

Manger entre collègues !

(Introduction au reportage sur l'alimentation au travail)



« Se souvenir des années cinquante », Anne Crestani, Geste éditions, 2008.

Dans un entretien consacré à la restauration collective, le sociologue Jean-Pierre Poulain, nous a rappelé les mots du philosophe Alain dans un texte intitulé « l'odeur de la cantine » : *« c'est à la façon dont nous traitons les enfants à la cantine scolaire qu'on voit la façon dont on pense notre avenir ».*

Si nous donnons à la cantine scolaire le rôle de métaphore et d'apprentissage de l'alimentation au travail, elle nous permet de juger des enjeux importants qui représentent notre manière de nous nourrir au travail.

Parmi les 6,2 milliards de repas servis hors foyer en France en 2014¹, plus de 50% sont pris sur le lieu de travail ou durant la journée de travail.

Tous les lieux de travail sont concernés :

- Les différents niveaux de scolarité : de la maternelle à l'université ;
- Toutes les structures d'entreprises : de la plus petite mettant à disposition une pièce où les salariés peuvent réchauffer leurs repas apportés, aux plus grandes où d'immenses



¹ Source : FNSEA : http://gestion.terre-net.fr/ulf/TNM_Biblio/fiche_104582/141015_FNSEA-JA-etudeRHF.pdf

restaurants sont gérés en interne ou concédés à des prestataires extérieurs. Ces lieux sont capables de servir plusieurs milliers de repas par jours.

Ce que révèle notre reportage sur l'alimentation au travail

Manger au travail c'est aussi le choix du lieu de restauration, un choix qui révèle les goûts alimentaires, les réseaux sociaux au sein de l'entreprise, et une certaine économie de la nécessité. En somme, les prises alimentaires au travail (repas ou simples moments de détente entre collègues) sont révélatrices des contraintes sociales et économiques qui sont en jeux.

En mettant en avant un sujet peu abordé dans la presse – car certainement jugé avec peu d'intérêt culinaire – l'Observatoire des Cuisines Populaires cherche à éveiller notre curiosité sur ce qui est certainement une modélisation à grande échelle de notre alimentation en devenir. Restaurants collectifs, chaînes de restauration rapide, et tous les lieux où nous sommes contraints ou faisons le choix de déjeuner, sont les prescripteurs marquants de l'avenir de notre alimentation.



« Se souvenir des années cinquante », Anne Crestani, Geste éditions, 2008.

Nous avons essayé de mettre en évidence les tenants et aboutissants de cette alimentation au travail, tant sur le regard qu'on lui porte et ce que nous en racontons, que sur la réalité de ce que signifie manger pendant le travail ou sur le lieu de travail. Car cette

nourriture prise hors du foyer, est à la fois une uniformisation et une ouverture à l'autre. Elle peut être aussi un modèle pour de nombreuses personnes : repas à la française avec entrée, plat et dessert pour certains, occasion de faire le seul repas complet et équilibré de la journée pour d'autres.

Ces repas sur le lieu d'enseignement ou en entreprise, confrontent les tensions, tant sociales qu'alimentaires, entre ceux qui ont les moyens et ceux qui connaissent une certaine précarité.

Nos sources

Il nous a semblé indispensable d'établir une bibliographie commentée des textes et ouvrages traitant de cette alimentation au travail. Depuis les années cinquante, ethnologues et sociologues ont publié des études offrant des regards variés sur cette alimentation au travail. Souvent confinés à des lectures entre universitaires, ces travaux facilement disponibles sont pourtant source de réflexion sur l'alimentation au travail pour tous ceux qui s'intéressent à la cuisine populaire.

- Pour la question «qui décide de ce que nous mangeons sur notre lieu de travail ?», nous mettons à disposition le documentaire *Je préfère manger à la cantine* (diffusé sur France 3, le 11 octobre 2010 à 20h35). En 2010, Jean-Marie Nizan, Stéphane Bergounioux et Eric Roux réalisaient un film de 90 minutes consacré à la cantine pour France 3 et produit par Cinétélé.
- Jean-Paul Frétillet, qui dorénavant collabore régulièrement à l'OCPop, nous emmène à la rencontre des marins pêcheurs et de la marine marchande avec lesquels nous aborderons les questions d'alimentation des travailleurs maritimes. Ils pêchent notre nourriture et transportent les produits d'exportation alimentaire, mais que mangent-ils?
- Enfin, nous vous livrons un entretien réalisé avec Jacques Borel, une des figures marquantes de l'industrialisation de l'alimentation durant la seconde moitié du XXème siècle. Il est à l'origine des premières entreprises de restauration collective, du premier fast-food français, et inspira le personnage caricatural de Tricatel, industriel de l'agro-alimentaire sans foi, ni loi, dans le film de Claude Zidi, L'aile ou la cuisse.