

**Alexis Markovitch**

M2 Histoire à l'EHESS

Sujet de recherche : *Les livres de recettes publiés au Japon durant l'ère Meiji (1868-1912) : entre acteurs, savoirs et discours.*

## **SCIENCES SOCIALES ET ALIMENTATION**

\*

### **Résumé de séance – 14 janvier 2022 Le projet Cantinégalités**

#### **Introduction**

Pour cette quatrième séance du séminaire *Sciences sociales et alimentation*, nous avons entendu Christine Tichit et Marie-Christine Deleigne venues nous présenter plusieurs éléments et résultats d'une grande enquête internationale à laquelle elles ont toutes deux participé. Cette enquête visait à établir un système de comparaison entre les modèles d'alimentation scolaire des « pays du nord » et des « pays du sud ». Cette enquête a été effectuée dans le cadre du programme CANTINEGALITE, visant à financer les recherches menées sur les cantines scolaires en France, en Europe et dans plusieurs pays dits « du sud ». Il faut préciser que les deux intervenantes ne nous ont présenté qu'une petite partie de cette grande recherche ayant mobilisé de nombreux chercheurs et étudiants de différentes disciplines des sciences sociales (sociologie, histoire, socio-histoire, etc.).

Les objectifs de cette enquête tiennent en trois points :

1. Établir des schémas de fonctionnement des différents systèmes de cantines mis en place dans plusieurs régions du monde.
2. Déterminer les effets de l'alimentation scolaire sur les inégalités sociales et territoriales.
3. Mettre en avant les différents enjeux liés aux thématiques de la durabilité et de la transition écologique.

Afin de travailler sur ces trois points, les équipes ont mobilisé trois approches différentes. Tout d'abord, en travaillant sur tout ce qui avait trait à la fabrique de la cantine scolaire, soit tout ce qui touche à la gouvernance, aux politiques publiques, aux acteurs et aux systèmes de transition liés à l'écologie et la pandémie de Covid-19. Ensuite, en s'intéressant aux expériences sociales liées au repas scolaire : socialisation entre les enfants, expériences de mixité sociale (en termes de genre, d'origine sociale ou de culture) et problématiques d'acculturation de l'alimentation. Enfin, en travaillant sur les répercussions de la cantine sur la scolarisation des enfants et de leur éducation nutritionnelle.

L'objectif de l'enquête est donc de rassembler tous les éléments cités ci-dessus dans les multiples contextes des différents pays du nord et du sud, et ainsi de les comparer entre eux (comparaison nord-sud, nord-nord et sud-sud). Cependant, lorsqu'on procède à ce genre d'étude comparative, il faut garder à l'esprit une méthodologie particulière. En effet, les chercheurs s'intéressent à des populations aux effectifs très variables en fonction des différents pays (l'Inde ayant le plus gros effectif avec près de 130 millions d'élèves, et le Danemark le plus petit effectif avec un total avoisinant les 500 000 élèves), ce qui implique nécessairement des enjeux très disparates à différentes échelle de l'étude. De même, il faut garder en tête que les taux de scolarisation ne sont pas les mêmes d'un pays à l'autre et que le pourcentage d'enfants allant à la cantine varie grandement d'un espace géographique à un autre ainsi que d'une période donnée à une autre.

Afin de rendre compte des différents éléments donnés au cours de la séance du séminaire, nous commencerons par résumer l'intervention de Marie-Christine Deleigne sur les pays du sud, puis nous reviendrons sur la présentation de Christine Tichit concernant les pays du nord, et enfin, nous conclurons sur les différentes questions qui furent posées aux deux intervenantes.

## Première présentation

### *L'étude des pays du Sud, le cas de Madagascar et de la région d'Androy* Marie-Christine Deleigne

#### *Contexte général*

Marie-Christine Deleigne a participé à la grande étude que nous venons de décrire en réalisant une enquête de terrain d'un mois et demi sur Madagascar où elle a effectué une série d'entretiens auprès de différents acteurs de cantines d'une dizaine d'écoles de la région d'Androy (l'une des régions les plus pauvres de Madagascar). Ce travail vient pallier un manque de travaux académiques sur le sujet ainsi qu'à une inexistence de données statistiques sur ce terrain en question.

Les premières modalités qui existèrent concernant les cantines scolaires à Madagascar remontent à 1915 sous l'occupation coloniale. Il faut attendre 1945 et 1946 pour que plusieurs projets à petite échelle se manifestent en faveur d'une généralisation des cantines dans le milieu scolaire. En revanche, le premier projet national fut énoncé en 1999 aboutissant en 2005 seulement au premier programme national sur les cantines scolaires. Il faut attendre 2015 pour qu'il y ait une coordination des projets et 2016 pour voir émerger une réelle politique sur l'alimentation scolaire. Cette dernière cible en particulier les plus « pauvres, malnutris et vulnérables » afin de répondre à différentes stratégies : attirer les enfants à l'école et éviter le décrochage scolaire, améliorer l'apprentissage par un meilleur apport nutritionnel, alléger la charge financière des familles et développer une autonomie locale de l'approvisionnement alimentaire.

Toutefois, il faut garder à l'esprit que Madagascar est un pays qui n'a pas les moyens de généraliser ce genre de politique à l'échelle nationale, et par conséquent, ne peut pas toucher l'ensemble des élèves du pays. En effet, on compte près de 6 millions d'élèves malgaches (dans le privé et le public, en scolarisation et en pré-scolarisation). Or, seulement 6 % d'entre eux auraient accès à une cantine scolaire. De même, on remarque une très forte disparité dans l'accès à la cantine au sein même du territoire en fonction des niveaux de pauvreté de ces régions.

Afin de financer cet accès à l'alimentation scolaire, L'État a recours à des aides internationales comme le Programme Alimentaire Mondial (PAM) auquel s'ajoutent depuis 2018 de nombreux acteurs comme le FRAM (associations des parents d'élèves), l'ADRA (Agence Adventiste du Développement et de l'Aide Humanitaire), l'ONN (Office National pour la Nutrition), le WFP (World Food Programme) ou encore l'association japonaise TAFICA-JICA qui s'occupe de fournir une partie de l'approvisionnement en riz.

#### *Le cas de la région de l'Androy*

C'est dans ce contexte que notre intervenante a effectué sa recherche dans la région de l'Androy, région particulièrement touchée par une grande pauvreté où l'on constate une insécurité alimentaire récurrente et où la grande majorité des cantines scolaires sont appuyées par le PAM.

Dans cette région, on constate une forte augmentation de la scolarisation des enfants (61 % des garçons et 73 % des filles) depuis les années 2000. En revanche, la situation alimentaire de la région s'est dégradée depuis 2016, notamment à cause des sécheresses et des problèmes politico-économiques ayant engendré une flambée des prix de denrées alimentaires. Se sont ajoutées à ces problèmes des difficultés du côté du PAM à financer les programmes d'aide. Autrement dit, les besoins ont augmenté (on compte plus d'écoles et plus de cantines), mais les ressources ont diminué.

Passons maintenant à un exemple concret d'une école malgache de cette région de l'Androy pour mettre en avant les différentes problématiques qui ressortent de cette situation. Les enfants sont divisés en groupes du matin et groupes de l'après-midi et n'ont cours qu'une demi-journée. La cantine ne sert donc pas des « repas », mais des « goûters », ce qui permet de réduire les quantités des

rations distribuées. Ces « goûters » sont tous les jours identiques et composés d'un plat (sauce à base de pois cassés), d'une portion de riz et de micronutriments (très souvent absents car en rupture de stock).

Le PAM s'occupe de fournir le riz, les légumineuses, l'huile et les micronutriments, ainsi que l'équipement (assiettes, couverts, verres, ustensiles) qui sont malheureusement bien souvent abîmés ou en mauvais état. La cantine fonctionne avec un système de participation : les parents contribuent à la construction du réfectoire, les élèves apportent à boire, plusieurs mères de famille se portent volontaires pour préparer les repas sans rémunération, et le Comité Local de Gestion est composé du directeur de l'école, d'un chef magasinier et de la cheffe cuisinière.

Beaucoup d'enfants et de parents d'élèves adhèrent à ce fonctionnement et y voient de nombreux avantages. Par exemple, le régime alimentaire proposé est proche des coutumes nationales et le riz, omniprésent à la cantine, est généralement considéré comme un aliment de prestige qui ne se mange qu'en de rares occasions, ce qui rend le menu proposé attractif. De même, on remarque un effet notable de cette cantine sur le maintien des enfants à l'école. Ainsi, le programme alimentaire participe grandement à l'effet de hausse de la scolarisation dans le pays.

En revanche, on peut également relever plusieurs points négatifs liés à la manière dont le programme fonctionne. Comme nous l'avons déjà fait remarquer, il y a un cruel manque de diversité alimentaire. Ensuite, l'origine des aliments pose parfois questions. Le fait que le programme dépende du PAM fait que l'on consomme plus des produits alimentaires importés de l'étranger, plutôt que de consommer local, ce qui est en contradiction avec les objectifs du programme. De même, les populations n'ont aucun contrôle – ou très peu – sur la situation. Par crainte de répercussions ou de fermeture de la cantine, le personnel scolaire n'ose pas faire part de certains malfonctionnements ou problèmes aux équipes qui leur viennent en aide. Enfin, il arrive que le PAM doive fermer plusieurs cantines en raison du manque de financement. Les critères pour décider de quelle cantine devrait être fermée plutôt qu'une autre sont assez difficiles à établir, et une fois la décision prise, la nouvelle est souvent annoncée sans explications. Par conséquent, les populations se retrouvent face à des situations pour lesquelles elles n'ont pas de solutions de remplacement, bien souvent dans un climat d'incompréhension et de peur liée aux répercussions en termes d'inégalités scolaires et alimentaires que ces fermetures pourraient provoquer.

### ***Comparaison avec d'autres pays du Sud***

Lorsqu'on compare le cas de Madagascar avec celui de d'autres pays dits du « Sud », on remarque plusieurs points communs, mais également quelques différences.

Tout d'abord, la cantine fait de l'école un lieu privilégié d'action publique sur l'alimentation qui permet non seulement d'augmenter le nombre d'élèves scolarisés, notamment depuis les années 2000, mais également de faire face aux problématiques liées à la crise de 2007 et de 2008. Ensuite, on remarque que certaines réformes mises en place dans les pays du sud comme la Home Grown School Feeding ont tendance à remonter dans les pays du nord. Si ces programmes ont tendance à ne pas se concrétiser, ils soulèvent néanmoins des enjeux de production locale ou de mondialisation du secteur. Enfin, on remarque que les cantines scolaires aident à diminuer les inégalités en permettant d'attirer les enfants à l'école et donc en évitant le décrochage scolaire en contrepartie d'une participation bénévole des populations locales.

On dénote également quelques différences en termes de politiques nationales appliquées et de capacités à financer les différents programmes. De même, on remarque différents types de modèles nationaux : certains pays fonctionnent avec un « modèle unique » de restauration scolaire sur l'ensemble de leur territoire tandis que d'autres fonctionnent avec des « modèles multiples » qui varient en fonction des différentes régions.

## Deuxième présentation

### *Comparaison des modèles de cantine scolaire dans 5 pays européens* Christine Tichit

#### *Présentation générale de l'étude*

L'intervention de Christine Tichit avait pour but de nous présenter plusieurs résultats d'une enquête visant à comparer plusieurs systèmes de cantine scolaire dans des pays du nord. L'interrogation de départ consistait à savoir s'il existait un modèle prédominant ou s'il en existait plusieurs, et quels étaient les différents choix institutionnels liés à ces modèles, tout en regardant les manières dont les populations s'y adaptaient. L'enquête fut menée sur les 5 pays suivant : la France, l'Allemagne, l'Italie, le Danemark et le Royaume-Uni. Cette dernière a permis d'établir trois modèles de cantine : le modèle national avec cantine (comme c'est le cas en France), le modèle national privilégiant des systèmes variés (cantines, cafétérias, paniers repas préparés à la maison, etc.) et enfin le modèle sans cantine qui s'avère être majoritaire dans les cinq pays étudiés.

#### *Le modèle français*

Les questionnements concernant les cantines scolaires en France remontent au XIX<sup>e</sup> siècle. L'enjeu était alors de fournir un repas par jour aux élèves avec l'intermédiaire d'un encadrement national et d'une gestion à l'échelle communale. En 1936, il devient obligatoire pour chaque établissement scolaire de disposer d'un réfectoire afin d'avoir un espace défini pour le repas (avant, il était commun de manger dans les salles de classe). Plus tard, en 2001, on voit apparaître des recommandations sur la constitution nutritionnelle des repas. Ces recommandations évoluent avec le temps. En 2020 par exemple, on a demandé à ce qu'il y ait des plats végétariens à disposition des élèves. La cantine française concerne aujourd'hui près de 6 millions d'élèves et joue un rôle social important puisqu'elle est liée à des problématiques d'intégration sociale et de socialisation, mais également de modèle en ce qui concerne la consommation de certains aliments et du rythme alimentaire d'une journée. En effet, le repas du midi est structuré à différents niveaux, que ce soit en termes d'horaires ou de menus. On notera également que le système français ne propose aucune alternative à la cantine scolaire (système de pensionnat ou d'externat à choisir en début d'année).

#### *Comparaison avec les autres systèmes européens*

L'enquête menée sur les cinq pays européens dont nous avons parlé précédemment s'est déroulée de manière à comparer les systèmes de cantines scolaires en prenant en compte les paramètres suivants :

- la longueur des journées scolaires
- le niveau de décision (échelle nationale / régionale (Länder pour l'Allemagne) / municipale / scolaire)
- les caractéristiques des repas (nombre de plats, aliments proposés, temps du repas)
- l'aspect égalitaire

Les résultats de l'enquête font ainsi ressortir 4 systèmes de restauration :

1. Un système égalitaire et collectif (France)
2. Un système familial où le repas est pris à la maison (Allemagne et Italie)
3. Un système familial où le repas est pris en milieu scolaire (Danemark)
4. Un système individuel où plusieurs choix sont possibles (Royaume-Uni).

En parallèle de cette enquête, une expérience fut menée dans un pays tiers dans laquelle on propose à des familles issues des cinq nationalités différentes la possibilité d'avoir accès à un réfectoire de qualité supérieure. Les résultats montrent que 75 % des familles choisissent d'inscrire

leurs enfants au réfectoire, avec un taux plus élevé pour les familles issues de pays où l'accès à la cantine n'est pas possible. Cela montre donc que lorsqu'il y a la possibilité de faire manger ses enfants dans le milieu scolaire, on choisit la cantine.

## **Conclusion**

### ***Comparer le Nord et le Sud***

En guise de conclusion, les deux intervenantes nous ont proposé de résumer les différents critères étudiés au centre de l'étude à laquelle elles ont participé. Les éléments mis en valeur dans l'enquête afin de comparer les pays du sud et du nord furent :

- La durée de la journée scolaire
- Les « réformes voyageuses » qui s'étendent du sud au nord
- Les noms donnés à la pause du repas (« goûter », « repas », « déjeuner », etc.)
- La composition des menus
- La présence d'éléments extérieurs dans le système de restauration de l'école
- Le degré d'implication des parents d'élèves
- Le degré d'acculturation (alimentation métissée, nourriture citadine et nationale, plats végétariens, manières de table, etc.)
- Le degré d'apprentissage de la mixité sociale et genrée.

### ***Questions***

À l'issue des deux interventions, les auditeurs, parfois eux-mêmes contributeurs de l'enquête, ont posé plusieurs questions que nous proposons de résumer ici.

À l'issue de la première présentation de Marie-Christine Deleigne, une question fut posée quant au travail des mères malgaches impliquées dans la préparation des repas de la cantine ainsi que de la fréquence de ce travail. L'intervenante nous a expliqué que cela fonctionnait avec un système de roulement où l'on attendait des mères de famille qu'elles puissent s'en charger au moins 2 jours par mois. Il faut néanmoins retenir que ce genre de pratique est loin d'être unanimement admise dans tous les pays du sud. En Inde par exemple, on recrute des mères de famille dont les enfants sont inscrits à l'école pour se charger des repas, mais contrairement aux mères malgaches, elles sont rémunérées (à de faibles salaires). Le cas de l'Inde est intéressant parce qu'il permet de mettre en avant d'autres problématiques qui n'ont pas été évoquées précédemment. En effet, les femmes recrutées pour s'occuper de la cantine sont souvent issues des castes inférieures. Or, le système de castes pose problème quant à la mixité sociale : on ne mange pas avec des personnes issues de castes différentes de la sienne, etc. L'espace de la cantine pose donc d'autres problèmes et enjeux que dans les autres pays du sud étudiés lors de l'enquête. Un autre exemple est celui de l'Amazonie péruvienne où les parents n'ont d'autre choix que de participer à la construction de la cantine s'ils veulent inscrire leurs enfants. De même, les enfants mangent sur des tables, dans de la vaisselle et des plats souvent d'influence étrangère (majoritairement un métissage entre l'alimentation locale et les cuisines occidentales). La cantine sert ici d'outil à une éducation culinaire qui permettra aux enfants d'évoluer plus tard dans un milieu différent de celui dans lequel ils ont été élevés en apprenant les codes d'une culture étrangère. Ces différents exemples montrent d'une part que la cantine joue un rôle important, que ce soit d'un point de vue éducatif ou social, et qu'elle répond en réalité à des enjeux propres aux cultures et aux territoires respectifs des différents pays du sud.

Une remarque fut adressée aux intervenantes concernant l'approche comparative. En effet, les grandes différences de contextes entre les pays du nord et du sud, mais également entre les pays du nord entre eux et les pays du sud entre eux, font que ce genre d'approche reste extrêmement délicate. Néanmoins, l'enquête montre que l'on peut aussi en tirer une liste de points communs ou même établir

des schémas propres aux différents systèmes de restauration scolaire qui permettent de les relier les uns aux autres.

Une piste moins développée lors de l'intervention fut également suggérée ; celle de comparer l'alimentation données aux élèves en termes de cuisson : les aliments sont-ils mangés froids ou chaud, crus ou cuits ?

Une question fut posée sur la surveillance du contenu des paniers repas en référence aux lunch boxes danoises. En effet, Christine Tichit avait insisté sur le fait que le pain noir était l'élément essentiel du repas danois et que sans lui, il était difficile de concevoir qu'il s'agisse d'un réel déjeuner. La question visait donc à savoir si la présence de pain noir pouvait jouer un rôle de marqueur social ou culturel et si elle était à l'origine d'inégalités ou de contrôle social de la part des autres élèves ou même du personnel scolaire. Les intervenantes n'ayant pas participé directement à l'enquête de terrain dans les pays concernés, elles n'ont pu nous donner une réponse complète. En revanche, il semblerait que ce soit en effet le cas : la présence ou la non présence de pain noir dans les lunch boxes danoises peut être à l'origine de discriminations de la part des autres élèves, ou bien de remarques de la part des enseignants.

Une dernière question fut posée sur ces mêmes paniers repas pour savoir si les chercheurs avaient remarqué des échanges de nourriture entre les élèves. Nous n'avons pas eu de réponse précise puisque les deux intervenantes n'ont pas directement travaillé sur le pays en question.

Enfin, je me permets de rajouter une question personnelle liée à mes centres d'intérêts. Travaillant sur le Japon, j'ai entendu parler de pratiques plutôt singulières concernant l'alimentation en milieux scolaires. En effet, dans certaines écoles, il arrive que les élèves japonais participent directement aux tâches attribuées au personnel du réfectoire. Répartis en différents groupes, certains s'occupent de faire à manger, d'autres de servir les plateaux de leurs camarades, et après le repas, le dernier groupe la vaisselle et nettoie les tables. L'idée de ce système est de permettre aux jeunes Japonais d'apprendre non seulement des tâches ménagères de base, mais également d'agir en groupe pour se rendre compte que chaque action compte pour les autres. Sachant cela, je m'étais demandé – sans avoir eu le temps de poser ma question – si l'étude avait été témoin de ce genre de pratiques que ce soit dans les pays du sud ou du nord ?