

COLLECTION
LE MONDE QUI VIENT

LE MONDE QUI VIENT

Collection fondée en 2017 par Baptiste Lanaspeze et Pascal Menoret

Ghassan Hage	<i>Le Loup et le Musulman</i>
Catherine Larrère et Raphaël Larrère	<i>Bulles technologiques</i>
Sarah Vanuxem	<i>La Propriété de la terre</i>
Roxanne Dunbar-Ortiz	<i>Contre-histoire des États-Unis</i>
Marin Schaffner (dir.)	<i>Un sol commun</i>
Estienne Rodary	<i>L'Apartheid et l'animal</i>
Raphaël Mathevet et Arnaud Béchet	<i>Politiques du flamant rose</i>
Amitav Ghosh	<i>Le Grand Dérangement</i>
Collectif	<i>Plurivers : un dictionnaire du post-développement</i>
Vandana Shiva	<i>Monocultures de l'esprit</i>
Mathias Rollot	<i>Les Territoires du vivant : un manifeste biorégionaliste</i>
David Holmgren	<i>Comment s'orienter : Permaculture et descente énergétique</i>
Lise Foisneau	<i>Kumpania : vivre et résister en pays gadjo</i>
Manuel Quintín Lame	<i>Les Pensées de l'Indien qui s'est éduqué dans les forêts colombiennes</i>
Theodore Roszak, Allen Kanner, Mary Gomes (dir.)	<i>Écopsychologie : le soin de l'âme et de la terre</i>
Amitav Ghosh	<i>La Malédiction de la muscade</i>
Jean Foyer	<i>Les Êtres de la vigne : enquête dans le monde de la biodynamie</i>
Jean-Christophe Goddard	<i>Ce sont d'autres gens : contre-anthropologies décoloniales du monde blanc</i>
Laurent Visier et Geneviève Zoïa	<i>Les Cuisines de la nation : éduquer, nourrir, industrialiser</i>

LES CUISINES DE LA NATION

AUTRES OUVRAGES COMMUNS DES AUTEURS

La carte scolaire et le territoire urbain
Paris, PUF, 2008

L'accueil à l'école des élèves primo-arrivants en France
La Documentation Française, 2004

GENEVIÈVE ZOÏA
LAURENT VISIER

LES CUISINES
DE LA NATION

Éduquer, nourrir, industrialiser

© 2025 Wildproject

Suivi éditorial : Baptiste Lanaspeze et Georgia Froman

Correction : Laure Dupont

ISBN 978-2-381-140-858

Imprimé en France

Wildproject

Sommaire

Introduction	11
1. Fourneaux, cantinières et classes laborieuses	23
2. La marche en avant du modèle industriel	39
3. Croissance des enfants et croissance économique	63
4. Le modèle français d'alimentation à toutes les sauces	87
5. Travailleuses et travailleurs de la cantine	109
6. La fabrique du gaspillage ou l'art de ne pas accommoder les restes	133
7. La fonction sociale de la cantine	155
8. Résistances	173
Conclusion	197
<i>Notes</i>	<i>201</i>

En hommage à Beyrouth,
toujours dans nos têtes,
en particulier à la Cantina sociale,
où ce livre a été en grande partie écrit
durant les hivers 2022 et 2023.

Introduction

Novembre 2023, abbaye de Cadouin en Dordogne : une cinquantaine de personnes venues des quatre coins de la France, cuisiniers et autres, réunis autour de l'acte de nourrir à l'école, se retrouvent pendant trois jours pour une session festive d'éducation populaire au sein du Collectif « Les pieds dans le plat ». Balades, théâtre, musique, discussions autour de repas collectifs, ici on refait le monde dans les odeurs d'une cuisine en train de se faire. On y transforme nourritures et cantines en objets de luttes. Pour ces militants, cuisiniers de cuisines collectives, diététiciennes, élus, ouvriers... la façon dont on traite la cuisine dit comment on traite le monde, humain et non humain ; il s'agit par le geste de nourrir, de produire, en cuisinant, des transformations plus profondes qui remodelent l'écosystème.

Pourtant, quatre années d'enquête nous ont montré qu'aujourd'hui les écoles, les collèges et les lycées sont majoritairement alimentés par des cuisines centrales qui les desservent avec des camions frigorifiques distribuant des barquettes plastique individuelles réchauffées sur place. Cette organisation est fondée sur des cuisines-usines éloignées qui fabriquent de façon industrielle des milliers, voire des dizaines de milliers de repas. Pendant les quinze ans de leur scolarité en France, plus de 7 millions d'élèves passent 3 000 heures à la cantine. Plus d'un milliard de repas par an y sont servis par des femmes et des hommes dans une ambiance pressée et sonore, avant que les enfants ne repartent vers ce qui est considéré par tous comme essentiel : leurs classes, leurs matières et leurs enseignants.

En mettant à distance la cuisine, c'est à la fois la terre, le corps et le vivant que l'école continue d'expulser. Ce mouvement s'inscrit dans le programme historique d'une école sanctuaire qui vise à civiliser en exorcisant le sauvage, classer en déconsidérant les liens, intellectualiser en discréditant le matériel et l'observation, enfin privilégier l'esprit en dénigrant les sens et les émotions. Dans ce livre, nous avons choisi de raconter comment l'alimentation scolaire constitue un des instruments d'une opération de désensibilisation, au sens de mise

à l'écart du monde sensible, et comment émergent autour de la cuisine collective des propositions en actes de renaturation et de resensibilisation.

Aujourd'hui, aucune ville, aucun département, aucune région n'échappe à la narration d'une politique alimentaire vertueuse mettant en scène producteurs, filières agricoles, concepteurs et fabricants de repas et, en bout de course, familles et élèves. Du plat instagrammable à la critique gastronomique, l'alimentation fait toujours l'objet d'une chronique¹. Elle relève de l'ordre du discours en même temps qu'elle est pleinement matérialité.

Les indicateurs gouvernent la cantine : tarification des repas, pourcentage de bio, de local, de produits « de qualité », de « fait maison », jusqu'à être inscrits dans la loi². Ainsi les campagnes de communication des opérateurs des cantines parlent de tout sauf de la cuisine elle-même.

La nation, l'industrie et la cuisine

Le monde des cantines s'est doté depuis la fin du 20^e siècle d'un appareil de production de normes visant à définir et maîtriser une qualité qui conditionne la marche pour le progrès et le bonheur. Dans ce mouvement, les cantines se sont d'abord présentées comme plus sûres et plus diététiques avant de s'affirmer aujourd'hui comme plus bio et plus locales, tout en revendiquant le caractère social de protection des plus démunis.

Comme il en va pour de nombreuses autres activités humaines, les nourritures s'inscrivent en Occident au 19^e siècle dans une conception libérale : se nourrir, ce serait s'émanciper de la nature. Il n'y a pas de meilleure illustration de ce programme que l'aphorisme de l'homme politique et théoricien de la gastronomie Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1826 : « Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger³. » C'est un détachement de la nature en même temps que de l'humain ordinaire, pauvre et non instruit, qui est prôné : apprendre à manger, ce serait se distinguer, se séparer d'une nature figurée par l'animalité, le sauvage, le barbare. Cet arrachement, c'est à la fois celui opéré par l'industrie et celui que l'École va instituer en programme face à l'animalité, à la terre mais aussi au corps, aux femmes et aux familles populaires. C'est ainsi qu'au 19^e, la gastronomie vient, en même

temps qu'elle outille la construction de la nation, témoigner de la supériorité d'une sophistication technique qui civilise.

Cet ouvrage vise à comprendre la cantine scolaire à partir de ce mouvement historique à la fois gastronomique et techniciste qui s'inscrit au plus loin de la valorisation du brut, du simple, de la terre et de l'appétit que propose Rousseau au 18^e siècle⁴. Alors que Brillat-Savarin milite pour l'engagement de la France dans la révolution industrielle, l'auteur de l'*Émile*⁵ est d'abord un penseur de l'éducation. Cuisine, éducation et industrie se combinent ainsi dans des perspectives concurrentes de modernisation qui s'opposent tout au long du 20^e siècle et jusqu'à aujourd'hui.

Dans le dernier quart du 20^e siècle, le projet de séparation de l'éducation et de la nature trouve une réalisation exemplaire dans l'externalisation des cuisines collectives. Le passage de cuisines sur place à des cuisines centrales marque l'entrée dans l'ère de ce que la sociologue Geneviève Pruvost nomme une « quotidienneté appareillée⁶ ». Le cadre de référence de la cantine scolaire s'inscrit dans un modèle industriel fondé sur la science et la technique. Des unités de production fabriquent et distribuent désormais des repas en masse pour des dizaines de milliers d'élèves. Les cuisines d'établissement sont reléguées comme vestiges d'un monde ancien en même temps que comme marchés à investir. Les écoles comme les villes deviennent des lieux d'hygiène qui chassent le sauvage et ses microbes⁷ et se construisent en rupture avec une nature reléguée dans des espaces verts. Aussi bien dans les programmes scolaires que dans les modes d'apprentissage, le vivant et le milieu occupent la portion congrue⁸. Le modèle des cuisines centrales va bouleverser la restauration scolaire : au nom de la maîtrise du risque sanitaire, de la rationalisation budgétaire et de la norme diététique, un mode de production se développe, usine à fabriquer à manger, associé à un mode de distribution, celui de la liaison froide.

À plusieurs moments de cette histoire, d'autres voies sont expérimentées, en particulier au sein du mouvement de l'éducation nouvelle, jusqu'à acquérir quelquefois une notoriété mais sans réussir à concurrencer vraiment le modèle dominant. Sous des formes multiples, c'est une perspective féminine de

la subsistance qui s'oppose à un modèle masculin, centralisé et unificateur bâtissant son hégémonie autour de l'uniformité de l'offre comme condition de l'égalité. Pourtant, c'est la définition d'une « autonomie capturée par le libéralisme⁹ » comme libération des tâches matérielles qui s'imposera comme horizon triomphant pour les cantines scolaires face aux perspectives familialistes et locales.

Le projet d'unification de la restauration scolaire s'inscrit dans un mouvement d'industrialisation qui disqualifie la cuisine domestique, celle de femmes, cantinières aussi bien que ménagères, pour la magnifier dans une version professionnelle technique, élitiste et experte, où des humains perdent le sens de leur travail. Ainsi, des métiers techniques s'inventent à la fin du 20^e siècle – diététiciennes, qualiticiennes, managers – quand d'autres, artisanaux, centrés sur la relation et la proximité – cuisiniers sur place, cantinières – se raréfient jusqu'à disparaître. Savoirs et pratiques vernaculaires sont relégués au profit de la spécialisation des savoirs et des expertises.

Puisqu'il s'agit de nourrir, envisageons la comparaison avec le monde agricole. On sait comment, pour produire plus, des exploitations plus grandes ont mobilisé des modes de production industriels et conduit à une raréfaction des paysans et au mal-être de nombre de ceux qui restent. Ce sont des mécanismes équivalents qui sont à l'œuvre avec l'avènement des cuisines centrales : augmentation de la production, processus industriels, uniformisation de l'offre, raréfaction des cuisiniers et perte du sens donné au métier. Au point qu'on pourrait parler de cuisine intensive comme on parle d'agriculture intensive.

Comme la production agricole, la production des repas se technicise et se dote d'un appareil réglementaire touffu au profit d'une abondance revendiquée : toujours plus de lait, plus de viande, plus de plats même, jusqu'à un menu qui doit réglementairement comprendre cinq composantes distinctes. Censé alléger le poids des nécessités de la subsistance, le modèle industriel de la modernité alimentaire organise l'abondance et le gaspillage avec une perspective fonctionnaliste. Chaque individu, chaque lieu et chaque chose a sa place et son rôle : tâches, équipements, lieux, temps, métiers, travailleurs sont définis comme ayant une fonction et une seule.

Si aujourd'hui le réfectoire ne peut plus accueillir aucune autre activité que celle du déjeuner, si les enseignants n'ont rien à nous dire sur le repas des élèves, si les enfants ne voient à l'école ni un cuisinier ni une carotte encore terreuse, si les agentes de service n'ont aucune idée de la fabrication des plats qu'elles servent, si les cuisiniers ne peuvent plus accommoder les restes... c'est l'effet d'un système théorisé et planifié, celui du modèle industriel des cuisines centrales qui évacue le sauvage et raconte non seulement la cantine mais aussi l'école.

En effet, en observant les cantines, nous montrons comment leur évolution s'inscrit pleinement dans le récit du grand partage entre nature et culture prôné par la modernité¹⁰. La majorité des travaux de sciences sociales consacrés à l'école, emboîtant le pas d'une institution scolaire rivée sur le mérite, porte sur les inégalités de résultats scolaires. Ainsi les recherches sont polarisées sur un lieu et un temps (la classe et le cours), sur des acteurs (les maîtres), sur un outil (le programme) et sur un objectif (la juste distribution des places sociales). Le maître, qui est aujourd'hui le plus souvent une femme, reste le principal acteur par qui est censé s'effectuer le processus de socialisation, garant d'un développement social harmonieux¹¹ ou responsable, même à son insu, de la reproduction sociale. L'école serait donc tout entière du côté de la culture et de la civilisation et rien de ce qui relève de la nature et du sauvage ne devrait venir polluer le projet d'émancipation de l'institution académique. Au sein de l'enceinte scolaire, les espaces autres que celui de la classe restent peu visibles, et rares sont les travaux qui font apparaître les murs¹², la cour¹³, les toilettes¹⁴, et le réfectoire¹⁵ comme des lieux où il se passe quelque chose d'important.

Mais quand bien même on lui impose une puissante opération de rationalisation modernisatrice, la cuisine résiste à ces volontés de découpage. En effet, et malgré le travail de segmentation industrielle, rien n'est vraiment séparé de ce que prétendent séparer les modernes¹⁶ : la culture et la science, la morale et la politique, le sanitaire et l'agricole, le diététique et l'économique s'entrelacent dans la fabrique du repas des élèves.

Le modèle industriel de modernisation des cantines impose de présenter comme productrices de santé des normes négociées avec des responsables de filières agricoles, des cadres du

secteur de la restauration et des diététiciennes en voie de professionnalisation ; il enrôle des chercheurs qui vont promouvoir un modèle français d'alimentation ; il valide l'entrée de la culture technique et des objets industriels dans les cuisines centrales en gommant toute différence de nature avec le modèle artisanal, allant jusqu'à l'oxymore du « fait maison » industriel ; il déclare enfin la guerre au gaspillage alors qu'il est fondé sur l'abondance et le déni des « restes ».

Avec la valorisation de la restauration scolaire comme thème électoral, ces récits prennent aujourd'hui de plus en plus souvent la voie de campagnes de communication qui font de la cantine scolaire une figure de proue de la modernité alimentaire.

Alimenter ou nourrir

À la cantine, les élèves sont non seulement alimentés mais aussi nourris. En effet, la cantine organise simultanément la distribution de nutriments, de relations, d'émotions, et de catégories de pensée. Nourrir initie une relation entre celles et ceux qui produisent les matières, les cuisinent, les servent et les consomment¹⁷. Les nourritures ne sont pas seulement des aliments, elles apprennent aussi des façons de faire et d'être, des rapports aux vivants : humains (personnel, élèves), animaux (viande, lait, œufs, poisson), végétaux (céréales, légumineuses, légumes et fruits) et aux choses (réfectoire, ustensiles...).

Mais si tout ou presque a été dit sur une école inégalitaire qui distribue et sélectionne les élèves, peu de travaux portent sur la cantine comme espace central de socialisation. Pourtant, elle offre un excellent point de vue sur le classement qu'une société établit au sein du vivant et du non-vivant, du sauvage et du civilisé, du digne et de l'indigne, du pur et de l'impur¹⁸. Pour les enfants comme pour ceux qui y travaillent, le réfectoire est le lieu où s'éprouvent quotidiennement des relations avec des formes plurielles du vivant ; la restauration scolaire s'étend des productions agricoles aux corps des élèves, mobilisant des usines et des travailleurs, des camions, des cuisines, des plateaux, des barquettes et des poubelles.

La cantine nous est apparue comme un lieu d'« enseignement occulte » où « éduquer, pour une société de consommation, revient à former des consommateurs¹⁹ ». En somme,

apprendre aux enfants à consommer des aliments fabriqués en usine à plusieurs kilomètres trois jours plus tôt et livrés par camion en barquettes individuelles à l'école, c'est former des adultes à devenir des clients de Uber Eats ou de Deliveroo. La restauration scolaire a, dans sa fonction première de maintien de la vie des populations, une fonction biopolitique.

Ce livre vise à promouvoir un autre débat que celui qui se résume à un pourcentage de bio dans les menus ou qui oppose le mode de gestion publique à celui du privé. S'attachant à la matérialité de l'alimentation, le conflit que nous identifions est fondé sur l'opposition entre cuisines sur place et cuisines centrales. Qu'il s'agisse des relations au travail des cuisiniers et des agentes, de l'expérience sensible des élèves, du rapport à la matière ou de la production du gaspillage, cette distinction est déterminante. Cuisiner pour 100 personnes ou pour 10 000 n'est pas seulement une variation quantitative. En faisant la queue pour accéder à la cantine, en humant ou non des odeurs, en interagissant ou non avec les agents et les cuisiniers, en consommant ou non la portion savamment calculée et conditionnée en barquette plastique individuelle, en jetant ou non des matières organiques, chacune et chacun incorpore un modèle.

On aura compris que, face à une cuisine gastronomique, complexe, scientifique, c'est la définition, souvent bricolée, d'une cuisine simple, pensée comme activité de subsistance qui se joue. Mais l'enjeu est aussi celui d'une expertise autonome et alternative fondée sur un ancrage des savoirs culinaires dans l'univers local de fabrication des plats. Face à une professionnalisation qui ne peut qu'être une spécialisation, une pensée de la convivialité alimente aujourd'hui la résistance de nombreux cuisiniers et agents qui mettent en œuvre dans leur cuisine sur place des savoirs empiriques et des modes d'organisation.

Ainsi, les collectifs rencontrés réalisent d'abord une entreprise de réhabilitation du travail de nourrir. Pour cela, ils s'attachent à rendre visibles et actifs les liens qui participent à faire la cuisine, en agissant là où l'on est en territorialisant les cantines scolaires, de la production à la fabrication dans des cuisines sur place.

Ayant fait sans nostalgie le constat de la fin de la fabrique domestique collective, Geneviève Pruvost s'interroge sur la façon de « réorganiser la société pour retrouver une marge

d'action directe sur ses moyens de subsistance, alors que leur prise en charge est assurée par des services marchands déterritorialisés²⁰ ». Faut-il, écrit-elle, commencer par changer ici ou attendre que le changement vienne des politiques publiques de relocalisation ? Comment cumuler les avantages des sociétés paysannes d'interconnaissance, mais qui pouvaient être patriarcales et enracinées, et ceux des sociétés urbaines aux liens électifs ? Ce sont ces mêmes questions que posent les militants des collectifs de cuisine, cherchant activement à outiller leur critique du capitalisme avec le levier d'action de la cuisine dans les cantines, pour métamorphoser la vie de tous les jours, de l'échelle des mangeurs à celle des agriculteurs du département ou de la région. Ils se saisissent de l'alimentation pour rendre visibles des rapports de pouvoir et les transformer.

L'enquête

Notre enquête a investi les espaces de la cantine, des réfectoires aux cuisines centrales, des commissions nationales d'élaboration des normes diététiques aux espaces de réchauffage. Nous avons enquêté quatre années durant dans les cantines scolaires des écoles, collèges et lycées en région Occitanie et en Île-de-France. Nous avons échangé avec enfants et adolescents, déjeuné avec eux. Nous avons arpenté au petit matin différents types de cuisines, industrielles ou autonomes, et examiné différents modes de gestion : délégation publique ou grands groupes privés, dans plus d'une trentaine d'établissements scolaires. Nous avons échangé sur place et pendant leur temps de travail avec nombre de professionnels, cuisiniers, animateurs, agents de service, gestionnaires, enseignants, principaux et proviseurs. Nous avons visité trois cuisines centrales (deux municipales et une départementale, deux en régie publique et une concédée à une société privée) ; enfin, nous avons mené une centaine d'entretiens dans toute la France, avec des élus municipaux et départementaux, des directeurs de l'éducation, des directeurs de l'alimentation des villes, des départements et de région, des responsables d'associations nationales, des agents de restauration scolaire, des enseignants, des écoliers, collégiens et lycéens.

Pour cela, nous avons combiné différents types de matériaux : recueil et examen de discours collectifs et individuels, de pra-

tiques, de données biographiques, mais aussi observation participante pendant plusieurs années, participation à un comité de suivi de politique alimentaire d'une métropole, analyse de documents, entretiens biographiques et échanges collectifs.

Nous avons fait le choix de ne pas mentionner les noms de personnes avec qui nous avons eu des entretiens, considérant qu'ils représentaient des perspectives, des fonctions, des statuts et des rôles, mais nous faisons exception à cet usage dans le dernier chapitre tant les pratiques que nous y analysons sont singulières, localisées et personnalisées, ce qui ne leur ôte évidemment pas une portée générale.

Au fil des chapitres

En proposant dans le chapitre 1 une histoire de la cantine scolaire, nous montrons comment, en un siècle, l'objectif de développer une cantine dans chaque école s'articule à la promotion d'une alimentation dite rationnelle. Des projets critiques alternatifs à cette industrialisation alimentaire sont expérimentés avant d'être abandonnés. En se massifiant, la cantine scolaire échappe aux bricolages des pionnières et des pionniers pour se standardiser. Nous voyons comment, en s'appuyant sur la définition de la bonne ration, s'ébauchent les bases du modèle de la cantine scolaire industrielle.

Le chapitre 2 relate, dans le contexte de la fin du 20^e siècle, le développement d'un modèle industriel de production et de distribution de la nourriture justifié par la maîtrise du risque sanitaire. Il est fondé sur une triple séparation : institutionnelle d'abord avec l'Éducation nationale qui décharge les maîtres de leur présence dans les cantines puis délègue la fabrication des repas des collégiens et des lycéens aux collectivités ; spatiale ensuite avec l'avènement des cuisines centrales qui signent l'éloignement du lieu de production par rapport au lieu de consommation ; temporelle enfin avec la technique de la liaison froide qui éloigne le temps de la préparation des plats de celui de leur consommation. Ce mouvement, d'abord porté par les sociétés privées, gagne rapidement les collectivités locales et s'il ne fait pas disparaître les cuisines sur place, le modèle industriel fondé sur les cuisines centrales, privées ou publiques, tend à l'hégémonie.

Nous montrons dans le chapitre 3 comment la cantine moderne s'appuie sur la production d'une norme nutritionnelle articulant objectifs économiques, politiques et sanitaires. Nous étudions la fabrication de cette norme par une instance nationale qui réunit représentants de filières agroalimentaires, sociétés privées de restauration, cadres du secteur public et diététiciennes en recherche de professionnalisation. La norme fait le lit de la fabrication industrielle des repas. À partir des exemples du lait comme aliment par excellence de la croissance de la jeunesse comme de la nation, et de la viande, nous traquons la façon dont les intérêts s'entrelacent et s'organisent.

Nous examinons dans le chapitre 4 comment le modèle du repas français, avec ses règles, ses codes et ses valeurs, s'invite à la table de la cantine scolaire. Apparemment incongrue dans le monde massifié que nous avons décrit, la gastronomie fait alliance avec la modernité industrielle des cantines, conjuguant idéaux d'universel et intérêts nationaux. Nous montrons d'abord les ressorts de cette association en situant la naissance de la gastronomie dans le cadre du 19^e siècle ; puis nous analysons les usages d'un modèle français d'alimentation à la cantine. Prenant l'exemple de la viande, nous illustrons une politique de restauration scolaire menée aux noms des intérêts nationaux et d'une filière agro-industrielle.

Nous nous penchons dans le chapitre 5 sur le travail à la cantine. Le déjeuner scolaire se développe dans un contexte historique qui est celui des cantines ouvrières. Avec l'avènement des cuisines centrales, l'industrie, qui chasse cuisiniers et agents des établissements scolaires, justifie cette éviction au nom de leur incompétence à prendre en charge le risque, la qualité et aujourd'hui les défis de l'écologie. Nous distinguons le travail au sein des cuisines-usines et des cuisines sur place. Nous analysons de quelle façon le modèle industriel dicte des relations de pouvoir entre ceux qui organisent, cuisinent et servent. Nous examinons dans ce contexte la position spécifique des figures féminines, jamais à la bonne place, de la cantinière à la « dame de cantine ».

Nous montrons, dans le chapitre 6 consacré à la fabrique du gaspillage, comment le développement des cuisines centrales s'appuie sur la revendication du verdissement des assiettes. La

loi érige des critères qui sont investis comme autant d'arguments d'une communication plus intense de l'État et des collectivités locales. La politique du gaspillage se construit ainsi autour d'une communication active prétendant valoriser la production de déchets. Les enfants y sont la cible d'une éducation au tri libérale qui désigne des individus à éduquer en invisibilisant la production systémique d'excédents par l'organisation industrielle.

Nous interrogeons dans le chapitre 7 les usages de la pauvreté dans les politiques scolaires d'alimentation. Alors que les familles populaires et les mères sont discréditées par leur prétendue incapacité à nourrir de façon rationnelle leurs enfants, la cantine est habituellement promue au nom de ceux qui en auraient le plus besoin. Nous montrons comment la massification scolaire de la fin du 20^e siècle et la montée en fréquentation globale des réfectoires sont loin de profiter aux plus démunis qui sont ceux qui y déjeunent le moins souvent. Pourtant la communication sur la fonction sociale de la cantine sert plus que jamais de mode de légitimation de l'institution.

Dans le chapitre 8, nous mettons en avant des formes de résistance ordinaires au modèle dominant : femmes de service qui prennent soin des enfants, enseignantes qui font la cuisine en classe, agentes qui bricolent avec les normes et qui travaillent les restes, chefs qui se battent pour que leur cuisine reste dans l'établissement et démontrent la possibilité d'une vraie fabrication locale. Sur un versant collectif, nous montrons comment s'organisent des mouvements et se tissent des réseaux, animés par une lutte stratégique contre un modèle industriel. Des cuisiniers, diététiciennes, paysans et même des élus ruraux et urbains défendent pragmatiquement des cuisines dans lesquelles on cuisine vraiment et expérimentent un modèle alternatif à la modernité triomphante de la cuisine intensive des cuisines centrales.

1. Fourneaux, cantinières et classes laborieuses

« Ce n'est pas peu de chose que de savoir, de connaissance scientifique, comment on peut fournir à la machine humaine le combustible nécessaire aux travaux de force ou d'adresse²¹. »

L'alimentation et la santé ont toujours été liées dans l'histoire, mais le champ scientifique de la nutrition se constitue au milieu du 19^e siècle avec l'avènement du capitalisme. Le corps des travailleurs devant être nourri pour assurer au mieux la production industrielle, la nutrition se constitue comme la discipline scientifique du « manger ». Avec ses experts et ses laboratoires, ses discours se diffusent dans l'espace public, visant à standardiser les comportements alimentaires dans une perspective sanitaire : bien manger est la clé d'une bonne santé et les régimes empiriques doivent céder devant les régimes savants. La représentation de l'empirisme alimentaire des classes ouvrières qui ne savent gérer ni leur porte-monnaie, ni leur santé, ni leurs enfants, est très ancrée dans l'histoire de la restauration collective qui, comme le note Martin Bruegel, regorge de remarques sur « les masses qui s'alimentent par tradition plutôt que par réflexion » ou encore sur « l'absurdité de l'alimentation populaire » qui manque « de toute notion sur l'hygiène alimentaire, dont nous ont donné la preuve les milieux ouvriers même les plus cultivés²² ».

La science de la nutrition a vocation à se substituer aux savoirs profanes, discutant et publiant sur les besoins équilibrés de chacun en viande, en laitage, en gras ou sucré, légumineuses, etc. La pensée analogique se déploie et le corps humain est considéré comme une machine qui transforme de la matière (viande, lait...) en énergie. Mais le modèle de la machine est aussi celui de la science, théorisé par la thermodynamique à partir du modèle de la machine à vapeur. Corps et industrie se rejoignent non seulement dans le travail humain de l'ouvrier, mais aussi dans la physiologie qui transforme la chaleur en énergie et qui s'appuie sur une notion nouvelle, la calorie.