

LES ADOLESCENTS ET LA CANTINE : PRATIQUES ET REPRÉSENTATIONS, SPÉCIFICITÉS RÉGIONALES, INSTITUTIONS SCOLAIRES

**Meriem Guetat,
Dorothee Guilhem,
Julie Lioré, Christine Rodier**

Meriem Guetat est sociologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire Cultures et sociétés en Europe (CNRS – Université de Strasbourg).

Dorothee Guilhem est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'Unité d'Anthropologie Bioculturelle (Cnrs-Université de la Méditerranée) à Marseille.

Julie Lioré est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'Unité d'Anthropologie Bioculturelle (Cnrs-Université de la Méditerranée) à Marseille.

Christine Rodier est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire Cultures et sociétés en Europe (Cnrs- Université de Strasbourg)

La cantine pour les ados versus le restaurant scolaire des professionnels : des logiques rarement convergentes, une nouvelle dynamique nourricière à construire

Le repas en « cantine » scolaire peut être analysé comme un espace-temps alimentaire dans lequel se déploient une multitude de pratiques et de représentations, non seulement autour de l'alimentation et de l'institution, ou encore des normes et du nutritionnellement recommandé, mais aussi et plus largement autour de l'être-ensemble et de la sociabilité. Aussi, nous nous pencherons sur les opinions et les attitudes des adolescents qui fréquentent régulièrement le restaurant scolaire et sur les différents niveaux et manières d'exprimer leurs rejets ou leurs appréciations. A partir d'un corpus déclaratif, un ensemble de manifestations de goûts et de dégoûts alimentaires sont mis en lumière, ainsi que la prégnance de la sensorialité dans l'appréhension des aliments et du repas à la cantine d'une manière générale.

L'étude des données ethnographiques révèle le cadre interactionnel qui caractérise le repas en cantine scolaire, et dont on ne peut faire l'économie lorsque l'on travaille sur les pratiques alimentaires adolescentes. En effet, ce cadre nous renseigne significativement sur les modalités du manger que peut imposer ce contexte précis, sur les manières de tables et leurs différenciations, entre filles et garçons, entre les plus jeunes et les plus âgés. Le regard des autres et la pression des pairs ont une influence significative sur les choix alimentaires des adolescents : « *A la cantine, il y a des choses que je mangerais sûrement à la maison mais à la cantine, je mange ce que mes copains mangent* ». L'apparence apparaît primordiale et, pour certains, manger à la cantine peut nuire à la mise en scène de soi : « *Ce que je ne supporte pas, c'est de me tâcher, alors manger à la cantine, c'est plutôt « chiant » parce qu'il faut que je fasse très attention. Souvent je préfère ne pas manger un plat ou surtout couper une viande qui pourrait faire que je m'éclabousse avec un peu de sauce sur mon pull* ».

Les adolescents sont très soucieux de leur image et le repas peut leur apparaître comme en inadéquation par rapport à leur style, beaucoup préféreraient manger dehors et consommer un sandwich plutôt que de s'asseoir à table. Le regard de l'autre dérange. On retrouve ce souci de l'apparence davantage chez les jeunes filles mais également chez les jeunes hommes pour qui le « gros » est celui qui ne plaît pas aux filles et qui n'est pas beau à regarder : « *J'essaye surtout de rester mince, je mange normalement mais je ne m'empiffre pas. Quant tu vois des mecs qui sont gros, c'est pas*

qu'ils ne sont pas sympas mais ils ne sont pas habillés comme toi, ils n'ont pas des fringues à la mode. » Ce souci de l'apparence s'inscrit dans un rapport au corps et à l'alimentation et se traduit par le rejet de certains plats au détriment de ceux jugés plus sains et plus propres : « J'aime bien quand les légumes sont coupés en petits morceaux, c'est plus simple à manger. La dernière fois, on avait des poireaux en gratin, il y avait plein de fils, c'était dégoûtant ».

La récurrence de l'expression « ça pue » réduit certains aliments à une simple odeur, au fort pouvoir discriminant. Les adolescents vont privilégier des aliments qui ne constituent pas une entrave à leur façon d'être et de se mouvoir dans l'espace, en l'occurrence celui de la cantine scolaire. Cette notion d'« espace » permet de relever l'importance du cadre spatial et matériel relatif au restaurant scolaire, qui s'organise selon des règles et des codifications partagées par tous. L'espace et les tables, par exemple, se trouvent occupés selon une organisation plus ou moins régulière et définie : « Quand on est petit on ne va pas se mettre avec les plus grands », « On choisit une place au début et après on essaye de garder la même tout le temps, enfin on peut changer de table mais on se met toujours de ce côté là »...

Le repas dans ce cadre scolaire, et notamment au collège, se fait aussi le lieu d'une réappropriation des normes à travers un jeu de dépassement ou de transgression des règles. Du dessert consommé en début de repas à la canette de soda cachée sous une veste, passée par-dessous la table et consommée dans la crainte collective d'être « chopés », ou aux boulettes confectionnées à partir d'une part de gâteau au chocolat dans le seul but de « s'amuser » et qui donneront droit à une flopée de réprimandes... Autant de manières de circonscrire le repas dans une dynamique de partage, d'un plaisir de faire avec ou contre des règles, manières qui participent d'un processus d'autonomisation et d'affiliation (ou non) à un groupe de pairs.

Par ailleurs, si l'on s'essaie à un état des lieux de la restauration scolaire du point de vue de l'institution, apparaissent surtout des difficultés. Les gestionnaires et les chefs cuisiniers doivent, chaque jour ouvré, à la fois satisfaire les appétits, répondre aux normes PNNS, limiter le gaspillage, le tout avec un budget le plus souvent limité. Chacun sait que, s'ils ne satisfont pas les adolescents, ceux-ci ne mangeront pas et gaspilleront, ou alors se gaveront de pain. « On fait en sorte que les enfants mangent le midi, sans trop regarder dans un premier temps la notion d'équilibre, sans faire non plus des pâtes et des frites tous les jours », rapporte le chef-cuisinier d'un collège marseillais. Cependant, les tentatives d'innovation ou diététiques sont le plus souvent une désolation à la plonge. Si l'un des chefs-cuisiniers rencontrés a réussi son pari de faire apprécier les moules-frites aux demi-pensionnaires, il lui a fallu persévérer et dépasser la première fois et des kilos de moules jetées à la poubelle. L'astuce : les moules nagent dans la crème, comme la béchamel et le gratiné recouvrent généreusement le chou-fleur ou les courgettes « pour faire passer ». D'autres ne s'y essaient plus, après le gaspillage de planches entières de lapin à la moutarde, de boudin aux pommes, de julienne de légumes, ou encore de choucroute. « Quand ils ne connaissent pas, ils ne touchent pas » déplore le chef d'un autre collège, qui s'en tient dorénavant aux classiques.

Le terrain révèle combien il est difficile de réunir l'ensemble des acteurs autour d'une vision commune de la table et du repas. Les impératifs matériels des uns se heurtent aux attentes gustatives des autres, et les logiques respectives sont rarement convergentes. La cantine pour les ados *versus* le restaurant scolaire pour les cuisiniers, voilà l'essentiel de la problématique condensé dans deux appellations différentes, et résumant à elles seules la divergence des conceptions de cet espace alimentaire, où la rencontre, la communication et la conciliation entre cuisiniers, professionnels de la santé et jeunes mangeurs pourraient pourtant participer d'une nouvelle dynamique nourricière.

Notes