



HAL
open science

Le Mouvement social, “L’alimentation au travail depuis le milieu du XIXe siècle”

Anne Lhuissier

► **To cite this version:**

Anne Lhuissier. Le Mouvement social, “L’alimentation au travail depuis le milieu du XIXe siècle”. 2018, pp.1-8. hal-02786673

HAL Id: hal-02786673

<https://hal.inrae.fr/hal-02786673>

Submitted on 5 Jun 2020

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

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

Anne Lhuissier, compte rendu de : *Le Mouvement social*, « L'alimentation au travail depuis le milieu du XIXe siècle », Stéphane Gacon (dir), avril-juin 2014, n°247, 189p.

Pour une histoire de l'alimentation au travail

L'alimentation occupe dans les emplois du temps quotidiens une place très importante et contribue en grande partie à structurer le temps social (Aymard, Grignon, Sabban, 1993 ; Southerton et al., 2012). Mais sa place dans le temps et l'espace spécifiques au travail est beaucoup moins documentée. Le numéro spécial du *Mouvement social* sur le thème de l'alimentation au travail dirigé par Stéphane Gacon, historien et maître de conférence à l'Université de Bourgogne, retrace les grandes étapes et les principales questions soulevées par la prise en charge privée et publique de l'alimentation collective en France depuis la seconde moitié du 19^e siècle. Soulignant à quel point l'alimentation au travail a été peu étudiée par l'historiographie, mais aussi par la sociologie et la psychologie du travail qui ont longtemps considéré les temps de repas comme hors champ de l'analyse des relations de travail (Hatzfeld, 2002), les auteurs du numéro démontrent au contraire les enjeux multiples qui se nouent autour des temps de pause alimentaire aussi bien du côté de l'encadrement que des salariés.

Le numéro est principalement centré sur les cantines même si ces établissements, comme le rappellent les auteurs, n'épuisent pas les formes variées que revêt l'alimentation au travail. Au sein des différents dispositifs, les cantines occupent cependant une place particulière car ce sont des lieux traversés d'enjeux et sur lesquels se cristallisent un certain nombre de rapports sociaux. Elles représentent ainsi 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 » (p. 8).

L'ensemble des contributions au numéro se fixe pour objectif de re-examiner, à partir de la question de l'alimentation au travail, trois grandes questions des sciences sociales : 1) la chronologie du phénomène industriel, 2) la fabrique du consentement dans les relations et hiérarchies professionnelles et 3) les sociabilités propres au monde du travail. Ces questions sont abordées par l'intermédiaire de sept études de cas qui s'organisent selon une progression chronologique, démarrant avec les établissements mis en place au Creusot dès 1860 pour terminer par les cantines d'un site EDF dans les années 1990. Ce choix est très judicieux dans la mesure où il permet, dans chacun des textes, de renouveler les questions qui, à chaque période, se posent eu égard aux cantines, en considérant les contextes économique, politique, industriel et d'organisation du travail. L'extension du cadre national français à trois autres pays (Grande Bretagne, Union soviétique, Italie) et à des régimes politiques différents aide à mieux saisir à la fois le mouvement général dans lequel se situent les cantines françaises dans le premier vingtième siècle et leurs spécificités.

La genèse des cantines : quelques repères

Dans l'introduction au numéro, Stéphane Gacon retrace utilement la chronologie du développement des cantines, lesquelles s'inscrivent dans une séquence temporelle longue qui s'étend des années

1890 « lorsque la République, inquiète de la puissance du mouvement social, commence à légiférer, jusqu'à la mise en place de l'Etat providence au lendemain de la Seconde Guerre mondiale » (p. 14). Les premières formes de restauration collective dans les usines sont difficiles à identifier dans la mesure où ce terme recouvre des formes assez variées, du simple réfectoire où l'on peut réchauffer sa gamelle aux établissements qui préparent et servent de la nourriture sur place. Elles apparaissent dans la seconde moitié du 19e siècle avec les premiers pas de la rationalisation du travail. Aux initiatives de réformateurs sociaux soucieux d'assurer une restauration collective aux ouvriers disséminés dans les centres urbains organisés en « fabrique collective » succèdent progressivement des cantines que l'on peut repérer notamment dans les enquêtes industrielles lancées dans les années 1860-70. Elles témoignent de l'intérêt porté à ces initiatives par les pouvoirs publics « imprégnés d'idéaux philanthropiques et soucieux d'efficacité économique » (p. 13). Dans les décennies qui précèdent la Grande Guerre, les cantines apparaissent comme un élément de la régulation du travail ; elles se développent lentement dans l'entre-deux-guerres pour prendre plus d'ampleur après 1945. Les deux guerres mondiales, qui favorisent la création de très nombreuses cantines, occupent une place à part dans cette chronologie. Car c'est surtout au lendemain de la seconde guerre mondiale, quand la pression syndicale, celle de l'Etat et les mutations de la société conduisent à une « substitution des politiques contractuelles aux politiques patronales traditionnelles », que les cantines prennent leur essor, en particulier dans les années 1960, favorisées par le décret du 5 octobre 1960 qui impose aux entreprises de plus de 25 salariés de mettre à leur disposition un local de restauration. C'est aussi la période où le nombre d'ouvriers croît le plus vite – ils représentent 39% de la population en emploi en 1962 (Marchand, 2010)- et où les femmes, notamment les femmes entrent massivement sur le marché du travail (Battagliola, 2008). Au Creusot par exemple, étudié par Stéphane Gacon et François Jarrige, la levée en 1962 des limitations qui pesaient depuis l'origine sur le travail des femmes entraîne une augmentation de l'offre de restauration collective : « jusqu'alors essentiellement fréquenté par des hommes célibataires, accueille de plus en plus de couples mariés » (p. 44).

Il est utile de rappeler qu'à cette même période se développent en parallèle les cantines scolaires. En 1971, l'INSEE estimait que le nombre total de repas pris en cantines (scolaires et d'entreprise) avait été multiplié par 4 depuis 1956 pour atteindre le nombre de 34 millions de repas servis quotidiennement (Villeneuve, 1974), et s'interrogeait avec inquiétude sur le devenir des repas familiaux : « la cohésion de la 'cellule familiale' est certainement affectée par le fait que plus de 40% des enfants ne voient pas leur père au déjeuner de midi, lui ou eux étant absents » (Villeneuve & Bigata, 1975, p. 2). Plus généralement l'enquête INSEE « Consommation alimentaire » (1965-1991) fournit une source complémentaire fort utile pour l'étude des cantines depuis le début des années 1960.

Un siècle d'alimentation collective au Creusot

Dans la première contribution intitulée « Les trois âges du paternalisme. Cantines et alimentation ouvrière au Creusot (1860-1960) » la question de l'alimentation collective permet aux auteurs, Stéphane Gacon et François Jarrige, d'observer un siècle de politique patronale et de s'interroger plus spécifiquement sur les modalités d'encadrement de la main d'œuvre. Le Creusot abrite l'une des toutes premières entreprises sidérurgique et métallurgique de France et d'Europe née en 1837. A l'appui des archives de l'entreprise, les auteurs visent à réinterroger la question de l'alimentation collective sur le temps long et à « s'interroger sur les libertés que prennent les ouvriers

par rapport aux pratiques paternalistes et sur les rythmes de l'évolution, la banalisation de la cantine pouvant signaler la mort d'un paternalisme longtemps réticent à toutes les pratiques collectives » (p. 30). Au Creusot, les frères Schneider prônent un modèle d'alimentation domestique. Ils incitent les ouvriers à regagner leur domicile à chaque repas, à privilégier le recours au commerce local -qu'ils maintiennent sous contrôle-, le recours aux coopératives et au jardin potager. Cette politique fait écho aux pratiques des familles ouvrières lesquelles, de leur côté, privilégient l'alimentation domestique et évitent les établissements privés. Ainsi au temps du patronage, l'alimentation collective reste à la marge des pratiques patronales et ouvrières. Elle est longtemps réservée à des catégories limitées, les mineurs de St Georges d'Heurtières, les célibataires, les étrangers, ou lorsque les conditions familiales ne sont plus remplies comme pendant les guerres, aux ouvriers célibataires ou étrangers.

Ce sont les circonstances spéciales créées par la Première Guerre mondiale qui conduisent les frères Schneider à mettre en place une cantine. L'ouverture de ce premier établissement en 1917 est une réponse à ce que les frères Schneider ressentent comme « une double menace de l'Etat » : l'encouragement des coopératives ouvrières par Albert Thomas (cf. infra) et de la base ouvrière. La cantine n'accueille toutefois que 17% des ouvriers, la plupart d'origine étrangère ou des prisonniers de guerre, et ne survit pas à la guerre. Si la Deuxième Guerre mondiale voit le retour de la restauration collective au Creusot, celle-ci se développe surtout après 1945. L'arrivée à la tête de l'entreprise du fils Charles qui adopte de nouvelles méthodes de rationalisation et de modernisation, conjuguée à une série de transformations du cadre juridique de la société, conduisent à une réorganisation des façons de penser l'alimentation au travail. Les cantines mises en place sont à présent gérées par le comité d'établissement qui se voit reconnaître la gestion des œuvres sociales de l'entreprise conformément à l'ordonnance du 22 février 1945 et la loi du 16 mai 1946, lesquelles contribuent en effet à favoriser un recours plus important aux cantines. Les années 1960 marquent ainsi un tournant au Creusot, touchée au niveau local par une révolution commerciale (ouverture des premiers supermarchés), et une évolution sociale (ouverture massive de l'emploi des femmes). Ces changements se répercutent sur la fréquentation de la cantine qui reçoit de plus en plus de couples. L'augmentation de l'offre de restauration collective s'accompagne d'une altération du projet patronal : « C'est donc au moment où la restauration collective dans les entreprises tend à se normaliser sous l'égide de l'Etat dans le cadre d'une économie contractuelle que l'ancien paternalisme commence à disparaître » (p. 45).

Les guerres mondiales, deux moments d'accélération

Les guerres jouent un rôle particulier dans l'histoire des cantines leur donnant une impulsion sans précédent. Pendant la Grande Guerre, l'essor des cantines en France est étroitement lié au projet réformateur d'Albert Thomas. A l'appui des archives des usines de guerre et des papiers d'Albert Thomas, Xavier Vigna dans l'article « La restauration collective des ouvriers en France pendant la Grande Guerre » décrit l'activité déployée dès l'automne 1916 par l'équipe rassemblée autour d'Albert Thomas (sous-secrétaire d'Etat à l'Artillerie et aux munitions au printemps 1915 puis Ministre de l'Armement en décembre 1916) sur la question de l'alimentation au travail. Il s'agit d'ériger des cantines industrielles sur le modèle anglais dans un objectif toutefois plus politique : encourager des établissements animés d'un esprit coopératif plutôt que des établissements patronaux. Dans ce but il crée le 24 juillet 1917 l'Office de l'alimentation du personnel des usines de guerre dont la mission consiste à « aider les institutions de ravitaillement du personnel des usines de

guerre dans leurs achats et pour l'obtention de moyens de transport » (p. 53). Malgré la difficulté à dénombrer les établissements avec exactitude, l'action incitative de Thomas semble porter ses fruits et aboutit à une série de réalisations notables, aussi bien dans les établissements militaires relevant de l'Etat où l'action incitative promue par Thomas est impérative, que dans les usines privées qui s'attachent à de nombreuses réalisations. Pourtant, cet ample mouvement au niveau national ne rencontre pas l'ensemble des objectifs que se fixait A. Thomas : la domination de l'initiative patronale, l'absence de représentation ouvrière dans ces établissements et surtout une fréquentation ouvrière médiocre affaiblissent la portée de son projet. Vigna avance trois hypothèses pour tenter de comprendre cette désaffection ouvrière, dont il sera aussi question dans d'autres contributions: faut-il incriminer la mauvaise qualité de la nourriture ? Les ouvriers auraient-ils préféré les restaurants où la boisson abonde ? Les cantines priveraient-elles les ouvriers de la possibilité de composer leur menu et empêcheraient-elles l'entretien informel d'une solidarité, d'un entre-soi ? L'impossibilité d'échapper au contrôle patronal –y compris dans ce qui est consommé- est un point commun aux différents papiers du numéro : « Le refus du restaurant patronal, même quand il se déguise en coopérative, participerait de la défense de l'autonomie ouvrière » (p. 61).

La contribution de Vicky Long intitulée « Cantines d'entreprise et discours hygiénistes dans l'industrie britannique de l'entre-deux-guerres », insiste quant à elle sur l'entre-deux-guerres, période occultée dans l'historiographie des cantines au profit des épisodes de guerre, plus spectaculaires s'agissant de l'essor de ces établissements. Observant le cas britannique à partir des rapports des inspecteurs du travail, elle montre au contraire de quelle façon les cantines deviennent la pierre angulaire de l'action sociale à cette période, s'insérant dans une approche plus générale menée par les patrons en termes d'hygiène et de santé au travail. Quasi-inexistantes avant 1914, la mise en place des cantines pendant la première guerre mondiale participe d'un intérêt pour la santé des travailleurs, qui se porte notamment sur les besoins physiologiques. Dans le cadre de la montée en puissance de la médecine préventive, l'alimentation collective permet de soutenir la productivité des travailleurs. Elle pallie d'autre part aux carences nutritionnelles tout en jouant le rôle de substitut à la cuisine familiale à une époque où les salariés travaillent trop loin de chez eux pour rentrer à midi. Après la Première Guerre mondiale, les patrons continuent de soutenir les cantines industrielles. Toutefois, leur action en la matière est sous-tendue par une conception de l'hygiénisme industriel qui tend à faire porter sur les salariés l'entière responsabilité de leur santé. En soutenant les cantines, ils mettent l'accent sur le bien être et la santé des salariés, où la diététique va de pair avec l'exercice physique et l'hygiène, et minorent ainsi les risques sanitaires liés aux procédés industriels et aux produits toxiques.

L'alimentation collective dans les régimes totalitaires

Le déplacement du regard au-delà des frontières nationales permet de prendre la mesure du mouvement plus général dans lequel s'inscrivent les cantines françaises et de mettre ainsi en lumière leurs éventuelles spécificités. L'article de François-Xavier Nérard « Nourrir les constructeurs du socialisme. Cantines et question alimentaire dans l'URSS des premiers plans quinquennaux (1928-1935) » revient sur la question de l'alimentation collective en Union Soviétique lors du premier plan quinquennal dans la ville de Nijni Novgorod (qui prendra le nom de Gorki en 1932) et sa région. Dès la fin des années 1920 l'Union soviétique connaît une explosion industrielle et urbaine qui s'accompagne d'un développement significatif d'un réseau de cantines: 750 000 repas quotidiens servis en 1928, 14,8 millions en 1932. Ces cantines dites « staliniennes » accompagnent les grands

chantiers des premiers plans quinquennaux en même temps qu'apparaît une forte pénurie alimentaire. Aux idées de rationalisation du temps de travail et d'hygiénisme, communes au développement des cantines industrielles en Europe, les bolcheviks y ajoutent une dimension politique: il y aurait une forme socialiste de restauration collective. Les cantines doivent pour cela présenter six caractéristiques: favoriser l'efficacité de la production (repas moins onéreux et de bonne qualité) et créer des conditions de travail normale pour la production; fournir une alimentation saine et préparée avec les dernières technologies; être un lieu d'éducation politique et « culturelle » (*kulturnost* = civilisation des moeurs); libérer la femme de « l'esclavage domestique »; enfin, assurer par l'Etat la meilleure allocation des ressources, ce qui se traduit par une hiérarchisation des bénéficiaires des cantines: les populations ouvrières et urbaines sont privilégiées au détriment des paysans et des kolkhoziens, hiérarchisation qui prend aussi en compte la pénibilité du travail. L'article met en évidence l'échec des bolcheviks à assurer l'alimentation collective selon ces principes. En raison de la disette puis de la famine qui frappent le pays, la « stolovaya » (cantine) devient un élément central de la vie quotidienne des soviétiques. Mais, en dépit de textes visant à soutenir ces établissements, les autorités locales échouent à les mettre en place: matériau de construction, main d'œuvre, aliments, tout fait défaut à tel point que les cantines se vident dès l'arrêt du rationnement en 1937. Ce faisant, elles n'en forment pas moins « le creuset de l'expérience soviétique, fondatrices d'un rapport, mécontent mais accepté, au pouvoir et à ce qu'il donne. En ce sens, la cantine est probablement un lieu fondamental de la formation de 'l'homme soviétique' » (p. 101-102).

Dans l'article suivant "La cantine au prisme du paternalisme industriel. Alimentation et consentement à l'usine de Dalmine (Lombardie) entre fascisme et république", Ferruccio Ricciardi étudie la restauration collective dans trois moments politiques de l'histoire italienne marquée par le fascisme, à partir de l'exemple de l'usine de Dalmine (usine nationalisée par l'Etat italien au début des années 1930). L'économie autarcique prônée par le régime suppose des entreprises qu'elles se dotent des moyens de nourrir leurs salariés. Dans cette logique autarcique, l'usine de Dalmine possède une exploitation agricole qui assure, entre autres, l'indépendance de la cantine mais aussi l'approvisionnement des salariés qui ne la fréquentent pas. La cantine n'est donc qu'un rouage d'un mécanisme d'approvisionnement plus complexe. Mise en place en 1934 afin d'améliorer la vie à l'usine, la cantine représente un élément fondamental de la politique d'assistance sociale développée par de nombreuses entreprises italiennes et dont l'institution est célébrée par la propagande officielle. L'actualisation du paternalisme industriel d'antan sous l'égide du fascisme répond ainsi à la nécessité de resserrer l'étau sur la population ouvrière en réprimant toute manifestation d'opposition, mais aussi en créant le consensus indispensable permettant de faire accepter la rationalisation du travail, d'autant qu'il faut également faire admettre la baisse des salaires et la suppression des libertés syndicales tout au long de l'entre-deux-guerres. La Seconde Guerre mondiale vient briser ce compromis fragile, à l'avantage des patrons qui ont pris en grande partie à leur charge le ravitaillement des ouvriers par les cantines en absorbant la majeure partie de la hausse du coût des denrées, confortant la centralité de l'usine pendant la guerre: « Travailler dans une grande entreprise devient une garantie de survie alors que le sentiment d'appartenance à l'entreprise se renforce » (p.115), notamment autour des différentes distributions de denrées. L'immédiat après-guerre constitue un moment favorable aux initiatives de salariés encouragés par un nouveau pouvoir ouvrier dans l'enceinte de l'usine. La cantine participe dès lors d'un *welfare* d'entreprise. Elle est considérée de fait comme un droit acquis, une véritable contrepartie

économique qui fait l'objet d'une négociation syndicale. Au final, l'article met en évidence les contradictions et les échecs d'un paternalisme d'Etat qui a consisté à tenter de « nationaliser » les classes laborieuses en s'appuyant sur un système d'œuvres sociales gérées directement par les entreprises.

De l'atelier au bureau : évolutions de l'alimentation au travail

Les deux derniers articles du numéro, celui d'Eliane Le Port « La gamelle ou la cantine ? Formes et enjeux de la restauration dans les témoignages écrits ouvriers depuis 1945 » et de Marie-Line Jamard « La cantine à l'ère des 'réformes'. Le repas du midi dans une grande entreprise publique en France dans les années 1990 », portent sur la période d'après guerre. Par leur nature (témoignages écrits ouvriers couvrant la période 1945-2010 issus de différents secteurs tels que la mine, la métallurgie et l'automobile ; entretiens menés avec des salariés d'EDF du secteur distribution) les sources se situent au plus près des pratiques ouvrières et permettent de documenter plus directement les différents aspects de la (non) fréquentation des cantines. Plus généralement, les deux articles aident à comprendre comment l'alimentation « reconfigure les espaces et les rapports sociaux de travail ». Ils complètent ainsi les textes précédents qui disposent d'informations plus indirectes relatives à la fréquentation et aux pratiques de consommation et parachèvent la démarche d'une histoire « par en bas » annoncée en introduction du volume.

Il est caractéristique que la cantine n'apparaisse qu'en creux dans les témoignages utilisés par Eliane Le Port, et plutôt par évocations négatives. L'article met en évidence deux logiques, similaires à celles observées par Nicolas Hatzfeld dans une chaîne de montage de l'usine Peugeot (Hatzfeld, 2002), concernant les lieux de repas à l'usine: d'une part des pauses repas prises dans l'enceinte de l'atelier qui permettent une recomposition de groupes sur des liens autres que ceux du travail (qui correspondent davantage à une culture de métier ou un entre soi), d'autre part les restaurants ou cafés ouvriers, lesquels, en dépit des contraintes de temps, permettent de mettre à distance le travail en rompant avec l'espace de l'usine. Cette pratique est plutôt le lot des ouvriers les plus âgés alors même que les plus jeunes fréquentent davantage les cantines. Bien que plus récent, le terrain de Marie-Line Jamard, offre de nombreuses continuités avec l'article précédent. Les salariés recourent différenciellement à trois principaux lieux: 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 éventuellement de l'alcool bien que ce ne soit pas toléré). N'y mange pas qui veut, l'accès au réfectoire ne se faisant qu'au terme d'un « processus initiatique ». Il s'agit traditionnellement d'un lieu de construction de l'identité ouvrière. A cet espace ouvrier, masculin, symbole d'une résistance ouvrière aux réformes structurelles dans lesquelles les repas de midi et les pratiques associées font l'objet d'une réflexion propre, 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 personnelles (tricot, lecture etc.). Créer un espace intime dans les lieux mêmes du travail est une autre façon de mettre à distance le travail sans sortir de son enceinte. 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 faire un repas, « vrai » pour les hommes, « léger » pour les femmes ; enfin elle est perçue comme un temps et un espace de

convivialité qui se traduit par une commensalité genrée, hommes et femmes se séparant en groupes distincts.

Approfondissements

Au terme de la lecture, un certain nombre d'éléments transversaux peuvent être mis en évidence. En premier lieu, on retiendra une observation qui revient comme un leitmotiv à savoir les réticences ouvrières à fréquenter les cantines. Celles-ci sont de plusieurs ordres. Le premier concerne les rapports salariaux (rythme de travail, salaire via l'économat...) et le joug patronal qui pèse sur les cantines et plus généralement sur les pauses alimentaires (Hatzfeld, 2002). C'est le noyau dur de cette question, en particulier d'un point de vue historique. Le deuxième relève de la nourriture. La faible qualité des aliments et le choix relativement restreint (menu, boissons) de la nourriture servie viennent rappeler la main mise de l'encadrement sur ce qui relève davantage du champ individuel, celui des goûts. Dans la plupart des exemples développés au fil du numéro, la nourriture des cantines est évoquée par la négative, comme un repoussoir par rapport à l'alimentation domestique. L'étude de Jamard qui porte sur un terrain plus récent, permet toutefois de nuancer cette position. Elle montre que l'offre alimentaire à la cantine est perçue positivement lorsqu'elle se pense en complément de l'alimentation domestique. C'est aussi ce que montre Chantal Crenn dans son enquête auprès d'ouvriers sénégalais pour lesquels la cantine de l'usine incarne le pôle positif de leur processus migratoire. Cet espace alimentaire cristallise à lui seul l'accès à l'Occident (à la culture française) et du même coup à la « modernité ». Il représente aussi le lieu de la participation à la société française par le partage de repas identiques avec les autres membres de la classe ouvrière (Crenn, 2014). Antithèse de l'intime en matière de goût, la cantine l'est aussi en matière de sociabilité et d'activité. Esquiver la cantine et privilégier des espaces à l'écart du regard patronal mais aussi de certains collègues ou de la maîtrise, c'est privilégier un espace entre soi (entre ouvriers, entre ouvriers du même « pays » etc.) ou un espace à soi (espace réaménagé dans l'atelier, bureau) qui assure une véritable coupure à l'égard du travail.

Les différences de pratiques entre sexes (et entre générations) soulignées dans les contributions plaident pour un approfondissement d'une analyse genrée du recours à l'alimentation collective. De même en prenant en compte dans l'analyse une clientèle autre que strictement ouvrière, le papier de Marie-Line Jamard confirme le rôle et la place différenciée des cantines selon la position dans l'appareil productif. Cet élargissement fait sens au regard des évolutions de la structure de l'emploi et de ses profondes mutations depuis le début des années 1960. Après la Seconde guerre mondiale les ouvriers représentent 39 % de la population en emploi contre moins d'un emploi sur quatre aujourd'hui (Marchand, 2010). La tertiarisation croissante et la féminisation de l'emploi (quatre ouvriers sur cinq sont des hommes, tandis que près de quatre employés sur cinq sont des femmes), vont de pair avec l'élévation générale du niveau de formation de la population et l'accès à un double salaire, autant d'éléments qui se répercutent et modifient aussi les pratiques alimentaires. L'essor massif des cantines d'entreprise s'accompagne d'un élargissement des rationnaires, des membres de la classe ouvrière aux employés et aux cadres. Or la restauration hors domicile (y compris collective) est davantage le fait des classes moyennes et supérieures (Grignon, 1999). L'histoire des cantines et de leurs évolutions est également indissociable des mutations qui interviennent dans les structures de l'emploi.

La construction chronologique du numéro permet ainsi de réfléchir aux évolutions dans le temps de la restauration collective et de mieux situer les cantines contemporaines dans une histoire

longue marquée de nombreuses mutations économiques, sociales et de consommation. En mettant l'accent sur les projets patronaux et philanthropiques qui sous-tendent les premières cantines, les différentes contributions rassemblées dans ce numéro aident, rétrospectivement, à mieux comprendre pourquoi, dans l'historiographie, l'étude des cantines est si étroitement associée à la population ouvrière alors même que celle-ci continue d'entretenir un rapport ambigu à ce type d'établissement dont elle ne forme peut-être plus aujourd'hui la principale clientèle. Là réside certainement un des enjeux des recherches à venir sur la restauration collective contemporaine.

Anne Lhuissier, Chargée de recherche à l'INRA

Centre Maurice Halbwachs

Anne.Lhuissier@inra.fr

Éléments de bibliographie

- Aymard M., Cl. Grignon, Sabban F. (éd.), 1993, *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme / Institut national de la recherche agronomique.
- Battagliola F., 2008 (3e éd.), *Histoire du travail des femmes*, Paris, La Découverte, coll. « Repères ».
- Crenn C., 2014, « Du bol à l'assiette de l'assiette au bol ou l'assiette et le bol: l'alimentation réinventée des retraités go between sénégalais de Bordeaux », Communication à la journée d'études « L'alimentation aux différents âges de la vie », Lille, 28 novembre.
- Grignon Cl., Grignon Ch., 1999, « Long-term trends in food consumption: a french portrait », *Food and Foodways.*, vol. 8(3), pp. 151-174.
- Harzfeld N., 2002, « La pause casse-croûte. Quand les chaînes s'arrêtent à Peugeot-Sochaux », *Terrain*, n° 39, pp. 33-48.
- Marchand O., 2010, « 50 ans de mutations de l'emploi », *INSEE Première*, n°1312, 4 p.
- Southerton D., Diaz-Méndez C., Warde W., 2012, « Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK-Spain Comparison », *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, vol. 19, n° 1, pp. 19-36.
- Villeneuve A., 1974, « Un français sur cinq déjeune à l'extérieur », *Economie et Statistique*, n°56, mai, pp. 3-15.
- Villeneuve A., Bigata G., 1975, *Repas à l'extérieur et repas au domicile en 1971*, Paris, INSEE, Les Collections de l'Insee série « Ménages » M 49.