III.

Remarques finales

Pour conclure

A travers cette enquête, on voit donc se dessiner une image nuancée du repas enfantin contemporain en France. Des évolutions sont perceptibles : les repas se modifient dans leur contenu et même dans leur structure. Mais ils ne semblent pas subir un bouleversement massif et brutal. Pour délimiter de grandes catégories d'attitudes, on pourrait dire que, d'un côté, se maintient une conception traditionnelle du repas et de l'alimentation tandis que de l'autre émerge, de plus en plus dominante, une autre conception, plus souple au moins en apparence, que l'on peut qualifier de « moderne » (il faudrait peut-être dire post-moderne). Tiraillée entre ces deux blocs, échappant aux deux, on peut identifier une « zone de tensions ».

Conceptions traditionnelles et modernes

■ Dans une partie de notre échantillon, nous avons vu se manifester, à travers les réponses des enfants, des conceptions que l'on pourrait qualifier de relativement « conservatrices ». Ces conceptions se manifestent sur le plan des manières de table, des rituels du repas (horaires fixes, déroulement, etc) mais aussi sur celui des conceptions diététiques et des préférences alimentaires : le souci de la quantité est très présent, les aliments fréquemment mentionnés comprennent la viande, les charcuteries, le pain, la soupe. Nous avons vu que ce type de conception est souvent rencontré dans l'échantillon de Haute-Saône, dans les ménages ouvriers et qu'il est plus volontiers affirmé par les garçons.

■ Face à ces positions, on voit se dégager des attitudes plus souples qui se caractérisent par une tolérance accrue à l'égard des particularités individuelles du goût, par l'insistance sur les fonctions d'échange et de convivialité familiale du repas et, sur le plan diététique, par un souci de la variété et de l'équilibre. Plus souple dans ses exigences vis-à-vis de la tenue à table des enfants et dans sa tolérance des idiosyncrasies, ce modèle est en revanche plus soumis aux prescriptions d'origine médicale, en tout cas au « nutritionnellement correct ». Les aliments valorisés sont plutôt les légumes, les fruits et les produits laitiers que la viande et la charcuterie. Il est plus manifeste chez les cadres et les professions intermédiaires, à Paris et il est plutôt féminin.

■ Le plaisir semble néanmoins une dimension essentielle du repas qui traverse l'ensemble de l'échantillon. Il figure notamment très fréquemment dans les réponses à la question ouverte sur la définition personnelle du repas : le repas, pour un grand nombre de répondants, est « un moment de plaisir » et ce plaisir dérive soit du goût et de l'appétit satisfaits, soit de la rencontre et de la commensalité familiale.

Les tensions

Le repas du soir est, si l'on en juge par les témoignages des enfants, une occasion très valorisée. Sa fonction sociale est, semble-t-il, en voie de transformation. Si, dans le modèle « conservateur », les manières de table et la discipline paraissent revêtir une grande importance, dans les modèles « modernisés », ce sont

les aspects de sociabilité familiale, de communication et d'échange qui sont les plus mis en valeur : le repas est décrit comme le symbole et le ciment de la vie familiale.

Chez les 10-11 ans, globalement, on ne sent que peu les effets d'une « déstructuration » du repas par ailleurs difficile à saisir. Certes, nous avons constaté, à travers les réponses aux diverses questions, que, dans une partie très minoritaire de notre échantillon, on trouve des caractéristiques qui pourraient laisser penser que les enfants sont un peu « livrés à eux-mêmes » : horaires de repas fluctuants, repas du soir pris seul devant la télévision, etc. Mais il paraît difficile de parler de « déstructuration » car, par les propos qu'ils tiennent, les enfants manifestent pour l'instant malgré tout qu'ils ont fort bien appris leur leçon de leurs parents et des adultes. Les problèmes, s'ils se manifestent, apparaîtront sans doute au moment de l'adolescence, avec le rejet, temporaire ou parfois définitif, de certaines de ces leçons (ou quelquefois leur intériorisation trop parfaite).

En outre, nous avons vu que la structure et la séquence du repas n'est pas uniforme à travers la France, que des structures ne correspondant pas à ce qu'il est convenu d'appeler la séquence traditionnelle du repas sont pourtant encore fort vivaces dans certaines régions et que certaines pratiques culinaires, par exemple étrangères, ne correspondant pas à la séquence dite française n'en sont pas moins très structurées...

Les filles : une tension précoce ?

S'il y a des motifs d'interrogation ou d'inquiétude (hypothétiques), peut-être tiennent-ils au contraste, déjà si marqué, entre les attitudes des filles et des garçons. La précocité de la « nutritional correctness » des filles est en effet tout à fait frappante.

Tout au long de l'enquête, nous avons vu que la variable sexe était fréquemment l'une des plus discriminantes. D'une manière générale, les filles semblent plus « sages », au moins dans leurs déclarations, que les garçons. Elles affirment davantage que les garçons leur accord avec les

règles alimentaires présentant une dimension diététique : elles déclarent leur préférence pour l'eau, les légumes, les fruits, dans les repas ou hors des repas ; elles minimisent dans leurs déclarations leurs conduites de « grignotage » entre les repas ; elles sont peu favorables à la règle qui obligeait les enfants à finir leur assiette, etc. Bref : les filles manifestent à travers leur « compliance » à l'enquête, à travers leur désir de plaire aux adultes, qu'elles ont déjà en partie intériorisé un rapport au repas et à l'alimentation en général qui est lourd de tensions. Les principes déjà proclamés sont-ils tenus ? Probablement pas. Et cette tension entre ce qui est proclamé et ce qui est pratiqué peut préfigurer des conflits internes difficiles à gérer.

Cantine, fast-food, cuisine familiale

Dans cette enquête sur le repas d'un soir, nous avons vu aussi se dessiner en filigrane le repas de midi. La cantine, avons-nous vu, est désormais le lieu où une majorité d'enfants prennent une grande partie de leurs repas. Constatant que la préparation domestique de plats considérés à tort ou à raison comme traditionnels et typiques était de plus en plus abandonnée par les parents, la cantine a cherché à compenser dans la mesure de ses moyens cette évolution. De sorte qu'elle devient un lieu de socialisation alimentaire où les enfants de toutes les origines sociales et culturelles sont mis en contact avec des « spécialités » de cuisine familiale ou régionale française mais aussi, on l'a vu, d'origine étrangère. On ne s'avance guère en disant que, malgré ses efforts, la cantine reste entravée par des contraintes considérables, notamment de coût, et ne peut espérer rivaliser, dans les attachements culinaires des enfants, ni avec la cuisine familiale et ses réminiscences quasi-proustiennes, ni avec les tentations du fast-food. Des connaissances diététiques peuvent être apprises à l'école. Mais l'amour de la blanquette de veau ne s'acquiert pas à la cantine. Dans une certaine mesure, au contraire, on peut s'attendre que la cantine suscite, l'adolescence approchant, des conduites d'opposition ou de rejet.