

Soin, Sens et Santé

ISSN : 3073-3707

: THALIM - Université Sorbonne Nouvelle

2 | 2025

Alimentation et santé

Santé, école et alimentation

Trois régimes historiques de l'alimentation scolaire en France du 19^{ème} au 21^{ème} siècle

Health, school, and nutrition. Three historical school meal programs in France from the 19th to the 21st

15 October 2025.

Laurent Visier Geneviève Zoïa

DOI : 10.58335/revue3s.255

 <https://preo.ube.fr/revue3s/index.php?id=255>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Laurent Visier Geneviève Zoïa, « Santé, école et alimentation », *Soin, Sens et Santé* [], 2 | 2025, 15 October 2025 and connection on 17 April 2026. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/revue3s.255. URL : <https://preo.ube.fr/revue3s/index.php?id=255>

PREO

Santé, école et alimentation

Trois régimes historiques de l'alimentation scolaire en France du 19^{ème} au 21^{ème} siècle

Health, school, and nutrition. Three historical school meal programs in France from the 19th to the 21st

Soin, Sens et Santé

15 October 2025.

2 | 2025

Alimentation et santé

Laurent Visier Geneviève Zoïa

DOI : 10.58335/revue3s.255

 <https://preo.ube.fr/revue3s/index.php?id=255>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Reconstituer la force de travail en améliorant le rendement humain
La marche en avant de l'industrialisation pour la maîtrise du risque
La fabrique d'une métrologie alimentaire
Conclusion

À partir du 1^{er} janvier prochain entrera en application un plan de distribution de lait sucré dans les écoles publiques et privées de France. Ces distributions seront salutaires pour la santé de nos enfants, elles aideront à écouler une partie de notre production laitière et sucrière et elles prépareront une modification progressive des habitudes des consommateurs dans notre pays où des aliments riches et énergétiques comme le lait et le sucre ne sont pas consommés autant que le voudrait la santé et la vigueur de la race alors que dans d'autres pays voisins et semblables aux nôtres ces aliments contribuent à la ration moyenne de la population. Le progrès social, il est là aussi¹.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

- 1 Cette déclaration en 1954 de Pierre Mendès-France marque un moment très référencé de l'histoire nationale française. À elle-seule, elle suffit à indiquer comment un simple verre de lait distribué aux écoliers inscrit un programme sanitaire (*la santé de nos enfants*) au sein d'une perspective économique (*écouler une partie de notre production*) et d'un projet national (*la vigueur de la race*). Ainsi, la santé de la jeunesse n'apparaît pas seulement définie comme une affaire de nutrition mais aussi comme une question d'identité et de marché.
- 2 Les tentatives de définition de la santé sont multiples. Si celle de l'OMS qui date de 1946, est toujours en vigueur et la définit comme « un état de complet bien-être physique, mental et social, [qui] ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité », la perspective philosophique de Canguilhem² la considère comme une tentative de constituer à partir de multiples contraintes externes un compromis toujours à redessiner. Le regard sociologique est d'un autre ordre : pour reprendre une distinction issue du vocabulaire de la langue anglaise à propos de la maladie, elle privilégie le *sickness* sur le *disease* et le *illness*, façon commode de préciser que la focale adoptée est celle du collectif et du social plutôt que du biologique ou de l'individu. Cependant, ces définitions communément admises restent très larges.
- 3 Ainsi, même si le regard sociologique écarte la conception ontologique pour privilégier une production culturelle et sociale, il ne rend pas toujours compte du travail d'élaboration et de négociation qui aboutit à une définition historiquement située de la santé au sein d'une société donnée. Car « le sociologue se doit de relativiser aussi ce relativisme » et « à la critique de principe des normes diététiques, à leur relativisation radicale *a priori*, il faut substituer (...) l'étude empirique des conditions sociales dans lesquelles ces normes sont conçues, diffusées et reçues³ ». Pour ce faire, nous avons choisi d'ethnographier la notion de santé en étudiant, à plusieurs époques, de quelle manière les politiques de santé publique en sont l'aboutissement, comment sa définition s'élabore à la table des négociations de différents acteurs et ce au nom de quoi elles déclarent agir. C'est en ce sens que nous nous sommes attachés à étudier une politique d'alimentation à destination des jeunes : le programme des cantines scolaires.

- 4 On sait que depuis la Grèce antique et la pensée hippocratique⁴ qui fait de l'alimentation un déterminant de santé jusqu'à la santé publique contemporaine⁵ où l'hypothèse alimentaire de nombreuses maladies dites de civilisations par un processus inflammatoire s'impose, l'acte de manger est intimement lié à la santé. Nous allons voir que, des recommandations sur le nombre de plats à consommer au déjeuner jusqu'aux distributions de lait, des messages vantant la bonne consommation de sucre jusqu'à la définition des bons équilibres à respecter, les menus des cantines scolaires sont le résultat d'arbitrages qui font intervenir de nombreux acteurs. Représentants des filières agro-industrielles, diététiciennes, directeurs de cuisines centrales, concepteurs de systèmes d'organisation, élus... développent des arguments sanitaires et sociaux pour délivrer messages, produits, normes et calculs savants. Comme l'ont analysé C. Bonneuil et F. Hochereau à propos de la production de variétés agricoles, « c'est dans l'entrelacement continué d'objectivations techniques, de négociations sociales et d'interventions publiques que se consolident les normes⁶ ».
- 5 Cet article vise à discerner comment la façon dont sont nourris les écoliers depuis le début du 20^{ème} siècle, de la définition d'une politique publique jusqu'à l'assiette proposée aux enfants, constitue l'aboutissement d'une activité intense de négociation et de récit. Les cantines scolaires constituent dès lors un prisme privilégié pour saisir des définitions nationales de la santé⁷.
- 6 Nous analysons ici trois définitions successives de la santé comme autant d'instantanés des idéaux sanitaires d'une nation, issus de négociations et d'arbitrages : la reproduction de la force de travail d'une part, la maîtrise du risque d'autre part, et enfin le temps des récits vertueux, notamment à partir du bio ou de la chasse au gaspillage. Toujours, les logiques de la raison, de la morale et de l'économie s'entrelacent. Il va de soi que chaque définition ne remplace pas intégralement la précédente mais vient s'y adjoindre jusqu'à finalement dominer.
- 7 Pour cela, notre enquête de quatre ans a souhaité interroger l'histoire, l'évolution et les effets de ce processus. Nous avons pour cela développé une triple approche, historique d'abord par l'analyse des sources disponibles (ouvrages, rapports officiels, archives locales,

textes réglementaires et législatifs), ethnographique ensuite en menant une observation participante et non participante, sociologique enfin avec la réalisation d'entretiens compréhensifs. Nous avons investi les espaces de la cantine scolaire, de l'école primaire au lycée, des réfectoires aux cuisines centrales, des commissions nationales d'élaboration des normes diététiques aux espaces de réchauffage. L'observation nous a conduit à nous immerger à plusieurs reprises dans des cuisines sur place, et à visiter trois cuisines centrales. L'observation participante nous a permis de cuisiner à l'aube avec des professionnels sur place et de participer à des journées de formation de cuisiniers. Nous avons mené quatre-vingt-sept entretiens avec des cuisiniers, animateurs, agents de service, gestionnaires, principaux et proviseurs, élus, directeurs de l'alimentation des collectivités, responsables d'associations nationales, agents de restauration scolaire, enseignants, écoliers, collégiens et lycéens, médecins et scientifiques spécialistes de nutrition. Nous avons échangé avec enfants et adolescents, observé différents types de cuisines, dans trente et un établissements scolaires publics (5 lycées dont 2 professionnels, 12 collèges et 14 écoles élémentaires) situés en territoire urbain (communes de plus de 10 000 habitants) dans ces deux régions. Notre démarche nous a conduits à choisir les établissements en fonction de la taille des aires urbaines et des IPS⁸ des établissements. L'ensemble de l'enquête s'est déroulé en région Occitanie, dans le Périgord et en Île-de-France.

Reconstituer la force de travail en améliorant le rendement humain

Ce n'est pas peu de chose que de savoir, de connaissance scientifique, comment on peut fournir à la machine humaine le combustible nécessaire aux travaux de force ou d'adresse⁹.

- 8 À l'instar de la ville¹⁰, l'école est pensée au 20^{ème} siècle comme un lieu d'hygiène qui chasse le sauvage et ses microbes, visant à produire des citoyens accomplis et sains non seulement en les nourrissant de

savoirs scolaires, mais également de nourritures animales et végétales.

- 9 C'est sous la forme de l'incitation et de la contribution charitable que s'installent les premières cantines scolaires, le plus souvent à destination des seules familles nécessiteuses¹¹, mais dès la première moitié du 19^e, avant même l'instauration de l'instruction obligatoire par la loi Ferry de 1882, l'alimentation est considérée comme partie intégrante de l'éducation. Ainsi le docteur Simon, dans son *Traité d'hygiène appliquée à l'éducation de la jeunesse*, prône la médicalisation des écoles avec l'exercice d'un médecin considéré comme « l'instituteur du physique »¹².
- 10 Le mouvement hygiéniste fait de la ville et de l'école deux piliers pour la diffusion de la santé publique qui s'invente. De nombreux ouvrages rédigés par des médecins, consacrés à l'hygiène des collégiens et lycéens, accordent une part importante à l'alimentation. Ils regorgent de préceptes quant à la nature, au rythme et aux formes de l'alimentation des élèves. L'école devient ainsi au milieu du siècle un vecteur de médicalisation de la population avec la collaboration des maîtres et des médecins¹³.
- 11 Santé, alimentation, économie et morale convergent donc déjà explicitement. Ainsi, le courant de « l'alimentation rationnelle » prend forme au début du 20^{ème} siècle sous l'égide de médecins et de chimistes¹⁴ qui articulent leurs savoirs à une perspective économique et sociale. Louis Landouzy mène en 1904-1905, dans la lignée de Le Play, une grande enquête auprès d'une centaine d'ouvriers et employés parisiens visant à objectiver des « fautes » de consommation alimentaire en les croisant avec le prix de revient de chaque calorie. Il conclut que l'alimentation du peuple laborieux, qui doit être éduqué sur ce point, est un facteur essentiel de santé publique, l'éducation alimentaire devant « contribuer à refaire le foyer familial et à sauvegarder la santé morale et physique du plus grand nombre »¹⁵.
- 12 Il faut souligner combien simultanément la « rationalité » est aussi une affaire de rendement économique et sera évaluée comme un rapport entre l'effet physiologique de la nourriture et son coût de revient. Ce raisonnement s'applique à l'école où est dénoncé l'excès d'alimentation carnée, du fait d'un rapport prix/calorie défavorable. Selon le docteur Roux, « il est regrettable de voir si souvent la char-

cuterie apparaît dans les menus des cantines scolaires de Paris (...) une alimentation carnée peut rendre les enfants plus impulsifs (...) il ne faut pas avoir la superstition de la viande ¹⁶ ».

- 13 Dans les premières années du siècle, s'organise parallèlement un mouvement pour l'hygiène scolaire appuyé par des congrès réunissant parents, professeurs et médecins, où est argumentée l'idée selon laquelle l'alimentation des pauvres est à la fois insalubre et dispendieuse, et qu'elle doit être mieux organisée autour du rapport coût/productivité. Ce croisement des prix et des calories, classant les légumes verts et les fruits au niveau des aliments chers et peu nutritifs, donne lieu à des prescriptions quelquefois étonnantes en regard des normes d'aujourd'hui : la viande a un mauvais rendement mais « la salade, les fruits frais et les légumes frais sont après la viande de boucherie, les aliments fournissant les calories au prix les plus élevés ¹⁷ ». Il faut donc éduquer les classes populaires à consommer des pommes de terre, du riz, du pain, du sucre, du gras et des légumes secs...
- 14 La notion de ration alimentaire va alors s'imposer, en fonction de l'âge, de la taille, du travail et même de l'origine : « il y a des variations avec les races. Il est certain que les petits Allemands et les petits Anglais ont besoin de plus d'aliments que les petits Français ¹⁸ ».
- 15 La cantine du début du 20^{ème} siècle se constitue donc comme une organisation rationnalisée de l'application de savoirs en cours, médicaux, chimiques, économiques. Elle agit pour le bien de la nation, et contre les penchants naturels supposés des enfants, de leurs familles et des cantinières qui retarderaient ce progrès. Loin d'être improvisé, ce mouvement est structuré, et il ne fait pas de doute qu'il doit être supervisé par les maîtres et les directeurs d'école, considérés comme les mieux placés pour dispenser une perspective rationnelle fondée sur les savoirs scientifiques ¹⁹.
- 16 Cependant, cette époque nourrit aussi sa propre pensée critique. Ainsi, l'alimentation rationnelle est revendiquée par les courants dominants de la médecine et de l'économie, mais des pédagogues critiques tentent d'en faire valoir une version alternative. En 1938, Élise Freinet, pédagogue française impliquée avec son mari Célestin dans le *Mouvement de l'École moderne*, publie les *Principes d'alimentation rationnelle* dénonçant les régimes carnés auxquels elle oppose les bienfaits du régime végétarien et fruitarien.

- 17 Elle y développe une perspective d'inspiration rousseauiste prônant la capacité de chacun à établir ses propres besoins. Chez Rousseau, l'alimentation est organisée autour du goût et de l'appétit et arrimée à une pensée de l'éducation. La place centrale qu'il accorde à l'appétit distingue le goût comme « un travail de subjectivation de chaque individu, tenant à distance aussi bien l'*ubris* gastronomique que l'empire de la médecine²⁰ ». Pour lui, la recherche de l'appétit de chacun est au cœur de la réalisation de soi, éloignée aussi bien des excès de la cuisine bourgeoise que des calculs de la ration juste opérés par la science. Élise Freinet s'oppose fermement aux théories médicales dominantes sur la ration calorique optimale, qu'elle qualifie d'« invention de laboratoire », et à l'industrie alimentaire « qui stocke les produits, les répartit à la surface du globe jusqu'aux coins les plus inaccessibles des pôles, qui les livre à domicile, les sélectionne et les ordonne en colis "scientifiquement" composés²¹ ». S'adressant aux éducateurs et aux mères de familles, elle en appelle à une prise de conscience des méfaits d'une alimentation trop abondante, induite par la médecine et par l'industrie. Cette critique n'est d'ailleurs pas nouvelle et à la fin du 19^{ème} siècle²² des mouvements d'éducation alternative, de Montessori à Freinet et de Decroly à Steiner, ont promu la dimension sensorielle de l'éducation.
- 18 Ce qui est contesté, ce n'est pas la science en général mais une science capitaliste qui valorise une organisation industrielle de l'alimentation, intégrant ainsi la question alimentaire à une critique politique plus large, prenant en compte les conditions de vie. Si l'alimentation des enfants est jugée déficiente, c'est ici non pas que les familles seraient défaillantes mais parce que le capitalisme industriel se coupe de la nature. Considérant que la santé des familles ouvrières est plus affectée que celle des populations bourgeoises par l'altération industrielle des produits consommés, la proposition d'un « naturisme prolétarien et matérialiste » fait de la santé, de l'alimentation et de l'éducation, des enjeux de lutte et de terrains d'expérimentation. L'alimentation des enfants est considérée aussi à partir des manières de vivre : coopérer pour faire la cuisine, mettre la table, débarrasser... Dans la pédagogie Freinet, l'aliment n'existe pas seulement pour lui-même, mais parce qu'il est l'occasion d'une relation avec la nature et d'une coopération entre humains.

- 19 Dans l'après seconde guerre mondiale, une figure émerge comme défendant les « restaurants d'enfants » : l'instituteur Raymond Paumier, résistant et grand admirateur d'Alexis Carrel²³, qui fonde en 1946 à Montgeron une première cantine pilote. Militant, dans la lignée de la pédagogie Freinet, d'une approche globale et sociale de l'éducation, il promeut une alimentation scolaire qui s'inscrit dans le courant de l'alimentation rationnelle mais dépasse de très loin la nature des aliments. Dans l'ouvrage que publie R. Paumier en 1968²⁴, il est question aussi bien de relations entre l'équipe éducative et l'équipe de cuisine, d'instruments de cuisine, de modes de chauffage, de cuisson et d'assaisonnement, du nombre de tables, de la composition des menus, des prix de revient et des comportements à adopter avec les enfants.
- 20 Pourtant, malgré ces critiques et ces expérimentations, l'alimentation rationnelle s'imposera comme la nécessité de reconstitution de la force d'apprentissage des écoliers bien plus que comme une invitation à placer l'alimentation au cœur de la vie infantile et du processus éducatif. Si le vocable « restaurant d'enfants » sera encore utilisé jusque dans les années 1980, le nom de Paumier est désormais aussi oublié que les principes sur lesquels il fondait son modèle. Aujourd'hui, ce qui est habituellement souligné, c'est le lien entre une « bonne alimentation » et la bonne concentration des enfants dans la classe.
- 21 La définition de la santé à travers l'alimentation dans les cantines scolaires apparaît donc *in fine* comme l'aboutissement d'une articulation rentable entre investissement (économique et nutritif) et résultats (scolaires).

La marche en avant de l'industrialisation pour la maîtrise du risque

Sept enfants ont dû être hospitalisés à Angoulême après un repas pris à la cantine de leur école, à Saint-Michel-sur-Charente. L'état des petits malades n'inspire aucune inquiétude. C'est après le repas de vendredi dernier que les élèves ont ressenti les premiers symptômes d'intoxication. Une cinquantaine d'entre eux en furent atteints dans l'après-midi ou dans la soirée et sept assez sérieusement pour

être transportés à Angoulême. C'étaient, semble-t-il, des sardines à l'huile servies au déjeuner qui avaient été la cause du mal²⁵.

- 22 Nous allons voir à quel point la notion de risque s'inscrit parfaitement dans la thèse d'une définition négociée de la santé à travers les politiques de cantines scolaires. La préoccupation du risque d'intoxication alimentaire dans les cantines apparaît au milieu des années 1970, constituant un argument électoral²⁶ jusqu'à devenir l'un des plus puissants arguments pour l'industrialisation des cuisines scolaires. Le risque alimentaire s'institutionnalise avec la production d'un appareil normatif contraignant. La norme HACCP²⁷ développée dans les années 1970 aux États-Unis, importée au milieu des années 1990, puis formalisée en Europe en 2002 sous le nom de « Paquet hygiène²⁸ », va s'imposer à tous les producteurs et manipulateurs de denrées alimentaires. Cette production de normes est concomitante d'une succession d'affaires : huile frelatée (1981), vache folle (1986-2000)²⁹, poulet à la dioxine (1999) à partir desquelles va se constituer un système institutionnel de sécurité sanitaire. Étudiant les messages de l'industrie agroalimentaire à destination du public en France et en Italie, S. de Iulio montre que « dès les années 1950, dans les deux pays, les risques alimentaires se transforment en appel à la peur et (...) les industries agro-alimentaires s'approprient les menaces, les angoisses (...) jusqu'à en faire une figure de proue de leurs messages commerciaux³⁰ ».
- 23 Le risque devient dès les années 1980³¹ un puissant argument de réorganisation des cantines scolaires, en même temps qu'il s'auto-produit à partir d'une objectivation scientifique toujours plus précise, tracée et régulée par de nouveaux experts. U. Beck a montré comment le risque est devenu non seulement un enjeu contemporain majeur structurant le fonctionnement de nos sociétés modernes, mais également un « fonds de commerce », soulignant combien l'insistance sur les menaces liées au progrès n'était pas l'apanage de positions critiques sur la modernité mais aussi un argument pour l'industrialisation et à la croissance économique : « le système industriel profite des abus qu'il engendre (...) on peut créer des besoins nouveaux et donc de nouveaux marchés³² ». Aujourd'hui la profusion de cabinets privés spécialisés dans l'application de la norme HACCP est l'illustration de ce risque devenu marché.

- 24 C'est ainsi au nom d'une hygiène irréprochable et de la lutte contre les toxi-infections alimentaires collectives³³ que la fonction exclusive du réfectoire devient l'alimentation des enfants, aux dépens de toute autre activité : c'en est fini de la salle des fêtes improvisée dans laquelle se déroulaient jusqu'alors nombre de cérémonies aussi bien que le déjeuner quotidien. Ce mouvement tracera une voie royale pour l'arrivée des cuisines centrales, comme nous le fait valoir ce cadre d'une société de restauration privée : « un maire qui avait quatorze cuisines pour ses écoles, il avait quatorze points potentiels d'intoxication alimentaire. Nous, on est arrivé avant les années 2000 avec une proposition de tout mettre en un point et d'assurer la sécurité. Pour un maire, c'est pas négligeable, ça ».
- 25 Au milieu des années 1980, la concession de l'activité de fourniture et d'organisation des repas scolaires est envisagée à partir d'une ouverture juridique. Le Conseil d'État signe en 1986 l'ouverture officielle du marché des cantines scolaires à des sociétés privées de restauration collective : la fabrication des repas et le service peuvent être externalisés. Au regard de l'épisode des restaurants d'enfants décrit plus haut, ce virage incarne une distinction opérée à l'intérieur de l'école entre ce qui relève d'un ordre éducatif, supérieur dans l'ordre des dignités, et ce qui n'en relève définitivement pas : la cuisine, assimilée au « ménager », inférieur.
- 26 Dans un premier temps seul le premier degré, géré par les mairies, est visé par ce mouvement de privatisation. Les villes les plus importantes commencent au milieu des années 1980 à signer avec des entreprises des contrats de délégation de service public, concession ou affermage³⁴ de longue durée.
- 27 S'appuyant sur l'argument de la gestion du risque sanitaire, les opérateurs privés pénètrent ce marché avec une euphorie technico-industrielle, comme le retrace un responsable de cuisine centrale privée dans les années 1980 :

tout ce qui était maîtrise du risque, on était au top avec la liaison froide. Nous, on savait faire et les mairies ne savaient pas. Ensuite on a monté tout ce qui était cuisson sous vide, les salles microbiologiquement maîtrisées, ce qu'on a appelé les salles blanches. On était les premiers à avoir mis ces salles dans nos usines. C'était vachement intéressant à mettre en place.

- 28 Les sociétés privées font alors de la sécurité sanitaire leur marque de fabrique, elles affirment une pleine maîtrise du risque dans leurs nouvelles cuisines centrales et de la technique de la liaison froide, alors que les cuisines sur place fonctionnent sur un mode décrit comme dépassé, avec leurs cantinières, leurs approvisionnements artisanaux et leurs menus peu hygiéniques et scientifiques. C'est donc au nom de la santé, par la maîtrise du risque sanitaire, que s'effectue le virage de l'alimentation scolaire vers l'industrie et vers les acteurs privés.
- 29 Pourtant, le modèle industriel ne reste pas longtemps le domaine réservé du privé et les mairies de la ceinture rouge parisienne, gérées par le parti communiste, seront aux avant-postes pour la création de gigantesques cuisines centrales en régie publique, desservant les écoles de nombreuses communes dès les années 1990. C'est le mouvement de création de syndicats intercommunaux de restauration collective, tel le Siresco fondé en 1993 par les communes de Bobigny et de Champigny-sur-Marne qui réunit aujourd'hui une quinzaine de communes dont les écoliers sont alimentés par deux cuisines centrales servant jusqu'à quarante mille repas par jour.
- 30 La santé des écoliers est donc garantie par le progrès industriel représenté par les cuisines centrales. Le progrès technique est identifié au progrès social et sanitaire. En cuisine, l'expression « marche en avant » désigne une organisation visant, afin d'éviter les « contaminations croisées », à ce que les produits dits propres ne rencontrent jamais les sales. Elle répond à un impératif d'hygiène et de sécurité alimentaire qui va s'opérationnaliser en norme et ordonner le parcours des produits alimentaires en séparant le chaud du froid, le cru du cuit, le brut de l'élaboré. La matière première avance et ne revient jamais en arrière, elle ne croise pas les produits prêts à servir. Cette marche en avant, enthousiasmante pour les responsables des cuisines centrales en ce qu'elle est « une garantie de sécurité et d'hygiène pour les familles », s'incarne quasiment comme un principe religieux de séparation de la matière et illustre le cœur du dispositif de fabrication du civilisé : nous ne mangeons pas des aliments isolés, mais des plats, à savoir des aliments travaillés entre eux par l'intermédiaire de la préparation dans une cuisine qui devient usine.
- 31 Ainsi, la marche en avant est la métaphore d'une modernité alimentaire exaltante qui considère la transformation industrielle comme le

parachèvement du propre, au sens d'élaboré. Le dispositif contrôle le circuit linéaire des aliments de leur fabrication jusqu'à leur consommation ou leur mise au rebut ; il organise donc le grand partage, à la fois matériellement et symboliquement. En effet, il s'agit de cloisonner les lieux, de segmenter les tâches et les métiers, de diviser le travail, mais aussi plus fondamentalement de faire de l'alimentation une activité technicisée et professionnalisée qui échappe à la sphère domestique et familiale. En bref, il faut industrialiser et d'abord en se séparant de lieux de production multiples. La cuisine va ainsi s'éloigner des réfectoires, parfois jusqu'à plusieurs dizaines de kilomètres, et devenir invisible pour les jeunes mangeurs.

- 32 Ce mouvement autour des cuisines-usines, dénommées unités de production culinaire (UPC), impose une nouvelle définition de l'alimentation et un autre type de relations entre élèves et adultes. Cantine, cuisiniers et cuisines s'effacent. Dans les cuisines centrales, espaces de plusieurs centaines de mètres carrés, des ouvriers effectuent, à partir de produits bruts (fruits, légumes, viandes...) et préassemblés (conserves, surgelés, fonds de sauce, œufs en bidon...) la fabrication en masse de repas dont la distribution est organisée par camions vers les cuisines dites satellites de chaque école ou collège. Ces dernières ne sont plus à proprement parler des cuisines mais des espaces de réchauffage et au mieux d'assemblage.
- 33 Sur un mode industriel, plusieurs milliers de repas quotidiens sont ainsi fabriqués dans un lieu unique selon la technique de la liaison froide : une cellule de refroidissement rapide abaisse la température au cœur des plats de +65 °C à +10 °C en moins de 2 heures. Après confection, les plats sont conditionnés en rations individuelles ou en plats collectifs, dans des barquettes plastique fermées par thermosoudage qui sont placées dans une chambre de stockage à une température oscillant entre 0 et +3 °C. Le transport de l'usine vers des établissements scolaires s'effectue en camions réfrigérants ou isothermes vers les sites où les produits sont reçus et entreposés en armoire réfrigérée. Enfin, avant leur consommation jusqu'à cinq jours après la fabrication, les barquettes subissent un réchauffement rapide en moins d'une heure.
- 34 Le dispositif est donc bien plus qu'une question technique, il est une manière de parachever les discontinuités à l'œuvre : institutionnelle,

humaine, spatiale, et désormais temporelle. Il sépare nature et culture, le ventre et la tête, gérés par des institutions et des acteurs distincts dans des lieux et des temps éloignés.

- 35 Loin du projet des « restaurants d'enfants » de l'après-guerre, la santé des enfants est désormais garantie par une industrialisation appuyée sur une organisation scientifique du travail (OST) tayloriste. Il se dégage ainsi une nouvelle définition de la santé fondée par la maîtrise du risque et conditionnée par le respect des modes d'organisation.
- 36 La santé est donc définie ici comme l'absence de maladie (les toxi-infections alimentaires) garantie par un dispositif industriel, lui-même identifié à la production de santé.

La fabrique d'une métrologie alimentaire

- 37 À partir des années 2000, la ration diététique savamment calculée, que les industriels avaient mobilisée dans la période précédente comme argument secondaire pour un modèle centralisé, s'impose désormais au cœur de la définition de la santé par l'alimentation.
- 38 À l'argument de sécurité s'adjoint celui de « qualité » ; cette dernière définie non comme valeur ou vertu mais comme conformité aux normes. La qualité-norme (ce qui est conforme) supplante la qualité-vertu (ce qui est bon). Ainsi les « qualitiens » en cuisine centrale ne sont pas chargés d'évaluer la qualité au sens du goût mais de vérifier la conformité aux normes de fabrication industrielle par différentes opérations de quantification³⁵.
- 39 En effet, on a vu comment l'industrialisation de la cantine produit une organisation du travail fordiste à partir de la segmentation des tâches. Elle détermine aussi une standardisation des produits. Dans l'usine qu'est la cuisine centrale, les responsables insistent systématiquement sur l'exigence de d'uniformisation des plats, comme ce directeur départemental de l'alimentation : « Quand on fait du sauté de bœuf, on sait que mécaniquement il y aura le même produit fini dans chacune des assiettes des vingt-cinq mille collégiens du département ». Pas donc de meilleure définition de la qualité que cette assurance du produit absolument identique distribué à tous. Ce qui est

« qualitatif » n'est pas seulement évalué à l'aune du goût ou des effets présumés sur la santé de chacun, mais à celle du traitement égalitaire que l'offre est censée garantir. Les élus peuvent ainsi faire valoir à leurs administrés que tous les enfants sont traités de façon équitable. Cette standardisation contribue à justifier la centralisation de la production en mettant fin à l'autonomie des cuisines sur place, ces dernières apparaissant comme des anomalies, un danger vis-à-vis de l'égalité de l'offre et d'une santé définie comme norme homogène s'appliquant à tous. La référence aux normes présentées comme diététiques est constante, chez les diététiciennes bien sûr, mais également chez les responsables de cuisine centrale, cuisiniers, directeurs de service territoriaux et élus, comme la forme la plus aboutie de la qualité nutritionnelle.

40 C'est ainsi que se constitue un étrange objet, le GEMRCN, sorte d'éprouvette condensant la fabrication négociée de la santé par l'alimentation scolaire. Constitué en 1999 comme Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA), il devient en 2007 le Groupement d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) avec un champ d'action qui s'étend à tous les établissements publics (établissements scolaires, maisons de retraites, hôpitaux, prisons...). La mission d'un groupement d'études des marchés³⁶ est d'élaborer des recommandations techniques, des cahiers des clauses techniques et des guides destinés à faciliter la passation et l'exécution des marchés publics. Leurs missions, leur composition et leurs modalités de fonctionnement sont fixées par arrêté du ministre de l'économie. Or, l'apparition en 2007 du terme *nutrition* dans l'intitulé du GEMRCN, dont la mission première est de nature commerciale, indique bien comment il va s'agir progressivement de qualifier de diététique des normes qui sont d'abord des arbitrages économiques et commerciaux.

41 La nutrition apparaît donc d'abord comme une affaire économique, de passation de marchés, et ce que les professionnels désignent comme norme nutritionnelle relève d'une logique commerciale, au sens de l'échange entre vendeurs et acheteurs. Pourtant la finalité annoncée est celle de « l'amélioration de la qualité nutritionnelle de la restauration collective » en s'appuyant sur le constat établi par le Programme national nutrition santé (PNNS) lancé en 2001, d'une

- « montée inquiétante du surpoids et de l'obésité pour l'ensemble de la population ».
- 42 Nous voyons que, comme en 1954 avec le verre de lait, ce qui est bon pour la santé doit aussi, et peut-être surtout, être bon pour l'agriculture et pour l'économie nationale : c'est bien sous la tutelle du ministère de l'Économie et non de celui de la Santé qu'est constitué le GEMRCN.
- 43 Examinant les recommandations, on constate qu'en 2007, le premier cahier des charges impose la consommation de lait et produits laitiers trois fois par jour et « de viande, volailles, poisson et œufs », une à deux fois par jour. La préconisation d'un tel niveau de protéines animales est très loin de faire l'objet d'un consensus chez les scientifiques de la nutrition autour de l'étonnante nécessité de ces consommations et de ces fréquences. On peut lire aussi que « les viandes en sauce, braisées, sautées ou cuites à l'étouffée, riches en ingrédients aromatiques, sont à privilégier, car elles sont plus sapides, moins sèches, et plus appétentes ». La recommandation est ici une valorisation, présentée comme nutritionnelle, de ce qui résiste le mieux au processus de liaison froide (ce procédé permettant de fabriquer des plats plusieurs jours avant consommation) et donc à la fabrication en cuisine centrale. C'est là un point essentiel pour comprendre l'imposition d'une norme qui présente comme sanitaire des impératifs liés à des modes de production.
- 44 Plus encore, la conception d'un plan de menus devient une opération d'une technicité infinie³⁷, cette dernière garantissant la dimension à la fois savante et industrielle de la nutrition, segmentation et découpage de la matière, mesure, standardisation : à la lecture de ce document bourré de chiffres en tableaux, il apparaît que nourrir, c'est d'abord quantifier, cette opération métrologique servant certains acteurs et en évinçant d'autres. C'est pourquoi alors que la majorité des diététiciennes, directeurs de cuisine centrale et représentants des filières vantent le GEMRCN, à l'inverse les cuisiniers qui continuent à faire de la cuisine sur place nous le décrivent comme un *pensum* auquel ils doivent se soumettre.
- 45 Les tableaux du GEMRCN signent ainsi l'avènement d'une diététique normative précise et négociée de haute lutte au sein d'une instance qui fait une place importante aux représentants des filières agro-

alimentaires³⁸, particulièrement celles de la viande, du lait et du sucre et aux lobbies de toute sorte ; les cantines scolaires sont un débouché commercial et un mode d'acculturation des élèves à certains types de consommation, comme le montre l'invention en 1990 par les industriels de la filière sucre de « la semaine du goût », manifestation visant à « éduquer les consommateurs, et surtout les enfants, aux goûts ».

- 46 L'importance des normes ne tient donc pas tant à ce que mangent effectivement les enfants qu'à leurs effets de système. En ce sens il s'agit d'un outil administratif et économique bien plus que d'une mesure nutritionnelle. Un directeur départemental de la restauration scolaire concède ainsi que les professionnels ne sont pas dupes de cette non-conformité aux grammages théoriques : « Nos menus, je vous garantis qu'ils sont nickel sur l'affichage, mais dans les faits 70 % des élèves ne prennent pas tout...alors quant à parler d'équilibre... ».
- 47 Cette obsession de l'égalité est en quelque sorte validée par le calcul d'une ration, la même pour tous, mesurée et scientifiquement déterminée comme répondant aux besoins de chacun, dans la logique de l'*Evidence Based Nutrition*³⁹. Il n'est qu'à voir les barquettes qui sortent des chaînes d'une cuisine centrale pour constater la normalisation des portions, jusqu'aux morceaux de viande standardisés comme si les poulets n'avaient que des pilons.
- 48 Pourtant dans la réalité du réfectoire, les élèves ne mangent pas tous la même chose, très loin s'en faut. Même avec un plateau identique pour chacun, la consommation est très hétérogène et va d'à peu près rien à beaucoup plus que la ration théorique programmée. Sous l'effet des échanges ou des dons⁴⁰, certains enfants touchent à peine leur assiette quand d'autres la laissent à moitié vide, alors que d'autres engloutissent aussi la part de leurs voisins de table.
- 49 Aujourd'hui la ration diététique n'est plus la seule à faire l'objet d'une quantification toujours plus précise et à se transformer en indicateurs transformés en objets de communication, comme si l'opération comptable de mise en chiffres constituait en elle-même une politique. Alors que l'alimentation scolaire a toujours eu une dimension politique, elle devient depuis les années 2000 motif de campagne électorale et « la santé de nos enfants » un argument de vote. Et la loi de décentralisation qui attribue à partir de 2004 la tutelle de la res-

tauration scolaire aux départements et aux régions respectivement pour les collèges et les lycées, rejoignant ainsi les cantines des écoles sous tutelle municipale, va renforcer cette évolution. Ainsi, de l'échelon municipal jusqu'à celui de l'État, la cantine est mise en chiffres et en récit. Ce n'est plus seulement le grammage des rations mais aussi les pourcentages de bio, de local, la part annoncée de gaspillage induit ou l'offre végétarienne qui font l'objet d'affichage. Aux considérations économiques s'ajoutent des dimensions environnementales qui contribuent ainsi à la définition de la santé par l'alimentation. On peut même considérer cette extension comme relevant de la logique *One health* qui associe la santé humaine à la santé animale et végétale et donc à une considération de l'environnement. À titre d'exemple, la pesée des poubelles devient un indicateur de qualité d'un système de restauration collective. Pourtant ce mouvement ne remet nullement en cause l'industrialisation de la fabrication des repas : les cuisines centrales, dont on a vu comment dans la période précédente l'avènement s'était appuyé sur la lutte contre risque, peuvent aujourd'hui produire jusqu'à plusieurs dizaines de milliers de repas quotidiens tout en s'affichant comme bio, à la pointe de la lutte contre le gaspillage, et même pourquoi pas « maison ». Plus encore, seules des unités centralisées de taille suffisamment importante sont à même de répondre à l'exigence métrologique toujours plus exigeante notamment en volume de travail dédié pour le « reporting », activité de remplissage des relevés d'indicateurs.

- 50 C'est bien une nouvelle définition de la santé qui émerge ici : extensive et quantifiée elle est d'abord d'un récit dont la vertu est étayée par la mise en chiffres, la diffusion et la communication. La santé devient affaire de dispositifs qui annoncent la production d'indicateurs et qui ont recours à une auto-évaluation à laquelle seules les grosses structures sont en capacité de répondre. Il en va ainsi par exemple de la plateforme *Ma cantine.gouv* mise en place par l'État en 2021 suite à la loi Egalim, et qui prétend intégrer aussi bien la question du gaspillage que celle de la part du bio ou de produits « de qualité ». Forme aboutie d'un dispositif et de son propre régime de vérité, cette auto-évaluation se présente comme preuve en l'absence de la moindre sanction.

Conclusion

- 51 Cet article a analysé comment l'alimentation scolaire des écoliers depuis le début du 20^{ème} siècle est le produit d'une activité intense de négociation et de récit. Nous avons considéré les cantines scolaires comme un analyseur privilégié pour saisir ces définitions nationales de la santé⁴¹ et nous en avons isolé trois grands épisodes socio-historiques. Ce travail illustre ces négociations et arbitrages, dessinant des idéaux sanitaires nationaux : la reproduction de la force de travail d'une part, la maîtrise du risque d'autre part, et enfin le temps des récits vertueux, notamment à partir du bio ou de la chasse au gaspillage. Nous concluons en soulignant à quel point logiques de la raison, de la morale et de l'économie se tissent.
- 52 Depuis la théorie hippocratique des humeurs déjà, on considère la santé comme un équilibre dynamique ; nous avons choisi de souligner ici combien cet équilibre est à comprendre comme un compromis, non plus seulement entre éléments physiologiques et conduites, mais entre acteurs, logiques d'action et intérêts. Depuis les recommandations sur le nombre de plats à consommer au déjeuner jusqu'aux distributions de lait, des messages vantant la bonne consommation de sucre jusqu'à la définition des bons équilibres à respecter, les menus des cantines scolaires sont le résultat de négociations qui font intervenir des acteurs dont certains sont *a priori* fort éloignés du monde sanitaire (filières agro-industrielles, diététiciennes, sociétés de restauration collectives, concepteurs de systèmes d'organisation, élus...). Nous avons vu comment arguments moraux, actions politiques et matérialisations techniques légitiment cet équilibre de l'alimentation scolaire comme facteur de santé. On peut faire l'hypothèse qu'il en va de même dans d'autres institutions au sein desquelles les publics sont captifs (hôpital, EHPAD⁴², système pénitentiaire...) avec un système de quantifications devenant toujours plus précises, élaborées et mises en morale et en techniques⁴³.
- 53 La deuxième acception définit la santé comme nécessitant une politique de gestion des risques, identifiés sous la forme de la lutte contre les infections alimentaires, cauchemar des responsables de cuisines et des élus locaux craignant d'être tenus pour responsables. Mais définir la santé par la lutte contre le risque, c'est d'abord privilégier

gier certains risques (les toxi-infections) au détriment de certains autres (obésité, maladies inflammatoires, allergies...) aujourd'hui bien identifiés.

54 La troisième acception constitue une figure plus ambiguë, dans laquelle une métrologie ordonne un mouvement d'effacement des cuisiniers devant des spécialistes des indicateurs. Cette dernière manifestation de la santé est d'abord celle du récit, documenté par la mise en chiffres et la communication. La santé est désormais affaire de dispositifs et d'indicateurs que seules les grosses structures sont à même de maîtriser.

55 Cette santé se conjugue à l'aide de deux composantes majeures : d'une part, une offre alimentaire est considérée comme bonne pour la santé parce qu'elle est identique pour tous. S'il va de soi que ce projet ne peut aboutir empiriquement et que dans les réfectoires chacun trouve des moyens pour adapter son régime à ses choix, ses envies, sa culture ou simplement sa faim, l'offre uniforme s'impose comme gage d'égalité. D'autre part, c'est la bonne marche des filières agricoles, le développement d'infrastructures de production centralisée, le respect de traditions nationales ou la légitimation de professions spécialisées qui fabriquent aussi la santé. Comme c'était déjà le cas dans le discours de Pierre Mendès-France en 1954 qui ouvre cet article, la santé n'est pas seulement celle des écoliers mais aussi celle de l'économie, de la nation et aujourd'hui de l'environnement.

56 *

57 Ainsi, nous avons dégagé trois définitions successives et complémentaires de la santé par l'alimentation scolaire des enfants, toujours comme un récit : mesurée comme rendement entre économie et travail d'abord, comme lutte active contre le risque sanitaire ensuite, comme une métrologie appuyée sur une standardisation de l'offre et des conduites enfin. Ces trois définitions ont en commun de se présenter sous la forme d'un calcul rationnel et de faire l'objet de négociations et de rapports de force. Dès lors, la santé n'est pas plus naturelle que ne l'est la définition d'un bon repas ou de la bonne manière de le fabriquer.

58 Produire la meilleure santé, c'est donc dans un premier temps déterminer la stratégie optimale pour atteindre à moindre coût des buts,

ici la reproduction physiologique, la concentration et le travail scolaire.

Assouly, Olivier. *Les Nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*. Classiques Garnier, 2016.

Beck, Ulrich. *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*. Aubier, 2001.

Bonnejoy, Ernest. *Principes d'alimentation rationnelle, hygiénique et économique avec des recettes de cuisine végétarienne et le portrait de l'auteur*. Berthier, 1884. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1106882.texteImage>.

Bonneuil, Christophe et François Hocchereau. « Gouverner le “progrès génétique”. Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal dans la France agricole d'après-guerre ». *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 63, n° 6 (2008) : 1305-1340. <http://shs.cairn.info/revue-Annales-2008-6-page-1305?lang=fr&tab=texte-integral>.

Boudon Millot, Véronique. « “Que ton alimentation soit ta meilleure médecine !” ou la fortune exceptionnelle d'un adage pseudo-hippocratique (*De alimento* 19) », *Revue des Études Grecques* 129, n° 2 (2016) : 329-348.

Chachignon, Marcel. *Bon appétit les enfants ! Histoire de la restauration scolaire, des origines à nos jours*. U.P.R.M., 1993.

Comoretto, Geraldine. *Manger entre pairs à l'école. Synchronisme et complémentarité des processus de socialisation*.

Thèse, Université de Versailles-Saint Quentin en Yvelines, 2015. <https://theses.hal.science/tel-01486529/>.

De Iulio, Simona. « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires ». *Le Temps des médias* 17, n° 2 (2011) : 143-163. <https://doi.org/10.3917/tm.017.0143>.

Bruegel, Martin. « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du “consommateur” en France au tournant du xx^e siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales* 199, n° 4 (2013) : 28-45.

Depecker, Thomas. « Quantification et mesure du besoin dans la pratique des hygiénistes (xix^e siècle) ». In *La juste mesure. Une sociologie des normes alimentaires*, éd. par A. Lhuissier, A. Maurice et T. Depecker, Presses universitaires François-Rabelais, 2013. <https://doi.org/10.4000/books.pufr.22907>.

Depecker, Thomas et Anne Lhuissier. « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène ». *Sciences sociales et santé* 34, n° 2 (2016) : 5-36. <https://doi.org/10.1684/sss.2011.0201>.

Desrosières, Alain. *Gouverner par les nombres*. Presses des Mines, 2008. [10.4000/books.pressesmines.341](https://doi.org/10.4000/books.pressesmines.341) (<http://s://doi.org/10.4000/books.pressesmines.341>).

- Freinet, Elise. « Principes d'Alimentation Rationnelle ». *Brochure d'éducation nouvelle populaire* 4, 1938.
- Giroux, Élodie. *Après Canguilhem : définir la santé et la maladie*. PUF, 2014.
- Gosselin, Charles Francis Joseph. *Des cantines scolaires*. Ollier Henri, 1908.
- Grignon, Claude. « Une sociologie des normes diététiques est-elle possible ? ». *La vie des idées*, 27 janvier 2015. <https://laviedesidees.fr/Une-sociologie-des-normes-dietetiques-est-elle-possible>.
- Guérin, Laura. « L'essentiel est qu'il(s) mange(nt). Participation sollicitée ou empêchée des résidents en EHPAD ». *Participations* 22, n° 3 (2018) : 159-183. <https://doi.org/10.3917/parti.022.0159>.
- Landouzy, Louis et Henri, Labbé. « L'alimentation rationnelle. Rapport au Congrès de chimie appliquée de Londres ». In *L'hygiène générale et appliquée*, T. 5. O. Doin et fils, 1910.
- Le Monde, « Nouvelle intoxication dans une cantine scolaire » (*Le Monde.fr*, 20 oct. 1964)
- Le Monde, « M. Jacques Chirac a promis d'améliorer les cantines scolaires à Paris » (*Le Monde.fr*, 23 mars 1977)
- Parayre, Séverine. « De l'hygiène à l'hygiène scolaire : les voies de la prévention à l'école (xviii^e-xix^e siècles) ». *Carrefours de l'éducation* 32, n° 2 (2011) : p. 49-63. <https://doi.org/10.3917/cdle.032.0049>.
- Paumier, Raymond. *Un homme se penche sur leur assiette*. Max Brézol, 1968.
- Raude, Jocelyn. *Sociologie d'une crise alimentaire : les consommateurs français à l'épreuve de la maladie de la « vache folle »*. Lavoisier, 2008.
- Simon, François. *Traité d'hygiène appliquée à l'éducation de la jeunesse*. Ville-ret, 1827.
- Viel, Louis. *L'enseignement de l'hygiène alimentaire aux maîtres et aux écoliers*. Masson et Cie, 1907.
- Zask, Joëlle. *Zoocities. Des animaux sauvages dans la ville*. Premier Parallèle, 2020.
- Zeitoun, Jean-David. *Le Suicide de l'espèce. Comment les activités humaines produisent de plus en plus de maladies*. Denoël, 2023.
- Zoïa, Geneviève et Laurent Visier. *Les Cuisines de la nation. Éduquer, nourrir, industrialiser*. Wildproject, 2025.

-
- 1 Pierre Mendès France, discours à Annecy, le 26 septembre 1954.
 - 2 Élodie Giroux, *Après Canguilhem : définir la santé et la maladie* (PUF, 2014).
 - 3 Claude Grignon, « Une sociologie des normes diététiques est-elle possible ? », *La vie des idées*, 27 janvier 2015, <https://laviedesidees.fr/Une-sociologie-des-normes-dietetiques-est-elle-possible>.

4 Peu importe que l'adage hippocratique cité à l'envi « que ton aliment soit ta meilleure médecine » soit apocryphe et rende très imparfaitement compte de l'apport du corpus hippocratique sur les relations entre alimentation et santé. Cf. sur ce point Véronique Boudon-Millot, « “Que ton alimentation soit ta meilleure médecine !” ou la fortune exceptionnelle d'un adage pseudo-hippocratique (*De alimento* 19) », *Revue des Études Grecques* 129, n° 2 (2016) : 329.

5 Jean-David Zeitoun, *Le Suicide de l'espèce. Comment les activités humaines produisent de plus en plus de maladies* (Denoël, 2023).

6 Christophe Bonneuil et François Hochereau, « Gouverner le “progrès génétique”. Biopolitique et métrologie de la construction d'un standard variétal dans la France agricole d'après-guerre », *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 63, n° 6 (2008) : 1306, <https://shs.cairn.info/revue-Annales-2008-6-page-1305?lang=fr&tab=texte-integral>.

7 Pour une analyse du travail, du genre et de la question nationale à partir des cantines scolaires qui n'est pas développée dans cet article, Geneviève Zoïa et Laurent Visier, *Les Cuisines de la nation. Éduquer, nourrir, industrialiser* (Wildproject, 2025).

8 L'indice de position sociale (IPS) d'un établissement scolaire est un indicateur calculé par la direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance (DEPP) du ministère de l'Éducation nationale. Ce dernier résume les conditions socio-économiques et culturelles des familles des élèves accueillis dans l'établissement.

9 Louis Landouzy et Henri Labbé, « L'alimentation rationnelle. Rapport au Congrès de chimie appliquée de Londres », in *L'hygiène générale et appliquée*, T. 5, 1910, 127.

10 Joëlle Zask, *Zoocities. Des animaux sauvages dans la ville* (Premier Parallèle, 2020).

11 Une circulaire du ministère de l'Instruction publique de 1869 signée de Victor Duruy appelle les préfets à « favoriser, autant que vous le pourrez, l'introduction dans les salles d'asile des distributions de soupes et d'aliments chauds en réclamant le concours actif et toujours si dévoué de dames patronnesses ».

12 François Simon, *Traité d'hygiène appliquée à l'éducation de la jeunesse* (Villeret, 1827).

- 13 Séverine Parayre, « De l'hygiène à l'hygiène scolaire : les voies de la prévention à l'école (xviii^e-xix^e siècles) », *Carrefours de l'éducation* 32, n° 2 (2011) : p. 49-63, <https://doi.org/10.3917/cdle.032.0049>.
- 14 Thomas Depecker, « Quantification et mesure du besoin dans la pratique des hygiénistes (xix^e siècle) », in *La juste mesure. Une sociologie des normes alimentaires*, éd. par A. Lhuissier, A. Maurice et T. Depecker (Presses universitaires François-Rabelais, 2013), <https://doi.org/10.4000/books.pufr.22907>.
- 15 Louis Landouzy et Henri Labbé, « L'alimentation rationnelle. Rapport au Congrès de chimie appliquée de Londres, mai 1909 », *L'Hygiène générale et appliquée*, t. 5, 1910, p. 129.
- 16 Marcel Chachignon, *Bon appétit les enfants ! Histoire de la restauration scolaire, des origines à nos jours* (U.P.R.M., 1993), 123.
- 17 Martin Bruegel, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du "consommateur" en France au tournant du xx^e siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales* 199, n° 4 (2013) : 31.
- 18 Charles Gosselin, *Des cantines scolaires* (Ollier Henri, 1908), 28.
- 19 Louis Viel, *L'enseignement de l'hygiène alimentaire aux maîtres et aux écoliers* (Masson et Cie, 1907).
- 20 Olivier Assouly, *Les Nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit* (Classiques Garnier, 2016).
- 21 Elise Freinet, « Principes d'Alimentation Rationnelle », *Brochure d'éducation nouvelle populaire* 4, 1938.
- 22 Ernest Bonnejoy, *Principes d'alimentation rationnelle, hygiénique et économique avec des recettes de cuisine végétarienne et le portrait de l'auteur* (Berthier, 1884), <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1106882.texteImage>.
- 23 Alexis Carrel, chirurgien et prix Nobel de médecine en 1912, est l'auteur en 1935 d'un best-seller *L'Homme, cet inconnu* sur le déclin de la civilisation et la nécessité de l'eugénisme. Il nommera R. Paumier chargé de mission au Centre de la mère et de l'enfant (qui deviendra plus tard la Protection maternelle et infantile) au sein duquel il développera un axe de recherche sur la sous et la dys-alimentation des jeunes français.
- 24 Raymond Paumier, *Un homme se penche sur leur assiette* (Max Brézol, 1968).
- 25 Le Monde, « Nouvelle intoxication dans une cantine scolaire » (*Le Monde.fr*, 20 oct. 1964).

- 26 Le Monde, « M. Jacques Chirac a promis d'améliorer les cantines scolaires à Paris » (*Le Monde.fr*, 23 mars 1977).
- 27 HACCP pour *Hazard Analysis and Critical Control Point*, ou système d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques.
- 28 Ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres.
- 29 Jocelyn Raude, *Sociologie d'une crise alimentaire : les consommateurs français à l'épreuve de la maladie de la « vache folle »* (Lavoisier, 2008).
- 30 Simona De Iulio, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le Temps des médias* 17, n° 2 (2011) : 143-163. <https://doi.org/10.3917/tdm.017.0143>.
- 31 Leur déclaration deviendra obligatoire en 1987.
- 32 Ulrich Beck, *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité* (Aubier, 2001), 101.
- 33 On parle de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) quand il y a au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
- 34 Dans la concession, c'est l'acteur privé qui investit dans l'outil de production (la cuisine centrale et les véhicules) alors que dans l'affermage c'est la mairie qui investit en propre. Entre 1980 et 1990, l'entreprise *Sogeres* est la première à proposer deux offres de service : la concession, délégation complète dans laquelle l'acteur privé construit la cuisine centrale, et l'affermage où la société privée loue les lieux à la ville.
- 35 Alain Desrosières, *Gouverner par les nombres* (Presses des Mines, 2008), [10.4000/books.pressesmines.341](https://doi.org/10.4000/books.pressesmines.341) (<https://doi.org/10.4000/books.pressesmines.341>).
- 36 Il en existe 11 autres, tels par exemple le GEM « Habillement et textile », « Ouvrage, travaux et maîtrise d'œuvre » ou encore « Techniques de négociation des baux et charges immobilières » ...
- 37 À titre d'exemple : « les poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un rapport protides/lipides ≥ 2 » devront être présents dans au minimum 4 repas sur 20, alors que les « desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides » devront être présents dans au maximum 4 repas sur 20. La ration pour un élève de classe élémentaire dans la

seule catégorie « volaille-lapin », compte douze sous-catégories pour lesquelles le grammage recommandé va de 40 à 100 g.

38 Geneviève Zoïa et Laurent Visier, *Les Cuisines de la nation. Éduquer, nourrir, industrialiser*.

39 On parle d'*Evidence Based Nutrition* en référence à l'*Evidence Based Medicine* qui caractérise une médecine fondée sur les preuves à partir de l'analyse critique de la littérature scientifique.

40 Geraldine Comoretto, *Manger entre pairs à l'école. Synchronisme et complémentarité des processus de socialisation*, thèse, Université de Versailles-Saint Quentin en Yvelines, 2015, <https://theses.hal.science/tel-01486529/>.

41 Pour une analyse du travail, du genre et de la question nationale à partir des cantines scolaires qui n'est pas développée dans cet article, Geneviève Zoïa et Laurent Visier, *Les Cuisines de la nation. Éduquer, nourrir, industrialiser*.

42 Laura Guérin, « L'essentiel est qu'il(s) mange(nt). Participation sollicitée ou empêchée des résidents en EHPAD », *Participations* 22, n° 3 (2018) : 159-183, <https://doi.org/10.3917/parti.022.0159>.

43 Thomas Depecker, et Anne Lhuissier, « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène », *Sciences sociales et santé* 34, n° 2 (2016) : 5-36, <https://doi.org/10.1684/sss.2011.0201>.

Français

L'analyse des politiques des cantines scolaires en France depuis le début du 20^{ème} siècle fait émerger trois dimensions à partir desquelles s'est construite une définition de la santé par l'alimentation : d'une part une articulation rentable du coût de l'alimentation et de l'effort de l'enfant à l'école, d'autre part le contrôle des risques d'intoxication alimentaire *via* un *process* industriel, et enfin la définition d'une santé globale équipée d'une métrologie.

English

An analysis of school canteen policies in France in the 20th and 21st centuries reveals three definitions of health: on the one hand, a quest for greater efficiency between the cost of food and the work done by schoolchildren; on the other, a reduction in the risk of food poisoning through an industrial system; and finally, the definition of a standard for good rations that satis-

fies both agricultural and industrial interests and contributes to the health of the nation.

Mots-clés

santé, alimentation, cantine scolaire, politique publique, industrie, nation

Keywords

health, food, school canteens, public policy, industry, nation

Laurent Visier

CEPEL, UMR 5112, Université de Montpellier, faculté de médecine (France)

IDREF : <https://www.idref.fr/073407372>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/laurent-visier>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000061582236>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/14639965>

Geneviève Zoïa

CEPEL, UMR 5112, Université de Montpellier, faculté d'éducation (France)

IDREF : <https://www.idref.fr/086862057>

ORCID : <http://orcid.org/0000-0001-7225-3881>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/genevieve-zoia>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000061576290>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/14630865>