

1880-1950

Martin Bruegel, « Le repas à l'usine : industrialisation, nutrition et alimentation populaire », Revue d'histoire moderne et contemporaine 2004/3 (n 51-3), p. 183-198.

À propos de : JAKOB TANNER, Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1880-1950, Zurich, Chronos Verlag, 1999, 599 p.

1977

Herpin Nicolas. Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains. In: Revue française de sociologie. 1984, 25-1. pp. 20-48.

Ruraux et urbains ont une alimentation fortement contrastée. C'est là un fait bien connu. Si donc les ménages ruraux sont éliminés de l'enquête de l'I.N.S.E.E. (« Consommation Alimentaire 1977 »), on peut définir le panier standard des citadins et examiner, par rapport à ce dernier, les variations de la Consommation Alimentaire. L'approvisionnement alimentaire des citadins est d'une grande sensibilité à la situation démographique et économique du ménage. En revanche, les facteurs socio-culturels n'ont pas d'effets caractéristiques : le panier des catégories ouvrières rejoint dans sa diversité celui des autres catégories sociales et reflète, comme chez tous les autres citadins, les étapes du cycle de vie.

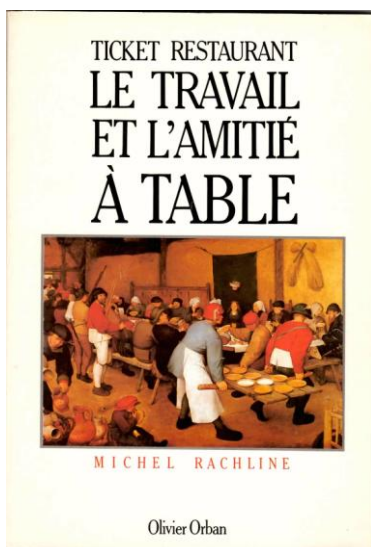
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k86398f>

1980

Claude Grignon et Christiane Grignon, «Styles d'alimentation et goûts populaires», In: Revue française de sociologie. 1980, 21-4. pp. 531-569.

A partir de l'analyse secondaire des données statistiques disponibles, d'une enquête par questionnaire auprès des lecteurs d'une revue de consommateurs et d'une série d'entretiens, les auteurs dégagent les principaux traits de l'évolution de l'alimentation paysanne, distinguent plusieurs variantes de l'alimentation ouvrière et montrent que celles-ci correspondent, au même titre que les « cultures » dans lesquelles elles s'inscrivent, à des fractions différentes de la classe ouvrière. Sur la base de ce travail, ils procèdent à un examen critique des catégories et des représentations que véhiculent la tradition savante et l'imaginaire social et se demandent à quelles conditions l'analyse sociologique peut s'affranchir des stéréotypes et des fantasmes que suscite la rencontre du « Peuple » et de la « Nourriture ».

1987



Michel Rachline «Ticket Restaurant, le travail et l'amitié à table», Olivier Orban éd. 1987.

Quatrième de couverture « Le titre restaurant rend service au public. Il a donc trouvé sa place dans la culture nouvelle de notre temps, la culture économique.

...

Déjeuner ensemble, sans s'éloigner de son lieu de travail, c'est une habitude qui a créé la notion de repas-repos.»

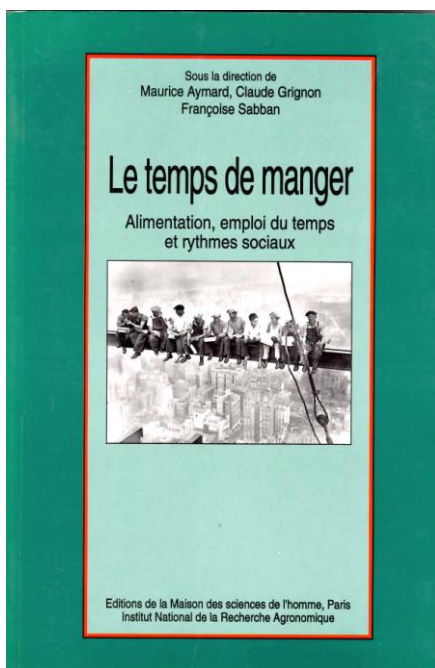
En illustration de ce livre sur le ticket restaurant, nous revenons sur l'entretien que Jacques Borel avait accordé en 2010 à Jean Marie Nizan, dans le cadre d'un documentaire sur la restauration collective. A la question quelles sont vos activités depuis que vous n'avez plus de responsabilité dans les chaînes de restauration collective ? Jacques Borel nous

parlait de sa meilleure invention: *«je me suis battu pour étendre ma meilleure invention qui est le ticket restaurant.*

Qu'est ce que permet le ticket restaurant ?

«Bah d'aller au restaurant, cette blague ! Et donc d'avoir un vrai repas, au lieu d'aller dans une épicerie manger des chips, des barres de chocolat, du snaking, moyennant quoi les gens se nourrissant mal, deviennent gras. C'est ça le ticket restaurant, un vrai repas à l'extérieur de l'entreprise.»

1993

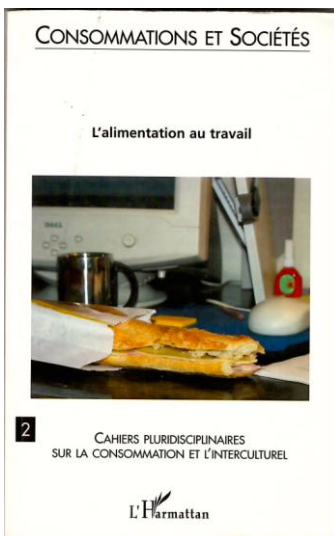


Sous la Direction de Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban, «Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux», éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Institut National de la Recherche agronomique, 1993.

Sur persee, site de numérisation rétrospective de revues françaises en sciences humaines et sociales, [Compte-rendu](#) d'Annie Hubert, CNRS UPR 22, dynamiques bio-culturelle, Aix-en-Provence. Revue l'Homme, Année 1995, Volume 35, numéro

134 pp. 241-242.

2001



«Consommations et Sociétés, L'alimentation au travail», dirigé par Monjaret, Cahiers pluridisciplinaires sur la consommation et l'interculturel n°2, l'harmattan éd., 2001.

Quatrième de couverture : «La vie quotidienne d'un salarié ne se réduit pas aux seules tâches professionnelles. Sa journée est jalonnée de pauses officielles et officieuses, légales ou tolérées, parfois interdites, dont un certain nombre implique la consommation de nourriture. D'ailleurs nous mangeons pour travailler et travaillons pour manger. Ces activités sont à la base de la production et la reproduction sociale. Déjeuners, pause-café, grignotages, «pots» sont autant de moments, partagés ou solitaires, ordinaires ou extraordinaires qui se déroulent dans des lieux multiples : cantines, coins-distributeur, ateliers ou bureaux.

Mal connues historiquement et sociologiquement, peu visibles dans leur variété, ces pratiques alimentaires remplissent pourtant des fonctions sociales et symboliques essentielles au sein des établissements des secteurs secondaires et tertiaires. Elles participent notamment à la construction des identités professionnelles.»