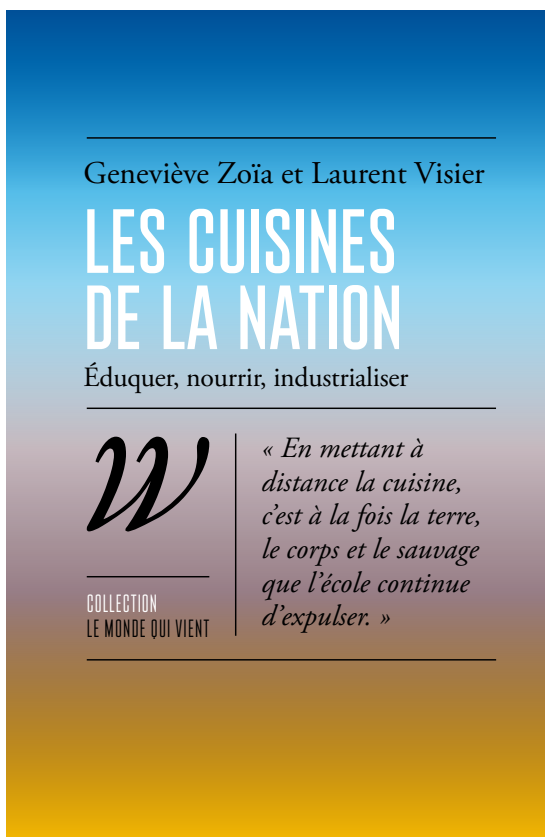


PARUTION 15 JANVIER 2025



**22 euros**

230 pages - 13 x 20 cm  
Collection « Le monde qui vient »  
Diffusion et distribution : BLDD  
ISBN : 978-2-381140-858



GENEVIEVE ZOÏA est anthropologue, professeure à l'université de Montpellier (faculté d'éducation). Elle a notamment publié *La Laïcité au risque de l'autre*, L'Aube, 2015.

LAURENT VISIER est sociologue, professeur à l'université de Montpellier où il dirige le département de sciences humaines et sociales au sein de la faculté de médecine Montpellier-Nîmes. Il a codirigé l'ouvrage *Médecine, santé et sciences humaines*, Les Belles Lettres, 2021.

## Une enquête de 4 ans sur les cantines scolaires – et un plaidoyer pour une école qui fasse sa vraie place à la cuisine, au corps, au sensible, à la Terre.

En quelques décennies, les écoles ont été vidées de leurs cuisines, de leurs cuisiniers, des produits bruts, de la terre. Des usines de production, nommées « cuisines centrales », sont désormais chargées de nourrir nos enfants.

Tout comme la révolution « verte » qui détruit l'agriculture paysanne, les cuisines sur place disparaissent au profit de l'agro-industrie, dont une petite poignée de groupes qui monopolisent la restauration collective en France. C'est l'acte même de se nourrir qui est déconsidéré, ainsi que le travail de soin assuré par les « dames de cantine ».

En outre, les intérêts de l'industrie et de l'État se trouvent mélangés dans l'assiette, où certains produits deviennent indispensables au nom de l'identité nationale – souvent au prix de l'exclusion des enfants d'origine migratoire des quartiers pauvres, censés être les premiers bénéficiaires de la cantine scolaire.

Or la cantine est une précieuse opportunité de faire entrer les paysans à l'école, de se reconnecter au monde vivant, et de mieux considérer les choses et les personnes. C'est la vision portée par des mouvements de résistance, qui plaident pour le retour de la cuisine sur place, afin d'associer l'école à son milieu et de refaire le lien entre producteurs paysans, cuisiniers et mangeurs.

## Une enquête rigoureuse qui sonne l'alarme sur l'industrialisation de la cantine scolaire.

### Points clés

- **Actualité législative et militante** : la bataille politique et législative récente du « fait maison » est un révélateur des enjeux du livre. Le label « fait maison » existant depuis 2014 est en train de faire l'objet d'une loi d'adaptation et d'un renforcement de définition législative.
- **Actualité politique** : en préparation des élections municipales, plusieurs grandes métropoles françaises sont en cours de programmation de leur modèle de restauration collective et projettent la construction de méga-usines – tout en produisant une communication intensive sur le bio et le local.
- **Sur les écrans** : sortie d'un film documentaire des mêmes auteurs, *Le Ventre de l'École* (52 mn).
- **Sur le terrain** : convergences profondes avec l'activité militante du collectif « Les pieds dans le plat ».

# Sommaire

## **Introduction**

La nation, l'industrie et la cuisine  
Alimenter ou nourrir  
L'enquête  
Au fil des chapitres

## **1. FOURNEAUX, CANTINIÈRES ET CLASSES LABORIEUSES**

L'alimentation rationnelle : santé et rendement économique  
Éducation nouvelle et utopie familialiste : Elise Freinet et Raymond Paumier  
L'essor des cantines scolaires  
La norme nutritionnelle pour reconstituer la force de travail

## **2. LA MARCHÉ EN AVANT DU MODELE INDUSTRIEL**

Séparer l'esprit et la matière : l'Éducation nationale délègue  
Au nom du risque  
Privatiser le ventre des écoles  
L'invention des cuisines centrales  
La ration juste  
Un modèle hégémonique

## **3. CROISSANCE DES ENFANTS ET CROISSANCE ECONOMIQUE**

Un instrument de politique publique : le Gemrcn  
La fabrique de la norme  
Du lait, de la viande et du sucre

## **4. LE MODELE FRANÇAIS D'ALIMENTATION A TOUTES LES SAUCES**

Gastronomie et invention de la nation  
La sauce à la cantine  
Du « fait maison » sorti d'usine  
L'invention du modèle français d'alimentation  
La viande pour faire corps

## **5. TRAVAILLEUSES ET TRAVAILLEURS DE LA CANTINE**

Histoire ouvrière et mauvaise réputation  
Les « dames de cantine »  
Ouvrier, réchauffeur de plats ou cuisinier  
Le domestique à l'école

## **6. LA FABRIQUE DU GASPILLAGE OU L'ART DE NE PAS ACCOMMODER LES RESTES**

La guerre est déclarée : agir par les lois  
Dispositifs et gouvernement des conduites  
Genèse d'un gaspillage organisé  
Trier, valoriser, donner

## **7. LA FONCTION SOCIALE DE LA CANTINE**

Reconstituer la force de travail  
Des classes dangereuses aux groupes à risque  
Bien manger pour réussir à l'école  
La cantine comme impôt régressif

## **8. RESISTANCES**

À quoi résister : cantines rebelles ou appropriation culturelle ?  
Des gestes ordinaires : réparation, récupération, réinvention  
Quand les parents s'en mêlent  
Transformer l'écosystème en cuisinant

## **Conclusion**