

## « Alimentation populaire et réforme sociale » d'Anne Lhuissier<sup>1</sup>

Compte-rendu de lecture par Philippe Cardon<sup>2</sup>

L'ouvrage d'Anne Lhuissier *Alimentation populaire et réforme sociale* se propose d'étudier l'acquisition, la transformation et la consommation des denrées alimentaires des ouvriers dans la seconde moitié du XIXe siècle. Livre d'histoire ? Il ne faut pas s'y tromper : ce qui frappe à la lecture de l'ouvrage, c'est la contemporanéité de la problématique et de la façon de la traiter. Car s'il s'agit d'étudier les pratiques alimentaires des ouvriers du XIXe siècle, c'est à partir d'un questionnement en termes de réforme sociale de l'alimentation ; ce qui n'est pas sans faire écho aux problématiques actuelles, celles non pas des « réformes », mais des « programmes » de nutrition (mais à y bien réfléchir, cette histoire là est-elle si différente de cette histoire-ci ?) ... Bien sûr, les contextes ne sont pas les mêmes, les matériaux non plus (l'histoire est faite de sources documentaires écrites qu'il faut analyser... et à cet égard, nous y reviendrons, Anne Lhuissier nous livre un travail remarquable de déconstruction des sources historiques), mais cette réforme sociale alimentaire du XIXe renvoie à notre réalité contemporaine, non seulement par les questionnements sur lesquels elle s'appuie mais aussi par la manière dont Anne Lhuissier traite sociologiquement *alimentation populaire et réforme sociale*.

### L'alimentation ouvrière, objet de la réforme sociale

Pourquoi analyser l'alimentation ouvrière du XIXe siècle du point de vue de la réforme sociale ? Parce que la question de la réforme des pratiques alimentaires ouvrières est au cœur des débats et des enjeux sociaux et économiques du XIXe siècle : elle constitue le point focal vers lequel converge nombre d'analyses de la vie ouvrière élaborées par une diversité d'acteurs (patrons, juristes, économistes, etc.) qui ont consigné, répertorié des pratiques alimentaires pour pouvoir mieux les réformer. A la fois outil d'observation (par la production de documents écrits qui constituent autant de sources historiques à étudier) et objet problématique, la réforme sociale autour de l'alimentation constitue (et c'est l'originalité de l'ouvrage) le point d'observation à travers lequel une sociologie des pratiques alimentaires est rendue possible, par l'observation croisée de deux acteurs principaux qui y sont conviés : les réformateurs et les ouvriers. Pour autant, deux remarques fondamentales s'imposent.

Première remarque : tout d'abord, ces deux acteurs sont abordés ici comme catégories analytiques car chacune de ces catégories recouvre en réalité une diversité d'acteurs. Ainsi, du côté des réformateurs, on a affaire aux autorités municipales, à des économistes, des juristes, des patrons d'industries, des représentants du monde agricole, etc. De l'autre, les ouvriers, loin de constituer un groupe social homogène, se caractérisent par la diversité de leurs situations de vie ; ce qui conduit Anne Lhuissier à parler de « classes populaires » caractérisées par la diversité des habitudes (pour ne pas dire des *habitus*), mais dont une des caractéristiques (bien mise en avant par l'auteur) est la multiplicité des sources de revenus provenant en partie de la polyactivité masculine.

---

<sup>1</sup> Editions de la maison des sciences de l'homme Editions Quae Natures sociales, Paris, 2007

<sup>2</sup> INRA, UR1303 Alimentation en sciences sociales ALISS, F-94205 Ivry-sur-Seine cardon@ivry.inra.fr

Deuxième remarque : l'objectif de l'ouvrage est de comprendre comment se nourrissent les seconds (les ouvriers) par l'analyse de la manière dont les premiers (les réformateurs) se les représentent et ce qu'ils souhaitent mettre en place pour réformer l'alimentation ouvrière...bref, comment les pratiques alimentaires des ouvriers accouchent de l'analyse des projets de réformes de ceux qui souhaitent précisément réformer leur alimentation ! Les seconds existent en quelque sorte ici par procuration. Car, pour réformer, encore faut-il connaître et donc répertorier, consigner les façons de faire. Et quelque soit le sens de la « réforme », une préoccupation commune anime les réformateurs : « L'alimentation populaire (...) touche deux domaines d'action spécifique, le secteur charitable et celui du commerce des denrées. Ils se focalisent sur les moyens de faire accéder les ouvriers à une alimentation à bon marché et de bonne qualité en cherchant à créer les conditions d'une concurrence et d'une offre adaptées à une clientèle ouvrière solvable mais de faible revenu, et en favorisant la création de dispositifs pratiques essentiellement réglementaires (fixer les prix) et associatifs » (p. 14). De fait, ce qui intéresse les réformateurs, c'est le coût des denrées, plus précisément leur cherté. Le projet de réforme vise à faciliter l'accès à des denrées bon marché et de qualité. Mais c'est également la prise en charge des budgets alimentaires, notamment par la lutte contre le crédit qui intéresse ces réformateurs : cela passe par la mise en place d'économats et de cantines industrielles ou encore par le développement des boutiques et des restaurants sociétaires.

### **Un double ancrage théorique**

Or, et c'est là un autre intérêt de l'ouvrage, si le projet réformateur est d'agir notamment sur le budget des familles ouvrières et donc indirectement sur la question des revenus, c'est en puisant dans l'ensemble des sources documentaires décrivant les univers sociaux de l'approvisionnement, des lieux de consommation et des lieux de travail qu'Anne Lhuissier dépasse la simple analyse de l'alimentation du point de vue du budget pour l'ancrer dans les modes de vie des familles ouvrières en dehors desquelles les pratiques alimentaires n'auraient pas de sens. Anne Lhuissier s'inscrit en fait ici dans un double ancrage théorique.

Tout d'abord, elle refuse de s'enfermer dans une lecture misérabiliste du monde ouvrier au XIXème siècle. Elle préfère, suivant en ce sens les travaux pionniers de Maurice Aymard, Claude Grigon et Françoise Sabban, s'arrêter sur les pratiques ordinaires, en portant une attention « à la morphologie des lieux d'acquisition des denrées, à la nature des produits, aux fréquences, à la temporalité des consommations et des repas, aux situations de consommation, -au travail/hors travail, au travail/en famille- aux techniques de cuisson et de conservation, à l'organisation des prises alimentaires » (p. 12), afin de mettre à jour les relations entre consommations, usages et goûts d'une part, rythmes de vie et alimentation d'autre part.

Ensuite, Anne Lhuissier se laisse fortement inspirer (elle le dit notamment page 137) par Maurice Halbwachs dans la manière d'aborder, de traiter et de poursuivre le matériau de Le Play. Anne Lhuissier retient cette idée maîtresse de Maurice Halbwachs selon laquelle « les logiques de classes ne sont pas réductibles au revenu » (p. 29)... pour ne pas dire, en matière de consommation, et notamment alimentaire, ne sont pas réductibles au budget familial. Ce principe initial permet à Anne Lhuissier de dépasser le simple problème des budgets pour s'attacher à reconstruire la question des modes de vie ouvrière sans lesquels budget et consommations alimentaires n'ont pas de sens. Car là aussi, c'est à Halbwachs qu'il faut se référer : comme le rappelle Anne Lhuissier, en

matière de consommation, « les différences de classe l'emportent sur les écarts de revenu. Une classe sociale ne se définit pas par un niveau de ressources mais par les conditions d'existence et de travail, les représentations collectives et la culture » (p.29-30). Elle n'a plus ainsi (bien que la chose, en réalité, ne soit pas si simple) qu'à reconstruire les univers sociaux des ouvriers, sur la base d'une relecture du matériau empirique délivré par Le Play.

Ce double cadrage théorique permet ainsi à Anne Lhuissier de confronter le modèle de « l'idéal du bon mangeur ouvrier » tel qu'il est pensé par les réformateurs (première partie), et la réalité des pratiques ouvrières, présentée à travers une typologie descriptive et compréhensive des familles ouvrières : l'analyse minutieuse des modes de vie ouvrière souligne combien le budget alimentaire n'a de sens en dehors d'une sorte de philosophie familiale qui dicte les conduites, les pratiques, les consommations alimentaires n'ayant de sens que rapportées à ces modèles familiaux (deuxième partie).

### **De l'idéal réformateur...**

La première partie de l'ouvrage porte sur le projet réformateur. Les réformateurs s'interrogent tout d'abord sur la diversité des espaces d'approvisionnement des familles ouvrières, leur mise en concurrence, les choix opérés par les femmes (elles sont à la croisée de tous les chemins dans cette histoire de l'alimentation populaire...) « selon le coût en argent et/ou en temps des produits et de leur transformation » (p. 52). L'étude des dynamiques d'approvisionnement recensée par les enquêteurs permet de mettre à jour trois lieux d'approvisionnement : commerces sédentaires (ateliers, échoppes) et marchands forains d'une part, au travers desquels peuvent se lire tant l'importance des relations interpersonnelles (majoritairement féminines, encore et toujours...) nouées dans les boutiques, que l'hétérogénéité de la fixation des prix entre clientes et commerçants (négociation versus fidélisation), où se confrontent différents types de langage (d'où les tentatives de régulation et de normalisation des pratiques de ventes et des prix par les réformateurs, par l'intermédiaire de la taxe) ; d'autre part, colporteurs et revendeurs qui investissent la ville et ses rues (*sorte de fast food avant l'heure...*) qui forment une part non négligeable des sources d'achat des populations ouvrières des villes.

Mais le travail des enquêteurs réformateurs ne s'arrête pas à l'étude de l'approvisionnement. Il s'agit également d'entrer dans les cuisines des familles ouvrières et d'interroger de près la préparation et le contenu du repas ouvrier. D'autant qu'en cette seconde moitié du XIXe siècle, une rupture dans la transmission des savoir-faire culinaires semble s'opérer, liée au développement du travail salarial des femmes. Ce dernier est au cœur des débats des réformateurs parce qu'il interroge la répartition entre temps de travail salarial et temps de travail domestique : c'est parce que les femmes travaillent qu'elles se privent de temps pour la préparation des repas et pour acquérir des compétences et savoir-faire. Ainsi, pour certains réformateurs, externaliser les tâches culinaires devraient leur permettre de se consacrer davantage à leur travail et à leur famille, là où d'autres rendent le travail salarial des femmes responsable de tous les maux, dès lors qu'elles ne consacrent plus de temps à la préparation des repas et à l'acquisition de savoir culinaires.

Enfin, il est question d'interroger aussi les consommations hors domicile des classes ouvrières, que sont notamment le traiteur et le cabaret qui représentent une offre continue de consommation. Leur fréquentation, familiale ou masculine, pendant ou en dehors du travail, dépend en grande partie des rythmes de vie et de travail. Et c'est alors

« l'intempérance qui forme le fil conducteur sous-jacent des descriptions » (p. 71) de ces lieux de consommation hors domicile que les réformateurs souhaitent concurrencer par leurs propres dispositifs. Anne Lhuissier s'appuie sur les commentateurs de l'époque pour décrire de manière ethnographique, avec moult détails et précisions, ces espaces de consommation hors domicile, entre situation géographique dans la ville, les prix de consommation, les contenus des plats servis et les ambiances tantôt « empestées », tantôt « chaleureuses ».

De fait, le hors foyer constitue un objet d'études à lui tout seul qu'il s'agisse d'étudier la mise en place des économats et des cantines au sein des usines et des fabriques (chapitre 3) ou les boutiques sociétaires (boucheries et restaurants essentiellement) au cœur même de la ville (chapitre 4). Mais il n'est pas question ici, pour Anne Lhuissier, uniquement d'exposer les lieux de consommation hors foyer, mais davantage de les comparer pour comprendre comment ils s'inscrivent dans les projets réformateurs d'une part, quels recours y ont ou non les ouvriers d'autre part.

Ainsi, la mise en place des dispositifs patronaux a pour fonction de prendre en charge l'alimentation ouvrière au sein même des fabriques. Ces dispositifs doivent répondre à la question de la place des repas dans l'organisation des temps de pause de la journée de travail. Source de conflits entre patrons et ouvriers, ce temps accordé au repas est alors pris en charge par le patronat via la création d'établissements alimentaires d'approvisionnement, qu'ils soient non marchands (par la fourniture gratuite de certaines denrées en période de crise) ou marchands (externalisés par exemple par convention auprès d'un détaillant ou internalisés par la création d'économat ou de coopérative) ou via la création de cantines patronales. L'objectif est de pourvoir l'alimentation ouvrière dans la gestion des temps de travail, mais pas uniquement. Ces dispositifs patronaux ont également une fonction morale socialisatrice. Par exemple, l'ouverture des coopératives et des économats vise, par l'approvisionnement direct des ouvriers, à lutter contre leur pratique du crédit, synonyme d'endettement et de mauvaise gestion domestique. Parfois, ces dispositifs d'approvisionnement sont prolongés par d'autres dispositifs au nombre de trois (cantines, réfectoires, réchauffoirs) alimentant les ouvriers en repas et denrées chaudes pendant le temps et sur le lieu de travail. Là aussi, l'objectif est clair tant pour le patronat que pour les hygiénistes : limiter la fréquentation ouvrières des cabarets et des traiteurs.

Cependant, Anne Lhuissier montre bien l'écart de perceptions entre le rôle socialisateur des dispositifs patronaux tel qu'il est pensé par les patrons et le point de vue des ouvriers : si pour les réformateurs, les dispositifs patronaux ont pour fonction de lutter contre le crédit et l'endettement, pour les familles ils représentent davantage un moyen de diversifier les sources d'approvisionnement. L'exemple des cantines qui ne sont pas toujours utilisées par les ouvriers est emblématique d'une réussite « en demi-teinte ». Mais pour Anne Lhuissier, « cette approche binaire de type réussite/échec n'est pas la seule pertinente pour saisir les usages des cantines. Le recours ouvrier aux dispositifs patronaux mérite d'être envisagé en comparaison à d'autres établissements d'inclination réformatrice, qui interviennent dans des espaces où l'organisation du travail s'effectue loin des enceintes closes des fabriques » (p.105).

C'est ce qu'elle fait dans le chapitre suivant consacré aux boutiques sociétaires à travers les exemples des restaurants sociétaires et les boucheries sociétaires. Que représentent ces boutiques ? Pour leurs promoteurs, ils représentent le moyen de lutter contre la cherté des denrées alimentaires. Pour pouvoir en bénéficier, il faut être muni d'une carte de sociétaire (reçue contre cotisation). Mais, une fois encore, au-delà de l'aspect

strictement économique, la création de ces boutiques est porteuse d'une dimension morale et socialisatrice. A titre d'exemple, les restaurants sociétaires, qui sont des établissements privés, préparent et vendent de la nourriture à consommer sur place ou à emporter (autre fast-food à l'ancienne...). Implantés dans les quartiers ouvriers, ils sont pensés « sur le registre du cabaret-traiteur que leurs promoteurs souhaitent concurrencer sur la base d'un cadre moral : accès restreint, séparation des sexes, discussions politiques interdites » (p. 113). Mais, à nouveau, Anne Lhuissier souligne l'écart de perceptions entre réformateurs et ouvriers : pour leurs promoteurs, les boutiques sociétaires sont pensées sur le registre des dispositifs patronaux et leur visée socialisatrice ; pour les ouvriers, ces boutiques représentent une offre supplémentaire dans l'univers de concurrence privée. Ceci se retrouve à nouveau pour les boucheries sociétaires qui s'inscrivent dans le contexte global de la valorisation de la consommation de la viande et sur le terrain économique de l'industrie de la viande ; écart déjà souligné à propos des dispositifs patronaux. Et c'est ici, sur ce point précis, qu'Anne Lhuissier fait œuvre sociologique : dans cet écart, entre des positions de classes sociologiquement situées (entre réformateurs et ouvriers) et dans les interactions sociales qu'elles supposent, la réforme sociale, ni échec, ni réussite (versus mi échec, mi réussite) se construit...

Car, au-delà de cet écart de perceptions entre réformateurs et ouvriers, le projet réformateur contribue « à ériger une nouvelle classe de consommateurs, la classe laborieuse, à laquelle (les réformateurs) entendent ouvrir le marché alimentaire. Ils réforment les modalités de vente, notamment la viande, en prenant la vente à l'étal comme principale cible : standardisation des produits et de leur prix, normalisation des transactions, garantie de la qualité sanitaire » (p. 134). Ce sont donc bien les principes et les types d'interactions sociales du commerce alimentaire traditionnel qui se trouvent chamboulés par le passage « d'un secours privé fondé sur les relations interpersonnelles à un secours attribué selon les règles légales et impersonnelles » (p. 134). Au-delà d'une différenciation de perceptions des réformes entre ouvriers et réformateurs, ce sont les principes même de l'approvisionnement qui sont transformés.

En définitive, dans cette seconde moitié du XIXe, les réformateurs font appel à des principes et des moyens économiques pour atteindre des visées philanthropiques. Cette période se distingue alors de la suivante : le début du XXe siècle, en matière de réforme alimentaire, est marqué du sceau de l'hygiénisme et par une visée prophylactique dès lors que la question de l'alimentation populaire devient une affaire des médecins. De fait, pour Anne Lhuissier, la seconde moitié du XIXe siècle « représente un moment distinct de la réforme alimentaire » (p. 134).

### **... à la typologie des modèles de consommations ouvrières**

Si le projet réformateur s'enracine dans des principes et des moyens économiques, c'est qu'il vise en partie à améliorer la gestion du budget des ménages et le niveau de vie de ces derniers, notamment par l'accès à des denrées moins chères et de meilleure qualité. Pour autant, l'étude des modalités d'action réformatrice et des enjeux sociaux et moraux sur lesquels elle repose amène à interroger l'autre Acteur de ce projet, la classe ouvrière, pour comprendre le sens de leurs pratiques familiales d'alimentation. Comme nous l'avons souligné plus haut, Anne Lhuissier s'inscrit dans la continuité des travaux de Maurice Halbwachs : ce qui l'intéresse, c'est la question des modes de vie ouvrière sans lesquels budget et consommations alimentaires n'ont pas de sens ; modes de vie définis par les conditions d'existence et de travail, les représentations collectives et la culture. Ici, l'alimentation est pensée comme ce qui « structure le temps social, l'espace

domestique et les rapports sociaux » (p. 137). Elle met ainsi au jour une différenciation des consommations au sein de la stratification sociale ouvrière qui ne peut se réduire à des différences de niveaux de vie, mais bien de modes de vie, abordée en termes de représentations et de conceptions. Elle dégage une typologie de trois modèles de consommation alimentaire ouvrière. Nous dresserons ici un portrait succinct de ces types, préférant laisser le lecteur se délecter de la description détaillée faite par Anne Lhuissier dans son ouvrage.

Le premier modèle proposé est celui de la prodigalité. Il concerne des familles ayant fait le choix d'un certain « bien-être » (où l'on comprend, comme le souligne Anne Lhuissier dès l'introduction de cette partie, combien la question du niveau de vie est subsumée par celle du bien-être, du « bien vivre »), par l'entretien de nombreuses relations amicales qui est marquée par une importante consommation de vin, souvent hors domicile. Dans cette pratique de la prodigalité, l'alimentation est avant tout support de relations sociales (amis, voisins, membres de la famille) et participe de l'accroissement du bien-être par la recherche d'un équilibre entre travail et aisance. Ces ménages partagent un rapport identique à la consommation qui participe de leur bien-être : il n'y a pas de consommation ostentatoire, ils ne cherchent pas à s'élever dans l'échelle sociale, ils apprécient l'entre-soi de leur quotidien, les relations sociales sont médiatisées par la boisson et diverses consommations alimentaires. Pour Anne Lhuissier, « le bien-être demeure une clé d'interprétation forte des modes de consommation de ces familles et de leur approvisionnement » (p. 153).

Le second modèle (surinvestissement au travail) est à l'opposé du premier. Ici, les familles accordent une place centrale au travail et se situent dans une perspective d'ascension sociale au sein de la classe ouvrière. Pour ce faire, l'épargne est réinvesti dans le capital productif et favorise la mobilité sociale ascendante. Au niveau de leur alimentation, ils ne cherchent pas économiser et préfèrent acheter des produits alimentaires de premier choix. Mais l'approvisionnement alimentaire est alors un approvisionnement de proximité visant au maintien des relations professionnelles. « Ainsi, les formes d'approvisionnement alimentaire traduisent l'affirmation d'un statut social et sa consolidation par des relations réciproques qui s'exercent au plan des relations professionnelles. L'approvisionnement assure l'engagement des familles dans des réseaux de relations sociales et marchandes qui contribuent au maintien de leur position sociale et qui se reflètent dans la nature des aliments consommés » (p. 166).

Le dernier modèle (de la frugalité) se caractérise par l'épargne : ces familles (que les Le Playsiens appellent les « vertueuses ! ») cherchent à préserver leur revenu et leur devenir familial. L'objectif de l'épargne est d'acquérir des terres cultivables afin d'abandonner le statut d'ouvrier au profit du statut de fermier. L'alimentation participe pleinement de leurs comportements d'épargne : pour ces familles, il faut économiser sur les repas en recourant à l'autoconsommation et renoncer à certains produits alimentaires jugés coûteux. De fait, le recours à l'autoconsommation est important et participe des stratégies de contournement des réseaux marchands. Les activités domestiques, essentiellement féminines, sont ainsi largement valorisées. D'une manière plus globale, l'objectif est de chercher à acquérir des produits à meilleur marché et de fait, leurs repas s'organisent autour de deux aliments principaux : le pain et la soupe.

Au final, deux types de régime alimentaire ouvrier sont dégagés : un régime de type rural qui recoupe en grande partie les familles du modèle de la frugalité, parmi les plus anciennes des familles monographiées et les plus rurales (ch.7) : le pain est l'aliment de base ; absence totale de vin et de viande, beaucoup de légumes ; un régime alimentaire

de type urbain : il recoupe les autres familles. La viande constitue l'aliment de base comme plat principal, elle est accompagnée de légumes, le tout se substituant comme plat principal à la soupe reléguée au rang d'entrée.

### **Des enjeux méthodologiques : relire des sources et penser une histoire sociale de l'alimentation**

Une fois posée la démonstration, nous serions tenté de dire que tout n'a pas été dit, ou, disons, encore si peu. Une fois n'est pas coutume, c'est bien par le début de l'ouvrage que nous souhaitons terminer ce compte-rendu. Car la confrontation entre les deux univers de pensée que sont celui des réformateurs et celui des ouvriers n'a de sens que rapportée aux enjeux méthodologiques et aux discussions théoriques autour de l'alimentation populaire et de la réforme sociale au XIXe siècle ; enjeux méthodologiques et théoriques autour des sources documentaires et qui constituent la charnière sur laquelle se construit idéalement la démonstration. Et c'est cet aspect qui constitue une autre force de l'ouvrage.

Car la question des sources à étudier pour nous conter cette histoire sociale, celle de la rencontre entre deux univers sociaux, celui des réformateurs et celui des ouvriers, n'est pas chose simple et il convient pour l'auteur de déconstruire les sources pour mieux les reconstruire et les soumettre à son étude. A cet égard, le premier chapitre de l'ouvrage constitue le chapitre charnière : situé en début d'ouvrage, ce premier chapitre, méthodologique, expose de manière détaillée l'utilisation des sources, mais, il offre en vérité une véritable lecture critique des sources et de l'historiographie qui en a été faite. Il constitue la colonne vertébrale autour de laquelle s'articulent les deux parties (réforme sociale versus pratiques ouvrières ordinaires). Il est une étude dans l'étude, celle relative à la construction d'un objet d'étude sur la base d'une lecture critique et des enjeux tant méthodologiques que disciplinaires autour des sources documentaires sur l'alimentation ouvrière au XIXe siècle. Et c'est ici une autre des qualités de cet ouvrage que d'offrir au lecteur une plongée critique dans les sources historiques pour reconstruire le cheminement des problèmes méthodologiques auxquels s'est confrontée l'auteur.

Car un des enjeux problématiques du matériau d'enquête est qu'il est marqué par une inclination morale. C'est parce que l'alimentation est chargée d'enjeux politiques et moraux qu'elle est sujette à l'observation, au savoir et à l'intervention des réformateurs. L'émergence d'une classe ouvrière liée à l'industrialisation dans la seconde moitié d'un XIXe siècle a très tôt inquiété les classes dominantes. L'histoire est d'ailleurs bien connue : il faut moraliser, éduquer, bref socialiser les classes ouvrières, lutter contre leur « démoralisation ». L'alimentation devient à cet égard un objet central et fait l'objet de nombreux débats entre les patrons (qui veillent à garantir et assurer par le biais de dispositifs l'acquisition et la consommation de denrées à bon marché, condition d'un bon renouvellement de la force de travail des ouvriers), les observateurs sociaux (qui luttent contre la démoralisation des familles ouvrières par le truchement de l'hygiène et de la qualité du régime alimentaire) ou encore les membres des sociétés d'agriculture qui cherchent à développer la consommation de la viande, clé du développement économique de l'élevage. Objet de débats, l'alimentation populaire devient ainsi objet de papier et d'écriture, bref elle est consignée, répertoriée, calculée dans des revues, documents administratifs, statistiques administratives, enquêtes sociales de terrain, etc. qui constituent dans le même temps quantité de sources sur lesquelles peut s'appuyer le chercheur.

Pour autant, ces documents écrits sont, comme le rappelle Claude Grignon dans la préface, des « enquêtes bourgeoises ». Ils sont chargés de représentations sociales de classe, de morale et c'est parce que ces documents sont chargés de morale qu'ils constituent en soi un problème méthodologique. Travailler les sources en présence, c'est comme le rappelle Anne Lhuissier, s'interroger sur comment appréhender des pratiques sur la base de données déjà interprétées et de documents marqués par des inclinations morales et des visées conservatrices. Leur étude passe donc par une posture de recherche critique dont l'exposé de l'énoncé vise tout autant à rendre compte des dispositifs réformateurs mis en place et les pratiques des ouvriers que des points de vue et des représentations sociales sous-jacentes. L'enjeu méthodologique est donc de « saisir les pratiques en même temps que le point de vue des réformateurs qui les exprime » (p. 20).

Deux types de sources sont alors convoqués : les statistiques administratives et les enquêtes sociales à propos desquelles Anne Lhuissier souligne le double enjeu méthodologique : tout à la fois tenir compte des visées de ceux qui les ont produites, mais également la manière dont elles ont été restituées par les historiens. Car c'est aussi un des apports majeurs de l'ouvrage que d'interroger tout à la fois la production des données mais également leur restitution par les sciences sociales, notamment l'histoire. Cette double entrée sur le matériau permet, non seulement de dégager les limites objectives du matériau étudié, mais de se situer au regard de la production scientifique d'une histoire de l'alimentation, bref de se situer par rapport à ce qu'elle appelle l'héritage savant. Par exemple, à propos des sources administratives, elle montre que de l'histoire sérielle des consommations, trois aliments, le pain, la viande, le vin ont été la cible des réformateurs. Pour autant ces denrées ont peu été étudiées par les historiens alors même qu'ils constituent des objets d'études pertinents pour rendre compte tout à la fois de l'évolution des transactions commerciales, de l'évolutions des catégories commerciales mais également des « pratiques d'achat et de consommation » (et c'est précisément ce qu'Anne Lhuissier se proposera de faire dans la démonstration). Quant aux enquêtes des budgets des familles, élaborées par des observateurs sociaux, « l'objectif est d'évaluer les conséquences morales du salariat sur la vie familiale des ouvriers » (p. 28)... où l'on voit poindre ici un des points d'ancrage centraux sur lequel les réformateurs feront reposer leur réforme de l'alimentation ouvrière, à savoir la place des femmes (dont nous avons parlé ci-dessus). Anne Lhuissier, s'inscrivant dans la continuité des critiques d'Halbwachs sur *Le Play*, souligne l'apport majeur des monographies *Le Playennes* qui lui ont permis de « mener une lecture sociologique des pratiques d'alimentation des familles (...) par l'ensemble des éléments liés notamment aux trajectoires biographiques des membres de la famille » (p. 28).

Or, selon l'auteur, l'historiographie de ce matériau relève davantage d'une genèse des politiques sociales mais ils ne s'inscrivent pas au sein d'une histoire sociale de l'alimentation. C'est ici que l'auteur se positionne dans le champ de l'étude sociohistorique de l'alimentation en considérant que « nous pouvons établir que l'alimentation en tant qu'objet de réforme n'a pas véritablement été étudiée » (p.31). Elle se propose donc d'apporter un « complément d'enquête » visant à combler un manque dans une perspective de constitution d'un objet « réforme alimentaire ». Ce qui intéresse ici l'auteur, c'est l'alimentation en tant qu'il est objet de réforme, c'est-à-dire d'action réformatrice ; objet qui a peu été étudié.

Pour ce faire, l'auteur se propose de partir des « contributions pratiques et savantes relatives à la réforme de l'alimentation populaire (manuscrits et imprimés) pour remonter aux pratiques ouvrières d'alimentation » (p.34). Plusieurs sources sont mobilisées. Tout

d'abord les Enquêtes parlementaires administratives rendent compte des conflits entre patrons, commerçants et ouvriers autour du commerce de l'alimentation et par là-même, par le point de vue des intérêts en présence, de la situation des classes ouvrières. Il s'agit également des archives des dispositifs réformateurs qui permet de voir comment ce problème de la réforme s'est posé de façon pratique aux administrateurs et notables locaux ou encore des débats autour de la réforme de l'alimentation ouvrière exposés dans des périodiques d'économie politique, sociale et d'hygiène publique. Enfin, les monographies de Le Play, par la richesse des informations, permettent de suivre les processus d'acquisition, de transformation et de consommation des aliments par la description de la polyactivité des familles, des réseaux d'interconnaissance, de types d'échanges, de ressources diverses qui constituent autant de sources nécessaires à l'élaboration scientifique de « modes de vie » ouvriers dans cette seconde moitié du XIXe siècle. Car, nous l'avons souligné plus haut : ne nous y trompons pas, s'il s'agit de rendre compte des pratiques alimentaires des ouvriers, c'est parce que ces dernières nous en disent plus que ce que les ouvriers mangeaient : au-delà des simples pratiques alimentaires, l'analyse de ces dernières permet de rendre compte « du rapport que les familles entretiennent aux revenus, à la consommation et plus généralement à leur devenir »...

On comprend mieux, à la lecture de ce premier chapitre, les enjeux non seulement méthodologiques mais scientifiques liés à la question de la réforme alimentaire et plus globalement d'une histoire sociale de l'alimentation. Travailler à l'étude des pratiques alimentaires des ouvriers, c'est travailler sur le matériau existant, c'est-à-dire sur celui produit par les observateurs-réformateurs des classes dominantes qui racontent et décrivent les pratiques alimentaires des ouvriers ; parce que les sources étudiées ne sont donc pas neutres et bien sociologiquement « classées », travailler sur les pratiques alimentaires des classes populaires, c'est « saisir les pratiques en même temps que le point de vue réformateur qui les exprime » (p. 20). C'est ce que s'attache à faire Anne Lhuissier en construisant un plan en entonnoir en quelque sorte, en partant des projets des réformes exposés dans la première partie de l'ouvrage aux pratiques alimentaires des familles ouvrières dans la seconde partie. Des enquêtes administratives, statistiques, aux enquêtes sociales Le Playiennes, « l'alimentation populaire peut être observée au point de convergence entre l'étude des modalités de l'action réformatrice et celle de la cohérence des pratiques familiales de l'alimentation » (p. 20). La boucle est bouclée...

### **En guise de conclusion...**

Et lorsque l'on confronte cette histoire de l'alimentation populaire et de la réforme sociale du XIXe siècle aux enjeux sociaux qui entourent aujourd'hui notre alimentation, on comprend toute la contemporanéité de cet ouvrage. Car, au-delà de la réforme sociale et des pratiques alimentaires ordinaires ouvrières, l'ouvrage interroge et questionne la diffusion et la confrontation des normes institutionnalisées et celles de classes. Dans cette histoire du XIXe, c'est l'incitation par les lieux de consommation qui sert à observer ou non la diffusion des normes. Cette question est actuelle. Car, au final, c'est bien au regard des conditions sociales des pratiques alimentaires (lieux d'approvisionnement, préparation, consommation) qu'on peut interroger les processus de diffusion. Plus qu'un livre sur l'histoire passée, ce livre représente un outil méthodologique et théorique pour qui veut comprendre l'histoire de l'alimentation d'hier et celle qui se construit au présent...