IL SERA PRÉSENTÉ PAR TÊTE (Enquête spéciale)

SOUS FORME DE	APPORT MATÉRIEL			APPORT d'énergie	UNITÉS nutritives enquêtes utilisables et grammes d'hydro- carbures digestib.
	Matières azotées digestib.	Matières grasses digestib.	Matières hydro- carbures digestib.	Calories utilisables	
	gramm.	gramm.	gramm.		
Bisque d'écrevisses	5,86	9,55	5,35	137,55	33,52
Petits feuillets à la Parisienne	3,20	10,62	7,90	140,86	35,80
Truite saumonée sauce mousseuse	17,52	7,00	1,83	160,83	36,72
Cœur de filet de bœuf Monte-Carlo	17,20	13,30	9,57	240,94	58,08
Poularde à la Derby	28,11	18,16	2,46	304,56	74,44
Neige à l'Armagnac	0,05	0,05	6,72	81,57	7,67
Faisans et Perdreaux bardés sur croûtons	40,02	20,41	2,00	308,10	66,77
Paté de foie gras de Strasbourg	4,48	15,28	1,94	172,00	42,00
Salade Catalane	0,29	4,02	0,76	42,31	9,11
Pointes d'asperges à la crème	1,11	10,28	1,00	109,26	26,61
Gâteau Palais d'Orsay	2,70	11,36	7,70	150,14	36,00
Bombe du Congrès	3,86	4,25	9,39	95,16	23,24
Fromage	4,28	4,18	0,55	60,43	14,71
Fruits	0,31	0,33	17,67	76,83	18,75
Pain et pâtisseries (Desserts)	13,85	1,90	105,38	511,00	124,80
TOTAL	151,83	130,84	181,29	2827,63	639,74
Soit la ration journalière d'un homme fournissant un travail modéré.					Ration nutritive 2,9

Nos HYGIÉNISTES S'AMUSENT. — Fac-similé du menu du banquet qui a clôturé, le 27 octobre, le congrès d'hygiène alimentaire.

« PAS EXEMPLAIRE » selon *Le Figaro* (28 octobre 1906, p. 4), le banquet de clôture du Congrès d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme suscite un commentaire plus caustique dans *L'Illustration* qui craint que le bifteck aux pommes se commandera un jour dans des termes peu poétiques, comme « 10 grammes de matières azotées ». Le reportage raille les savants qui s'amuse et donnent des leçons en banquetant d'un repas contenant la ration journalière recommandée à un homme fournissant un travail modéré. « En vérité, le menu du festin qui clôtura le premier congrès international organisé par la Société scientifique d'hygiène alimentaire et de l'alimentation rationnelle de l'homme, paraît avoir été un point final particulièrement ironique. Sans compter que les chiffres inscrits en face de la bisque d'écrevisses et de la neige à l'armagnac sont d'une exactitude douteuse. N'ont-ils pas été arrangés un peu au petit bonheur pour aboutir à la moyenne désirée ? La fin justifie les moyens... »

finira par triompher sur la routine alimentaire. Mais l'urgence qu'ils attribuent à la tâche ne les précipite pas dans la suggestion d'un calendrier pour mener le projet à bien. Ils concèdent qu'une étape intermédiaire, pendant laquelle les principes scientifiques et les applications opèrent dans des collectivités (armées, prisons, hôpitaux ou encore cantines industrielles), soit nécessaire avant que les ménages et les individus y adhèrent⁹¹.

La discussion des données de l'enquête originale mettait en doute la possibilité de trouver, dans la restauration commerciale à Paris, des repas aux prix indiqués par Landouzy et son équipe. Les menus qu'ils suggèrent pour le foyer n'échappent pas non plus à la critique. Le docteur Dejouany les trouve monotones, dans la mesure où ils ne représentent que des variations d'un même registre d'aliments. Il écrit qu'il « aurait été fort difficile, tout en restant dans les limites imposées par la physiologie et sans élever le prix des repas, de varier notablement la composition de ces menus. C'est cependant un point très important d'alimentation ouvrière : vous ne serez pas écouté, si vous proposez tous les soirs ou presque le pot-au-feu aux ouvriers [...]. Ils n'apprécient pas moins l'extrême variété des repas »⁹². Les computations du consommateur averti — objectif de la campagne d'alimentation rationnelle — auraient peut-être augmenté l'efficacité nutritionnelle et budgétaire mais se heurteraient vite aux limites de l'ennui culinaire.

Quand bien même la substitution des aliments aurait été possible, la confection des plats et repas apparaît problématique au renommé « cuisinier-praticien » Prosper Montagné. Les indicateurs alimentaires du professeur Landouzy lui apparaissent « assez abstraits puisqu'ils ne contiennent aucun renseignement sur les opérations culinaires ». La cuisine proposée dans les revues d'enseignement ménager est « théorique », « professorale » ou encore « livresque », bref, ce n'est pas « une cuisine qui convient aux travailleurs, aux ouvriers ». Montagné, lui, s'oppose « au spectacle qui nous est donné depuis quelques mois [nous sommes en 1910] par les théoriciens de l'alimentation, par les sociologues en chambre, par les conférenciers à tout faire qui, les uns et les autres, ont découvert des remèdes mirifiques à cette crise [de la vie chère] et les exposent longuement dans les journaux et revues ». Montagné affirme la place

du professionnel qui, seul, saurait enseigner la cuisine. Quantités, préparation, cuisson, présentation — il décrit la réalisation de quelques menus en veillant à un prix qui ne dépasserait pas les capacités financières des ménages modestes (mais pas forcément celles des familles ouvrières) dont les repas ne laissent que rarement des restes⁹³.

Malgré son antipathie pour les « théoriciens et théoriciennes de l'alimentation », l'effort de Montagné serait une vraie contribution à la promotion de l'alimentation rationnelle s'il n'y avait pas l'inconvénient du temps nécessaire à mijoter les repas. Tout comme les recettes proposées par les instructrices des écoles ménagères que le cuisinier professionnel critique⁹⁴, les menus « nutritifs et savoureux » de Montagné requièrent rarement moins d'une heure de préparation. Et c'est là que le bât blesse : le temps domestique des ouvriers est mesuré et souvent manque pour les tâches ménagères⁹⁵. « Parmi les ouvrières, un certain nombre s'abstiennent de tout repas substantiel le soir », écrit un manuel d'hygiène en 1909. « Au sortir de l'atelier elles rentrent tard et fatiguées, se couchent sans rien prendre de chaud et même sans manger⁹⁶. » Même constat lorsque les deux époux travaillent :

« Pour le repas du soir, à la maison, les médecins vont jusque 0 f. 55, avec bouillon aux légumes, bœuf bouilli, légumes frais, fruits frais, fruits secs, pain, vin. Et quoi encore ? La cuisinière de M. le professeur Landouzy doit y mettre beaucoup du sien. Cela n'est pas raisonnable. Et la femme de l'ouvrier, qui travaille aussi, rentre tard comme son mari. Elle n'a pas le loisir de mettre le pot au feu, ni de surveiller des légumes ou du riz pendant des heures. On improvise un repas rapide, avec de la charcuterie, qui coûte cher et qui ne vaut rien⁹⁷. »

Dans bien des cas, les recommandations tombent donc à plat parce que les servitudes quotidiennes rendent difficiles leur mise en pratique. Même si le ménage gérait ses ressources économiques en consommateur averti, le poids des contraintes du travail le pousserait à manœuvrer en vue d'une économie du temps. D'où les propositions de réformer le milieu avant de s'occuper des individus, d'aménager d'abord les horaires du travail pour éviter aux femmes le tiraillement entre la résidence et le lieu d'emploi, avant que les tentatives de réformer leurs

91. Émile Kohn-Abrest, « Premier congrès international d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme », *Annales d'hygiène publique et de médecine légale*, 7, 1907, p. 88 ; L. Hugounenq, « Compte rendu », *op. cit.*, p. 1083 ; Jean Frolo, « Nous mangeons mal », *Le Petit Parisien*, 23 septembre 1908, p. 1 ; Michel

Bulletrud, *Conseils aux infirmiers*, Paris, Paul Froissart, 1910, p. 64-71.

92. Albert Dejouany, *L'alimentation du personnel civil de la cartoucherie militaire de Vincennes*, Paris, Masson et Cie, 1917, p. 32.

93. Prosper Montagné, « La cuisine des ménages à petit budget », *Touche-à-tout*.

Magazine des magazines, 11, novembre 1910, p. 559-564.

94. Quarante menus publiés dans *Le Bulletin de l'Union familiale*, 1905-1908.

95. D' Félix Régnault, « La cuisine du pauvre », *La Revue*, 69, 1^{er} juillet 1907, p. 40-41.

96. D' J. Weill-Mantou, avec la collaboration (pour l'économie domestique) de

M. Georges Grau, M^{re} J.-L. Gorraz, *Hygiène individuelle et économie domestique*, Paris, Armand Colin, 1909, p. 10 ; voir aussi Maurice Cabs, « L'alimentation ouvrière », *Gil Blas*, 21 septembre 1907, p. 2.

97. U. Gohier, « Ce qu'il faut manger... », *op. cit.*, p. 2.

comportements individuels ne débouchent sur une stigmatisation qui les accuse de négliger le foyer et d'engendrer sa désertion par les hommes⁹⁸.

La campagne en faveur d'une alimentation rationnelle n'a pas réussi à infléchir les pratiques alimentaires des classes sociales aux revenus modestes. La réforme, basée sur les conclusions généralisées d'une enquête épidémiologique concernant la nourriture et les budgets d'une centaine de personnes malades ou soupçonnées de l'être, vise un public qui semble indifférent au mieux, hostile au pire. Le futur porte-parole de la SSHA, Armand Hemmerding, note en 1912 que « des professeurs éminents de la Faculté de médecine, MM. Louis Landouzy et Marcel Labbé, se sont efforcés de répandre dans le public les idées d'hygiène alimentaire. Il faut, malheureusement, reconnaître qu'elles n'y pénétrèrent que difficilement, malgré les efforts de la propagande »⁹⁹. En 1911, après six ans d'engagement et un glissement subreptice de la prophylaxie de la tuberculose vers un cadre normatif général, le professeur Landouzy semble lui-même quelque peu désappointé, du moins si l'on croit un reportage paru dans le *New York Times*. « L'humanité se divise en deux classes », avait déclaré cette « sommité de l'establishment médical français » lors d'une conférence, « ceux qui ignorent ce qu'ils doivent manger, et ceux qui en savent tout mais se soustraient néanmoins aux recommandations »¹⁰⁰. Il y a trois raisons à l'origine de cet échec : la distance sociale qui sépare les experts des milieux qu'ils souhaitent réformer, et qui se traduit en une ignorance des préoccupations de ces catégories sociales ; la méfiance qui caractérise l'attitude des classes populaires face à une science d'en-haut dont elles perçoivent les injonctions comme teintées de mépris [voir illustration, p. 42] ; et finalement des recommandations pour se libérer des comportements jugés à risque qui achoppent sur des conditions économiques antinomiques (les horaires de travail, les salaires faibles), trébuchent sur une culture rebelle (« le prolétaire a son amour-propre », écrit le Dr Regnault ; les conseils philanthropiques et la charité sont accueillis avec un cynisme narquois ou voués à l'indifférence¹⁰¹) et se heurtent à des goûts récalcitrants (pour la diversité alimentaire ; la viande et le vin plutôt que les lentilles et le sucre) qui ne le cèdent pas, comme l'avait pensé Jules Alquier en inversant la relation santé-économie, à la faveur des avantages pécuniaires¹⁰².

À un problème de santé publique, les médecins de Laënnec proposent donc une solution économique privée. La malnutrition dans les classes populaires d'abord, l'écart de leurs pratiques alimentaires à la norme physiologique ensuite, résultent, selon les enquêteurs, d'une mauvaise gestion budgétaire. D'où le projet de rôder les ménages populaires au calcul économique. C'est ce volet de la campagne pour une alimentation rationnelle, bien plus que la prévention de la tuberculose, qui résonne dans les commentaires académiques et profanes. « Le catéchisme de l'alimentation raisonnée »¹⁰³ est la technique pour inculquer les comportements économiques requis dans une économie libérale qui érige le choix individuel en dogme, néglige les conditions dans lesquelles ce choix a lieu et réussit ainsi à rendre les groupes sociaux déviants, issus des classes défavorisées, responsables de leur sort lamentable.

Si la SSHA continue à exister jusqu'à aujourd'hui (mais s'occupera avant tout d'analyses des composants des denrées et des techniques liées à l'alimentation), l'alimentation rationnelle comme tentative de réformer les habitudes alimentaires disparaîtra de la discussion publique avec la Première Guerre mondiale. Ou presque. Les périodes de crise redonnent du souffle à l'idée. Ainsi, le rationnement des deux guerres mondiales renouvelle l'intérêt dans les calculs qui combinent besoins (et plus précisément droits) physiologiques et coûts. En temps de paix, à la crise de la vie chère du début du XX^e siècle – période qui voit la campagne de l'alimentation rationnelle en même temps que des manifestations contre une cupidité effrénée, contre « la tyrannie de l'argent »¹⁰⁴ et les velléités de « gagner trop et trop vite »¹⁰⁵ – répond la Grande Dépression des années 1930. C'est alors que la presse discute les qualités nutritives et le faible coût du riz indochinois qui en feraient un substitut judicieux de la viande¹⁰⁶, que l'Assemblée nationale s'interroge sur l'opportunité de créer un office national de l'alimentation rationnelle¹⁰⁷ et qu'une nouvelle section consacrée à l'hygiène alimentaire au sein du Conseil supérieur d'hygiène sociale est chargée de « diffuser dans tous les milieux les notions essentielles d'une alimentation rationnelle, [et] de connaître, d'une façon approfondie pour les redresser, les habitudes alimentaires des populations »¹⁰⁸.

L'invention de la figure du consommateur immature lors de la première campagne d'éducation alimentaire inaugure un mécanisme qui fonctionne jusqu'à

98. Claude Reni, « L'alimentation à bon marché », *Revue de la solidarité sociale*, 1, 1908, p. 6.

99. A. Hemmerding, « Si nous apprenions... », *op. cit.*, p. 21.

100. « Two kinds of men. Those who don't know what they eat; those who do but don't care », *The New York Times*, 14 mai 1911, p. C3.

101. Dr F. Regnault, « La cuisine du pauvre », *op. cit.*, p. 37.

102. « Parlons uniquement argent [...] L'alimentation rationnelle est une science que l'on ne vulgarisera qu'en attirant l'attention du public sur ses applications économiques », voir J. Alquier, « Les aliments de l'homme », *op. cit.*, p. 357.

103. « L'alimentation raisonnée », *Le Matin*, 9 juillet 1906, p. 1.

104. E. Char, « Le repas de l'ouvrière », *op. cit.*, p. 178.

105. C. Reni, « L'alimentation à bon marché », *op. cit.*, p. 6.

106. « Pouvoir alimentaire », *Le Matin*, 22 juillet 1939, p. 2.

107. « Informations politiques », *Le Figaro*, 30 décembre 1936, p. 4.

108. « M. Marc Rucart [ministre de la Santé publique] à Épinal », *Journal des débats*, 24-25 juillet 1939, p. 4.

aujourd'hui. La crise actuelle l'a remis au goût du jour. « Le consommateur devra apprendre à optimiser son budget », écrit l'éditorialiste du magazine économique *Challenges* en 2007, une centaine d'années après que le professeur Landouzy ait vu dans la rationalisation du budget un moyen d'augmenter le bien-être économique et la santé des travailleurs. Cette fois encore, l'éducation comme levier d'action devrait porter sur la « capacité à arbitrer entre les différentes dépenses, bref [à acquérir] un pouvoir de *choisir* ses achats »¹⁰⁹. La désignation des pratiques alimentaires des milieux modestes comme entachées d'erreurs physiologiques et économiques permet de minimiser l'importance

des causes structurelles qui contribuent à fabriquer ces supposés manquements. L'alimentation est une pratique sociale qui se prête particulièrement bien à fixer le blâme sur l'individu dont les conduites ne correspondraient pas aux normes. Il serait sourd aux prescriptions alimentaires et myopes face à ses intérêts économiques. En 1900 comme en 2000, la réprobation impose le principe d'une solution individuelle. Elle permet de faire l'économie d'une réflexion sur l'architecture de l'offre et les intermédiaires commerciaux. Là encore, cette manière de voir éloigne du champ de vision, un principe antagonique à l'espace marchand, la justice sociale.

109. Robert Rochefort, « Notre pouvoir d'achat est voué à peu progresser », *Challenges*, 103, 6 décembre 1907, p. 38 (c'est l'auteur qui souligne). Le même son de cloche, d'une bienveillance toute ethnocentrique, résonne du côté académique, voir Abhijit V. Banerjee et Esther Dufo, "The economic lives of the poor", *Journal of Economic Perspectives*, 21(1), 2007, p. 145-148, 162-165.

199

Septembre 2013

ACTES

DE LA RECHERCHE EN SCIENCES SOCIALES

Fondateur :
Pierre Bourdieu

PAUVRE CONSOMMATEUR

SEUIL