



## Colloque international – International conference

Dijon – 16-17 janvier 2014 / January 16<sup>th</sup>-17<sup>th</sup>, 2014

Université de Bourgogne – Maison des sciences de l’homme – Forum des savoirs

---

L'alimentation au travail, entendue au sens large comme l'ensemble des pratiques alimentaires liées à l'activité rétribuée, pratiques quotidiennes ou exceptionnelles, celles du temps de grève ou du temps de fête, constitue un observatoire privilégié des pratiques sociales, qu'il s'agisse des rapports de pouvoir hiérarchiques ou des logiques horizontales de sociabilité dans le monde du travail. Depuis trois siècles (XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle), l'alimentation au travail a connu des profondes transformations qui témoignent des mutations des sociétés et de leur rapport au travail, à l'alimentation et au goût. Le mouvement semble, mais c'est une dimension qu'il importera d'aborder lors de nos travaux, concerner l'ensemble du continent européen et bien au-delà, même si l'on pourra distinguer différents rythmes de l'évolution des formes de l'alimentation au travail.

Pour explorer cette question, nous souhaitons examiner les moments et les lieux où l'on mange, les personnes avec lesquelles on s'attable et le contenu des assiettes, des questions qui se recoupent largement, mais sur lesquelles il est possible de s'appuyer pour engager la réflexion.

- Où et quand mange-t-on au travail ? Les deux choses sont liées et les pratiques, très variées, connaissent une évolution révélatrice. Le constat, connu, peut être illustré et débattu : au XIX<sup>e</sup> siècle, quelle que soit l'activité salariée, le domicile est privilégié, mais avec l'éloignement du lieu de travail et la modification des rythmes de l'activité, le repas se prend de plus en plus souvent en-dehors du domicile, dans un coin de l'atelier ou du bureau (avec une gamelle ou un panier repas), sur un banc (d'une collation achetée dans une épicerie ou une crèmerie), dans un débit de boisson, un « bouillon » ou un stand au coin de la rue, dans une soupe populaire ou un restaurant coopératif. De manière générale, les contraintes liées à l'exercice même du travail imposent une grande diversité de situations : obligation de manger au fond pour les mineurs, nécessité de s'adapter aux multiples formes du travail en plein air par ailleurs. L'apparition de la cantine et des lieux de restauration collective, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, correspond à une transformation profonde de la production industrielle et de l'organisation du travail, mais elle ne met pas fin à la diversité des pratiques. Il est donc possible de s'interroger sur la variété de ces pratiques dans le monde

du travail et les enjeux des mutations en termes d'acculturation et de résistance, ce qui permet d'ouvrir à nouveau le débat sur l'autonomie de l'acteur. Cette question habite l'œuvre des sociologues du début du XX<sup>e</sup> siècle, comme celle de Maurice Halbwachs lorsqu'il discute la loi d'Engel. En scrutant les stratégies individuelles, ces analyses nuancent la thèse d'un conditionnement de classe. Le passage d'une alimentation domestique à une alimentation à proximité puis au sein des lieux de travail conduit également à réfléchir à la nature de l'offre et aux modalités de la gestion des lieux de restauration qui sont révélatrices des débats sur l'indépendance du monde du travail (charité, philanthropie, paternalisme, cogestion...).

- Avec qui mange-t-on au travail ? A partir de l'étude de la « pause casse-croûte » chez Peugeot dans les années 1990, Nicolas Hatzfeld a proposé un certain nombre d'observations importantes sur la sociabilité au travail. Il contribue lui aussi par ses conclusions à nourrir le débat sur le déterminisme social et l'autonomie des acteurs. Il nous montre que la pause casse-croûte est l'occasion d'observer la manière dont la société laborieuse, qui est rien moins qu'irénique, s'organise et se fractionne. Il montre les affinités et les railleries, les mécanismes d'exclusion, mais aussi le choix que font certains de se mettre à l'écart. Il confirme l'idée, développée par Martin Bruegel, que « si boire ensemble apparaît comme une pratique largement suivie dans les milieux ouvriers, manger ensemble relève en règle générale de l'exception ». Étudier les sociabilités du monde du travail au moment du repas permet donc de poser des questions relatives aux relations entre catégories socioprofessionnelles, générations, sexes, populations d'origines nationales ou ethniques différentes, et de dessiner une cartographie des cultures du monde du travail.
- Que mange-t-on au travail ? La question des pratiques et des prescriptions est également importante puisqu'elle permet de s'interroger sur les habitudes alimentaires et leur mise en cause, sur l'acculturation et les résistances aux injonctions diététiques, sur les déterminants du goût, qu'il s'agisse du conditionnement social ou du principe de plaisir. Il faut aussi sans cesse s'interroger sur les acteurs qui préparent le repas, ceux qui sont derrière les fourneaux comme ceux qui produisent les normes diététiques. Le XIX<sup>e</sup> siècle a vu naître, au carrefour de la rationalisation de l'activité productive, de la philanthropie et de la science de l'alimentation, un discours hygiéniste proscrivant l'alcool et exaltant la viande. Cette situation a connu des inflexions sensibles avec le temps, laissant la place à un discours survalorisant laitages et légumes verts. Quoi qu'il en soit, examiner la réception de ces discours et les mécanismes de diffusion des nouveaux modèles est utile pour comprendre le fonctionnement général d'une société, une comparaison entre les démocraties libérales et les régimes autoritaires étant de ce point de vue passionnante – l'idée de façonner un homme idéal appartenant à tous les univers idéologiques –, les projets se heurtant dans tous les cas à des contraintes révélatrices de l'état de l'économie ou de la société.

---

Eating at work, considered in the broad sense as all food consumption practices related to an employed occupation, both everyday and exceptional, in times of strike or during celebrations, constitutes a privileged observatory of social practices, whether they relate to hierarchical power relations or to horizontal, egalitarian sociability in the world of work. The last three centuries (XVIII-XXI centuries) have seen profound changes in the ways in which food is consumed at work, exposing the transformation of societies and their relationship to work,

nutrition and taste. The movement seems to concern Europe and beyond, a dimension to be explored in our work, even so we assume that its rhythms varied widely.

To address this question, we wish to examine the times and places where people eat, with whom they eat and what they eat, issues that surely overlap, but on which it is possible to construct and initiate some further reflections.

- Where and when do we eat at work? Eating place and eating time are linked, and the varied practices experience many changes. This well-known observation can be illustrated and discussed: in the nineteenth century the home is preferred, but with the growing distance of the workplace and the changing rhythms of activity, the meal is more often taken outside the home, in a corner of the shop or the office (with a bowl or basket meal), on a park or street bench (a snack purchased in a grocery or dairy), as a beverage or a “broth”, standing at the corner of the street, in a soup kitchen or a cooperative restaurant. In general, the constraints related to work cover a variety of situations: the obligation for miners to eat underground, the need to adapt to many forms of outdoor work elsewhere. The appearance of the canteen and catering places at the end of the nineteenth century are contemporary to a profound transformation of the industrial production and the organization of work, but they increase rather than diminish the diversity of practices. It is therefore possible to consider the variety of practices in the workplace and issues of change in terms of acculturation and resistance, which allows us to reopen the debate on the autonomy of the actor. This issue was important in the work of sociologists in the early twentieth century, such as Maurice Halbwachs when discussing Engel’s law. By examining individual strategies, these analyses nuanced the thesis of class determinism. The transition from domestic eating to eating in the workplace also leads us to consider the nature of the supply and the management of eating places that throw new light on the debate on the independence of the working world (charity, philanthropy, paternalism...).
- With whom do we eat at work? Nicolas Hatzfeld's study of the “break for a snack” at Peugeot in the 1990s offered a number of important observations on sociability at work. It contributed to the debate on social determinism and the autonomy of actors. The inquiry uses the “break for a snack” as an opportunity to observe how the society of workers, in seeking to constitute itself, organizes and splits. It shows companionship and teasing, exclusion mechanisms, but also the choice of isolation made by some. It confirms the idea, developed by Martin Bruegel, that “if drinking together seems like a practice widely followed in labour circles, eating together is generally the exception”. The study of the sociability of the world of labour at mealtime can therefore help to investigate the relationship between occupational groups, generations, genders and people of different national or ethnic origins, and draw a map of the worlds of work, their cultures and making of social consciousness.
- What do they eat at work? The issue of practices and recommendations is important because it raises questions about eating habits, acculturation and resistance to dietary injunctions, about what determines taste, whether it is some form of social conditioning or responds to the pleasure principle. We must turn our gaze on the actors who prepare the meals, investigate the identity of those behind the stove as well as of the experts who produce dietary standards. The nineteenth century saw the birth of a hygienist discourse prohibiting alcohol and promoting meat, linked with the rationalization of work, philanthropy and food science. Nutritional advice has been subject to noticeable inflections over time: dairy products and vegetables have been increasingly promoted. Considering the reception of these discourses and the mechanisms of diffusion of new models is useful to understand the overall functioning of society. At

this point, a comparison between liberal democracies and authoritarian regimes will be useful as the idea of shaping an ideal man belongs to every ideological project, just as it collides with reality and the state of the economy or society everywhere.

---

### **Bibliographie – Bibliography**

- BRUEGEL Martin, « Le repas à l’usine : industrialisation, nutrition et alimentation populaire », *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, 2004/3, n°51-3, p. 183-198.
- HALBWACHS Maurice, *Esquisse d’une psychologie des classes sociales*, Paris, Librairie Marcel Rivière et Cie, 1938.
- HATZFELD Nicolas, « La pause casse-croûte. Quand les chaînes s’arrêtent à Peugeot-Sochaux », *Terrain*, n° 39, 2002, p. 33-48.
- LHUISSIER Anne, *Alimentation populaire et réforme sociale*, Lassay-les Châteaux, MSH et Quae, 2007.
- MONJARET Anne (dir), « Manger et boire sur les lieux de travail », *Consommations et Sociétés*, numéro spécial, n° 2, 2001.
- PARASECOLI Fabio et SCHOLLIERS Peter [eds], *A Cultural History of Food*, Berg, 2011.
- TANNER Jakob, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1880-1950*, Zurich, Chronos Verlag, 1999.
- THOMS Ulrike, « Industrial canteens in Germany, 1850-1950 » in Marc Jacobs and Peter Scholliers [eds], *Eating out in Europe. Picnics, gourmet dining and snacks since the late eighteenth century*, Oxford, Berg Publishers, 2003, and « Physical Reproduction, Eating Culture and Communication at the Workplace. The Case of Industrial Canteens in Germany, 1850-1950 », *Food and History*, vol. 7, n° 2, 2009, p. 119-154.
- VÉGA Anne, *Dans les cuisines des ministères*, Paris, Hachette, 2003.