

*ÉCOLE DOCTORALE [ SHS ]*

**CERMAHVA**

**THÈSE** présentée par :

**Virginie QUANTIN**

soutenue le : 1 décembre 2009

pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université François – Rabelais- Tours**

Discipline ou Spécialité : **SOCIOLOGIE**

**LA BOUFFE DE FOIRE : étude de ses  
formes et les sociabilités qu'elle entraîne  
dans différentes villes.**

**THÈSE dirigée par :**

**CORBEAU Jean-Pierre**

Professeur de Sociologie, Université François-Rabelais Tours

**RAPPORTEURS :**

**POULAIN Jean-Pierre**

**CONTRERAS Jesus**

Professeur de Sociologie, Université Toulouse Le Mirail

Professeur d'Anthropologie, Barcelone

---

**JURY :**

**CORBEAU Jean-Pierre**

**POULAIN Jean-Pierre**

**CONTRERAS Jesus**

**De FERRIERE le VAYER Marc**

Professeur de Sociologie, Université François-Rabelais Tours

Professeur de Sociologie, Université Toulouse Le Mirail

Professeur d'Anthropologie, Barcelone

Professeur d'Histoire, Université François-Rabelais Tours

## Résumé

Consommer à emporter dans la rue est devenue manière courante de manger, nous avons donc défini cette forme d'alimentation sous le terme de bouffe de foire en interrogeant les différents facteurs de cette nouvelle façon de consommer tout en la situant de manière historique et théorique à l'aide de notions telles que la modernité alimentaire, la mondialisation et le métissage entre autres facteurs. C'est par le « triangle du manger » que nous avons abordé les formes de sociabilités en lien avec cette alimentation selon trois terrains différents : les étudiants de Poitiers, les touristes de La Rochelle et les actifs de Niort dont l'analyse nous a permis de mettre au jour les significations et les conséquences de cette forme d'alimentation en lien avec les notions d'espace et de temps porteuses de nouveaux rituels. C'est surtout par la fonction que lui accorde le mangeur que se révèle les formes de partage ou de non-partage nous permettant de montrer les jeux, le rapport au corps et les formes ludiques de l'aliment lui-même.

Mots clés : bouffe de foire, triangle du manger, sociabilités, rituels...

## Abstract

Eating out take-away food in the street has become common practice. This eating habit is labelled here: "fair food" ("bouffe de foire") and its various dimensions are explored and seen in a historical and theoretical perspective, making use of notions such as food modernity, globalization, crossbreeding, among others. The « food triangle / pyramid » is used to examine the forms of sociability associated with this food consumption. The studies were conducted on three different fields: the students in Poitiers, the tourists in La Rochelle and the working population in Niort. These case studies highlight the significance of this trend and its impact on notions such as space and time, associated with new rituals. The forms of sharing or non-sharing are mostly revealed through the meaning the eater associates this food intake with. This in turn enables to evidence such aspects as: the games involved, the relation to the body it suggests and the entertainment provided by the food itself.

Keywords: fair food, food triangle/pyramid, sociability, rituals...

## REMERCIEMENTS

Prenons comme point de départ le début de l'histoire : merci donc à Michel Valière qui a été le premier à me donner le goût de l'ethnologie et des enquêtes de terrain.

Un grand merci à Annie Guedez, membre à deux reprises de mes jurys de maîtrise et du DEA mais surtout qui m'a permis de rencontrer Jean-Pierre Corbeau sans qui cette thèse ne serait qu'un doux rêve ou un grand fantasme, c'est comme on veut !

Je remercie donc Jean-Pierre Corbeau pour sa gentillesse, sa totale confiance et de « ses suggestions » qui ouvrent, l'air de rien, un horizon infini.

Je remercie ensuite tous ceux qui ont eu la sympathie de répondre à mes questions, étudiants, salariés, touristes, pour certains la « bouche pleine »...et plus particulièrement Laurence M., Catherine W. et Martine B. qui m'ont ouvert leurs réseaux ainsi que les commerçants pour leur disponibilité et l'envie réelle de m'aider, de réfléchir avec moi...

Un énorme merci à mes correcteurs, Charlotte J. et Jean-Philippe L. pour leurs encouragements, leur soutien et leur disponibilité. Merci à Maud T. pour ses conseils et à Lars pour la logistique.

Merci à mes amis proches (qui se reconnaîtront) pour les cappuccinos, les pâtisseries « à tomber », les moments de pause et de convivialité, les bonbons offerts (que j'affectionne particulièrement) mangés en solitaire devant l'écran pour l'énergie et surtout le réconfort et enfin pour les apéros dînatoires ou « soupatoires » accompagnés non pas du sain, encore moins de l'équilibré mais juste du plaisir, plaisir d'une assiette de fromages, d'houmous sur des blinis... et d'être ensemble.

Merci enfin à la petite famille D. pour les petits séjours ressourçant...

Et un ultime merci à mes grands-parents, Odette et Alexandre.

## LIMINAIRE

**« Quand on se juche devant une tablette dans un couloir en Formica,  
Quand on supporte sans broncher l'éclairage au néon,  
Quand on boit du Coca dans des verres en carton,  
Quand on croque dans les sandwiches fabriqués en série,  
Quand on s'aligne comme la volaille des fermes modernes,  
Quand on mange sans parler,  
Quand on mange sans bonheur,  
Quand on mange sans rêver,  
Alors il ne reste plus en effet qu'à contempler son image dans un miroir en trompe l'œil  
afin d'être en compagnie de la part de soi qu'on a scandaleusement trompée. »**

**Fast-food dans les années 80. Noëlle Châtelet, A table.**

## SOMMAIRE

<b>Introduction</b>	P 4
<b>Première partie :</b>	
<b>De l'alimentation en général à la « bouffe de foire » en particulier.</b>	P 9
Chapitre I : La bouffe de foire : historique et définition.	P 10
Chapitre II : Références sociologiques choisies et méthodes	P 45
<b>Deuxième partie :</b>	
<b>La déclinaison des sociabilités selon l'activité.</b>	P 79
Chapitre III : Trois pôles d'analyse et leurs sociabilités.	P 80
<b>Troisième partie:</b>	
<b>Les façons d'envisager l'alimentation.</b>	P148
Chapitre 4 : Trois pôles d'analyse et leurs significations.	P149
<b>Quatrième partie:</b>	
<b>Les nouvelles formes de partage ou de « non-partage ».</b>	P197
Chapitre 5 : Trois pôles d'analyse et leurs conséquences.	P198
Chapitre 6 : Réactions personnelles et professionnelles.	P241
<b>Conclusion.</b>	P266
<b>Table des matières.</b>	P273
<b>Bibliographie</b>	P279
<b>Annexes</b>	P298

## INTRODUCTION

Pourquoi ce sujet ? Nous pourrions répondre à cette question par différents travaux déjà effectués<sup>1</sup> mais qui n'expliqueraient pas la source de cet intérêt pour (la sociologie de) l'alimentation. Certains diront que l'on ne choisit pas un sujet au hasard puisqu'il exprime et révèle les affinités ou disons les sentiments que le chercheur peut entretenir avec son sujet et avec sa relation au monde en général.

Alors c'est toujours avec une certaine nostalgie et un véritable plaisir qui prouve que le corps et l'esprit sont une même machine complexe que je crois presque sentir de nouveau les odeurs de cuisine, l'ambiance de cette préparation où les machines Moulinex sortaient par enchantement des placards, la vapeur d'eau qui perlait sur les fenêtres et la radio grésillante où il était de bon ton d'interrompre la tâche culinaire pour noter sur un papier le montant de la valise RTL. Je regardais ce spectacle où mettre le couvert sur la table de formica bleue azur était mon rôle. Un jour ordinaire était toujours de l'ordre de l'exceptionnel, cette cuisine familiale avait le bon goût de l'amour, les œufs mimosas servis sur un lit de salade étaient aussi parfaits qu'appétissants, le lapin mijoté au vin rouge, lardons, oignons, champignons et sauce tomate accompagné de riz blanc était toujours un festin et si ma grand-mère se réservait la tête du lapin, le morceau de choix, la langue me revenait toujours au grand dégoût de mes cousines ! Le dessert était un assortiment de gâteaux plus magnifiques les uns que les autres. C'était la contribution de mon grand-père. S'il se réservait le baba au rhum, ma grand-mère prenait le mille-feuille et moi la tartelette aux fraises de Madame Marcoux s'il vous plaît ! Voilà une réponse à la question de départ qui laisse peu de place au hasard.

Le mangeur varie son alimentation en fonction de la situation et en fonction des relations qu'il entretient avec son interlocuteur, il mobilise alors une facette selon le rôle qu'il doit jouer. Si le mangeur alterne des relations interpersonnelles et/ou de groupe au cours d'une journée par exemple, il peut tour à tour alterner les modes de relations, hiérarchiques, familiaux, amicaux et se positionner selon les circonstances.

---

<sup>1</sup> - 2003 : « Rapports sociaux de sexe et « bouffe de foire » », mémoire de DEA en sociologie sous la direction du professeur Jean-Pierre Corbeau, enseignant en sociologie à l'université François Rabelais de Tours.

- 2002 : « Cuisine et sexualité », mémoire de maîtrise en sociologie sous la direction de Francis Dupuy (M.C.F en anthropologie à l'université de Poitiers, chercheur associé au laboratoire ICOTEM de la MSHS de Poitiers).

Un même individu est alors pluriel, par la diversité des types de relation qu'il est amené à rencontrer et, par un jeu relationnel, il s'adapte selon que les sociabilités sont « faibles ou fortes », « organisées ou spontanées », « formelles ou informelles », « internes ou externes »...

Les relations renvoient aussi à la notion d'identité qui peut être sans cesse redéfinie au gré des rencontres et des circonstances. Nous allons tenter de comprendre comment s'inscrivent les sociabilités dans la consommation de la bouffe de foire, laquelle s'articule selon deux formes de partage que sont la commensalité et la convivialité<sup>2</sup>.

C'est donc en rapport à ces deux matrices que nous allons tenter de montrer si la bouffe de foire, comme toute offre alimentaire, peut être vecteur de sociabilités alors que cette pratique est parfois qualifiée de « vagabondage, de papillonnages alimentaires, de substitut de repas de rue ».

Comme définition du terme « bouffe de foire », considérons de manière générale qu'il s'agit avant tout d'une prise alimentaire, « du dehors », sans manière de table ni formalité, que l'on peut consommer assis ou debout, à des heures et en des lieux divers, en y associant même parfois une autre activité sociale. Cette forme d'alimentation n'a donc ni temps, ni espace, ni règles de bienséance qui entourent l'acte alimentaire.

Il convient alors de définir la commensalité et la convivialité pour traiter les sociabilités, les formes de partage ou de non-partage. Si la commensalité est d'ordinaire subie et n'implique qu'un engagement partiel. Par opposition, la convivialité ne repose pas seulement sur le simple partage alimentaire mais peut s'étendre au-delà, à l'échange d'autres pratiques sociales. Elle peut se construire ailleurs qu'autour d'une table ou d'un quelconque partage alimentaire.

Si la *bouffe de foire* est liée au mode de vie urbain, un produit de la ville, anonyme, individuel bousculant les codes, les mentalités, il est intéressant de montrer comment ses pratiques extérieures s'inscrivent dans le modèle du repas traditionnel au travers de trois populations ayant chacune leur singularité et de s'intéresser au sens que leur confèrent les mangeurs. Pour ce faire, il est nécessaire de définir la bouffe de foire et ses formes d'alimentation au sein d'un modèle antérieur qu'est la cuisine de foire, de déterminer le

---

<sup>2</sup> Que développe Jean-Pierre Corbeau dans de nombreux écrits.

contexte historique de cette alimentation hors foyer mais aussi de poser un cadre théorique en lien avec la modernité, la mondialisation, l'apparition de nouveaux produits en rapport avec l'exotisme et ses formes de métissage révélant ou bousculant les formes identitaires des mangeurs et par là-même de l'alimentation.

Le mangeur est ici étudiant, salarié ou touriste, appartenant à trois populations différentes dans trois villes que sont Poitiers, Niort et La Rochelle. Dans cette étude synchronique, il y a une volonté de compréhension globale tout en montrant les spécificités de chaque terrain, la bouffe de foire devient alors le lien de polysémie entre ces trois populations.

Il s'agit de comprendre les logiques qui sous-tendent le processus de décision alimentaire qui s'accompagne ou non de relations mettant en lumière les fonctions de l'alimentation selon la population étudiée à travers différentes variables et différents contextes.

Chaque pratique alimentaire mobilise des représentations liées au sexe, à l'âge, à la situation familiale, à l'habitat, à la situation professionnelle, à la région d'origine... Chaque mangeur a donc une place dans un système social et évolue en fonction de son statut et de sa position dans cet ensemble.

En étudiant la *bouffe de foire*, nous avons dû dépasser quelques idées reçues liées principalement à la mauvaise image dont souffre cette forme d'alimentation, laquelle est bien souvent associée à la malbouffe ou liée uniquement à l'image du fast-food Mac Donald's. Si les produits sont souvent critiqués, nous pouvons dire que l'offre est cependant très diversifiée et qu'elle est victime d'une image anti-diététique, certes en partie vraie mais l'essentiel est de voir comment les mangeurs qui ont recours à ce type d'alimentation alternent différentes consommations pour arriver à un juste équilibre.

Le mangeur peut, tour à tour, manger un sandwich seul le midi par exemple et le soir s'attabler en famille, avec des amis autour d'un repas digne de ce nom. Il oriente donc ses consommations (alimentation et communication) en fonction de contraintes, de stratégies, de priorités, de besoins ou d'envies. C'est aussi vrai pour ce qui concerne la manière de consommer (alimentation et communication) qui est là encore jugé de façon négative du fait d'être entourée de peu de règles, laissant au mangeur une parfaite liberté de position, d'ordre, de durée, d'heure, etc. C'est donc en laissant la parole aux interrogés que nous pouvons saisir



toute l'importance de ces jeux entre le mangeur et l'aliment, entre le mangeur et la situation, entre l'aliment et la situation ; la relation triangulaire est donc modifiable et variable dans l'espace et dans le temps, une fois la rencontre faite, elle permet ou non de s'ouvrir aux autres par des formes de partage ou de non-partage, ce qui crée alors des rituels de consommation et de partage alimentaires. Notre intérêt se porte donc sur la façon dont le mangeur, qu'il soit étudiant, salarié ou touriste, appréhende ce type d'alimentation, comment il s'investit de manière personnelle et créative dans des situations et des relations et enfin de montrer les ressources qu'il mobilise.

La consommation de la *bouffe de foire* qu'elle soit académique, collective ou commerciale, répond avant tout à un mode de vie urbain lié à des contraintes diverses. Prenons quelques données chiffrées sur le nombre de repas pris à l'extérieur : « Les restaurants servent en France plus de neuf milliards de repas par an, dont 3,7 milliards dans la restauration collective (écoles, hôpitaux, cantines, etc.) et 4,6 milliards dans la restauration commerciale. On compte soixante-douze mille restaurants, dont cinq mille fast-foods, et quarante-deux mille bistrotts et cafés-restaurants. Il se vend annuellement plus d'un milliard de sandwiches dans le pays. Quatre mille cinq cents professionnels se lancent chaque année dans la restauration rapide tandis que sept cents d'entre eux disparaissent. A cela, il faut encore ajouter cent sept mille commerces alimentaires qui font de la restauration « nomade », quatre mille huit cents stations-service qui vendent des sandwiches, vingt-quatre mille commerces ambulants et saisonniers. »<sup>3</sup>

« Vous voulez un scoop ? Avant de faire ça, on vendait des frites, y'a vingt ans dans les fêtes foraines et un jour, j'ai rencontré un ancien de l'armée qui avait fait l'Indochine. Et il m'a dit après ça quand tu vas rentrer chez toi, pourquoi tu ferais pas des soupes à emporter dans ton camion ? Tu leur donnes une paire de baguettes, tu mets deux ou trois chaises et puis voilà. Tu fais ça comme là-bas, comme au Viêt-nam, comme à Saigon. Alors moi, j'ai pris ça à la rigolade, je lui ai presque rit au nez, je lui ai dit, tu vois un peu les gens dans la rue avec une paire de baguettes et puis un bol de nouilles ? Ben, on le fait bien à Saigon, oui mais à Saigon, on est à Saigon mais là on est en France. Puis finalement, ça m'a trotté dans la tête et puis on a commencé, puis mince, y'avait plus de travail. Je me suis dit, il faut bien que je

---

<sup>3</sup>ASCHER François, *Le mangeur hypermoderne*, éditions Odile Jacob, Paris, 2005, p. 20.

fasse quelque chose et finalement le camion s'est transformé avec des signes asiatiques. Et j'ai commencé à faire des nems puis des trucs à emporter mais pas à manger sur place. » Commerce Vietnamien à Poitiers, début 1983.

Nous voudrions mettre en avant que rien ne laissait paraître au départ que ce type d'alimentation pouvait mettre en lumière des comportements alimentaires aussi porteurs de sens.

« Tout se passe comme si nos modes de consommation, les plus contingents, les moins ritualisés étaient ceux qui laissent affleurer la part la plus personnelle de notre subjectivité adulte, c'est-à-dire cette part de nos rêveries la plus morale et politique, celle qui pose la question du monde, de soi en face du monde... »<sup>4</sup>

Ces consommations, ces prises alimentaires sont en fait très sociales et il est intéressant de voir « le mouvement de « traduction » entre la distribution alimentaire et les consommateurs, les uns devant s'adapter aux autres (les enseignes alimentaires proposant des « formules » qui sont réinterprétées par les populations, et les populations influençant parfois les choix ultérieurs des enseignes. »<sup>5</sup> C'est aussi vrai dans les relations sociales que nous avons peu développé entre l'offre et la demande, il y a une confiance sous-entendue mais aussi de vraies relations.

« Ca fait trois générations, eh oui, il y avait les mamans qui avaient des enfants. Et ces jeunes qui n'avaient pas d'enfants et qui ont des enfants maintenant, ils viennent acheter des nems pour leurs enfants, ça donne un coup de vieux pourtant on est pas vieux (rire). On a connu trois générations, c'est marrant. » Commerce Vietnamien à Poitiers.

Pour certains parents et/ou enfants, peut-être que les nems achetés dans cette petite gargote et manger dans la rue deviendront pour ces mangeurs, le lapin de mémé, la madeleine de Proust. Ce qui est bien réel, c'est que cette alimentation s'ancre peu à peu dans une tradition nouvelle et possède maintenant une histoire.

---

<sup>4</sup> NAHOUM-GRAPPE Véronique, « La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage », in *Casse-croûte, Aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par Julia Csergo, éditions Autrement, numéro 206, juillet 2001, p. 43.

<sup>5</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, « Introduction, Une anthropologie par l'alimentation », in *Alimentations contemporaines*, p. 72.

**PREMIERE PARTIE :**

**De l'alimentation en général à la « bouffe de foire » en particulier.**

## **Première partie : De l'alimentation en général à la « bouffe de foire » en particulier.**

### CHAPITRE 1 : HISTORIQUE ET DEFINITION.

#### 1. L'alimentation quitte le foyer.

##### 1.1. Période des Trente Glorieuses.

A partir des années 1950-60, l'alimentation quitte le foyer, en raison de la modification des modes de vie. On assiste alors à un retour en force d'un type de commerce de restauration fonctionnel et rapide.

Ces changements des modes de vie s'inscrivent dans le contexte spécifique des Trente glorieuses, marqué par une abondance retrouvée qui privilégie la quantité des aliments en réaction aux restrictions subies lors de la seconde guerre mondiale.

A cette période, la France est encore profondément rurale même si elle s'urbanise peu à peu. « La distanciation engendrée par le temps aide à comprendre comment, dans les années 1950-1960, les pratiques alimentaires des français, sans véritablement s'inscrire dans un continuum, collent davantage à celles du 19<sup>ième</sup> siècle qu'à celles de la fin du 20<sup>ième</sup>. »<sup>6</sup>

La peur du manque, de la famine due aux restrictions pendant la guerre est toujours présente dans les esprits ainsi que le retour possible des tickets de rationnement. On privilégie donc une abondance avec pour marqueurs des aliments qui ont disparu du répertoire alimentaire pendant la guerre. Il y donc une valorisation de la viande principalement mais aussi du fromage, de produits gras en général ainsi que du sucre qui permettent en quelque sorte d'exorciser le manque subi pendant ces années. De manière parallèle à ces consommations, les produits alimentaires de base se diffusent et se démocratisent avec l'apparition de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution.

---

<sup>6</sup> CORBEAU Jean-Pierre, « Les canons dégraissés : de l'esthétique de la légèreté au pathos du squelette », in *Corps de femme sous influence*, sous la direction scientifique de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA, numéro 10, p. 48.

Il s'agit de se « refaire une santé », l'image du corps avec un certain embonpoint est valorisé, signe d'une prospérité et surtout de bonne santé car, même si les maladies semblent enrayées, la tuberculose par exemple n'a pas encore basculé dans le registre du souvenir.

Les repas symbolisent également la joie de se retrouver, de partager l'abondance alimentaire « dans une atmosphère imprégnée des saveurs du braisé, du mitonné, d'huile chaude et de viandes saisies »<sup>7</sup> alors que les plus jeunes se délectent déjà de « Sirops, sodas, confiseries innovantes, glaces, yaourts » qui font leur apparition dans le répertoire alimentaire « avant même que leurs aînés ne les aient intégrés. »<sup>8</sup>

## 1.2. Début de la lipphobie.

Alors que l'alimentation devient un marché de consommation de masse, la restauration connaît une évolution comparable.

A partir de 1965, débute une nouvelle période, marquée par la volonté de manger moins. C'est le début de la lipphobie. « On se méfie aussi du sucre, des colorants. La consommation de viande commence à être critiquée par certains. Dans l'opulence de nos sociétés occidentales industrielles, cette émergence d'une surveillance de soi dans les incorporations alimentaires exprime une nouvelle image du corps : la France s'urbanise et la population active s'oriente vers des professions tertiaires. »<sup>9</sup>

Il y a donc un basculement des mentalités du mangeur, les produits alimentaires valorisés après la guerre deviennent bannis pour certains du répertoire alimentaire, privilégiant alors des produits moins gras. On surveille ses consommations dans un souci esthétique mais aussi éthique par la consommation de produits végétaux. L'alimentation se scinde et peut s'orienter vers la médicalisation, laissant place à la diététique au détriment du plaisir. Les maladies cardio-vasculaires viennent de nouveau alimenter la peur de la maladie.

---

<sup>7</sup> CORBEAU J-P, « Les canons dégraissés : de l'esthétique de la légèreté au pathos du squelette », *Op.cit.*, p. 50.

<sup>8</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002, p. 25.

<sup>9</sup> CORBEAU J-P, « Les canons dégraissés : de l'esthétique de la légèreté au pathos du squelette », *Op.cit.*, p. 49.

L'image du corps se transforme, les rondeurs ne sont plus d'actualité, il faut « se débarrasser d'un « surpoids » synonyme d'inertie »<sup>10</sup>, il faut être léger et efficace.

« A la force du « travailleur » qui doit emmagasiner dans son « corps-machine » des calories restituées dans le labeur, à la rondeur séductrice de la femme, succède progressivement l'image d'un « corps informationnel »... »<sup>11</sup>.

Parallèlement à la construction de ce nouveau rapport à la nourriture, on individualise la prise alimentaire... Pour gagner du temps, on déstructure de plus en plus facilement le repas. Le repas du midi devient alors le lieu, le temps où se cristallisent ces nouvelles pratiques et représentations qui s'accroissent dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle.

### 1.3. Rupture avec l'univers domestique.

Si tout au long de l'évolution historique on a assimilé l'alimentation au foyer, c'est-à-dire à la cuisine entendu ici comme espace, à l'approche des années 80, l'alimentation s'identifie de moins en moins systématiquement à l'univers domestique.

Les différents facteurs de cette modification sont liés à une hausse du niveau de vie et d'éducation, à la généralisation de l'automobile, à un accès plus large de la population aux loisirs et aux voyages et surtout à l'urbanisation, à l'industrialisation, sans oublier la professionnalisation des femmes qui génère de nouvelles conceptions du partage des rôles.

En effet, le principal facteur et de loin le plus important est l'activité professionnelle féminine qui entraîne une redistribution des rôles sociaux entre hommes et femmes et fait voler en éclat le traditionnel déjeuner familial.

Les femmes principalement, s'orientent vers les professions tertiaires et accèdent peu à peu à des postes à responsabilité, elles se doivent donc d'être les égales des hommes et cela encourage l'image d'un corps androgyne. Ce corps est alors façonné par la pratique du sport,

---

<sup>10</sup> CORBEAU J-P, « Les canons dégraissés : de l'esthétique de la légèreté au pathos du squelette », *Op.cit.*, p. 50.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 49.

la consommation de produits liquides ainsi que le recours à une offre alimentaire qui se veut légère, créative et bonne pour la santé.

La restauration, qu'elle soit commerciale ou collective, prend alors le relais de cette cuisine chargée d'affectivité, symbole d'une période désormais révolue. Hommes et femmes sont amenés à consommer à l'extérieur du domicile, principalement le midi et chacun développe ses stratégies. Si pour l'homme le changement est moindre, la femme, à qui incombe la charge de cuisiner, fait face à une perte de repères assortie d'une liberté nouvelle qui la conduit à déstructurer son alimentation, même si nous pouvons ajouter qu'elle demeure toujours le coordinateur principal de la préparation du repas du soir.

## 2. De la Cuisine de foire ...

### 2.1. Passée.

Pour expliquer le terme de *bouffe de foire*, il nous faut nous référer au terme de cuisine de foire héritée du passé. En référence à Raymond Dumay<sup>12</sup>, premier historien, semble-t-il, à employer et définir ce terme, Jean-Pierre Corbeau<sup>13</sup> propose une relecture de cette définition en nous offrant une analyse diachronique concernant ce type d'offre alimentaire et les attentes des nouveaux consommateurs que nous allons suivre.

Par une mise en perspective de certains aspects, voire parfois leurs rejets, il remet au goût du jour cette définition devenue aujourd'hui « obsolète » et définit les phénomènes alimentaires qui englobent ce terme. L'auteur par « une analyse critique structure une approche comparative diachronique des comportements alimentaires »<sup>14</sup> en essayant de trouver la définition la plus adaptée à notre époque et à nos propres perceptions.

En premier lieu, « la relecture, dans une perspective d'imagination sociologique, du début de la définition de la « cuisine de foire » donnée par Raymond Dumay permet la construction de plusieurs matrices compréhensives auxquelles nous nous associons : la

---

<sup>12</sup> DUMAY Raymond, *De la gastronomie française*, Paris, Stock, 1969.

<sup>13</sup> CORBEAU Jean-Pierre, « Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : de la convivialité à la commensalité ? », in revue *Diasporas, Histoire et sociétés*, Cuisines en partage, Dossier coordonné par Amy Bloch Raymond, numéro 7, 2<sup>ème</sup> semestre 2005.

<sup>14</sup> *Ibid.*

cuisine de foire est festive, (...) elle génère des comportements ludiques (...) et s'inscrit dans une utopie fragilisant la nature dans sa relation à l'homme qui d'abord la détruit pour se la réapproprier selon un scénario dont il se pense acteur. »<sup>15</sup>

En second lieu, certaines caractéristiques doivent être soulignées: la cuisine de foire se sert dans des lieux de passage, de brassages sociaux, avec une forte densité sociale d'occupation du territoire.

La cuisine de foire, proposée de façon continue, si nous reprenons les descripteurs du comportement alimentaire de Nicolas Herpin<sup>16</sup>, semble briser les rituels institués des repas. En effet, celui-ci décompose « ces descripteurs en six dimensions de l'institution sociale du repas familial :

1/ La dimension temporelle : elle prend en compte à la fois le moment de la journée (implantation horaire) et la durée des prises alimentaires.

2/ La structure de la prise : elle comprend pour les repas le nombre de prises et leurs combinaisons et pour le hors repas le nombre et la nature de la prise, solide, liquide ou combinée.

3/ La dimension spatiale : une première distinction s'opère entre les prises hors domicile qui sont elles-mêmes l'objet de sous-catégorisations : type de restaurants pour le hors domicile et nature (personnel, parent, ami...) pour le domicile.

4/ La logique de choix : il s'agit ici de repérer si le mangeur a lui-même décidé de ce qu'il consommait à l'intérieur d'une offre plus ou moins ouverte ou si son choix a été délégué à un proche ou à un professionnel de la cuisine ou de la santé.

5/ L'environnement social : la prise alimentaire peut avoir lieu dans un contexte solitaire, ou socialisé, auquel cas on étudiera la nature et le nombre des personnes en présence.

6/ La dimension corporelle : durant l'acte de consommation, le mangeur peut être debout – et dans ce cas mobile ou immobile -,assis, à une table, accroupi, en tailleur, ou encore couché avec ou sans mobilité. »

---

<sup>15</sup> CORBEAU Jean-Pierre, « Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : de la convivialité à la commensalité ? », *Op. cit.*

<sup>16</sup> HERPIN Nicolas et VERGER Daniel, *La consommation des français*, repères, Paris, la Découverte, 1988.



D'une certaine façon, nous pouvons dire que la *bouffe de foire* « déstructure et simplifie » le rituel du repas et ainsi, « indéniablement, la cuisine de foire participe à la mutation de nos rythmes alimentaires, les illustre ».

Continuons avec Jean-Pierre Corbeau en soulignant les similitudes avec la définition de Raymond Dumay : « Retenons et partageons avec l'auteur la particularité – au moins de certains mets – d'être toujours chauds. Retenons aussi la dimension mercantile des plats proposés débouchant sur la réalisation de grandes marges bénéficiaires »<sup>17</sup> même si nous pouvons émettre quelques réserves.

Là s'arrête notre accord avec cette définition car Raymond Dumay met en avant les produits dits du terroir qui n'ont plus du tout la même signification, la même représentation qu'il y a quarante ans. En effet, ces produits mijotés, de nourrissants, bon marché et populaires sont devenus en quelques années totémiques et maintenant coûteux.

« Or nous associons la cuisine de foire à un espace essentiellement urbain ou marqué par l'urbanité, à un forum permettant à l'acteur social d'échapper aux contraintes hiérarchiques en s'alimentant avec un minimum de manières de table, en mangeant sans utiliser forcément des couverts, en déambulant, en s'appropriant une partie de l'espace, en le détournant de sa fonction initiale par la consommation de nourritures ou de boissons débouchant elle-même sur des formes plurielles de filiation symbolique, en amorçant des interactions initialement perçues comme éphémères ».<sup>18</sup>

## 2.2. Contemporaine.

Nous pouvons aussi souligner l'apparition de produits exotiques répondant alors mieux aux désirs des mangeurs tant au niveau de la pratique que de la diversité. Nous devons donc prendre en compte l'univers des sauces : plats mijotés ou simplement sauces chaudes en accompagnement ainsi que les sauces froides comme le ketchup ou bien encore la sauce blanche qui agrémentent nos sandwichs chauds ou froids et qui étaient encore inconnus il y a quelques années .

---

<sup>17</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*

<sup>18</sup> *Ibid.*

Jean-Pierre Corbeau reproche enfin à Raymond Dumay, l'oubli de toutes les fritures, de la multiplicité des beignets, salés, sucrés, proposée dans la cuisine de foire ainsi que « l'oubli des viandes en broches que l'on débite à la demande et qui tournent au chaud toute la journée ; omission des cornets de moules, de poissons, de frites, de marrons ou de glaces (selon les saisons). Absence, dans la définition, de tous les aliments assimilables aux pâtés, directement préhensibles et mangeables qui, avant d'être éventuellement des marqueurs identitaires, sont d'abord peu coûteux, faciles à préparer, disponibles au fil de la journée, comme l'étaient, pour les mangeurs attablés, les soupes, daubes, etc. mentionnées par Raymond Dumay. On pense au kebabs nems, falafelles, hamburgers, panini, bentô, pizzas, sandwiches, tartines plus ou moins sophistiquées, sans oublier les crêpes et les viennoiseries »<sup>19</sup>.

Nous terminerons l'analyse de la première définition de la cuisine de foire en notant que, depuis quelques temps, les salades composées viennent grossir l'offre de ce type de restauration. Ainsi une tendance végétarienne prend corps et dans le même temps naît une réaction « anti-lipidique », corrélative depuis quelques mois avec notamment la démocratisation des sushi et leur disponibilité pour le grand public.

### 2.3. Les cuisines de foire.

Enfin, Jean-Pierre Corbeau, dans sa définition de la cuisine de foire contemporaine, entend la situer par rapport à d'autres formes de restauration. Il opère une différence avec les cuisines de rue, présentes surtout dans les pays du Sud Est asiatique et relevant davantage d'une véritable gastronomie. Il ne fait pas se confondre totalement la cuisine de foire avec la consommation « infraculinaire » car de nombreux mangeurs ont recours à ce type d'alimentation même si celle-ci est considérée comme déséquilibrée et relevant de la malbouffe. Il n'assimile pas non plus la cuisine de foire à la world-food, « qui mêle des produits, des cuissons et des assaisonnements de toutes les provenances et de toutes les traditions culinaires. »<sup>20</sup> Il se refuse enfin à inclure dans la cuisine de foire le fast-food, puisque ce type de restauration est surtout associé à la culture américaine et au géant MacDonal.

---

<sup>19</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*

<sup>20</sup> *Ibid.*

Pour conclure, Jean-Pierre Corbeau emploie le pluriel et parle « des cuisines » de foire pour montrer la complexité et la richesse de ces formes contemporaines d'alimentation.

Cette relecture nous permet donc de définir la cuisine de foire et plus précisément les cuisines de foire remises au goût du jour, ce qui par conséquent éclaire notre sujet sur les formes d'alimentation anciennes et actuelles que caractérise la *bouffe de foire* comme nous le verrons.

### 3. ... A la bouffe de foire.

#### 3.1. Relativiser la nouveauté.

Cette forme contemporaine de restauration est donc ancrée dans un passé. Incontestablement elle nécessite d'être resituée dans un contexte historique et notamment celui de la cuisine de foire<sup>21</sup> et/ou de marché qui s'est longtemps imposée en Europe comme la principale forme de commerce de restauration. Elle disparaît peu à peu au cours du 18<sup>e</sup> siècle pour donner naissance au restaurant moderne, entendu ici comme établissement fixe, se substituant progressivement à toutes les institutions antérieures.

La cuisine de rue est restée pourtant largement présente dans d'autres zones géographiques telles que l'Asie, l'Amérique latine et le Moyen-Orient alors qu'en Europe seuls quelques vendeurs ambulants ont subsisté. En France, où la gastronomie est une caractéristique déterminante de l'identité culturelle, la cuisine de rue se voit par opposition rattachée à une image plus populaire teintée de vulgarité. En bref, la France n'a pas, contrairement aux pays asiatiques par exemple, de tradition et de culture alimentaire de rue.

Jean-Pierre Corbeau nous rappelle que des produits présentés comme typiques de l'américanisation le sont souvent à tort « puisqu'une partie d'entre eux (les beignets, les fritures, les viandes en broche) caractérisent « la cuisine de foire » que l'on distingue dans notre histoire gastronomique de la « grande » cuisine d'invention (masculine jusqu'à ces dernières décennies) et de la cuisine traditionnelle, chargée d'affectivité (souvent féminine et familiale) : hamburgers, nuggets, tacos, beignets, frites, etc., à travers une convivialité ou des

---

<sup>21</sup> PITTE Jean-Robert, « Naissance et expansion des restaurants », p. 767-768, in *Histoire de l'alimentation* de Jean-Louis Flandrin et Montanari Massimo.

rituels de sociabilité renvoyant à un espace public de restauration).»<sup>22</sup> Il semble donc important de relativiser la nouveauté du fast-food d'un point de vue historique, mais aussi relativement à une approche anthropo-culinaire de différents pays.

Laurence Ossipow<sup>23</sup>, quant à elle, fait apparaître trois exemples de restauration rapide : les bentô japonais, les döner kebab et le fast-food à base de hamburgers. Elle fait un rapide « détour par des formes de restauration rapide anciennes (tels que le casse-croûte de l'ancien régime, l'histoire de la pizza) ou exotiques (comme les “en-cas” par les Bushmen d'Afrique ou des exemples asiatiques) [ce qui] permet de relativiser la nouveauté du fast-food et d'élaborer quelques distinctions propres à mieux penser les spécificités actuelles du fast-food.”

Nous pourrions également rapprocher la cuisine de foire du casse-croûte de par sa composition mais aussi son contexte de consommation.

« Mais casse-croûte ne définit pas seulement une prise alimentaire dépourvue de médiation culinaire. C'est ainsi le nom donné à toutes les formes de repas simples et légers, pris sur le pouce, hâtivement, assis ou debout, à des heures et en des lieux divers, en des compagnies variables : le repas tiré du sac, croqué dans un square ou sur le trottoir, dans ces établissements qui, bien avant les fast-foods, servaient à toute heure des mets à consommer sur place ou à emporter, les cabarets de l'Ancien régime, les cafés du 19<sup>e</sup> siècle, les gargottes que furent, par exemple les mâchons lyonnais, les restaurants modestes qui offrent une salle pour casser la croûte sans formalités. »<sup>24</sup>

Aujourd'hui, nous pouvons dire que sa forme s'est fortement modifiée. Tout d'abord du point de vue de l'aliment lui-même, nous sommes loin de ce « procédé ancestral et commode qui consiste à glisser un aliment entre deux tranches de pain pour rendre un repas portatif. »<sup>25</sup>

Le sandwich est devenu plus élaboré, plus sophistiqué. Il y a aujourd'hui des formes multiples de ce repas « indéfinissable », d'une grande diversité, porteur d'exotisme et tout

---

<sup>22</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002, p. 90-91.

<sup>23</sup> OSSIPOW Laurence, « Le fast-food : vers un nouvel art de vivre ? », p. 75, in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne, p. 75-87.

<sup>24</sup> CSERGO Julia, « Avant propos », in *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par J. Csergo, p. 12.

<sup>25</sup> *Ibid.*

aussi relatif en terme de nouveauté, s'y ajoutent les pizzas, les pains bagnas, les paninis, les tartines, les kebabs, les falafels et autres produits qui sont tout aussi anciens dans leur culture d'origine que ne l'est notre casse-croûte !

Nous sommes dans la surenchère d'une « nouveauté » qui ne l'est pas. On peut se demander ce qui se passera lorsque nous aurons exploré et épuisé dans toutes les régions du monde ces formes de restauration.

D'autre part, la symbolique et l'imaginaire associés à cette forme de restauration se sont transformés. En effet, ce type d'alimentation du dehors caractérisant la société moderne est loin d'être nouveau. Nous pourrions d'ailleurs continuer de le rapprocher du « casse-croûte du vigneron » et plus généralement des marchés, des brocantes, de la fête du 14 juillet, de la merguez des manifestations, de la pomme d'amour des fêtes foraines ou bien encore de la gamelle de l'ouvrier.

Il s'agissait dans ces formes traditionnelles souvent de pratiques festives, de moments de partage sans manières, vecteur de sociabilité. C'était là un repas succinct, populaire, ancré dans une certaine tradition, attaché à l'image du travailleur prenant une pause bien méritée pour se reposer et se restaurer à la fois. Aujourd'hui, nous pouvons dire que cette image n'a plus cours car consommer ce type de nourriture concerne à notre époque nombre de mangeurs et véhicule avant tout l'image d'un consommateur solitaire et pressé.

Enfin, il nous faut étudier le contexte de consommation qui a fortement évolué. En effet, consommer ce repas même informel implique des règles, c'est-à-dire, un lieu : aux champs, en plein air, dans l'espace proche du lieu de travail. « Excepté les enfants qui goûtent n'importe où et n'importe quand, seuls les pauvres et les errants mangent dans la rue, solitaires, avalant furtivement un mauvais repas pour calmer la faim. »<sup>26</sup> Cela nécessite aussi un temps propre, une véritable pause et non le cumul d'autres activités. Enfin, on mange en groupe dans une sorte de communion. Trois règles qui nous le verront aujourd'hui ne sont plus de rigueur.

---

<sup>26</sup> CSERGO Julia, *Op. cit.*, p. 14

Des auteurs comme Jean-Pierre Poulain et Dominique Desjeux ont défini cette alimentation selon diverses dénominations. Jean-Pierre Poulain a repris les descripteurs du comportement alimentaire de Nicolas Herpin en ajoutant à la définition de la prise alimentaire hors repas « toute ingestion de produit solide ou liquide ayant une charge énergétique en dehors des trois repas principaux »<sup>27</sup>

Dominique Desjeux distingue trois catégories « qui expriment la distance plus ou moins forte de chaque pratique vis-à-vis de la norme du groupe et des codes sociaux, depuis les repas les plus informels, en passant par les repas formels, jusqu'aux repas de fêtes, associés ou non à des activités religieuses. »<sup>28</sup> Le type d'alimentation que nous étudions ici, se situe aussi dans les repas les plus informels.

Paul Ariès, quant à lui, développe différentes restaurations : restauration hors foyer combinant le secteur commercial et social, la restauration automatique, rapide, routière, livrée ou à emporter et la restauration à thème.

### 3.2. Repas hors normes ?

Pour répondre à cette question, il faut tout d'abord nous interroger sur la norme et en donner une définition qui nous satisfasse pour ensuite nous appuyer sur celle-ci et définir ainsi la forme d'alimentation qui caractérise la cuisine de foire. Il convient de souligner que le modèle des trois repas relève avant tout d'une variabilité culturelle et historique. En effet, c'est au regard de différentes cultures et au regard de l'histoire qu'il nous faut relativiser le modèle commun du repas français que ce soit dans les formes et les structures du repas mais aussi dans les journées alimentaires.

Selon les cultures, Claude Lévi-Strauss indique qu'il existe deux formes principales de structure de repas synchronique et diachronique. Il existe aussi certaines cultures dans lesquelles on ne mange qu'une fois par jour, d'autres deux, d'autres où l'on consomme cinq

---

<sup>27</sup> POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, édition Privat, 2002, p. 94.

<sup>28</sup> DESJEUX Dominique, « Préface » in *Alimentations contemporaines...*, sous la direction de Isabelle Garabuau Massaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux, *Dossiers sciences humaines et sociales*, p. 13.

repas quotidiens. Les repas qui rythment les journées alimentaires varient donc en fonction des cultures.

D'un point de vue historique, « dans un même espace culturel, les prises alimentaires changent dans le temps. Ces transformations sont le résultat d'évolutions climatiques, agronomiques et technologiques qui jouent sur les disponibilités alimentaires, mais aussi des modifications des systèmes de valeurs et des jeux de concurrence et de différenciation entre groupes sociaux. »<sup>29</sup>

De plus, cette norme paraît relative. En effet, il convient de souligner que toutes les prises alimentaires ne sont pas forcément des repas, d'où une distinction concernant la composition, la structure, les aliments consommés, une différenciation sociale et régionale et un temps alimentaire dans les horaires et les jours.

« C'est le degré d'institutionnalisation qui permet de distinguer les repas principaux (déjeuner, dîner), fortement encadrés par un appareil normatif, les petits repas (goûter, casse-croûte...), nettement moins institutionnalisés, et les prises que l'on peut qualifier de « libres » car sans définition sociale (grignotage, snacking...) ».<sup>30</sup>

Prenons l'exemple de l'Espagne et des célèbres « tapas » qui font partie intégrante de la culture espagnole et qui en France pourraient être assimilées à des formes de grignotage. « Par ailleurs, prendre des « tapas » correspond à une perception différente du « grignotage entre les heures ». Les « tapas », consommées à l'extérieur de la maison, sont perçues comme un type de repas précis, antérieur en général au déjeuner ou au dîner et, dans certaines occasions, il peut se substituer à l'un de ces repas soit du fait de l'abondance des « tapas » ingérées ou, plus précisément, parce que l'on veut un repas plus léger. Les « tapas », comme l'antichambre d'un repas ordinaire, sont beaucoup plus reliées aux jours festifs ou aux fins de semaine et aux périodes de vacances. Aller « de tapas » est lié à la sociabilité et, en même temps, avec une manière de manger considérée comme typiquement « espagnole », même s'il existe des différences d'une région à l'autre »<sup>31</sup>.

---

<sup>29</sup> POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002, p. 28.

<sup>30</sup> *Ibid.*

<sup>31</sup> CONTRERAS Jesus et Mabel Gracia Arnaiz, « Manger aujourd'hui en Espagne : nouvelles tendances », in *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, sous la direction de G. Cazes-Valette, Les cahiers de l'OCHA, numéro 11, 2006, p. 116.

Nous pouvons donc nous interroger sur le modèle des trois repas devenu peu à peu la norme unique au 20<sup>ième</sup> siècle et nous intéresser aux facteurs et conséquences.

Pour cela, nous nous référons à Jean-Pierre Poulain et Claude Grignon sur la mise en place d'un modèle alimentaire unique pour l'ensemble de la société française qui selon eux, fait appel à trois mécanismes : « le processus de distinction sociale, le mythe égalitaire et la montée de la pensée hygiéniste »<sup>32</sup>.

Avant que le modèle des trois repas constitue la norme unique du repas français au 20<sup>ième</sup> siècle, du Moyen Age jusqu'à la fin du 19<sup>ième</sup>, il existait à l'intérieur même de la société française de très grandes différences. Ce long ajustage des pratiques alimentaires est le résultat du principe différenciation-identification entre les différentes classes (aristocratie, bourgeoisie et milieux populaires) qui composent la société.

« Ainsi, loin d'être l'expression du « caractère », du « tempérament » ou de la « psychologie » propre à un pays ou à un « peuple », le « modèle » des repas français contemporain est l'aboutissement d'un processus historique qui finit par combiner des usages et des conceptions du temps émanant de classes et de cultures occupant des positions différentes et souvent opposées dans la structure sociale. Le modèle actuel, dont nous avons sans doute tendance à surestimer la stabilité et la pérennité simplement parce qu'il est « le nôtre », n'est jamais que le produit temporaire d'un processus concurrentiel, et souvent conflictuel, qui continue à se dérouler sous nos yeux. »<sup>33</sup>

Si nous reprenons les propos de Claude Grignon, nous comprenons un peu mieux pourquoi le modèle du repas français continue de se modifier et de s'adapter à notre mode de vie actuel lié en partie aux contraintes professionnelles.

Revenons au modèle actuel des repas qui semble jusqu'à présent bien résister même si la question de sa pérennité se pose. Car selon Claude Grignon nous pouvons repérer de nombreux indicateurs de crise : crise du modèle familial dominant, crise de l'emploi et crise

---

<sup>32</sup> POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Op. cit., p. 35.

<sup>33</sup> GRIGNON Claude, « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporains », in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (éd.), *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, édition de la Maison des sciences de l'homme/INRA, Edition 1993, p. 319.



de l'idéologie dominante.<sup>34</sup> Mais aussi crise dans l'univers du travail avec une frontière de plus en plus infime avec la sphère privée et une modification de la réglementation des temps du travail pour déboucher sur une « société continue ».

Le fait nouveau, selon François Sigaut, est que même si le modèle des trois repas est mis à mal et qu'il n'y a pas de norme unique, celui-ci reste cependant la référence et que tout changement constitue un écart à la norme commune plutôt que d'être perçu comme une norme différente. François Sigaut pose alors la question de l'extension de la nouvelle norme, de sa signification et de son devenir en questionnant justement celle-ci par rapport aux autres pays européens mais aussi en prenant l'exemple des Etats-Unis où chacun consomme à son heure. L'auteur s'interroge : le modèle des trois repas n'est-il pas en quelque sorte le modèle de la vie de famille heureuse et conviviale stéréotypé et véhiculé par la publicité ? Qu'en est-il alors aujourd'hui du fait que les femmes travaillent à l'extérieur ? Pour lui, il existe cependant un fait établi : majoritairement le repas du midi n'est plus familial, il se prend sur les lieux de travail tels que la cantine scolaire, le restaurant ou le restaurant d'entreprise. P67

François Sigaut y ajoute d'autres tendances telles que la préparation des aliments remplacés aujourd'hui par les plats préparés et l'association surgelés + four à micro-ondes, remettant en question l'utilité de nos cuisines, qui pourraient devenir « un accessoire décoratif »<sup>35</sup> et disparaître.

« Avec cette disparition, ce serait simplement un mouvement tendanciel profond, né au Proche-Orient il y a six ou sept mille ans avec la masculinisation des premières tâches agricoles, qui arriverait à son terme. »<sup>36</sup>

L'auteur s'interroge donc sur le futur de cette norme unique car nous sommes passés en quelques siècles d'un stade où chacun mange et boit à sa guise à une norme unique, celle des trois repas. Nous pouvons alors nous demander à la suite de Claude Grignon si cette construction sociale qu'est le repas actuel peut rester stable ou va continuer à se modifier. Ne

---

<sup>34</sup> GRIGNON Claude, *Op. cit.*, p. 319.

<sup>35</sup> SIGAUT François, « Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie » in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (éd.), *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, édition de la Maison des sciences de l'homme/INRA, Edition 1993, p. 75.

<sup>36</sup> *Ibid.*

s'agit-il pas ici seulement d'une étape comme celles que nous avons connu ces siècles précédents ?

Pour revenir plus précisément à notre sujet, c'est-à-dire la *bouffe de foire*, nous pouvons nous interroger sur la norme du modèle français concernant cette forme de restauration. Nous allons une fois de plus nous référer à Claude Grignon lorsqu'il définit le casse-croûte, repas mineur selon lui, qui s'oppose au vrai repas. Comme nous l'avons déjà souligné, le casse-croûte dans sa forme première, c'est-à-dire, comme « aliment portatif, repas indéfinissable » peut être associé à la « cuisine de foire ».

Ce qui caractérise cette alimentation, selon qu'il s'agisse d'une prise pendant le repas ou hors de celui-ci, n'est autre, comme nous l'avons déjà évoqué, que son degré d'institutionnalisation. En effet, c'est en opposition au repas traditionnel, conforme à des normes, que l'auteur définit notamment le casse-croûte. Ce dernier peut être associé à la *bouffe de foire* comme repas informel ne correspondant pas au repas standard « qui détermine la succession et l'ordre quotidiens des différents repas : le temps qu'on doit leur consacrer, les lieux, la compagnie et l'heure à laquelle on peut les prendre »<sup>37</sup>.

Ainsi, « les différentes variantes de casse-croûte se distinguent donc les unes des autres par la nature et par l'amplitude des écarts qui les séparent du repas standard. A un pôle, on trouve le degré zéro du repas, son omission pure et simple, au pôle opposé, la restauration rapide, qui est la manière contemporaine de casser la croûte »<sup>38</sup>.

« Le repas standard continue d'être la norme à laquelle on se réfère, le modèle dont on s'inspire, quitte à l'adapter et à le simplifier ».<sup>39</sup> Pour autant, cela ne signifie pas qu'il soit une négation du repas. Il peut, au contraire, être valorisé parce qu'il offre une totale liberté, voire un anti-conformisme par opposition au repas traditionnel assujéti, lui, à des contraintes spatiales, temporelles et à des manières de table totalement assignées.

La *bouffe de foire* permet donc de s'affranchir des manières de table et des mises en scène que la tradition impose aux modèles culturels populaires. A l'inverse elle permet de

---

<sup>37</sup> GRIGNON Claude, « Le je-ne-sais quoi et le faute de mieux », in *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par Julia Csergo, p. 16-17.

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 21

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 22

respecter des codifications plus subtiles, bien que toujours contraignantes, dans des trajectoires plus « embourgeoisées ».

Claude Grignon prend donc comme point de départ le casse-croûte pour examiner la diversité sociale des repas non standards et ensuite étudier la gamelle de l'ouvrier, les repas sur le pouce, les repas sautés ainsi que la côte du casse-croûte chez les étudiants. Il termine avec la restauration rapide.

Ce qui nous intéresse ici est de montrer que la norme unique s'est peu à peu modifiée, simplifiée principalement dans le cas du repas du midi et en raison du travail féminin. Mais il faut cependant retenir que le modèle des trois repas reste la référence malgré les évolutions et les métissages, il est important de définir alors comment la cuisine de foire s'inscrit dans ce système de norme unique qui tend à disparaître, voire a déjà disparu. Il n'est pas alarmant de faire ce constat, c'est la réalité de chaque mangeur au quotidien sans pour autant tomber dans des discours alarmistes. Peu à peu, lentement, très lentement le modèle de nos repas change, est-ce une évolution, un retour en arrière ou un lent processus qui serait en fait cyclique ?

Les aliments consommés, les structures des repas ainsi que les journées alimentaires et les contextes de consommation ont subi de nombreux changements au cours des derniers siècles et plus encore au cours de ces dernières années. Ne serait-ce pas les mangeurs eux-mêmes qui induisent ce changement?

La cuisine de foire serait alors la résurgence et l'intensification d'un modèle alimentaire répondant à une demande, laquelle entraîne la nécessité de déterminer comment la cuisine de foire ou plus globalement cette forme « nouvelle » de restauration s'inscrit, non pas uniquement dans le modèle des trois repas, mais plus encore selon le profil de chaque mangeur.

La cuisine de foire était consommée lors des fêtes villageoises et des foires commerciales, dans les petites gargottes mais aussi dans les grands marchés urbains. Il y a donc aujourd'hui une réappropriation de la rue ou des espaces publics. Le nomadisme urbain actuel peut être individuel mais aussi collectif, il est de toute façon en rupture avec une certaine sédentarité des repas consommés lors de ces fêtes.

### 3.3. La foire à la bouffe.

Comme nous l'avons évoqué précédemment, la cuisine de foire est loin d'être récente. Mais une question se pose : peut-on encore utiliser le terme de cuisine pour tout ce qui relève de ces formes de restauration ? Ce terme n'est-il pas lui aussi aujourd'hui obsolète ? Ne faut-il pas remplacer le terme de cuisine par celui de bouffe sans pour cela que celui-ci ne soit connoté de façon négative ?

Cela permettrait d'englober du mijoté ainsi que toutes les formes de fritures et autres offres qui recouvrent une grande diversité et modernité alimentaire. Car quel rapport opérer, par exemple, entre le classique jambon-beurre industriel et des nems fraîches achetées sur le marché ? Où commence la cuisine et où s'arrête l'assemblage alimentaire ?

Si nous reprenons la définition de Raymond Dumay sur les formes d'alimentation qui définissent la cuisine de foire, il s'agit avant tout de plats mijotés, peu coûteux, faciles mais longs à préparer. Ces plats du type cassoulet, choucroute, potée, etc..., ne correspondent plus aujourd'hui à notre mode de vie urbain et à la manière dont les mangeurs consomment.

Même si Jean-Pierre Corbeau y ajoute des mets actuels comme les kebabs, nems, falafels, hamburgers, pizzas, sandwichs, etc..., il apparaît que le terme de bouffe est plus approprié à ce « nouveau » type de cuisine de foire. Pour désigner la diversité de ces formes contemporaines d'alimentation, l'auteur emploie le pluriel et les nomme alors « les cuisines de foire. »

Ne serait-il pas alors plus juste d'employer le terme de *bouffe de foire* pour regrouper sous cette appellation les différents mets proposés par cette offre alimentaire et qui peuvent relever autant de la cuisine que d'un vulgaire assemblage alimentaire ?

Cette forme d'offre et de partage correspondrait ainsi un peu mieux aux conduites des mangeurs actuels. En effet, dans ce nomadisme urbain, ce papillonnage alimentaire, le mangeur consomme le plus souvent debout, en marchant, sans manières de table, ce qui nous éloigne un peu plus de l'idée de cuisine. Pour des raisons de praticité, les aliments sont emballés pour répondre à une demande des mangeurs correspondant à un mode de vie urbain,

où le rapide et le facile à consommer sont de rigueur. De plus, il apparaît que lorsque les consommateurs ont recours à ce type d'alimentation, ils ne se la représentent pas comme de la cuisine. En connaissance de cause, le mangeur sait bien sûr reconnaître la qualité d'un met et son temps de préparation mais il n'assimile pas cette alimentation à un savoir culinaire, excepté peut-être pour les cuisines « exotiques ».

Il faut alors peut-être prendre plus en considération la situation de consommation, c'est-à-dire dans la majorité des cas, le fait que le midi le mangeur répond avant tout à un état de faim qu'il veut satisfaire rapidement et efficacement. Au moment de la consommation, le mangeur ne recherche donc pas systématiquement des mets cuisinés.

Il semble en revanche que lorsque le mangeur emporte cette alimentation à son domicile, la manière de consommer soit différente. Elle peut certes être identique à la consommation extérieure, c'est-à-dire, sans couverts, à même le carton mais aussi faire l'objet de soins et être considérée comme une sorte de restaurant chez soi. Dans ce cas, les couverts, les serviettes, les manières de table en général sont d'usages ainsi que la consommation d'une bouteille de vin par exemple, le mangeur lui confère alors un tout autre sens.

Le terme de *bouffe de foire* peut être aussi un terme générique pour regrouper les différentes appellations de toute prise alimentaire, considérée pendant et hors repas. Il permettrait alors de rendre compte de la diversité de cette alimentation mais aussi de sa complexité, ce qui donnerait tout son sens au « triangle du manger » : un mangeur, un aliment et la situation dans laquelle cette rencontre a lieu.

Pourquoi vouloir alors le remplacer par un autre terme qui ne rend plus compte de l'idée de cuisine ?

Il serait semble-t-il moins ambitieux mais plus juste de dire que la *bouffe de foire* est une forme des cuisines de foire, au sens où elle répond de manière plus contemporaine et exhaustive à l'idée que le mangeur se fait de cette alimentation et de sa consommation.

Retenons quand même l'idée que la *bouffe de foire* est dans ce travail de recherche un terme global qui assimile des formes de restauration diverses. Contrairement à Jean-Pierre Corbeau, nous n'effectuons pas de distinction avec la consommation infraculinnaire, la world-food et le fast-food. Nous étudions les différentes prises alimentaires en tenant compte du

sens que leur accorde le mangeur au moment de la consommation et des différentes situations rencontrées lors de l'enquête.

« La modernisation se traduit par une simplification des repas, mais les repas restent fortement socialisés. Les consommations hors repas existent, mais sont, elles aussi, socialisées à un degré assez remarquable. De plus, si l'on considère qu'une partie d'entre elles peut être assimilée à des reports de consommations après des repas principaux simplifiés et une autre à des « petits repas », l'image du grignoteur compulsif et solitaire fortement stigmatisé par le discours nutritionnel semble assez éloigné de ce que l'on peut observer. »<sup>40</sup>

### 3.4. Les sens et les textures

Travailler sur l'alimentation, c'est aussi étudier les sens. David Le Breton nous dit que « L'aliment est un objet sensoriel total. »<sup>41</sup> Manger mobilise donc nos cinq sens.

« Le goût alimentaire, la perception de la nourriture en bouche, est une conjonction sensorielle mêlant l'arôme des aliments avec leur tactilité, leur température, leur consistance, leur apparence, leur odeur, etc. Manger est un acte sensoriel total. La bouche est une instance frontière entre le dehors et le dedans. Elle donne lieu à la parole, à la respiration mais aussi à la saveur des choses. Le goût est indissociable de cette matrice buccale qui mêle les sensorialités. »<sup>42</sup>

#### La vue

« L'usage courant de la notion de *vision du monde* pour désigner un système de représentation (encore une métaphore visuelle) ou un système symbolique propre à une société traduit l'hégémonie de la vue dans nos sociétés occidentales, sa valorisation, qui fait

---

<sup>40</sup> POULAIN J-P, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Op. cit., p. 199.

<sup>41</sup> LE BRETON David, *La saveur du monde*, Paris, Métailié, 2006, p. 317.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 325.

qu'il n'y a de monde que d'être vu. »<sup>43</sup> David Le Breton affirme que nous sommes dans une société du paraître, de l'apparence, il s'agit de voir pour être vu, comme si la vision du monde passait uniquement par ce sens de la vue, qui est le sens de la distance et de la modernité. Il ajoute que celui-ci est un sens naïf car emprisonné par les apparences puisque tout ne se donne pas à voir, c'est donc le sens de la « seule surface »<sup>44</sup>. La vue est limitée, par la distance que le regard lui-même impose, il permet ou non de s'impliquer.

Le regard peut ainsi se transformer en simple « coup d'œil éphémère, insouciant, superficiel »<sup>45</sup>, le regard alors papillonne ou au contraire devient un vrai pouvoir pour assurer le contrôle. « La vue est le sens le plus constamment sollicité de notre rapport au monde. »<sup>46</sup>

Ce type de commerce de restauration se situe souvent dans des lieux stratégiques et fréquentés de la ville tels les rues piétonnes ou les axes principaux qui sont à la fois visibles - les vitrines étant tournées vers l'extérieur, offrant au mangeur une vue imprenable sur les différents mets proposés - et très accessibles.

Les structures urbaines de ce type de commerce favorisent une constante mise en jeu du regard de la même façon que le mangeur offre, lorsqu'il consomme, un spectacle de glotonnerie. L'acte de manger, jusque là intime, pénètre la sphère publique. La frontière entre espace public et privé devient alors floue.

La vue est le sens privilégié de cette alimentation moderne. La consommation déambulatoire entraîne des jeux de regards, une exposition, voire une surexposition de soi, l'emballage du sandwich ne cachant pas toujours la bouche dévorante... Les autres sens sont souvent alors éclipsés par la vue, même si l'odorat reste lui aussi sollicité.

Le repas se fait en public. La marchandise est offerte sur la rue. On la voit être préparée, on a l'impression d'y participer.

« La vue requiert les autres sens, surtout le toucher, pour exercer sa plénitude. Un regard privé de leur recours est une existence paralysée. La vue est toujours une palpation par

---

<sup>43</sup> LE BRETON David, *La saveur du monde*, *Op. cit.*, p. 17.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 67.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 65.

<sup>46</sup> *Ibid.*, p. 61.

le regard, une évaluation du possible, elle appelle le mouvement, et particulièrement le toucher. »<sup>47</sup>

### Le toucher

Si le toucher est le prolongement et d'une certaine façon l'aboutissement de la vue, le mangeur semble servi par le contact direct avec l'aliment. Comme nous le dit David Le Breton « le toucher est par excellence le sens du proche »<sup>48</sup>. En effet, même si la vue est le premier sens monopolisé, le mangeur s'offre avec simplicité (et parfois non) de consommer avec les doigts, « le toucher rive au réel le plus immédiat, il implique le corps à corps avec l'objet ».<sup>49</sup> S'il y a très peu de manières de table concernant cette alimentation, il n'en reste pas moins en pratique une certaine difficulté !

Ce retour aux sources marque en partie la fin des couverts, comme la fourchette, objet culturel par excellence. Nous pourrions alors dire qu'en terme de consommation, la bouffe de foire se situe davantage du côté de la nature.

L'emballage sert ainsi souvent d'assiette et la serviette est de rigueur. Nous assistons cependant à un retour des ustensiles telles les mini fourchettes plantées dans le sandwich kebab par exemple, la mini cuillère qui orne la glace, les pailles en tout genre pour boire... Il y a une certaine recherche du côté de l'offre pour rendre le produit plus pratique ou bien pour attirer et séduire le client.

Bref, si la bouffe de foire offre une certaine liberté pour les mangeurs et que celle-ci est légitimée du fait de ne pas s'embarrasser avec les manières de table, il faut y ajouter certes la dimension pratique mais aussi et surtout la dimension ludique qui révèle de nouveaux comportements et rituels alimentaires.

---

<sup>47</sup> LE BRETON David, *La saveur du monde, Op. cit.*, p. 66.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 179.

<sup>49</sup> *Ibid.*



Le nomadisme alimentaire est pour le mangeur une liberté mais aussi une contrainte. Il nécessite de s'entourer de toutes les précautions pour éviter tâches et accidents en tout genre.

A l'heure des politiques sécuritaires, nous pouvons dire que ce type de nourriture prend en quelque sorte le contre-pied des problèmes liés à la sécurité et à l'insécurité alimentaires, certains interrogés ont d'ailleurs souligné les questions d'hygiène en rapport au lieu mais non pas évoqué le contact direct de l'aliment (non-emballé) et du vendeur qui bien souvent ne porte pas de gants.

### L'ouïe

Si nous reprenons Matty Chiva, l'ouïe qui passe par le bruit revêt différents sens.

1. Il y a le bruit que nous entendons
2. La mastication
3. Le bruit des textures mais aussi le bruit qui plaît

Consommer cette alimentation à l'extérieur, c'est, comme nous l'avons vu, s'exposer aux autres. C'est aussi manger avec les bruits, le bruit des autres qui mangent ou pas. S'asseoir dans un espace public, avec le bruit de la ville, le bruit des autres, permet parfois de s'isoler. L'isolement a donc lieu dans le bruit, le silence quant à lui traduit dans certaines situations le sentiment lourd et pesant de la solitude.

Certains bruits, et particulièrement certaines textures, produisent des sons attendus qui permettent au mangeur de juger de la qualité, de la fraîcheur, du plaisir que procure un aliment. En effet, un aliment peut croustillier, craquer, croquer... tout un répertoire de sons dont le mangeur se délecte, à la recherche de sensations.

Cette valorisation du croquant est associée à des valeurs de santé et de diététiques. Au contraire, les aliments dits « légers », sont souvent insipides ou à l'inverse gorgés d'exhausteurs de goût, de produits en tout genre et riches en gras. « Le jeune mangeur oublie facilement le gras de ce type d'alimentation dès lors que la structure croustillante ou craquante est pensée comme « sèche ». On ne se soucie guère alors du pourcentage de graisse du beignet, de celui de la viande du hamburger, de l'apport lipidique de la sauce qui vient

égayer sa fadeur. En revanche, dans la cuisine familiale, dans celle du restaurant scolaire ou d'entreprise, on se méfiera du gras prêté aux plats traditionnels. »<sup>50</sup>

Les aliments qui possèdent ce genre de structures, associés au plaisir ne sont donc pas perçus comme gras, voire mauvais pour la santé. Il subsiste alors une véritable opposition entre le sec et le gras, entre nourrissant et léger, entre une image positive que traduit une légèreté, voire qui valorise des idéaux tels que la jeunesse et la révolte et une image négative, celle du gras, de son odeur et d'une image anti-diététique.

Dans son article sur la cuisine tamoule, Theresa W. Devsahayam « avance une double raison au fait que les aliments croquants ne soient pas perçus comme de « vrais aliments » au sein de la culture tamoule : d'une part des raisons diététiques incitant à une consommation modérée d'aliments faisant grand usage de matière grasse ; d'autre part des raisons tenant à la consistance et à la texture même de ces aliments : fondants et légers, ils ne sont pas nourrissants et ces caractéristiques valorisant immédiateté et éphémère les cantonnent avant tout au rôle d'aliments ludiques et liés au plaisir ».<sup>51</sup>

Ce qu'il semble intéressant de souligner dans cette citation est bien le caractère croustillant qui renvoie à une image de liberté et d'immédiateté qui donne à l'aliment tout le plaisir et le côté ludique de ces structures. Son contexte de consommation est tout aussi valorisant, permettant au mangeur d'afficher et de revendiquer cette alimentation plaisir. En effet, consommer ces aliments craquants, croustillants... est plus le fruit du plaisir que d'une véritable faim.

L'auteur nous montre que dans le cadre temporel et contextuel de consommation de croquant et de croustillant dans la société tamoule, le système de classification dans lequel le croquant est intégré fonctionne le plus souvent en terme binaire (repas/grignotage, centre du repas/périphérie du repas, sec/humide, croquant/doux). Elle insiste fortement sur la distinction entre repas et hors repas qui apparaît comme fondamentale pour le « sens » de ces aliments croquants et croustillants.

Nous pourrions ajouter que ces structures relèvent plus du grignotage que du véritable repas qui se traduit, lui, par un côté plus nourrissant, même si le nombre de calories est le

---

<sup>50</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, *Op. cit.*, p. 90-91.

<sup>51</sup> DELAVIGNE Anne Elene, "Préface", in *Article de Anthropology of food*, 01 septembre 2003

même, voire plus important. Le craquant est dans l'inconscient collectif en termes de goût, de sensation, de consistance et de texture, signe de légèreté.

« Dans la vie courante, la texture des aliments est une donnée essentielle de leur appréciation. On choisit un fruit parfois en le palpant. La sonorité elle-même n'est pas absente quand un aliment vaut pour son craquant : salade, biscottes, biscuits, amuse-gueule, etc., ou quand un pain est choisi par une évaluation de sa cuisson grâce à une pression de la main ou de petits coups sur la croûte. »<sup>52</sup>

Les sens sont donc parfois trompeurs car la « bouffe de foire » offre à nos papilles des structures craquantes, croustillantes mais pas forcément légères. Pourtant, en réalité, c'est une façon de se détourner du gras et de tout ce qui s'y associe. C'est donc l'odeur du gras qui nous ramène à la réalité. Tandis que pour certains elle évoque une forme de liberté, une modernité, une jeunesse, comme nous l'avons déjà évoqué, pour d'autres, au contraire, cette odeur prégnante est associée à bon nombre de discours véhiculés par les médias et la presse sur les dangers pour la santé et le poids, car cette alimentation ne correspond pas à l'image des canons de beauté mais est plutôt associée à un discours culpabilisant.

C'est « la texture en bouche de la nourriture, craquante, feuilleté, etc., [qui] contribue au plaisir de l'émotion gustative. »<sup>53</sup>

### L'odorat

L'odorat est un des sens déclencheurs d'une envie, il suscite la faim ou la confirme ; l'odeur nous fait saliver ou, au contraire, l'odeur peut nous dégoûter. Pour apprécier ou non une odeur, il faut bien entendu prendre en compte son contexte.

L'odorat joue un rôle majeur dans la dégustation, participe à la prise de risque de son incorporation.

David Le Breton dans le chapitre « Sentir: le dénigrement occidental de l'occident »<sup>54</sup> met en avant que, dans nos sociétés, il s'agit avant tout de « neutraliser l'odeur ».

---

<sup>52</sup> LE BRETON, *Op. cit.*, p. 319.

<sup>53</sup> CORBEAU J-P, Article *Goûts et gourous !... Des dangers de la réflexivité gustative.*

<sup>54</sup> LE BRETON David, *Op. cit.*, p. 245.

Si « l'odorat est un sens fort de la discrimination »<sup>55</sup>, il existe cependant peu de vocabulaire olfactif dans nos sociétés. Il relève plutôt du jugement de valeur, d'une résonance morale, de l'écho d'un autre sens, l'évocation de quelque chose, d'une comparaison... mais l'odorat apparaît comme le sens quasi tabou, relégué à la honte, à la gêne... »<sup>56</sup>.

Parallèlement, il existe un véritable commerce de l'odeur, « Des exhalaisons judicieuses sont conçues pour inciter le consommateur à l'achat, par exemple une odeur d'arabica dans les allées d'un supermarché. »<sup>57</sup> En effet, nous avons tous déjà senti une bonne odeur de croissants chauds près d'une boulangerie même la plus industrielle ou encore certains commerçants ambulants n'hésitant pas à fabriquer des chichis, des pralinettes et des barbabapas sans client pour en attirer.

« La fabrique industrielle du monde est aujourd'hui une inlassable fabrique artificielle d'odeurs. Elle remplit une fonction de marketing, celle de rassurer le client et de l'inciter à revenir ou à consommer. Ces activités de production délibérée d'odeurs de synthèse jouent sur le fil du rasoir, elles doivent accorder les ambiances olfactives aux significations des objets. Sans jamais tourner le dos à leur dimension symbolique, sinon le client ne s'y retrouve pas (Holley, 216). »<sup>58</sup>

Il existe bel et bien un marketing olfactif jouant avec cette part de symbolique et d'imaginaire du consommateur ayant pour but d'orienter ses comportements. Nous sommes encore dans un paradoxe, cette fois-ci olfactif car il s'agit d'un côté de neutraliser les odeurs, d'aseptiser les espaces et d'un autre côté il faut ressentir et donc sentir des odeurs.

Il existe cependant les « vraies » odeurs, celles qui ne sont pas calculées, qui laissent certains lieux s'exprimer naturellement de manière olfactive et qui sollicitent de cette façon les mangeurs. L'odeur d'une viande en broche, des épices, du pain chaud, du café, qui oriente nos choix, suscitent en nous quelques faiblesses. « L'odeur est « l'âme » de la marchandise pour les imaginaires occidentaux »<sup>59</sup>.

---

<sup>55</sup> LE BRETON David, *Op. cit.*, p. 258.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 291.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 252.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 252-253.

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 253.

En France, contrairement aux USA, l'odeur donne de la vie : « Dans l'usage de leur appareil olfactif, dit Hall, les Américains sont culturellement des sous-développés. Le recours intensif aux désodorisants dans les lieux publics ou privés font des USA un pays olfactivement neutre et uniforme dont on cherche en vain un équilibre ailleurs. Cette fadeur contribue à la monotonie des espaces et prive notre vie quotidienne d'une source appréciable de richesse et de variété. »<sup>60</sup>

Certaines odeurs sont connotées et portent une valeur morale, voire un jugement de valeur. C'est le cas pour l'odeur du gras, reprenons les travaux de J-P Corbeau<sup>61</sup> où il distingue trois logiques :

1. Un désir de revanche sociale, d'exorcisme de la famine...
2. La peur du gras pour des raisons esthétiques et médicales...
3. La troisième logique, illustrant le triangle du manger, fait varier la façon de penser le gras selon la situation (ordinaire ou festive, travail ou loisirs, etc.) ou l'âge. Exemple des moins de 20 ans...

De manière générale, l'odeur de gras déclenche des réactions négatives dans la quasi-totalité des catégories sociales : « Nous saisissons encore mieux la symbolique de valorisation sociale se jouant autour de l'odeur puisque celle des restaurants d'entreprises est dépitée et critiquée avec une vigueur que l'on ne rencontre point chez les mêmes acteurs fréquentant des fast-food... L'odeur des fritures, des hamburgers s'inscrit alors dans une cuisine de foire, qui libère des contraintes, des codifications, exprimant sans doute une modernité, une jeunesse, certains disent même une régression. Symboliques récupérées par l'« américanisation » : l'odeur ne joue plus alors, dans l'espace public de la restauration, comme un marquage social dévalorisant à la condition que les vêtements (remparts, frontières avec la peau qui pourrait incorporer l'odeur) ne s'en imprègnent pas, que l'on ne l'entraîne pas avec soi, comme le prolétariat pouvait le faire au 19<sup>e</sup> siècle. »<sup>62</sup>

Philippe Cabin, dans une enquête menée dans le cadre du programme Aliment 2002 du ministère de l'agriculture sur les représentations du gras chez les consommateurs :

---

<sup>60</sup> LE BRETON, *Op. cit.*, p. 250, cite HALL, *la dimension cachée*, édition du seuil, 1971, p. 66.

<sup>61</sup> « Penser le gras » in *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, p. 89.

<sup>62</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*, p. 91.

« (Ce travail) met en évidence des croyances liées aux produits gras. La graisse végétale est mieux perçue que la graisse animale. Autre constat : l'odeur du gras déclenche des réactions négatives, et l'individu qui a connu une promotion sociale cherche à oublier ces odeurs associées au groupe populaire dont il est issu. Mais ce rejet se forme davantage sur la peur que le corps ou les vêtements puissent sentir le gras que sur un refus de l'odeur en elle-même. L'aspect extérieur a lui aussi des incidences directes sur la perception du gras : qu'il s'agisse du beurre ou des fromages, on n'aime pas qu'ils soient luisants. La brillance évoque la sueur. »<sup>63</sup>

Au travers de ces deux exemples, il apparaît que l'odeur peut être valorisée dans certains contextes de consommation mais à travers sa dimension symbolique, elle véhicule une image populaire d'où son rejet lorsque les vêtements et les cheveux par exemple, sentent le gras.

Pour étayer notre propos, il suffit de regarder dans le dictionnaire la racine et plus spécifiquement la famille du mot gras pour comprendre que le gras peut être associé à des termes comme *crasseux, crade, cradingue, etc.*

Si l'odeur du gras est souvent synonyme de friture, il est intéressant d'effectuer une petite parenthèse entre les différentes techniques de cuisson. Pour ce faire, intéressons-nous aux catégories du rôti et principalement du frit qui caractérise en partie la *bouffe de foire*. Pour cela, reprenons la théorie de Lévi-Strauss sur le triangle culinaire revisité par Jean-Pierre Poulain<sup>64</sup>.

La catégorie particulière du frit met en jeu les cinq sens évoqués tels que la vue : c'est une alimentation ouverte sur la rue, le toucher car elle se situe par son mode de consommation du côté de la nature ; elle est acceptée, voire valorisée en étant consommée avec les doigts. L'odeur particulière du gras comme nous l'avons déjà évoqué symbolise cette nourriture. L'ouïe est sollicitée, du craquant de ces mets à la cuisson très rapide et bruyante et enfin le goût tout particulier de ces mets qui s'accrochent très bien de sauces en tout genre.

---

<sup>63</sup> Les cahiers de l'anvie, p48-49, sciences humaines 42, août -septembre 1994.

<sup>64</sup> « Nature/culture : Lévi-Strauss revisité », in *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, p. 157-187.

La *bouffe de foire* peut prendre la forme de nombreux mets frits, principalement les frites, en barquette seule ou en accompagnement de nombreux sandwichs chauds (kebab, kefta, américain, merguez, etc.). Mais aussi des beignets salés à la viande, aux légumes, exotiques tels que les beignets indiens (pakora, etc.) aux pois chiches, que l'on retrouve dans les falafels (sandwichs végétariens turques) mais encore les bouchées asiatiques type nems, samossas, beignets de crevettes, de crabe, etc. N'oublions pas les marchands ambulants qui envahissent les rues du centre ville les week-ends en vendant des cornets de chichis, de churros et autres mets sucrés. Toutes ces nourritures du type friandises sont souvent arrosées de sauces variées : ketchup, blanche, mayonnaise, harissa et pour le sucré, confiture, chocolat, crème de marron par exemple ainsi que l'énorme pot de nutella qui trône devant le bac à huile.

Le rôti, mode de cuisson des nombreuses viandes qui caractérise la bouffe de foire, tels les poulets en broche et la viande de mouton ou de dinde pour le kebab qui tournent au chaud tout au long de la journée mais aussi les grillades assurent un statut particulier à ce type de nourriture. En effet, le rôti, les grillades, etc... sont selon Lévi Strauss une *exo-cuisine*, réservée aux personnes extérieures, celle qu'on offre à des étrangers, relevant d'une pratique publique, dont la charge incombe souvent aux hommes. Contrairement aux plats bouillis qui relèvent plus de la sphère intime.

Le passage de l'aliment du cru au cuit est une transformation culturelle, élaborée. En effet, une fois cuisiné, l'aliment passe de la nature à la culture, il est reconnu par le mangeur car le mangé lui-même est identifié.

Les deux modes de cuisson sont différents quant au moyen, le rôti est du côté de la nature tandis que le frit est du côté de la culture car ce dernier nécessite un récipient particulier pour sa cuisson dans la graisse. Le résultat est cependant identique car tous deux se situent du côté de la nature.

« Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante : elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif et peuvent se manger

avec la main », nous dit Brillat-Savarin (1824, 91). La friture n'altère pas la nature des aliments et de plus, la fourchette, objet culturel par excellence, est inutile pour les manger. »<sup>65</sup>

## Le goût

Le goût est un sens bien particulier car à lui seul, il mobilise tous les autres sens.

« Pour Matty Chiva, le goût désigne à la fois une sensation et un ensemble de propriétés. L'information gustative est simultanément traitée sur un plan cognitif –permettant d'identifier une saveur (salée, sucrée, acide, amère, umami/glutamate de sodium) et de reconnaître un aliment (lait, pain, chocolat, etc.)- et sur un plan hédoniste provoquant de façon immédiate un plaisir ou un déplaisir, exprimant une préférence alimentaire renforcée par la socialisation gustative ou consacrant l'apparition du dégoût. »<sup>66</sup>

Matty Chiva développe le rôle, les impressions et les sensations de chaque sens lors de l'incorporation d'un aliment, il y ajoute « la texture en bouche de la nourriture [qui] contribue au plaisir de l'émotion gustative » ainsi que la « sensation thermique éprouvée [qui] modifie la perception gustative ». Il nomme l'ensemble de ces phénomènes la *gustation*.

La *gustation* constitue le second sens que donne Matty Chiva et Jean-Pierre Corbeau du goût, elle « résulte d'une rencontre interactionnelle entre notre héritage biologique et notre héritage culturel. »<sup>67</sup>

Notre appartenance sociale et culturelle raconte une part de notre histoire qui peut expliquer en partie les émotions que nous ressentons. David Le Breton étaye notre propos :

---

<sup>65</sup> CORBEAU J-P, POULAIN J-P, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, p. 181- 182.

<sup>66</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*, Article *Goûts et gourous !...*

<sup>67</sup> *Ibid.*



« Le goût est le sens de la perception des saveurs mais il répond à une sensibilité particulière marquée par l'appartenance sociale et culturelle et par la manière dont l'individu singulier s'en accommode selon les événements propres de son histoire. »<sup>68</sup>

A cette définition du goût, il faut y ajouter le goût culturel appelé aussi le bon goût, le goût de l'excellence. Celui-ci caractérise le goût d'une catégorie qui domine symboliquement les autres, par une forme de distinction sociale, (en référence à Pierre Bourdieu) et de construction de hiérarchies pour permettre au sein du groupe une reconnaissance par « une stratégie d'invention de codes, en imposant un ordre référent pour la société et une réflexivité vis-à-vis de son alimentation. »<sup>69</sup>

« Parfois les saveurs et leur appréciation se subdivisent selon les différences de classe, de région, d'âge, voire même de sexe suivant les formes de socialisation des mangeurs. Selon le degré de conformité sociale, ces goûts s'imposent à l'ensemble du groupe ou laissent une marge à l'initiative individuelle. »<sup>70</sup>

Si nous nous attardons sur l'aspect polysémique du goût et de ses différents usages, nous distinguons aussi le *goût de* et le *goût pour*. Jean-Pierre Corbeau développe ces deux sens du goût en rapport avec la notion de l'*ethos* et au travers des définitions de la socialité et de la sociabilité. Il situe alors le « goût de » dans une « perspective centripète par rapport au mangeur ». De manière schématique, nous pouvons dire que le mangeur reproduit ; il s'agit alors plus d'un phénomène extérieur à l'individu. A l'inverse, le « goût pour » renvoie à un « mangeur-acteur », c'est-à-dire plus libre de ses choix, il devient alors producteur et se libère du poids du social.

Le goût est donc un sens complexe mais riche de significations, d'ailleurs l'industrie agroalimentaire a bien saisi l'enjeu majeur du pouvoir du goût et des goûts. Si nous sommes actuellement dans une société du goût standardisé, à l'inverse, celui-ci n'a jamais été aussi exacerbé. Les concepteurs sont en quête du goût vertigineux et à la recherche de sensations fortes dans l'émotion gustative.

---

<sup>68</sup> LE BRETON, *Op. cit.*, p. 331.

<sup>69</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*, Goûts et gourous !... Des dangers de la réflexivité gustative.

<sup>70</sup> LE BRETON, *Op. cit.*, p. 343.

Le goût neutre crée alors quelques inquiétudes. Le Breton dans son analyse sur le goût parle d'une nouvelle culture du goût. Il s'agit alors de produits souvent insipides dont il nous donne quelques exemples. Pour lui, l'inquiétude se situe du côté des générations actuelles et futures qui consomment des produits de type fast-food ou prêts à consommer.

« Les jeunes générations, surtout, rejoignent les habitudes alimentaires de leurs homologues américaines. Non sans délectation, créant ainsi une nouvelle culture du goût, elles consomment de préférence des produits témoignant de saveurs jouant sur des seuils gustatifs bas et standardisés. Elles désapprennent la subtilité du goût. « La moutarde, faible, n'a pas de goût ; la bière, presque sans alcool, a perdu toute sa saveur ; molles les épices, léger le café, à peine grillé, monotones les fruits et légumes, jusqu'à l'indifférencié. La nourriture, indiscernable, ne se distingue que sur l'étiquette, par le nom et par le prix. Le vin se change en lait, blanc. Rien ne pique ni ne blesse. L'Amérique mange mou », commente M. Serres (1985, 202). Saturés en graisses et en sucre, ces aliments comblent des attentes biologiques pour des jeunes non éduqués à différencier les goûts et à équilibrer leurs repas. Nombre d'observateurs craignent l'affaiblissement des myriades de nuances gustatives pour ces générations accoutumées aux *fast-foods* ou au prêt-à-manger. Le goût est donné plutôt par les sauces qui doivent « arracher », « piquer » (ketchup), et des boissons manifestant une forte saveur sucrée (Coca, soda, etc.). »<sup>71</sup>

Les sauces et autres goûts de synthèse, artificiels, colorants diversifient à leur manière le répertoire gustatif mais aussi l'appauvrissent. C'est alors le rapport au plaisir qui s'en trouve modifié. Rejoignons Jean-Pierre Corbeau lorsqu'il écrit : « Le plaisir gustatif passe par l'émotion instantanée, simple, exagérée, violente, éphémère. Tout ce qui ne serait pas ni très sucré, ni très salé, ni très épicé, tout ce qui ne « picote » pas, « n'arrache » pas, aura bien du mal à imposer sa subtilité ». <sup>72</sup>

L'émotion gustative doit être alors immédiate. Il y a comme une sorte d'accoutumance à ces aliments qui produisent de façon quasi instantanée une émotion, un plaisir. La subtilité se trouve reléguée au second plan, le surgoût des sauces, du sucré, du piquant est revendiqué et se transforme alors en sensations fortes et extrêmes que le mangeur a besoin de ressentir tout de suite et maintenant..

---

<sup>71</sup> LE BRETON D., Op.cit., p. 376-377.

<sup>72</sup> LE BRETON D., Op. cit, p. 377, cite Jean-Pierre Corbeau, 1996, p. 323.

L'élévation des seuils gustatifs pose alors la question de l'aliment nature : serait-il devenu trop fade et insipide pour se parer ainsi d'artifices ?

La manipulation du goût, le contrôle aromatique mais aussi nutritionnel, biochimique ne risquent-ils pas de transformer le mangeur en spectateur de son alimentation ? Toutes ces transformations sont traduites par David Le Breton quand il nous dit que : « Le repas devient dès lors un mécano chimique et non plus une cuisine au sens traditionnel. »<sup>73</sup>

Nous pouvons alors nous interroger sur la place de la *bouffe de foire* dans cette surenchère du goût. L'univers des sauces, des cuisines exotiques, des glaces aux mille parfums, de l'alimentation liquide jouant sur le manger et le boire tels que les smoothies, les milk-shakes entre autre jouent sur ce répertoire du goût exacerbé. Nous verrons tout au long de ce travail de recherche les différentes pistes qui s'offrent à nous dans cette perspective.

Si le mangeur apparaît quelque fois passif, il n'en demeure pas moins acteur de sa décision d'incorporation, voire « d'incorporation ». Le « goût jubilatoire » illustre bien cette alliance du « goût de » et du « goût pour » qui « s'imbriquent par des jeux dialectiques porteurs de plaisir »<sup>74</sup>.

Dans cette quête du goût et pour élargir de façon radicale l'offre alimentaire, les sciences et les techniques sont mobilisées. Il s'agit d'inventer « de nouvelles gammes de mets, de nouvelles préparations, associations, fusions, extractions de goûts, et même pour créer de nouvelles façons de manger et de nouveaux instruments pour percevoir d'autres goûts. »<sup>75</sup> La prospection de nouveaux goûts s'élabore alors sur le mode de la recherche scientifique, par l'étude des sensations et des émotions que les aliments produisent.

Avec François Ascher, nous pouvons évoquer rapidement le « fooding, mot français de food, nourriture, et de feeling, sensation. » Le fooding exprime une certaine évolution de la restauration de loisirs qui s'est notamment concrétisée par un guide original de restaurants parisiens classés selon leur type de fooding. L'émotion, la sensualité, la mobilisation des cinq sens deviennent des thèmes très porteurs y compris dans le secteur de l'agroalimentaire où la

---

<sup>73</sup> LE BRETON D., *Op. cit.*, p. 377.

<sup>74</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*, Article *Goûts et gourous !...*

<sup>75</sup> ASCHER François, *Le mangeur hypermoderne*, éditions Odile Jacob, Paris, 2005, p. 134.

marque elle-même doit évoquer une atmosphère. Les raisons de cet engouement pour la multisensorialité sont diverses... ».<sup>76</sup>

Il y a donc la recherche d'une alimentation riche en matière de goût, avec un statut particulier, selon les textures des produits : fluide, croustillante, craquante, molle et amère. Il s'agit de trouver, par un subtil mélange de saveurs, le produit miracle qui monopoliserait tous les sens. On pense alors aux boissons à bulles qui peuvent piquer mais aussi aux glaces, smoothies, milk-shakes et granités par exemples.

Il s'agit donc de créer de nouvelles textures par l'invention de nouveaux appareils, on touche alors au domaine de la technique par différentes « élaborations ».

« On peut citer la gélatine en même temps que son utilisation à froid ouvre de nouvelles possibilités ; les écumes chaudes, les nuages, les éponges, qui ont élargi le champ des « textures aérées » ; dans le « monde glacé », la poudre, les lamelles, le millefeuille glacés ouvrent des possibilités ; de nouvelles manières de travailler le caramel, le croquant, les pralines qui peuvent être utilisées avec de nouvelles gammes de produits ; de nouvelles pâtes et de nouveaux raviolis, des manières plus légères de paner. », les styles : emprunt à toutes les cultures gastronomiques de toutes les régions du monde, la vaisselle et les ustensiles pour manger, une importance spécifique est accordé à l'odorat, sollicite le « sixième sens » c-a-d., jouer sur l'émotion... »<sup>77</sup>.

Dans l'exploration des différentes textures et des sens monopolisés, intéressons-nous à l'alimentation liquide, voire semi-liquide, qui allie le boire et le manger. A l'intérieur de cette offre alimentaire, quelques distinctions sont nécessaires. Nous allons reprendre pour cela les travaux de Marie Le Four sur l'alimentation liquide.

Notons toutefois que l'offre alimentaire liquide s'est considérablement développée ces dernières années. Son succès tient au fait que les mangeurs ont été amenés à changer leur manière de consommer. Ces modifications liées principalement, comme nous l'avons déjà évoqué, au mode de vie urbain et aux activités professionnelles accrues au sein du couple, débouchent sur de nouvelles pratiques et situations de consommation. D'où l'émergence de

---

<sup>76</sup> ASCHER François, *Op. cit.*, p. 136.

<sup>77</sup> *Ibid.*

nouvelles symboliques liées au boire qui dépasse largement le cadre originel de boire pour s'hydrater, boire comme « lubrifiant social »<sup>78</sup>, etc.

Les nouveaux rythmes auxquels sont confrontés les mangeurs favorisent donc un certain nomadisme et la multiplication des prises alimentaires hors repas. La distribution commerciale l'a très bien compris d'où l'explosion de ces produits qui innovent autant sur le contenu que sur le contenant. Les discours se sont donc plaqués à cette nouvelle forme du boire et du manger en normalisant l'aliment liquide d'un point de vue diététique et esthétique. Ce manger / boire cumulé développe la productivité et permet de mieux gérer son temps.

Un nombre considérable de produits se transforme de solide en aliment liquide, tels que les gâteaux, les bonbons, les glaces, les boissons lactées, les produits de régime minceur et les boissons énergétiques. Le liquide est alors dans tous ses états : du gaz, à la crème, en passant par les bulles et la glace.

Cette pratique alimentaire relève-t-elle alors du manger, du boire ou des deux ? La question que se pose justement Jean-Pierre Corbeau est de déterminer si « le buveur d'aliments, est-il un néo-mangeur ? »<sup>79</sup> En effet, pour certains mangeurs que nous avons rencontrés, le liquide peut être associé à une forme de repas. Il s'agit alors de manger du liquide ou de boire du manger. Pour Marie Le Fourn, « L'acte de boire ou l'acte de manger est devenu un acte mixte »<sup>80</sup>.

L'auteur met en place une typologie selon différents points de vue.

« D'un point de vue réel : valeur de substitut de repas / moyen de gagner du temps.

D'un point de vue imaginaire : boire en fonction de l'âge / fonction de coupe faim.

D'un point de vue symbolique : avec valeur de purge ou d'ascétisme / en lien avec la tradition. »<sup>81</sup>

---

<sup>78</sup> LE FOURN Marie, *L'alimentation liquide : ses consommations, ses rituels de sociabilité et ses représentations imaginaires*, Université de Tours, sous la direction de Jean-Pierre Corbeau, décembre 2003.

<sup>79</sup> CORBEAU J-P, *Buveur d'aliments*, Dynamique des fluides, 9 octobre 2007.

<sup>80</sup> LE FOURN Marie, *Op. cit.*

<sup>81</sup> *Ibid.*

Ces nouveaux produits permettent au mangeur de satisfaire l'idéal corporel contemporain valorisant la légèreté, l'imaginaire d'efficacité individuelle et de rapidité.

D'un point de vue général, si nous reprenons les travaux de Marie Le Fourn, il se dégage plusieurs axes : ces fluides sont révélateurs de la tendance à l'individualisme, de la peur de vieillir et de la recherche d'une éternelle jeunesse mais aussi au manger « sans efforts », comme régression et transgression, valeur de réassurance (imaginaire d'efficacité et de rapidité). On touche alors à la prise de risque, au ludique et à différents signifiants.

Nous allons rencontrer ces nourritures liquides dans les trois parties à développer ultérieurement et souligner la signification que leur accordent les mangeurs et les pratiques alimentaires qui en découlent.

Il peut être développé aussi une répartition des sexes dans ces formes d'alimentation, qui peut apparaître au premier regard un peu basique et stéréotypée mais qui semble néanmoins se vérifier.

Pour la femme, l'alimentation liquide relèverait davantage du substitut de repas tandis que, pour l'homme, le recours à l'alimentation liquide se traduirait davantage par la consommation de boissons énergisantes.

Nous verrons chez les étudiants, chez les actifs ou encore chez les touristes si ces rituels du boire entraînent ou non des nouveaux liens. Nous pouvons poser d'ores et déjà qu'il existe deux paradigmes du boire : la rencontre avec l'autre et la rencontre avec soi ou la métamorphose d'un soi collectif.

L'aliment liquide envisagé sous l'angle des sociabilités pourrait alors se traduire « comme un processus d'évitement de l'autre ? Ou comment se rencontrer soi ou se reconstruire »<sup>82</sup>.

Il convient maintenant de poser un appareil conceptuel général en lien avec notre alimentation étudiée. Pour cela, nous nous référons à différents auteurs.

---

<sup>82</sup> LE FOURN Marie, *Op. cit.*

## CHAPITRE 2 : REFERENCES SOCIOLOGIQUES CHOISIES ET METHODE.

### 1. Les références sociologiques.

#### 1.1. Modernité alimentaire et gastro-anomie.

Nous qualifions ce type de nourriture comme moderne, modernité alimentaire qui fait débat comme nous allons le voir. Précisons que le terme de « moderne » sera entendu tel qu'il a été défini par Jean-Pierre Poulain.

« Précisons d'emblée que nous entendons le terme de moderne au sens le plus courant, c'est-à-dire dans le sens de contemporain, sans faire référence au débat – très intense outre-Atlantique – entre chercheurs sur les relations entre modernité et postmodernité. Dans ce débat, la modernité renvoie à des sociétés où la rationalité domine les décisions des acteurs sociaux, la postmodernité s'appliquant quant à elle à des sociétés où le relativisme culturel est accepté comme un principe central. Notre objectif ici n'est pas de nous positionner dans cette problématique. Nous n'utiliserons pas non plus – même si nous évoquerons l'histoire de notre alimentation – le terme de moderne au sens que lui donnent les historiens lorsqu'ils parlent d'*histoire moderne*, celle qui s'intéresse aux trois siècles dits classiques, de la Renaissance à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. *Moderne* est donc pris au sens premier du terme, *qui appartient au temps présent*, et renvoie à la fois aux mangeurs actuels et à l'état d'organisation de la filière aujourd'hui. »<sup>83</sup>

C'est à partir de 1979 que Claude Fischler reprend les travaux de chercheurs américains récents et se fait l'écho de la thèse de la déstructuration et de l'américanisation de nos mœurs alimentaires, ce qui serait l'expression de la modernité alimentaire. Dans ce contexte, des années 70, le terme de malbouffe est créé par Stella et Joël de Rosnay qui prônent le retour à une alimentation saine.

Passé, présent, futur, le mangeur actuel compose à la fois avec l'histoire et son histoire pour gérer non plus l'angoisse du manque mais l'abondance alimentaire.

---

<sup>83</sup> POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Op. cit., p. 9.

Reprenons la thèse de la gastro-anomie et l'ambivalence de l'omnivore de Fischler : la gastro-anomie serait la conséquence de la modernité alimentaire caractérisée elle-même par trois phénomènes concomitants : une situation de surabondance alimentaire, la baisse des contrôles sociaux et la multiplication des discours sur l'alimentation.

Le mangeur oscille donc entre prise de conscience et crise de confiance ; dans cette pléthore alimentaire , il y a l'oubli de l'insécurité alimentaire mais dans cette liberté et cette sécurité nouvelle, il y a aussi les germes d'une angoisse et d'une insécurité nouvelle. Le mangeur se sent déraciné, il n'a plus aucun ancrage avec les produits alimentaires déjà façonnés, emballés. Il s'agit ici tout à la fois d'une perte d'identité pour l'aliment mais aussi du mangeur lui-même. On ne reconnaît pas l'aliment qu'on incorpore et on ne se reconnaît pas soi-même d'où les doutes sur sa propre identité. La crise des critères de choix, des codes et des valeurs, de la symbolique alimentaire, la désagrégation du commensalisme, nous ramènent tous à la notion d'anomie. Le mangeur est livré à lui-même : on passe de la gastro-nomie à la gastro-anomie.

« C'est dans la brèche de l'anomie que prolifèrent les pressions multiples et contradictoires qui s'exercent sur le mangeur moderne : publicité, mass médias, suggestions et prescriptions diverses, et surtout, de plus en plus, avertissements médicaux. La « liberté » anomique est aussi un tiraillement anxieux, et cette anxiété surdétermine à son tour les conduites alimentaires aberrantes. »<sup>84</sup>

C'est ce principe de décision individuelle qui pèse sur le mangeur, celui-ci à la charge de faire des choix mais surtout de faire le bon choix. Il est donc amené à composer avec des contraintes nouvelles, dans cette cacophonie alimentaire et dans la multiplication des discours car ce qui prime avant tout, c'est notre santé mais pas seulement comme nous l'avons évoqué, car de nombreuses crises se cristallisent autour de notre alimentation contemporaine, entre sécurité et insécurité alimentaire alors qu'aujourd'hui les normes d'hygiène n'ont jamais été aussi strictes. A cette abondance alimentaire s'ajoute des problèmes d'obésité d'où les prescriptions et les interdictions alimentaires qui se traduisent par une crise du régime, voire des régimes alimentaires.

---

<sup>84</sup> FISCHLER Claude, *l'Omnivore*, Paris, édition Odile Jacob, 1990, p. 206.



Le mangeur après avoir connu des pénuries alimentaires pendant des siècles est aujourd'hui confronté à une abondance dont il ne peut pas profiter. Le mangeur vit (mange) alors comme dans une « prison dorée » dans laquelle le plus gros risque, me semble-t-il, est la perte définitive du plaisir.

« Le mangeur aujourd'hui est partagé entre ce qu'il faut faire et ce qu'il fait réellement. C'est la distance entre les normes et les pratiques. Les premières regroupent les règles gastronomiques, régionales et familiales ainsi que le discours médical et diététique. Les secondes dépendent étroitement du cadre social et économique, avec ses contraintes matérielles et financières, la pression exercée par les emplois du temps, les trajets qui séparent le domicile du travail ou de l'école, le partage des rôles entre hommes et femmes, etc. Chaque jour et à chaque repas, le mangeur/consommateur doit faire des choix et gérer ce que C. Fischler appelle les « ambivalences de l'omnivore ». »<sup>85</sup> Revenons sur le débat de la déstructuration qui ne fait pas l'unanimité bien que celle-ci se soit généralisée.

« Désormais, la *modernité alimentaire* des français se lit sur le mode de la déstructuration : dé-concentration, dé-socialisation, dé-institutionnalisation, dé-implantation horaire, dé-ritualisation... (Herpin, 1988 ; Corbeau, 1992 ; Rivière, 1995). Au point que certains vulgarisateurs n'hésitent pas à parler de « système Dé ». « Cette décennie aura été marquée par ce que l'on pourrait appeler le « système dé », volonté générale de défaire les idées, les institutions et les structures héritées du passé et inadaptées au présent. » (Mermet, 1995-13)<sup>86</sup>.

Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban<sup>87</sup> contestent fermement cette thèse de la déstructuration. Les trois auteurs s'accordent à dire qu'il y a « sous-information et surinterprétation orientée des données disponibles » et qu'il s'agit avant tout de discréditer le repas traditionnel pour faire l'apologie du grignotage qui signifierait alors la « consommation extensive » et « l'alimentation continue » dont rêve l'industrie agroalimentaire ou du moins certaines de ses branches. »

---

<sup>85</sup> TRABICHET Catherine, Fast-food : repenser l'alimentation, in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

<sup>86</sup> POULAIN J-P, *Manger aujourd'hui*, *Op. cit.*, p. 12.

<sup>87</sup> « La théorie indigène de la modernité », in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (éd.), *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, éditions de la Maison des Sciences de l'homme/INRA éditions, 1993, p. 30-31.

Jean-Pierre Poulain émet deux constats : la modernité alimentaire et l'américanisation de notre alimentation sont deux notions présentées comme indistinctes et que l'on utilise de façon équivalente. A travers cette modernité, nous nous apercevons que les repas et plus précisément le modèle traditionnel des trois repas en est la cible principale.

« A l'annonce de la « McDonaldisation de la société toute entière » (l'expression vient du sociologue américain George Ritzer, 1983 et 1993) fait écho, en France, la crainte de la « fin des mangeurs » (Ariès, 1997). »<sup>88</sup>

Dans son ouvrage, Paul Ariès pour répondre au débat sur la modernité dresse un portrait du mangeur futur. Selon sa théorie, quelque peu dramatisée mais néanmoins vraie, le mangeur « subirait » une « déculturation », prélude à sa véritable « psychologisation » et biologisation à des fins commerciales. Paul Ariès dénonce le pouvoir et les stratégies utilisées des industries agroalimentaires qui entraîneraient une banalisation et une désacralisation de notre alimentation.

Ce débat vieux de presque 40 ans apparaît comme une fausse question car même si notre alimentation s'est plus modifiée ces dernières années que durant ce dernier siècle, nous ne pouvons pas parler de véritables bouleversements. Il y a et il y aura encore des changements qui s'inscrivent dans une continuité et non dans une rupture. De nombreux facteurs tels que les conditions et les horaires de travail ou bien encore des enjeux comme la santé et la médicalisation de notre alimentation par exemple sont amenés encore à modifier nos comportements alimentaires.

Il s'agit alors plus d'une adaptation de la part du mangeur que d'une déstructuration. Le mangeur devient alors pluriel.

François Ascher parle d'une troisième modernité alimentaire, c'est-à-dire une hypermodernité caractérisée par « une modernité plus radicale encore, et une modernité à n dimensions »<sup>89</sup>.

---

<sup>88</sup> POULAIN J-P, *Manger aujourd'hui*, Op. cit., p. 12.

<sup>89</sup> ASCHER F., Op. cit., p. 242.

## 1.2. Mondialisation et massification.

A partir de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, l'homme connaît une révolution alimentaire avec l'arrivée de nouveaux produits et une abondance de nourriture conséquence du développement des différentes techniques de conservation, de conditionnement mais aussi de transport à l'intérieur et à l'extérieur du pays. (Importation et exportation)

Les facteurs de cette diversité alimentaire sont nombreux et expliquent la mondialisation de l'alimentation que connaît l'homme aujourd'hui. A partir des années 50, celle-ci ne cesse de s'accroître et de s'amplifier tant par l'urbanisation que par le brassage des populations qui favorisent les échanges de produits mais aussi par diverses techniques. Les migrations ainsi que le développement du tourisme international permettent cette mondialisation. On utilise le terme d'internationalisation.

A partir des années 60, la naissance des supermarchés permet au mangeur d'accéder à des produits jusqu'ici réservés aux catégories sociales privilégiées ainsi qu'à des produits prêts à consommer. Les commerces de restauration aussi se développent ainsi que les commerces de livraison ; la modernité s'invite alors à domicile. Les divers appareils ménagers tels que les fours à micro-ondes, les congélateurs permettent au consommateur d'avoir recours à des produits surgelés, faciles à décongeler et à préparer.

Le monde s'urbanise, s'industrialise, se modernise et par conséquent le mangeur s'adapte à ces changements, à ces mutations. Cette nouvelle diversité qui révolutionne l'alimentation et par conséquent la manière de se nourrir, pose néanmoins quelques problèmes. En effet, après avoir subi des périodes de restriction et de pénurie suite aux guerres, le mangeur se retrouve confronté à l'abondance et à des produits de plus en plus nombreux. En effet, les produits se standardisent, cette diversification s'accompagne d'une homogénéisation des produits et des saveurs.

Sous l'effet de la production de masse, un double mouvement prend naissance : certaines variétés de produits disparaissent au profit d'autres. Les produits sont transformés, calibrés, disponibles tout au long de l'année, cette abondance s'accompagne d'angoisses de la part du mangeur, il semble en rupture avec son milieu. Ces aliments disponibles arasent le

temps productif, il passe d'un temps cyclique à un temps linéaire : on ne distingue plus les aliments en fonction des saisons, entre la fête et le quotidien, le mangeur n'a plus aucun lien avec l'aliment, il s'interroge alors sur sa propre identité et met en doute ses propres valeurs.

En réponse à la mondialisation et à la menace des traditions, le local devient un symbole de résistance identitaire. La mondialisation se situe alors entre modernité et tradition : lorsque le mondial effraie, le local rassure. Nous assistons alors à la montée des particularismes locaux, qui se traduit par la défense d'un patrimoine culinaire, les produits du terroir sont mis à l'honneur, deviennent un lieu de cristallisation de toutes les angoisses et de toutes les menaces. Les produits alimentaires sont malmenés par l'industrialisation, le terroir devient un nouvel axe de valorisation, on utilise alors le terme de patrimonialisation de l'alimentation.

Pour théoriser en quelque sorte la mondialisation et la massification de l'alimentation et ses effets, nous allons nous appuyer sur les travaux de Mennel.

En effet, l'auteur nous donne une « interprétation des tendances modernes de la cuisine et de la table à la lumière des théories de la « culture de masse »<sup>90</sup>. »

Sur la critique de la société de consommation, deux lectures sont possibles. La première vient « des critiques conservateurs et « aristocratiques ». Pour eux, « la menace vient d'en bas, le pouvoir grandissant des masses écrase l'élite créatrice ».

La seconde, « pour les critiques de gauche, les menaces qui pèsent sur la qualité de la culture contemporaine viennent d'en haut, non d'en bas. C'est « l'industrie de la culture » propre au capitalisme qui est coupable »<sup>91</sup>.

Pour Mennel, ces deux lectures n'étant pas satisfaisantes, il se réfère alors aux travaux de Théodor Adorno qui « a décrit deux effets négatifs de l'industrie de la culture sur la vie musicale : une forme de « fétichisme » et la « régression » de l'écoute. » Stephen Mennel reprend ces deux phénomènes qu'il adapte au domaine de l'alimentation. Le fétichisme se traduit alors par une standardisation d'un répertoire limité de plats, Mennel nous en donne d'ailleurs quelques exemples.

---

<sup>90</sup> MENNEL Stephen, *Français et anglais à table du moyen âge à nos jours*, édition Flammarion, Paris, 1987, p. 454.

<sup>91</sup> *Ibid.*

Notre auteur reste cependant nuancé sur les effets que sont le fétichisme et la régression sur la cuisine contemporaine. En effet, selon lui, se dessine un mouvement indissociable, la tendance à une variété accrue et une abondance de nourriture dont les mangeurs profitent et une évidente homogénéisation des goûts. « Une tendance et non deux, en dépit de leur apparente contradiction : la diminution des contrastes et l'augmentation de la variété ne sont que les deux facettes d'un même processus... »<sup>92</sup> En deux mots, « les contrastes s'estompent et la variété s'accroît... ».

Jean-Pierre Poulain évoque, quant à lui, le phénomène des « best-of » que l'on retrouve dans l'alimentation quotidienne et les restaurants d'entreprise mais aussi chez le géant Mac Donald's.

Il considère le fast-food comme l'exemple type de régression alimentaire. « Régression des goûts avec un petit nombre d'aliments plus ou moins gadgétisés, quelques produits fétiches et régression dans les manières de table, avec l'abandon des couverts, couteaux et fourchettes. Dans les sociétés occidentales, manger avec les doigts, sans assiette, apparaît au regard du « processus de civilisation » d'Elias comme un véritable retour en arrière. Cette infantilisation du goût pourrait également correspondre à la baisse de consommation des produits traditionnellement masculins, notamment les abats et les charcuteries, et au succès parallèle des produits laitiers ultra frais (yaourts et desserts lactés) repérés comme féminins ou infantiles... ».<sup>93</sup>

Claude Fischler pointe du doigt l'industrialisation de l'alimentation et le développement de la grande distribution qui ouvrent selon lui l'ère de la consommation de masse, ce qui a pour conséquence une évidente homogénéisation mais aussi une diversification des produits consommés. « En outre, dans le supermarché planétaire qu'ils contribuent à installer, les colosses de l'agro-alimentaire eux-mêmes doivent tenir compte de certaines particularités locales lorsqu'ils cherchent à imposer leurs produits universels. »<sup>94</sup>

---

<sup>92</sup> MENNEL Stephen, *Français et anglais à table du moyen âge à nos jours*, *Op. cit.*, p. 460.

<sup>93</sup> TIBERE L. et POULAIN J-P., « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire », in *Bastidiana, Cuisine, alimentation et métissage*, p. 228.

<sup>94</sup> FISCHLER C., *Op. cit.*, p. 189.

Il reprend alors la théorie d'Edgar Morin sur la culture de masse au sujet de l'industrie culturelle développée dans *l'Esprit du Temps*. Là encore, il y a un même processus avec un côté pile et un côté face, indissociable. En effet, l'industrie agroalimentaire produit « une sorte de mosaïque syncrétique universelle » en réduisant les différences et les particularités locales et, dans un même temps, en les diffusant au quatre coins du monde.

La mondialisation ouvre la voie aux produits exotiques et aux différentes formes de métissage que nous allons étudier.

Jean-Pierre Poulain postule que « la mondialisation des marchés génère un triple mouvement : disparition de certains particularismes, émergence de nouvelles formes alimentaires résultant de processus de métissage et diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires créant ainsi un espace alimentaire transculturel ; trois mécanismes qui ne doivent pas seulement être lus comme destructeurs des cultures alimentaires mais qui participent à leur recompositions »<sup>95</sup>.

Nous envisageons donc la mondialisation non pas comme la destruction d'un modèle alimentaire mais plus comme l'émergence de plusieurs formes (alimentaires). La mondialisation et la massification de l'alimentation sont le fruit de nouvelles représentations et de nouveaux comportements qui sont intéressants pour mieux saisir le mangeur.

### 1.3. L'exotisme.

Qu'est-ce que l'exotisme ? Tout d'abord, il apparaît difficile de donner une définition précise d'une notion aussi vaste, voire problématique. Nous nous appuyerons principalement sur l'ouvrage de Faustine Régnier « l'exotisme culinaire ». L'objet de son ouvrage est l'analyse de la représentation de l'autre à travers l'exotisme culinaire.

L'utilisation du mot exotisme apparaît en 1845, en français et pourtant depuis l'antiquité les européens employaient dans leur alimentation des produits exotiques, c'est-à-dire, rapportés de contrées lointaines, selon une définition courante. Au départ, ce sont des

---

<sup>95</sup> POULAIN J-P, *Sociologies de l'alimentation*, Presses Universitaires de France, Paris, 2002, p. 31.

aliments de luxe du fait de leur prix élevé, leur rareté tenant aux problèmes de conservation et de transport.

Si l'on utilise la définition la plus simple en se référant à l'ouvrage cité précédemment « est exotique ce qui ne provient pas du pays de référence »<sup>96</sup>. Il s'agit aussi d'un effet de mode car les cuisines exotiques ne s'imposent vraiment que dans les dernières décennies du 20<sup>ème</sup> siècle. A partir des années 60, il y a réellement une recherche de nouveauté dont le recours à l'étranger est l'un des éléments marquants sur le plan gastronomique.

Il est important de s'intéresser aux différents facteurs qui ont permis à l'exotisme de se diffuser dans toutes les régions et surtout dans toutes les classes de la société.

L'histoire de l'exotisme culinaire s'inscrit alors entre adoption et diffusion des cuisines exotiques. La vogue de l'exotisme culinaire est mesurable au moyen de différents paramètres : historiques, politiques, économiques et culturels.

Selon Faustine Régnier, l'exotisme se caractérise selon trois schémas possibles :

« L'exotisme renvoie à la recomposition de pratiques culinaires étrangères, par leur réduction au plus typique, par leur reconstruction autour de l'emploi d'un produit exotique ou par leur élaboration autour d'un type de plat singulier »<sup>97</sup>.

Concernant les facteurs de diffusion les plus importants, trois domaines sont à prendre en considération : la colonisation, l'immigration ainsi que le tourisme.

Mais, et surtout, « l'industrie agroalimentaire, grâce au progrès de la conservation et à ceux de la commercialisation des produits, a également joué un rôle dans la diffusion de l'exotisme culinaire au 20<sup>e</sup> siècle. »<sup>98</sup> Les grandes surfaces sont donc à l'origine d'une diversité accrue de la consommation, et surtout de la démocratisation (fruits et produits exotiques). Les médias et la publicité ont joué également un large rôle dans la diffusion des produits exotiques et des différentes cuisines étrangères.

---

<sup>96</sup> REGNIER Faustine, *L'exotisme culinaire, Essai sur les saveurs des autres*, Presses Universitaires de France, Paris, 2004, p. 30.

<sup>97</sup> *Ibid.*, p. 17.

<sup>98</sup> *Ibid.*, p. 48.

De plus la diffusion par les restaurants étrangers et en particulier par les petits établissements populaires ont permis une réelle connaissance de l'exotisme à proprement dit et surtout ont autorisé à toutes les catégories sociales d'y accéder.

Les consommateurs ont pu ainsi développer un goût plus sûr pour les cuisines et les produits exotiques, ainsi qu'un accueil plus enthousiaste à d'autres saveurs.

Pour la restauration hors domicile, le nombre de restaurants s'est accru ainsi que celui des petits restaurants populaires, d'où une universalisation de la restauration rapide, le succès de Mac Donald's, de la pizza « italienne ou américaine » et les plats asiatiques, indiens, mexicains et autres.

Depuis quelques décennies, nous assistons donc à la démocratisation de l'exotisme par les produits issus de l'industrie agroalimentaire mais aussi par la quantité de petits restaurants qui nous ouvrent à des saveurs exotiques non connus du goût français.

Intéressons nous au versant positif de l'exotisme. En effet, celui-ci a su s'imposer car il a permis au mangeur de renouveler et de varier son répertoire culinaire, « par l'exotisme – c'est là un topos du genre – il s'agit de varier la cuisine de tous les jours, de lutter contre l'ennui, de renouveler la tradition »<sup>99</sup>.

La curiosité ainsi que la recherche de nouveauté, que l'on nomme la néophilie, permet au mangeur de se laisser séduire par des mets et des cuisines exotiques ; en acceptant de plus la différence de l'autre par sa cuisine, le mangeur embrasse toute une culture qui peut mener à la découverte.

L'exotisme culinaire semble impliquer « la reconnaissance d'une différence » et « la valence positive » peut mener à la découverte de l'autre. « Par sa différence, il se situe à l'opposé du monde quotidien et familier et il permet le voyage le temps d'un repas. »<sup>100</sup>

---

<sup>99</sup> REGNIER F., *Op. cit.*, p. 203.

<sup>100</sup> *Ibid.*, p. 17.



« La curiosité, la recherche du nouveau, le désir de variété et surtout la séduction de la différence poussent le mangeur à aller au-delà de la crainte de l'inconnu et de la recherche du familier. »<sup>101</sup>

Mais « En quelques décennies, la consommation des nourritures étrangères s'est amplifiée. La mondialisation, représentée principalement par les réseaux de production et de commercialisation, s'est avérée être un agent actif de la démocratisation des saveurs. En proposant des comestibles de diverses provenances, elle a étendu le répertoire des aliments disponibles dans chaque population. En revanche, les procédés de fabrication industrielle, l'introduction de conservateurs, de colorants, d'agents de sapidité et autres, a transformé le goût des mets. Ces derniers ne ressemblent plus à la formule dont ils portent le nom, et celui qui les mange, où qu'il se trouve dans le monde, a une connaissance faussée de la cuisine originelle. Or ce n'est pas seulement l'authenticité du plat qui est en cause, mais l'ensemble du regard porté sur la nourriture des autres. »<sup>102</sup>

Cette citation résume bien le problème de la banalisation de l'exotisme et par là-même de la culture qui s'y rattache. En effet, n'avons-nous pas une idée faussée de cet exotisme mis en boîte, adapté, non-conforme à l'original ?

Faustine Régnier précise que « l'exotisme serait un « faux contact » avec autrui, ou encore une « rencontre manquée » avec l'altérité »<sup>103</sup>.

L'industrie alimentaire a diffusé et démocratisé les saveurs étrangères mais à quel prix ? Ne s'agit-il pas d'une pâle copie, ne joue-t-elle pas plus sur le pouvoir évocateur, sur la dimension fantasmagorique en oubliant le principal : le goût ? L'exotisme serait alors vulgarisé, relégué au plus typique et finalement à une alimentation folklorisée.

Les pratiques culinaires sont le domaine privilégié d'expression de l'identité. Elles permettent de cerner les représentations des mangeurs et de révéler la manière dont ceux-ci perçoivent les cuisines étrangères et par là-même toute la culture culinaire du pays concerné.

---

<sup>101</sup> REGNIER F., *Op. cit.*, p. 137.

<sup>102</sup> D'ALMEIDA-TOPOR Hélène, *Le goût de l'étranger, Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du 18<sup>e</sup> siècle*, Armand Colin, Paris, 2006, p. 249.

<sup>103</sup> REGNIER Faustine, *Op. cit.*, p. 142.

Il s'agit ici alors de s'intéresser, par la consommation de la bouffe de foire, à la façon dont les mangeurs et plus particulièrement les vendeurs se représentent « l'exotisme ».

Pour illustrer notre propos, nous allons nous référer à une enquête antérieure à ce travail mais néanmoins complémentaire pour montrer que l'exotisme que nous appréhendons ici par un aliment comme le kebab était il y a encore quelques années synonymes d'exotisme est aujourd'hui relégué à un sandwich banal proche du cliché alimentaire.

« Y'en a tellement maintenant dès qu'ils ont un petit local, ç y est ils font du kebab. La valeur du kebab a chuté maintenant c'est devenu quelque chose pas mesquin, c'est vrai que c'est un très bon rapport qualité prix, c'est un truc très bien mais les gens pensent (silence). L'autre jour, j'ai entendu un mec dans un café, il m'a dit : « oh j'ai commencé la semaine avec un kebab, je suis parti pour manger des kebabs pour toute la semaine ». Je crois que c'est devenu la bouffe du pauvre, la sale bouffe tu vois, oh j'ai que trois euros, je vais manger un kebab ! C'est dommage alors que vraiment si on va en Turquie, c'est bon. » Commerce L'Istanbul.

Cet exemple montre de manière significative que le kebab a effectivement perdu de sa valeur et pire encore son côté exotique. Les commerces de sandwichs orientaux sont en général nombreux dans les villes comme dans notre enquête.

Ce produit relève de l'usage courant, il en devient commun et n'a donc plus trop la côte. L'exotisme doit donc sans cesse se renouveler d'où les nombreuses variantes de kebab, on l'accommode à toutes les sauces, à toutes les viandes et à tous les types de pains.

« Moi, je dis toujours le kebab, on dit toujours intégration, on utilise des grands mots, on se mélange un peu les pinceaux avec tout ça. Intégration, assimilation, on ne sait plus très bien qui est quoi, que quoi faire et que quoi penser mais c'est dans les détails du quotidien quand on sait qu'est-ce qui est à l'origine de quelque chose et le vrai parce que moi en fait, ce que je fais j'appelle ça kebab mais c'est vrai que je l'ai intégré à ma manière. » Snack Charles 7.

Si les petits commerces ont démocratisé certains mets exotiques, ils ont aussi métissé ces formes d'alimentation qui, nous le verrons, peuvent être créateurs de diversité ou vécu comme pour certains comme une atteinte à l'identité.

#### 1.4. L'incorporation.

Manger est avant tout et surtout une nécessité biologique, mais au-delà du besoin, il s'agit de donner du sens à notre alimentation. Comme le disait Saadi Lalhoul, « nos comportements alimentaires sont induits par la valeur symbolique des aliments »<sup>104</sup>.

Au départ le terme de pénétration était utilisé. Ensuite, avec les travaux et les expériences de Rozin puis ceux de Claude Fischler, on utilise le terme « d'incorporation ». C'est le « paradoxe de l'omnivore » et cette oscillation entre néophobie et néophilie nous permet de mieux comprendre ce « principe d'incorporation » et les enjeux qui sous-tendent cette action. C'est cette double contrainte, entre tendance à la prudence et tendance à l'exploration, qui génère chez le mangeur une anxiété.

En incorporant un aliment solide ou liquide, nous lui faisons franchir « la frontière entre le monde et notre corps, le dehors et le dedans ».<sup>105</sup>

L'incorporation s'établit autant sur le plan réel que sur le plan imaginaire. Dans les deux cas, cela peut se traduire par la phrase « nous devenons ce que nous mangeons ». Le mangeur incorpore les propriétés de l'aliment au sens biologique par les nutriments, l'énergie et au sens imaginaire par la représentation qu'il se fait de l'aliment. (La magie et les croyances)

Pour permettre au mangeur de résoudre partiellement l'ambivalence de l'omnivore, l'alimentation est soumise à des normes et à des règles qui reposent sur des classifications, propres à chaque culture. Lévi-Strauss nous dit que la nourriture ne doit pas seulement être « bonne à manger » mais aussi « bonne à penser ». Pour ce faire, l'homme a besoin de classer, trier, ordonner les aliments pour lui permettre ainsi de les identifier et de s'identifier (par les

---

<sup>104</sup> LALHOUL Saadi, *Penser manger*, édition Presses Universitaires de France, Paris, 1998.

<sup>105</sup> FISCHLER C., *Op. Cit.*, p. 66.

pratiques et les représentations) à l'intérieur d'un groupe, d'une culture qui « situe l'ensemble par rapport à l'univers ».<sup>106</sup>

Beardsworth repère trois ambivalences liées à ces formes d'anxiété qui sont l'ambivalence plaisir-déplaisir régulée par la cuisine, l'ambivalence santé-maladie gérée par des règles « diététiques » et l'ambivalence vie-mort qui est régulée par une acceptation morale de la mise à mort des animaux. (Poulain, p140).

Lorsqu'il y a incorporation d'un aliment, cela peut aussi se traduire par la crainte et la peur de « l'incorporation du mauvais objet » mais aussi par le dégoût de celui-ci. Le rejet est alors fondé sur l'idée que se fait le mangeur de l'aliment, relevant d'un dispositif de protection qui peut être d'ordre biologique, sensoriel et comportemental mais aussi rattaché à l'univers des représentations que l'on nomme la dimension idéelle.

« On peut mettre en évidence l'existence d'une opération cognitive qui consiste pour le mangeur à vérifier si l'aliment potentiel « colle » par rapport aux catégories culturelles et aux règles culinaires de référence. »<sup>107</sup>

Le mangeur se réfère donc de manière systématique et implicite à ce système classificatoire, propre à sa culture, ce qui lui permet d'ordonner l'individuel au collectif, son monde psychologique à la réalité, le naturel au culturel. D'ailleurs, la cuisine symbolise ce passage de la nature à la culture, l'aliment subit les transformations nécessaires pour être intégré dans ce système culturel de classification. La cuisine régule en partie l'anxiété de l'incorporation car elle a une fonction identificatrice, elle permet aussi selon Claude Fischler de concilier « l'innovation et le conservatisme » et de rendre plus vivable le paradoxe de l'omnivore.

Lors de l'acte d'incorporation, le mangeur se réfère à un système composé de normes et de valeurs, l'aliment est alors identifié comme mangeable ou immangeable, consommable ou inconsommable. En ce qui concerne la cuisine, l'incorporation est alors moins « risquée »

---

<sup>106</sup> FISCHLER C., *Op. Cit.*, p. 69.

<sup>107</sup> *Ibid.*, p. 76.

car la transformation de l'aliment brut en aliment cuisiné implique que celui-ci s'est plié aux règles conventionnelles, culturelles et sociales pratiquées par le mangeur.

Mais ouvrons nos perspectives qui jusque là enferment quelque peu le mangeur dans un système rigide. Il y a certes la dimension nutritionnelle irrévocable mais l'acte d'incorporation ne se réduit pas à une construction identitaire ou à modifier notre identité.

Manger est aussi une source de plaisirs, « plaisir d'affirmer un lien social (à travers une filiation ou dans l'ici et maintenant d'un partage), plaisir de signifier sa distinction. ».<sup>108</sup>

N'oublions pas également l'acte d'incorporation comme prise de risques qui peut être négative par l'empoisonnement symbolique ou réel mais aussi positive par le dépassement de ses propres peurs et vécue alors comme une sorte de victoire.

Incorporer un aliment, c'est aussi le remettre dans son contexte en se rappelant des souvenirs de l'enfance, des moments festifs et des personnes proches. Toutes ces évocations sont alors rattachées à un temps, à un espace, à une personne et elles peuvent être pour le mangeur sécurisantes ou non.

L'aliment seul n'a pas de mémoire et même si l'alimentation aujourd'hui est relayée par la science et les techniques, il n'en reste pas moins difficile de saisir cette logique « irrationnelle » que sont les croyances et la pensée magique.

L'acte alimentaire est d'une grande complexité d'où la difficulté de saisir la logique et la construction d'une décision alimentaire. Nous nous inscrivons dans la conception sociologique de Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, c'est-à-dire que le mangeur est déterminé socialement, culturellement et de manière biologique bien entendu, mais qu'il est aussi en partie libre de par son histoire, sa personnalité qui donne toute l'originalité à sa décision.

Ces décisions font appel à des formes de rationalité très différentes : rationalité en finalité, rationalité en valeur et pensée magique. Ces trois formes peuvent être mobilisées en

---

<sup>108</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation*, *Op. cit.*, p. 85.

même temps dans le choix d'un produit, ce qui explique la pluralité de « paramètres » qui interviennent de manière implicite dans la construction et la logique de prise de décision.

Les aliments sont porteurs de sens mais le contexte de consommation est tout aussi important car c'est parfois l'aliment en situation, avec un ou plusieurs mangeurs, qui permet à l'aliment de prendre tout son sens.

« La nature de l'occasion, la qualité et le nombre de convives, le type de rituel entourant la consommation constituent autant d'éléments à la fois nécessaires, signifiants et significatifs. Les aliments s'agrègent eux-mêmes en repas ou occasions de consommation qui, à leur tour, permettent de structurer les situations et le temps... »<sup>109</sup>.

L'incorporation est donc un acte qui mobilise les facteurs culturels, sociaux et biologiques inhérents à chaque individu (Bourdieu et le goût de nécessité) mais c'est aussi le lieu, le moment, les personnes qui encadrent la décision et l'incorporation.

Le mangeur est pluriel, avec une logique où rien n'est irrationnel. Il laisse une place au hasard, à l'envie, à la rencontre, un espace de liberté qui peut se traduire par des petits « bricolages » bien à lui.

En parallèle à la notion « traditionnelle » d'incorporation, Jean-Pierre Corbeau propose donc une autre forme de « transsubstantiation » qu'il nomme « l'incorporation ». « Simplement, nous proposons l'invention d'une autre forme dans lequel un acteur social serait un décideur plus individualisé de son propre comportement. »<sup>110</sup>

Il distingue deux formes d'incorporation, une plus subie par le mangeur, plus réflexive, l'autre plus active. Le mangeur prend part à l'incorporation par son action. Le mangeur prend plaisir du fait de son action mais aussi en reléguant tout le système de normes qui lui dit quoi manger, quand, comment et avec qui.

« Ces deux formes « d'incorporation » s'inscrivent dans le contexte contemporain marqué par l'exacerbation de l'individualisme favorisant l'émergence d'une réflexivité. Et

---

<sup>109</sup> FISCHLER C., *Op. cit.*, p. 80.

<sup>110</sup> CORBEAU J-P, Article *Casser la croûte !... Pour une « incorporation » jubilatoire.*

nous postulons avec Danilo Martucelli que celle-ci est induite par des dispositifs d'encadrements sociaux demandant à l'individu de commenter son action dont il est rendu « responsable » puisque informé de ces conséquences ! »<sup>111</sup>

Nous développerons ces deux formes d'incorporation tout au long de cet écrit, car les mangeurs oscillent bien souvent entre réflexivité et goût jubilatoire, entre nécessité, obligation et recherche de plaisir. Les deux ne sont évidemment pas incompatibles mais cela nécessite de jongler entre les normes, les discours et les pratiques, ce qui explique en partie la discordance entre les pratiques déclarées et observées qui mettent alors en jeu tout un système de représentations individuelles et collectives.

Nous pouvons nous interroger sur la place de la *bouffe de foire* dans ce système classificatoire : entre modèle culturel et industriel, entre nourriture et cuisine, entre nouveauté et prise de risque.

Que ce soit sur le plan réel ou sur le plan symbolique, intéressons-nous de manière générale, à cette forme de restauration. En deux mots, quelle est l'image de cette forme d'alimentation qu'elle soit solide ou liquide, ou les deux à la fois ?

Nous verrons par la suite, de manière plus approfondie, à l'intérieur de chaque population étudiée les symboliques de la bouffe de foire, suivant la logique ou non-logique des mangeurs enquêtés.

Tout d'abord, d'un point de vue nutritionnel, la restauration rapide souffre d'une image anti-diététique. Elle est souvent associée à des produits gras, trop sucrés, même si l'offre s'est considérablement diversifiée et s'ouvre à des produits plus diététiques avec les salades, les produits fraîcheurs et autres liquides minceurs. Elle est souvent qualifiée de nourriture déséquilibrée, voire malsaine selon les interrogés.

Le principal défaut d'un point de vue nutritionnel que Françoise Michel évoque dans un article<sup>112</sup> est que cette nourriture, achetée dans différents points de vente tels que les snacks,

---

<sup>111</sup> CORBEAU J-P, Article *Casser la croûte !... Op. cit.*

<sup>112</sup> MICHEL, F., « Fast-food et consommateurs », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

les boulangeries et autres échoppes, échappe à toute obligation d'informer le mangeur sur la composition exacte et surtout sur la valeur nutritionnelle des aliments.

Les mangeurs expliquent en partie le recours à la consommation de cette nourriture par le côté pratique et rapide. C'est donc une réponse facile, adaptée à notre mode de vie urbain, qui correspond principalement le midi à un gain de temps et qui permet aussi de combler rapidement la sensation de faim.

Il n'en reste pas moins que la bouffe de foire est souvent assimilée à la malbouffe et que l'on consomme n'importe comment, associée ainsi à toutes les formes de grignotages.

D'un point de vue moral, la restauration hors foyer est critiquée du fait du manque de règles qui entourent l'acte alimentaire, c'est-à-dire le non respect des horaires, des positions, des manières de table ou disons plutôt « de tablettes »<sup>113</sup>. La critique tient aussi au fait de ne pas accorder un temps et un espace particulier à ce repas, cette prise alimentaire, ce grignotage...

D'un point de vue sanitaire, certains lieux, certains commerces sont montrés du doigt car pour certains enquêtés l'hygiène y est parfois douteuse.

D'un point de vue idéologique, certains aliments véhiculent d'autres symboliques, d'autres représentations. Prenons l'exemple du hamburger qui n'est pas associé à un simple sandwich. Il véhicule à lui seul toute la culture américaine ainsi qu'une certaine forme d'impérialisme. Lorsque la tradition est menacée, l'américanisation de l'alimentation revient en force, Mac Donald's est alors la cible des défenseurs de notre patrimoine alimentaire.

Ce rapide inventaire n'est certes pas exhaustif mais il permet de situer de manière large la place qu'occupe la bouffe de foire dans l'idéologie collective et négative. Nous verrons par la suite les nouvelles symboliques : par la nouveauté, les produits exotiques, la liberté, la performance, le côté ludique, le plaisir... bref le côté positif réel ou imaginaire. Le principe d'incorporation est la croyance en un mécanisme d'assimilation.

---

<sup>113</sup> CORBEAU J-P, « De la table aux tablettes », in *L'imaginaire de la table, Convivialité, commensalité et communication*, sous la direction de J-J Boutaud, l'Harmattan, coll. Communication, Paris, juillet 2004.



« Cette pénétration est en elle-même un métissage si l'on s'en tient au sens que Laplantine et Alexis Nouss donnent à ce mot. Manger devient alors un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation symbolique de soi et de l'autre. »<sup>114</sup>

### 1.5. Le métissage.

Nous avons vu que manger est un acte biologique et nécessaire dont dépend notre survie. Il est vrai qu'actuellement « la prise de risque, le jeu avec la mort, le pari dangereux » sont, pour nos sociétés occidentales riches, encadrés et à risque zéro. Pourtant, le mangeur continue d'avoir « peur » car manger est un acte intime.

L'incorporation fonde l'identité du mangeur dans sa rencontre avec les nourritures mais aussi dans sa rencontre avec l'autre car manger est aussi un acte de métissage.

Reprenons les cinq formes d'altérité de Jean-Pierre Corbeau qui « définit l'*autre* dans toute sa pluralité, mais aussi à imaginer des moyens de gérer cette frontière et cette rencontre, cet échange avec l'altérité. »<sup>115</sup>

1. l'autre peut-être l'aliment incorporé. Nous retrouvons cette forme dans de nombreuses situations alimentaires principalement liées au plaisir.
2. l'autre peut-être le *mana*, l'esprit de l'aliment ingurgité ou des éléments entrant dans sa composition. Nous pouvons rapprocher cet « esprit » des liquides et de ses différentes significations (énergie, efficacité, etc.).
3. l'autre peut-être le groupe qui a présidé à la production de cet aliment. Exemple des touristes qui achètent le produit directement au propriétaire.
4. l'autre peut-être celle ou celui qui l'a cuisiné et chargé d'affection. Exemple de l'étudiant qui ramène son panier la semaine cuisiné par sa mère.
5. l'autre peut-être celle ou celui avec qui l'on accepte le partage. Exemple du salarié qui préfère manger à l'extérieur plutôt que de partager son repas avec ses collègues au restaurant d'entreprise.

---

<sup>114</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, Op. cit.*, p. 106, cite Laplantine F. et Nouss Alexis, 1997.

<sup>115</sup> *Ibid.*, p. 107.

L'auteur écrit « Le rapport à l'altérité, sa découverte à travers le partage, l'incorporation de nourritures culturellement marquées, socialement différenciées, s'inscrit d'après nous dans cinq scénarios possibles. »<sup>116</sup>

1. Le premier scénario consiste à **nier le métissage**
2. Le second type de métissage ou du moins de résistance au métissage correspond au **refus**, exprimé par tel ou tel groupe, face à des saveurs, des mets ou des techniques (corporelles, culinaires ou relatives aux manières de table) qui surprennent et déplaisent.
3. Le troisième scénario, le **métissage imposé**...
4. Le **métissage désiré** est le quatrième scénario.
5. Le cinquième scénario, celui du **métissage non pensé**, obéit à des logiques identitaires...

Mettons à profit notre terrain pour colorer cette théorie du métissage et de ses formes qui oscillent entre refus et acceptation. Selon les commerçants interrogés les avis sont partagés quant au métissage alimentaire/culinaire. En effet, si certains pensent qu'il s'agit plutôt d'un brassage positif générateur de sens, d'autres à l'inverse y voient des aspects plus négatifs, voire carrément une lutte perdue d'avance, un renoncement pour la reconnaissance de leur culture.

« Le kebab c'est devenu comme le couscous on l'a assimilé, c'est quelque chose rentré dans les mœurs et puis on sait plus vraiment l'origine, le comment, le pourquoi. » Snack Charles 7.

« A Poitiers, c'est ratatouille kebab ! Le kebab est grec, turc, c'est pas arabe, les gens ils sont complètement perdus surtout en France. En Allemagne, y'a quatre millions de turcs, les allemands le savent mais en France, y'a plus de maghrébins que de turcs, ils croient que le kebab est arabe. Les gens quand ils viennent chez nous, ils nous demandent du thé à la menthe, ça existe pas le thé à la menthe en Turquie. Moi, je veux plus lutter. » L'Istanbul.

L'exemple du commerce Vietnamien est aussi très significatif lorsque celui-ci tient à ce que l'on distingue la cuisine chinoise de la cuisine vietnamienne, ce qui nous paraît tout à fait logique et compréhensible mais que nous ne mesurons pas forcément lorsque nous achetons notre barquette de riz.

---

<sup>116</sup> CORBEAU J-P, Article *Construction de la confiance, néophobie et néophilie alimentaires dans le rapport à l'altérité*.

« Depuis six mois, je fais du riz saïgonnais pour bien marquer qu'il existe aussi du riz sauté à la vietnamienne par exemple, ce qui est différent du riz cantonnais. »

Celui-ci prend aussi l'exemple du bouillon qui est la base de la cuisine chinoise, différente là encore de la cuisine vietnamienne.

« La méthode chinoise, ils font un grand bouillon et à partir de ce bouillon, ils élaborent les sauces qu'ils veulent. Avec ce bouillon comme je vous explique, ils font sauter un oignon (pof), quelques morceaux de poulet comme ça vite fait à la poêle et après, ils rajoutent le bouillon et après l'assaisonnement, ce qui fait que ça a pas mijoté. Cela dure vingt minutes, je dis pas que c'est pas bon, c'est très bon mais c'est pas pareil, disons que c'est une méthode destinée à cuisiner assez vite pour pouvoir servir assez vite. Moi, mon poulet, il a mijoté pendant une heure (rire). »

Poursuivons alors l'exemple du commerce vietnamien qui refuse d'adapter sa cuisine au goût français.

« D'ailleurs, je pense que les français s'adaptent au goût de la cuisine asiatique parce que un cuisinier qui veut faire quelque chose de traditionnel, il faut pas qu'il change sa recette. Il faut pas, tant pis si ça marche ou ça marche pas parce ce qu'on fait en fin de compte, y'en a pour tous les goûts. On fait de l'acide, du sucré, du salé, du pimenté, il faut pas changer les recettes, c'est à eux de s'adapter. Y'a de tout donc y'en a pour tous les goûts, voilà, parce que je sais très bien qu'il y a beaucoup d'autres cuisiniers qui ont adapté leur cuisine au goût français. Moi, je pense que d'un autre côté, je suis peut-être un peu trop puriste, hein mais je crois que c'est un tort, disons qu'ils le mettent à leur profit mais voilà. »

Le métissage nous renvoie alors à la question du goût, si certains commerces adaptent les saveurs à la culture d'accueil, souvent moins pimentées mais plus en adéquation à la demande, il n'en demeure pas moins que ces produits exotiques ou pas ont modifié quand même nos propres goûts. Ils ont entraîné un bouleversement dans nos habitudes alimentaires, de consommation comme le souligne – une fois n'est pas coutume – le commerçant vietnamien.

« Parce que là, y'a pas longtemps je discutais avec un boucher qui m'a dit : « vous les asiatiques, vous avez bouleversé comment dire le mode alimentaire en France. » Je lui ai dit : « Ah bon, pourquoi ? », « ben figure toi qu'on vend de plus en plus de viande de porc. »

« Voilà pour faire énormément de choses comme les pâtés impériaux, les pâtés, les ceci, les cela. »

Il en est de même pour les fruits et les légumes exotiques, certains clients demandent au commerçant vietnamien des conseils pour les cuisiner. Le maraîcher, selon lui, a été obligé de diversifier ses produits à cause des revues alimentaires mais aussi indirectement à sa demande.

« Je vois le marchand de légumes, il est obligé de diversifier maintenant. A une époque, il aurait jamais mis des patates douces ou des choux et maintenant c'est tous les jours (rire). Tout est en fin de compte (silence), tout joue, je vois avant G. il avait jamais de citronnelle fraîche et la cuisine veut maintenant qu'on utilise de la citronnelle fraîche, de la menthe, de la coriandre. Et la menthe quand nous au début, on vendait nos nems, les primeurs qui étaient là ne vendaient quasiment de menthe, jamais. La menthe c'était du jardin de mon père, on leur donnait quand c'était la saison pour manger avec les nems. Et euh, un jour, j'avais donc plus de menthe, je leur ai dit, allez voir le primeur s'il en vend et le primeur à force de l'agacer, de lui demander de la menthe, qu'est-ce qu'il a fait ? Ben il s'est mis à la vendre, menthe, coriandre donc si vous voulez, on vient à ce que je disais tout à l'heure, ça a bouleversé un petit peu le mode alimentaire. »

Nous postulons que les formes de métissage sont nombreuses, il s'agit ici d'exemples d'entretiens qui nous en montrent quelques facettes. Il est intéressant de voir comment les acteurs du côté de l'offre se représentent leur contribution à la diffusion de l'exotisme et du métissage de leur culture à travers la bouffe de foire.

#### 1.6. Identification et différenciation.

La mondialisation est pour le mangeur une sorte de menace pour un patrimoine culinaire. L'exotisme semble vécu de manière plus positive, d'où l'émergence d'un vaste métissage qui se situe entre différenciation et intégration. Il en va de même pour une partie de l'alimentation que nous étudions, c'est-à-dire, la *bouffe de foire*, qui se situe entre identification et différenciation.

Le mangeur est à la recherche d'un produit qui serait fabriqué uniquement pour lui, répondant à ses attentes, à ses besoins et à ses désirs. Il pourrait alors choisir lui-même sa composition pour créer le produit qui lui ressemble le plus et permettre du même coup de se différencier des autres mangeurs. Il créerait alors sa propre marque pour se démarquer. C'est un double et même processus que les industries ont bien cerné. Le produit doit être adapté pour le mangeur, il compose lui-même son plat, son menu dans une gamme limitée mais qui lui offre cependant un choix de combinaisons intéressant. Il définit alors l'orientation qu'il veut donner à son produit dans le répertoire plaisir, santé, équilibre ou encore nourrissant.

François Ascher dans « le mangeur hypermoderne » prend l'exemple de deux géants industriels, Burger King et MacDonald's qui ont recours à cette pratique, disons cette stratégie. Pour le premier, il s'agit du hamburger sur mesure, pour le second, l'accent est mis non pas sur le produit mais sur la marque et les valeurs de celle-ci. On oscille alors entre l'individuel et le collectif, on se singularise en devenant le concepteur de son hamburger et dans un même temps, on peut s'identifier à un groupe.

Deux géants, deux stratégies différentes, en supposant deux clientèles différentes, ce qui reste à vérifier. Car en effet, face à la pluralité de comportements des mangeurs, on peut supposer que ceux-ci oscillent entre ces deux attitudes selon le contexte de consommation.

« L'industrie agroalimentaire n'est pas la seule à être confrontée à cette question, la gastronomie l'est aussi. Ainsi Alain Ducasse essaie de jouer à la fois sur la marque, c'est-à-dire sa signature, et sur une esquisse de *one to one* : dans ses « deuxièmes » restaurants, les « Spoon », les plats sont composés de trois éléments qui sont à choisir chacun par le client dans trois listes. S'esquisse peut-être une nouvelle gastronomie modulaire, à l'opposé des menus « programmes imposés » de plusieurs dizaines de plats de Ferran Adrià. »<sup>117</sup>

Le produit et surtout les comportements des consommateurs se diversifient. Le modèle du repas classique, entendons le repas ternaire, s'est légèrement modifié ces dernières années, laissant place bien souvent à la consommation d'un plat unique. Mais il ne s'agit pas forcément d'un même plat pour toute la famille, bien au contraire, les mangeurs autour d'une même table consommant des plats différents. C'est une pratique de plus en plus courante,

---

<sup>117</sup> ASCHER F., *Op. cit.*, p. 133.

inconcevable il y a encore quelques années. Le plat, symbole du partage n'est alors plus la base de l'échange. Nous retrouvons cette façon de moduler son alimentation à la carte à l'intérieur même du domicile.

Il semblerait que le mangeur s'accommode bien du paradoxe de l'omnivore, le poussant à l'extrême, en se laissant une plus grande liberté de choix qui apparaît plus une source de plaisir que d'angoisse. Ce qui paraît séduisant n'est pas tant l'aliment mais le concept, l'idée de choisir. Une liberté somme toute artificielle car celle-ci est encadrée et calculée par les concepteurs.

Le point positif de ce système est de permettre une plus grande diversité de l'alimentation ce qui est loin d'être nouveau. En effet, il nous est tous arrivé de demander lors de la commande d'un met de remplacer tel ingrédient par tel autre, ou encore l'exemple le plus courant de la « pizza-sans-anchois ». C'est devenu une pratique assez courante, pour que certains restaurateurs n'hésitent pas à notifier sur leur carte que les menus ne sont pas modifiables ou alors que tout supplément sera facturé en sus.

Le mangeur n'a donc pas attendu que les industriels « créent » le concept de moduler son alimentation en fonction de ses choix, il existait officieusement de longue date. La restauration hors domicile en est l'exemple le plus saillant. En effet, la nouvelle formule est de proposer au choix un nombre d'ingrédients et le mangeur compose son propre menu. Lors de l'enquête, nous avons traité de ce type de commerce, où chacun module la composition de son plat ou de son menu.

Nous développerons donc cette idée rencontrée lors de l'enquête d'un comportement désocialisé ; laissant le mangeur dans ce choix autonome mais souvent dans des stratégies de partage (pouvoir faire goûter son conjoint, partager deux pizzas différentes, un choix de glace) permettant au mangeur de ne pas se « sacrifier » pour l'autre, chaque mangeur s'y retrouvant.

## 1.7. Féminisation de l'alimentation.

Fischler écrit en 1990, dans le chapitre « la femme consommatrice » : « Parmi les tendances « lourdes » du changement social isolées plus haut, il en est une qui pèse d'un poids de plus en plus considérable sur l'évolution des comportements alimentaires : la « féminisation ». »<sup>118</sup>

En effet, depuis la fin des années 80, les industries agro-alimentaires ainsi que le marketing et la publicité ont bien cerné la place nouvellement occupée par les femmes dans la société. En effet, une bonne partie de l'innovation agro-alimentaire depuis de nombreuses années s'adresse prioritairement aux femmes ; du fait tout d'abord de sa professionnalisation, la mère de famille avec des valeurs traditionnelles laisse place à la femme active, « moderne », qui accomplit deux journées en une. La cuisine de tous les jours doit donc être rapide, fonctionnelle et pratique d'où un équipement ménager de plus en plus efficace. Les achats alimentaires se font de plus en plus vite, le temps de préparation est souvent raccourci et le temps du repas diminue.

Paul Ariès reprend ces propos sur « la féminisation de la cuisine moderne » pour mettre au jour la femme comme « proie » rêvée pour l'industrie agro-alimentaire. Pour l'auteur, la féminisation « répond donc plus directement aux modifications de l'image même de la féminité ». C'est donc alors les symboliques masculines et féminines qui sont modifiées, réinterrogées. On glisse alors vers une esthétisation de notre alimentation que marque alors l'emprise de l'apparence, d'une alimentation qui est plus orientée vers la cosmétique, une alimentation qui se féminise.

Paul Ariès prend aussi en considération le changement de l'homme vis-à-vis de son alimentation. « Cette féminisation correspond aussi à l'adoption progressive par l'autre sexe d'un ensemble de comportements jusqu'alors identifiés comme féminins : l'impulsivité, le goût de l'artifice mais aussi le souci esthétique, sanitaire, médical, etc. La symbolique masculine est en effet traditionnellement celle du « brut », du « fort », du « puissant ». »<sup>119</sup>

---

<sup>118</sup> FISCHLER C., *L'Homnivore, Op. cit.*, p. 202.

<sup>119</sup> ARIES Paul, *La fin des mangeurs*, édition Desclée de Brouwer, Paris, 1997, p. 129.

« Cette adoption de certaines valeurs féminines s'est donc effectuée au prix d'un renoncement à une part de la virilité symbolique (le repas copieux, la viande rouge, le vin, le pain, etc.). Cette imposition des codes féminins est la forme principale que prend la psychologisation de l'alimentation. »<sup>120</sup>

Pour Ariès, « dans le même temps où les hommes adoptent des comportements féminins, leurs compagnes (re)découvrent certains codes masculins tout aussi structurants. » Il prend alors comme exemples : « la généralisation de la solitude alimentaire, la déstructuration des repas, le non-respect des contraintes biologiques ou même le développement de la restauration hors foyer, autant de (dé) règlements identifiés (autrefois) comme typiquement masculins. »<sup>121</sup>

En effet, la femme active est aujourd'hui amenée à consommer principalement le midi en dehors du domicile. Elle a donc recours au restaurant d'entreprise mais aussi au type d'alimentation qui nous intéresse ici, la *bouffe de foire*. Elle consomme à l'extérieur, comme son conjoint, en adoptant donc des codes jusqu'à maintenant identifiés comme masculins.

L'homme quant à lui, consomme de plus en plus une alimentation associée jusqu'à présent au registre féminin, celui de la légèreté, de la fraîcheur et de la frugalité. Il est lui-même soumis à des contraintes esthétiques, de surveillance et de contrôle de soi.

De manière générale, nous assistons à une homogénéisation des comportements alimentaires, les codes masculins-féminins semblent s'estomper pour laisser place à une « déssexualisation ».

La modernisation de l'alimentation dont la bouffe de foire fait partie, issue de la mondialisation, fait appel par des stratégies marketing au principe d'identification/différenciation que nous avons déjà étudié en jouant sur la psychologisation du mangeur. En effet, la féminisation de la cuisine moderne et de l'alimentation en général permet à chaque mangeur de se retrouver dans un produit dans la mesure où celui-ci s'adresse directement à lui.

---

<sup>120</sup> ARIES Paul, *Op. cit.*, p. 130.

<sup>121</sup> *Ibid.*, p. 131.



Pour Paul Ariès, le dernier phénomène de la féminisation de la cuisine moderne est que le produit lui-même se sexualise. Pour arriver à un tel constat, il a fallu s'appuyer sur des représentations liées à l'imaginaire, en admettant des symboliques, des codes et des valeurs propres à chaque sexe. C'est sur ces représentations des codes masculins/féminins que se traduisent les comportements alimentaires induit par des valeurs symboliques. Il semble intéressant de souligner cette théorie car la bouffe de foire, conséquence de la modernité alimentaire, est une facette de cette féminisation.

## 2. Le triangle alimentaire et la notion d'interaction.

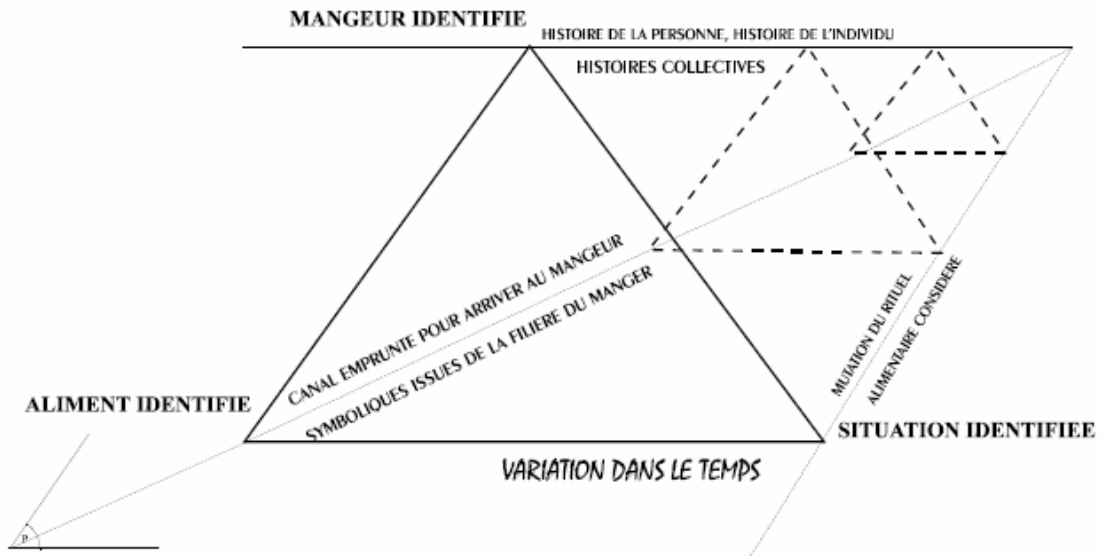
### 2.1. Théorie et méthode.

Pour donner corps à notre sujet, nous allons emprunter la théorie et surtout la méthode du « triangle du manger » de Jean-Pierre Corbeau. En effet, ce qui nous intéresse ici est bien la rencontre entre un mangeur, un aliment et la situation dans laquelle celle-ci a lieu. C'est cette rencontre qui détermine pour nous l'essentiel de notre sujet, rencontre avec un aliment déterminé par une situation qui implique forcément un mangeur, voire des mangeurs, débouchant ou non sur des sociabilités.

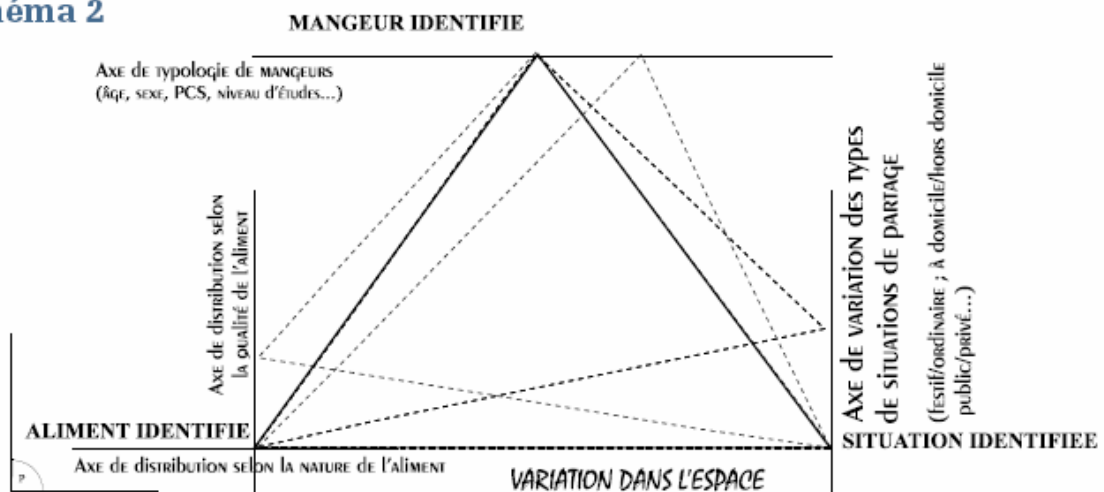
Nous porterons notre intérêt sur la dimension synchronique du triangle mais aussi sur la dimension diachronique, c'est à dire sur la mutation de nos comportements alimentaires qui traduit un changement de notre mode de vie et par là même la façon de s'alimenter. La situation nous intéresse alors particulièrement car c'est elle qui donne tout son sens à l'aliment pour le mangeur.

Pour ce faire, nous retiendrons tout particulièrement les variations dans le temps et surtout dans l'espace de cette rencontre.

## schéma 1



## schéma 2



Nous pourrions donc élaborer des modèles de type triangulaire, mettant en relation les caractéristiques du mangeur suite aux entretiens, prenant en compte la trajectoire sociale, le type de cuisine de foire (sucré ou salé, structure fixe ou mobile...) et le type de situation de consommation (moment de la journée, consommation déambulatoire ou non, seul, à plusieurs, en famille, nature des relations...).

Notre questionnaire s'articulera d'abord autour de questions basiques qui nous permettront d'identifier l'aliment et la situation : **quel type d'alimentation** (étude de ses formes), **où** (lieu d'achat : boulangeries (côté artisanal), cafés/brasseries, briocheries (côté industriel), centres commerciaux (hors du centre ville), galeries marchandes, marchés, commerçants ambulants, snacks ou fast-food, restaurants d'entreprises ou universitaires), **où** (situation de consommation, dans la rue, dans les moyens de transport, dans les cafés ou les brasseries, sur place ou au domicile), **comment** (seul, entre amis, entre collègues, en famille, en couple), **pourquoi** (par plaisir, par nécessité, par manque de temps, pour le prix), **à quelles occasions** (distinction des moments de la journée, repas du midi, du soir, midi et soir, le goûter, en dehors des heures de repas), **quel rythme** (1 à 2 fois/semaine, toute la semaine, 1 à 2 fois par mois, plusieurs fois dans l'année). (ANNEXE 2).

Nous prendrons également en compte les trajectoires sociales : sexe, âge, situation familiale, situation professionnelle, lieu de résidence pour permettre d'identifier le mangeur.

Il s'agira alors de souligner les différents jeux qui organisent les rapports entre des hommes, leur nourriture et ses formes de partage.

## 2.2. Socialité et sociabilité

Intéressons-nous donc aux notions de socialité et de sociabilité que développe Jean-Pierre Corbeau.

« De notre point de vue, la *socialité* représente le statut de tout être humain soumis à des formes de socialisation distinctes qui le « produisent » culturellement en l'inscrivant dans des trajectoires plurielles susceptibles d'être objectivées, impliqué dans des hiérarchies et des ordres risquant parfois de jouer comme de véritables déterminants. Bref, la socialité traduit les facteurs sociaux qui modèlent notre statut et l'originalité de celui-ci au sein d'une population segmentée. Métaphoriquement, la socialité est comme un « tatouage » tantôt accepté, valorisé, sublimé, tantôt refoulé, caché ou renié mais dont on ne peut jamais se défaire. »<sup>122</sup>

---

<sup>122</sup> CORBEAU J-P, article *Goûts et gourous !... Des dangers de la réflexivité gustative*.

« A l'inverse, nous concevons la *sociabilité* comme un processus interactif dans lequel on choisit, construit, prolonge les formes de communication, d'échange qui nous lient aux autres. L'individu peut alors afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d'être un simple objet ou produit de la socialité. Il peut aussi imaginer des stratégies lui permettant de satisfaire ses passions, ses désirs, de transgresser des codes perçus comme insatisfaisants ou désuets, d'inventer de nouveaux comportements. »<sup>123</sup>

### 2.3. La notion d'ethos.

Il est important de donner une définition exacte de ces deux notions pour mettre en avant ce qui nous intéresse ici, c'est-à-dire la notion d'ethos. Elle pourrait se traduire comme la rencontre entre la sociabilité et la socialité, entre les déterminismes et l'espace de liberté auquel le mangeur est soumis ou non.

Cette notion d'ethos doit être envisagée comme une reconstruction car le mangeur se situe dans l'action. Il est donc alors important de souligner cette dynamique que l'acteur provoque, de voir les mutations qui peuvent en résulter et surtout le sens que le mangeur confère à son environnement et les réponses qu'il y fournit.

Le mangeur « bricole » et métisse ses comportements et ses pratiques alimentaires. Il est tiraillé par des forces de natures contradictoires. Il en résulte alors une construction qui permet d'inventer des « trajectoires originales »<sup>124</sup> pour le mangeur en donnant sens à ce qu'il mange et par là même à ce qu'il est.

C'est donc cet « espace », cette « frontière », cet ajustage auquel nous allons nous intéresser pour repérer les jeux que mettent en place les mangeurs pour être en harmonie avec leur façon d'être et de penser. Nous nous référerons alors aux différents types d'ethos<sup>125</sup> et plus particulièrement à la catégorie des *gastrolastress* rencontrée lors de l'enquête.

Si ces modèles de consommation alimentaire permettent de classer les mangeurs selon des types de comportements, nous ne considérons pas cette typologie figée car ce serait

---

<sup>123</sup> CORBEAU J-P, article *Goûts et gourous !... Op. cit.*

<sup>124</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation...*, *Op. cit.*, p. 119.

<sup>125</sup> Les trois types d'ethos : les complexés du trop, les tenants du nourrissant consistant et les tenants du nourrissant léger et la quatrième catégorie : les *gastrolastress*.

enfermer le mangeur dans des profils rigides, lui coller une étiquette et surtout se serait renier la notion même d'ethos et le rôle qu'y joue le mangeur comme acteur.

S'il semblait nécessaire de poser un appareil conceptuel, présentons maintenant l'enquête. Celle-ci englobe trois terrains, trois villes et trois types de populations. Nous nous sommes intéressés aux étudiants de Poitiers, aux salariés de Niort et aux touristes de La Rochelle.

Trois terrains dont un plus important, Poitiers a été en quelque sorte notre terrain de jeu ou disons une sorte de terrain référent.

### 3. La méthode adoptée.

#### 3.1. Le qualitatif.

L'enquête a été réalisée selon des temps et des lieux différents. La méthode qualitative est commune aux trois terrains. Les outils de collecte sont essentiellement l'observation et les entretiens. Nous avons à plusieurs reprises été amenés à prendre part à une situation de consommation, par l'observation participante, nous avons pu approfondir l'interaction entre l'offre et la demande, entre le mangeur et l'aliment et la logique de consommation de manière plus générale. Nous avons également réalisé de nombreux entretiens que l'on pourrait qualifier d'informels, dans le sens où l'observateur posté dans un lieu continue d'interroger et s'ensuivent bien souvent des discussions où le chercheur constate après coup la portée de l'échange. Si l'observateur parfois tâtonne, cherche, il trouve à un moment donné, par hasard, une personne qui, l'air de rien, va lui permettre d'avancer et de se remettre en question car le chercheur est aussi un mangeur, le chercheur est aussi étudiant, salarié et parfois touriste.

Du point de vue de l'offre, nous avons donc orienté nos choix selon des critères de pertinence en fonction des villes étudiées en tenant compte de l'emplacement par exemple mais aussi en fonction du type de nourriture proposée. Par un questionnaire semi-directif orienté selon les mets proposés, nous avons tenté de comprendre le fonctionnement même du lieu et de cerner les comportements des mangeurs. (**ANNEXE 2**). En ce qui concerne la demande, un questionnaire semi-directif a été modulé en fonction de la population interrogée car nous ne rencontrons pas les mêmes nourritures, les mêmes conditions de logement, etc.

selon si on est en vacances ou au travail. Le questionnaire était aussi un moyen efficace pour déterminer l'âge, la situation familiale et professionnelle, le type de résidence, etc. (**ANNEXE 2**).

Pour Poitiers, nous sommes partis de lieux in-situ qui nous paraissaient être les plus pertinents, la Place Charles de Gaulles et le Campus à tout moment de la journée et le soir particulièrement en centre ville. (**ANNEXE 1**). L'enquête s'est déroulée sur plusieurs périodes, au mois d'octobre mais aussi en mai, deux périodes tout à fait différentes pour les étudiants. Dans notre échantillon, nous avons essayé de tenir compte dans un premier temps du sexe, de l'âge et du type d'études, dans un second temps, nous avons tenté d'y ajouter la situation familiale et le revenu. Notre population n'est pas entièrement représentative mais nous avons fait le choix de mettre en avant la pluralité de situations. Le questionnaire a été notre point d'accroche pour déterminer les critères et prendre contact avec les étudiants suivi par des entretiens avec des questions plus ouvertes. (**ANNEXE 2**).

Concernant les lieux de vente, je me suis principalement intéressée au choix des mets proposés en tenant compte d'une certaine diversité, artisanale, industrielle et « exotique » mais aussi à des lieux qui ont été mentionnés dans les entretiens avec les étudiants.

A La Rochelle, le lieu choisi s'est révélé une évidence pour des raisons stratégiques : le Port. Nous avons privilégié la population du mois d'août pour plusieurs raisons, tout d'abord parce que La Rochelle offre de nombreuses manifestations au mois de juillet, nous aurions donc été confrontés principalement à des touristes à la journée, de plus la population du mois d'août est semble-t-il plus populaire avec un budget plus limité et a donc plus facilement recours à la bouffe de foire. Les entretiens avec les commerçants ont confirmé ce fait. L'enquête s'est révélée particulièrement difficile du fait d'aborder les mangeurs dans la rue à tout moment de la journée, ils étaient pour la plupart disponibles mais ne souhaitaient pas être importunés. Nous nous sommes servis de notre questionnaire comme point d'accroche toujours mais nous avons fait le choix également de réduire le nombre de questions ouvertes, les entretiens ont donc été plus courts et d'une qualité évidemment moindre. (**ANNEXE 2**).

Concernant l'offre, nous avons rencontré des commerçants très ouverts, la sélection a été déterminée par des critères de pertinence mais aussi par le fait que certains commerces étaient mentionnés dans les entretiens. (**ANNEXE 4**).

Pour Niort, nous avons tout d'abord essayé comme pour les deux autres terrains d'aborder les gens en train de manger dans la rue principalement à l'heure dite du déjeuner mais nous nous sommes confrontés à des refus de la part de ces mangeurs pressés. Tout d'abord, nous nous sommes postés en centre ville mais après plusieurs tentatives vaines, nous nous sommes rapprochés des entreprises, le résultat a été également vain. C'est donc par un réseau que nous sommes rentrés directement dans l'entretien compréhensif. Nous entendons par réseau deux sources, c'est-à-dire d'une part une personne salariée de l'entreprise en question qui nous a ouvert son réseau de relations et d'autre part, le service de la Mairie et plus particulièrement Madame B. qui m'a permis de rencontrer de nombreux salariés.

Concernant l'offre, les entretiens réalisés avec les commerçants ont été orientés selon les différentes situations de consommation envisagées. (ANNEXE 3) L'enquête s'est déroulée à différentes périodes, au mois de juin et juillet ainsi qu'en février ce qui nous a permis d'observer les situations de consommation à différents moments de l'année conditionnés par le facteur temps.

### 3.2.L'entretien compréhensif.

A la méthode qualitative s'ajoute une démarche compréhensive et inductive qui nous permet de mieux saisir la façon dont le mangeur pense son alimentation, ici la bouffe de foire. Le nombre d'entretiens peut apparaître un peu limité mais il ne s'agit pas ici de quantifier des résultats mais de porter toute son attention sur chaque entretien. Si le sujet comporte trois terrains et oblige à une analyse comparative, le but est d'abord de mettre en lumière la spécificité de chaque population. Si la bouffe de foire est le lien entre ces trois terrains, il y a une volonté de saisir toutes les logiques de compréhension.

L'observation simple et l'observation participante m'ont permis de repérer quelques pratiques et par les entretiens de comprendre le discours de chacun, porteur de représentations qui ne se révèlent pas toujours en accord avec les faits. Les entretiens sont très inégaux par leur qualité mais aussi par la durée.

« Ainsi, l'analyse qualitative postule qu'à une époque donnée, si un type de comportement est observé, c'est qu'il existe dans la société. Cependant, elle ne peut prétendre à la quantification ou à la pondération des comportements. L'analyse qualitative cherche l'éventail le plus large

possible de comportements (qui peuvent être contradictoires parfois, ou tout au moins nuancés dans leurs modalités). Ainsi, même si un comportement n'apparaît qu'une fois, il a autant de valeur qualitative qu'un comportement rencontré de nombreuses fois. L'objectif est donc de décrire la diversité du social, des différentes thématiques sociologiques qui animent un comportement que l'on peut croire individuel, unique, de prime abord. »<sup>126</sup>

Le choix de cette méthode peut être critiqué du fait de son manque de rigueur ou de scientificité mais étudier un domaine de recherche comme l'alimentation est à double tranchant car c'est avant tout le mangeur qui donne sens à cette pratique. Il s'agit alors pour le chercheur de saisir et de comprendre tous les mécanismes qui rentrent en jeu dans le choix de tel ou tel produit, de voir la façon dont celui-ci est consommé et qui est aussi un bon révélateur.

Etudier la bouffe de foire se révèle encore plus complexe car c'est une pratique alimentaire parfois insaisissable, absente des discours. Mais lorsqu'il est possible de l'analyser, elle est aussi significative que tout repas consommé dans un cadre et un lieu déterminés.

---

<sup>126</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, l'Harmattan, collection Logiques sociales, 2002, p. 350.



**DEUXIEME PARTIE :**

**La déclinaison des sociabilités selon l'activité.**

## **Deuxième partie : La déclinaison des sociabilités selon l'activité.**

### CHAPITRE 3 : TROIS POLES D'ANALYSE ET LEURS SOCIABILITES.

#### 1. Sociabilités spontanées : Poitiers et les étudiants

##### 1.1. Présentation de la ville : Poitiers.

###### 1.1.1. Géographie et économie

Poitiers est la préfecture de région. La population de commune est de à 88 776 habitants et la population municipale de la communauté d'agglomération s'élève à 133 755 habitants. Au 1<sup>er</sup> juillet 2005, 37% de la population a entre 20 et 39 ans. La ville est composée d'un centre spatialement concentré avec autour un étalement urbain caractérisé par une rupture spatiale physique.

C'est une ville universitaire datant du 12<sup>e</sup>- 13<sup>e</sup> siècle avec un campus des années 60 construit en périphérie de la ville, à proximité du CHUR. De nombreux équipements universitaires sont présents en centre-ville mais ils sont majoritairement décentralisés sur le campus avec une offre complète de formation.

Les étudiants représentent 15% de la population. C'est une des plus fortes proportion en France de présence étudiante par rapport à la population (globale). Cette situation à un impact très fort sur l'économie de service (location, commerce) locale. La forte présence des étudiants influe sur les caractéristiques démographiques ainsi que sur l'offre de service (logement, commerce, transport, culture) qui en découlent.

C'est une ville tertiaire, centre administratif et capitale régionale, également touristique avec le Futuroscope.

C'est aussi une ville de taille moyenne avec une migration importante des jeunes vers Poitiers mais avec une émigration forte aussi des 25-35 ans, ne trouvant pas forcément d'emploi proposé leur correspondant.

Le centre-ville est constitué de deux places principales reliées par un réseau de rues piétonnes. Les deux places ont des fonctions différentes. La place d'Armes est un lieu d'offre de services administratifs avec la Mairie et la Préfecture à proximité. Elle concentre également des banques et des commerces avec un grand groupe historique tel que le Printemps. Elle dispose aussi de transports de bus.

La Place Charles de Gaulle, appelée communément la Place du Marché est plus ancienne. Elle a été rénovée et offre des services de commerces de proximité et quotidiens tels que le marché, la médiathèque et l'université ainsi que le restaurant universitaire « La Cave » et des camions de nourriture à emporter.

Au centre ville, sont répartis des quartiers de logements mixant plus ou moins des logements d'étudiants et des logements familiaux avec un marché foncier assez élevé (hôtels particuliers familiaux).

Autour du centre ville, on trouve le faubourg et les quartiers d'habitations classiques et au-delà, le campus et le CHUR.

## 1.2. Présentation de la population enquêtée.

### 1.2.1. Offre.

Nous avons rencontré des commerçants en tenant compte de la diversité de l'offre proposée, pour ce faire nous effectuons un renvoi en annexe. Notre recherche s'est décomposée en deux pôles, la restauration commerciale et les différents restaurants universitaires, nous avons donc interrogé des personnels de deux RU différents. (**ANNEXE 3**).

### 1.2.2. Demande.

Des entretiens au nombre de 10 ont été réalisés avec des étudiants et des étudiantes en tenant compte de leur âge, de 19 à 26 ans, du type d'études (médecine, école de commerce, Lettres et langues, Sciences humaines), du type d'habitat (résidence universitaire, logement personnel et logement chez les parents) ainsi que du revenu (boursier, aide de la famille ou salarié). Nous mettons en annexe la liste des différentes personnes rencontrées. (**ANNEXE 3**).

### 1.3. Rencontre avec l'autre.

#### 1.3.1. La vie étudiante.

En guise d'introduction de cette partie, nous avons décidé de retranscrire intégralement une discussion entre trois étudiants qui s'expriment de manière générale sur la vie étudiante.

- *La vie étudiante, c'est cool (rire), c'est plutôt sympa, ça dépend, on n'est pas malheureux, c'est bien.*
- *Moi, je ne suis pas malheureuse parce que je suis loin de mes parents.*
- *T'as de la chance !*
- *Ouais enfin, si c'est pour être indépendant et mourir dans le caniveau, je préfère être dépendant.*
- *On est beaucoup plus libre, on n'a quasiment plus de contraintes.*
- *Oui mais il faut quand même prendre tes responsabilités sur certaines choses et faut savoir le faire.*
- *C'est vrai, c'est des responsabilités.*

« Si l'on considère le contexte (c'est-à-dire le lieu et le milieu) dans lequel les étudiants prennent les deux principaux repas de la journée, on constate que leur alimentation, comme celle de l'ensemble des Français, demeure pour l'essentiel une alimentation domestique soumise aux contraintes exercées par les conditions de vie, en premier lieu le revenu, le logement et le temps de transport, le travail et ses horaires. »<sup>127</sup>

Nous sommes d'accord avec ce constat présenté par Claude Grignon. Les étudiants, en majorité, prennent leurs deux repas principaux à leur domicile. Nous allons donc tenter de repérer, à la suite des entretiens, dans quelle mesure et pour quelles raisons les étudiants ont recours à la bouffe de foire, compte tenu des différents facteurs nécessaires à prendre en considération. Pour ce faire, nous allons nous intéresser aux différents modes de consommation. Ils peuvent être domestiques, académiques, commerciaux mais aussi être en lien avec l'invitation.

---

<sup>127</sup> Sous la direction de GRIGNON Claude, *Les conditions de vie des étudiants*, Enquête OVE, Paris, PUF, p. 81.

## Choix d'études

« La manière dont les étudiants prennent leurs repas est directement liée au type d'études qu'ils suivent »<sup>128</sup>.

De manière générale, la discipline détermine le recours à la bouffe de foire. Intéressons-nous tout d'abord aux étudiants qui suivent un cursus avec un volume horaire important et des heures de cours obligatoires comme dans les grandes écoles ou les universités à matières scientifiques telle que médecine.

La charge de travail personnelle augmente d'autant un volume horaire d'ores et déjà considérable.

Etudiante en médecine : *C'est une vie de travail, disons qu'il faut savoir gérer le temps.*

Ils déjeunent donc sur leur lieu d'études pour des raisons de commodité et le plus souvent leur pause déjeuner est réduite. Il existe alors pour l'étudiant, contraint par le temps, deux façons de consommer : soit au restaurant universitaire situé à proximité de l'université ou de l'école, soit un sandwich « sur le pouce » par exemple.

Reprenons le constat de Claude Grignon sur les étudiants et les repas pris sur le pouce. Il se dégage une tendance, principalement pour le déjeuner, avec une nette distinction selon la discipline comme nous l'avons repéré dans l'enquête.

« Le déjeuner sur le pouce se rencontre plutôt chez les étudiants dont la vie est la moins réglée et la discipline personnelle la moins rigoureuse. Il est moins fréquent quand les études imposent un emploi du temps chargé mais strict, et plus généralement une vie studieuse, toute entière tournée vers elles, organisée en fonction de leurs exigences. Sa probabilité augmente quand le temps total de travail personnel consacré aux études dépasse trente heures par semaine, mais elle est aussi plus faible quand il est inférieur à six heures ; elle est plus basse chez les étudiants qui se sont fixé un emploi du temps strict et qui le respectent scrupuleusement, plus basse aussi chez ceux qui travaillent et révisent régulièrement tout au long de l'année sans attendre l'approche des examens. Maximale chez les étudiants en lettres,

---

<sup>128</sup> Sous la direction de GRIGNON Claude, *Op. cit.*, p. 92.

elle est nettement plus faible chez les étudiants en sciences, et minimale dans les études plus sélectives, chez les étudiants en médecine et chez les étudiants des classes préparatoires aux grandes écoles »<sup>129</sup>.

Entretien I. : *Moi, je sais qu'en étude de médecine par exemple, il y a beaucoup de gens qui prennent un sandwich, les gens, ils prennent un sandwich, ils le mangent à la BU. Moi, ça arrive mais j'ai quand même besoin de mon petit repas...*

A la suite des entretiens effectués, nous pouvons dire que les étudiants qui suivent un cursus avec un volume horaire important ont une certaine régularité dans leur consommation. Ils déjeunent principalement au restaurant universitaire le midi. En ce qui concerne le dîner, de par la charge de travail considérable qui oblige à une certaine assiduité, ils consomment de manière plus simplifiée à leur domicile. Ils ont recours ponctuellement à la *bouffe de foire*, de manière solitaire, intégrée à leur emploi du temps chargé et se représentent ce type d'alimentation comme un gain de temps. Il faut cependant nuancer notre propos car ces étudiants peuvent aussi consommer cette alimentation hors contexte scolaire et vivre ce moment seul ou à plusieurs, comme un plaisir. La *bouffe de foire* peut donc relever de deux motivations : le gain de temps ou le pur plaisir.

A l'inverse, les étudiants qui ont un emploi du temps plus allégé ont aussi recours à la bouffe de foire mais pour des raisons différentes. En effet, les étudiants en sciences humaines, en lettres, avec un volume horaire moins important que celui des étudiants des disciplines déjà citées, semblent être davantage dans une consommation plaisir, tournée vers les autres.

Une distinction entre ces deux types de disciplines est cependant à prendre en considération. En effet, l'université de lettres de Poitiers est située sur le campus tandis que les sciences humaines sont en centre ville. Cette différence explique majoritairement pourquoi les premiers consomment plus le midi au restaurant universitaire alors que les seconds mangent soit chez eux soit profitent du contexte d'une offre plus diversifiée et nombreuse.

Dans les deux cas, consommer ce type de nourriture s'apparente à une idée de liberté, en rupture avec le repas traditionnel, voire familial vécu jusqu'alors. Cela est particulièrement

---

<sup>129</sup> GRIGNON Claude, « Le « je-ne-sais-quoi » et le « faute de mieux » », in *Casse-croûte, Aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par Julia Csergo, p. 21.

vrai chez les jeunes étudiants qui ont quitté récemment le domicile familial et acquis une indépendance nouvelle comme l'a montré Jean-Pierre Corbeau en étudiant « les variations du comportement alimentaire des étudiants » sur Tours.

Il apparaît cependant difficile à la suite des entretiens réalisés, de par leur nombre, d'émettre un constat général sur les comportements alimentaires en ce qui concerne les étudiants en sciences humaines, en lettres, en sciences, en médecine, etc. Par rapport, aux étudiants effectivement rencontrés, nous pouvons dire qu'une tendance se dessine selon le type d'études suivi et le recours à ce type d'alimentation.

De manière générale, cette modernité alimentaire séduit l'étudiant en raison de la totale liberté qu'elle lui offre. La bouffe de foire possède donc auprès de cette population jeune un capital sympathie, revendiqué comme façon d'être, loin du modèle conventionnel.

« Résultant aussi d'un modèle dans lequel le « nomadisme alimentaire » signifie une sorte de liberté, de contestation de modèles cristallisés, l'affirmation (très contestable) d'une marginalité sociale imbriquée dans la construction du statut d'intellectuel ! Paradoxalement, une forme de « mal bouffe » (petits déjeuners décalés, chips et confiseries non-stop, frites ketchup du matin, hamburger ou panini de 15 heures, Pizza du goûter, taco du début de soirée, sodas et bières en continu, etc.) est revendiquée comme une forme d'anti-conformisme à un moment où ce type d'alimentation devient sournoisement fragiles dans les grands espaces urbains. Mais aussi, chez d'autres, et parfois chez les mêmes, un moyen de « gérer son temps » (ah, les fast-food !), d'être efficace. Cette alimentation nomade ne recoupe pas forcément (comme nous l'avions cru il y a quelques années) l'affirmation d'un individualisme »<sup>130</sup>.

Prenons en compte les activités extra scolaires, sportives, associatives et autres qui déterminent aussi la consommation de la bouffe de foire en lien avec le type d'études. Certains étudiants, principalement ceux qui suivent un cursus dit « lourd » pratiquent leurs activités pendant leur temps libre qui se réduit alors uniquement au soir. Ils cumulent leur journée de cours et une activité. Le sandwich peut être alors un moyen de se nourrir

---

<sup>130</sup> CORBEAU J-P, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants », in *Consommations et sociétés, L'alimentation au travail*, dirigé par Anne Monjaret, p. 90.

efficacement pour faire le lien ou, au contraire, pour créer la rupture entre les cours et l'activité sportive.

Nous allons nous attarder sur la consommation du soir, que nous développons à part car nous rejoignons Claude Grignon lorsqu'il écrit : « Moins soumis aux contraintes liées aux études, le repas du soir dépend plus directement du type de logement »<sup>131</sup>.

## Habitat

Le type de logement influence la manière dont les étudiants consomment. Nous allons donc évoquer ici les principaux modes d'hébergement des étudiants rencontrés lors de l'enquête.

Nous avons rencontré deux étudiants qui habitent chez leurs parents. Le premier est un garçon âgé de 19 ans, en première année d'histoire, la seconde, est une étudiante de 20 ans en école de commerce. Leurs parents habitent hors de Poitiers.

Tous deux mangent en général au restaurant universitaire le midi, pour des raisons avant tout pratiques. L'étudiant en histoire mange au RU « La cave » près de son lieu d'études, c'est un RU type cafétéria. L'étudiante en commerce, en revanche, déjeune au RU « Roche d'argent » et souligne y manger pour la diversité de l'offre.

Pour l'étudiante interrogée, il s'agit aussi de retrouver ses amies étudiantes en sciences humaines.

Tous deux mangent aussi parfois à l'extérieur, à plusieurs lorsqu'il fait beau. Le soir, ils consomment principalement au domicile familial, avec leurs parents. S'ils ne le font pas, ils téléphonent à leurs parents et ont une certaine liberté, qui peut apparaître somme toute relative en comparaison des étudiants qui ont leur logement personnel. Ils sont donc soumis à un certain « règlement » à l'intérieur du domicile familial. Ils reconnaissent tous deux « se faire inviter au maximum chez les copains ».

Nous avons rencontré une étudiante de 20 ans qui réside en cité universitaire sur le campus. Elle est étudiante en troisième année de médecine. Elle prend son petit-déjeuner dans sa chambre universitaire et mange midi et soir au restaurant universitaire « Le

---

<sup>131</sup> Sous la direction de GRIGNON Claude, Op. cit., p. 93.



Champlain ». Elle effectue donc chaque midi à pied le trajet entre l'université et le restaurant universitaire cité car elle se refuse, sauf exception, à déjeuner à la cafétéria « La Thériaque » destinée aux étudiants de médecine. Elle préfère se rendre au RU où elle mange principalement à l'étage un plat du jour étant proposé chaque jour, composé d'une viande ou d'un poisson accompagné de légumes. A l'inverse, la cafétéria dépendant de l'école de médecine propose principalement des salades, des sandwiches, des tartines et autres mets rapides.

Si nous abordons d'ores et déjà la question des sociabilités, nous pouvons dire que le logement, lié bien souvent aux conditions matérielles de l'étudiant, détermine les liens qu'il crée ou non.

Prenons l'exemple de I. : *J'ai été déçue, je pensais faire plus de connaissances mais bon en même temps, je suis arrivée en P1 médecine, ce n'est pas propice pour faire des connaissances. C'est plus pour travailler qu'autre chose. Je connais quelques personnes, on se dit bonjour, on parle deux ou trois minutes. Les autres connaissances, c'est au niveau de la fac, j'ai créé des liens avec les copines de lycée.*

Pour cette étudiante, le lieu, ici la résidence universitaire, détermine les rencontres et les liens que l'on tisse. Il semble exister des différences entre les résidences universitaires, même si elle reconnaît que le type d'études choisi, ici l'école de médecine, est un obstacle aux rencontres du fait du peu de temps dont elle dispose ou bien qu'elle s'accorde pour effectuer de nouvelles connaissances.

Entretien I. : *Ca dépend vraiment des cités. A Marie Curie, j'avais beaucoup de potes en médecine, tout le monde mange ensemble le soir. Apparemment c'est un bâtiment un peu en étoile, la cuisine est au milieu. Au niveau géographique, topographique, la cité est bien faite pour les rencontres. Après mine de rien, il y avait pas mal de gens qui étaient en médecine et blablabla, ça crée des liens encore une fois. Ici, il y a beaucoup de communautés, elles restent vachement entre elles et comme je ne suis pas du genre à m'incruster. C'est vrai que les gens en cité que je connais, il y en a un que j'ai rencontré parce qu'il m'a aidé à porter mes bagages et l'autre, c'est parce que c'est mon voisin et à force, on se dit bonjour. Et puis je l'ai revu et comme il est bénévole au Confort Moderne et que je sortais pas mal là-bas, ça crée des liens. On parle de ce qu'on fait et finalement les gens restent pas mal entre eux. En ce qui me concerne, je n'ai pas beaucoup de temps à accorder à de nouvelles relations, je ne*

*cherche pas non plus à faire beaucoup d'efforts, si ça vient, il n'y a pas de problème mais je ne suis pas non plus en demande.*

Les autres étudiants interrogés habitent dans leur logement personnel, principalement des studios, excepté un couple qui habite un T1 et un étudiant interrogé qui vit dans un T2 avec sa sœur. Nous avons rencontré différentes situations concernant les manières et les lieux de consommation alimentaire. En règle générale, les étudiants prennent leur petit déjeuner à leur domicile si tant est qu'ils le prennent, ils déjeunent chez eux ou au restaurant universitaire et tous dînent majoritairement chez eux.

A ce titre Jean-Pierre Corbeau souligne que « Les étudiants vivant en studio se distinguent des étudiants vivant en communauté par le lieu du dîner. Les premiers dînent chez eux alors que les seconds dînent au restaurant universitaire ».<sup>132</sup>

Nous confirmons ce trait commun, en soulignant cependant que certains étudiants se rendent le soir au RU mais emportent leur nourriture à leur domicile.

Nous effectuons une distinction entre ceux qui habitent seuls ou à plusieurs, que ce soit en couple ou en colocation car nous verrons que cela influence la manière de consommer.

Les étudiants interrogés habitent tous en centre ville y compris ceux dont les cours sont dispensés sur le campus.

Prenons l'exemple de A. qui habite en centre ville alors que l'université de lettres se situe sur le campus : *Il y a pas mal de bus et le centre ville, c'est sympa pour faire la fête, ce serait dommage de ne pas en profiter.*

Il est à noter qu'à Poitiers, ville de taille moyenne, la distance entre le centre ville et le campus n'est pas importante avec un réseau de transport performant et adapté aux étudiants.

Ces étudiants que l'on regroupe sous le terme de « décohabitants » ont donc, contrairement aux étudiants qui résident chez leurs parents ou en résidence universitaire, une marge de liberté plus importante.

---

<sup>132</sup> CORBEAU J-P, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants », *Op. cit.*, p. 83-84.

« On utilise ici, faute de mieux, le terme de « décohabitants » pour désigner les étudiants qui n'habitent plus chez leurs parents, soit qu'ils aient complètement quitté le domicile familial, soit, comme c'est le cas le plus fréquent, qu'ils continuent à y avoir leurs habitudes, à y revenir fréquemment et régulièrement tout en ayant ailleurs un logement indépendant.»<sup>133</sup>

Dans les entretiens réalisés, tous les étudiants interrogés sont originaires de la région Poitou-Charentes, certains retournent régulièrement chez leurs parents le week-end ou les vacances, la séparation n'est donc pas vécue sur le mode d'une rupture brutale avec le milieu familial.

Les étudiants qui habitent un logement indépendant disposent donc de meilleures conditions pour diversifier leur alimentation et leur mode d'approvisionnement. Exceptée la seule étudiante interrogée résidant en chambre universitaire et qui affirme ne pas investir la cuisine commune de l'étage de la résidence, les autres étudiants se satisfont des moyens du bord.

« Cette période correspond donc à des contraintes fortes et variées (financière, d'espace, de règlement, de conservation). Elle est considérée comme transitoire et l'est en effet souvent. Cependant, ces contraintes vont engendrer des pratiques culinaires inédites, en particulier l'achat plus systématisé de produits « tout prêts » pour pallier aux difficultés matérielles de la cuisine ».<sup>134</sup>

En effet, les étudiants qui habitent principalement en studio, disposent bien souvent d'une kitchenette avec des plaques électriques. Ils sont souvent limités en terme de place et disposent d'un nombre limité d'appareils électroménagers. La cuisine se trouve dans la pièce principale sous forme de couloir ou de recoin. Pour les étudiants rencontrés, le matériel (plaques et mini four électriques) représente un réel problème pour cuisiner et le studio est souvent critiqué comme espace de réception.

Prenons l'exemple de A. : *Si j'avais un four, je cuisinerais pas plus mais différemment car là ça réduit un peu le nombre de recettes. Mais le problème des fours dans les petits apparts,*

---

<sup>133</sup> Sous la direction de GRIGNON Claude, *Les conditions de vie des étudiants*, Enquête OVE, p. 22-23.

<sup>134</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI I., *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, L'Harmattan, Paris, 2002, p. 128.

*c'est généralement que ce ne sera jamais un gros four, un vrai. Ce sera toujours les petits fours à moitié micro-ondes, on ne peut pas faire grand-chose.*

Certains étudiants disent ne pas cuisiner en raison de problèmes matériels qui déterminent selon eux leur consommation.

Exemple de Au. : *Cuisiner sur des plaques électriques, j'ai renoncé. Je mange des trucs simples à préparer ou alors des trucs tout prêts.*

A la suite des entretiens, nous pouvons cependant dire que les filles sont majoritairement mieux équipées en électroménager et vaisselle que les garçons qui disent se contenter « du minimum vital » c'est-à-dire des casseroles et des poêles. En règle générale, nous avons rencontré des jeunes gens qui investissent l'espace culinaire même restreint et de façon plus ou moins « impliquée ».

Notons toutefois que selon Isabelle Garabua-Moussaoui : « Au niveau des conditions matérielles de la pratique culinaire, il n'y a pas de lien mécanique entre de bonnes conditions matérielles de la cuisine (espace, temps, argent, outils) et une pratique de la cuisine. En effet, le contrôle social vient peser sur les usages : chez les parents, les jeunes possèdent un équipement, des moyens (les parents achetant les produits), voire du temps, mais ils ne vont avoir une pratique de la cuisine que sporadique. Par contre, dans un logement personnel, même si les conditions matérielles sont moins bonnes (moins d'argent, moins d'équipements, d'autres activités qui prennent du temps), les jeunes vont, par une libération face au contrôle social, pouvoir développer une pratique culinaire »<sup>135</sup>.

Tout dépend aussi de la manière dont les étudiants se représentent cet espace personnel, selon qu'il est provisoire ou durable. L'investissement qu'ils accordent alors à la cuisine est assez révélateur de la séparation récente avec leurs parents.

« Ces séparations « provisoires » souvent synonymes de précarité, à cause des conditions dans lesquelles les jeunes vivent pendant ce laps de temps, en particulier au niveau alimentaire et culinaire. Il n'y a en fait pas inscription dans le domestique, le lieu d'habitation ne s'y prêtant pas et les jeunes ne le considérant pas comme un lieu à investir de manière stable »<sup>136</sup>.

---

<sup>135</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, *Op. cit.*, p. 141

<sup>136</sup> *Ibid.*, p. 127.

Certains étudiants rencontrés, particulièrement les plus jeunes, obéissent à cette logique de non-investissement tandis que les plus âgés s'impliquent davantage dans le mode d'approvisionnement, dans la pratique culinaire proprement dite et dans les invitations à domicile.

Notons toutefois que la taille du logement semble être un frein pour recevoir à domicile et donc développer des sociabilités

Exemple de C. : *Lorsque j'invite, je fais en fonction de ma table. J'avais une minuscule table, on pouvait loger à deux dessus donc j'invitais quatre personnes dont deux mangeaient avec leur assiette sur les genoux (rire). Maintenant, j'ai une table plus grande, je peux inviter cinq personnes à manger, moi compris, pas plus de cinq.*

Cette étudiante de 26 ans s'est donc peu à peu meublée et organisée dans son studio de 24m<sup>2</sup> pour recevoir. Elle fait donc partie des étudiants plus âgés, autonomes qui considèrent leur logement personnels comme durable.

L'âge détermine une étape vers l'indépendance et l'autonomie, bien souvent accompagné d'une décohabitation complète où l'étudiant considère son logement sur le lieu d'études comme son habitat personnel.

### L'âge

Nous avons interrogé des étudiants entre 19 ans et 26 ans. Nous pouvons repérer dans les déclarations des personnes rencontrées différents stades marquant cet âge qui situe bien souvent le passage de l'adolescence à l'âge adulte qu'Isabelle Garabuau-Moussaoui nomme l'âge de la jeunesse qui est une période souvent instable où les changements sont nombreux.

Nous nous intéresserons donc à cet « âge de la jeunesse » pour montrer à travers les pratiques alimentaires l'ambiguïté du statut étudiant.

Reprenons le questionnement de Jean-Pierre Corbeau sur cette ambiguïté : « Celui-ci fait partie des mangeurs adultes ou des mangeurs adolescents ? Certes, on est adulte puisque la

composition du déjeuner et du dîner (à part la fréquence des quatre plats) est comparable à celle de la population adulte nationale (enquête baromètre santé 96) et qu'il en va de même pour la répartition des pourcentages relatifs au temps consacré pour déjeuner et pour dîner. Par contre, la consommation de sucreries, sodas, viennoiseries, chips est forte et, l'habitude du goûter est importante dans la population étudiante interrogée : 67% contre 32% pour les adultes du « baromètre santé ». On peut se demander s'il s'agit d'un modèle enfantin ou adolescent perdurable ou si ..., nous ne sommes pas en présence de l'émergence d'un nouveau comportement, bien analysé par Jean-Pierre Poulain (1996, 1998), dans lequel les absorptions hors repas (solitaires ou de type convivial) s'intensifient »<sup>137</sup>.

Nous essaierons d'y répondre au fur et à mesure de notre étude sur les étudiants en mettant en relief les différentes manières de consommer.

### 1.3.2. Le restaurant universitaire.

Nous mettons à disposition en annexe 1 la localisation des différents RU de Poitiers situés sur une carte afin de mieux visualiser la répartition. Nous avons rencontré le personnel (à différents postes hiérarchiques) des RU cités lors de notre enquête par les étudiants. **(Annexe 3).**

De manière générale, nous pouvons dire que le restaurant universitaire s'est modernisé tant dans la variété des mets proposés que dans sa distribution. En effet, le self apparaît presque comme l'ancêtre du RU. Nous pouvons découvrir différents pôles comme nous l'avons déjà souligné, se traduisant par une offre de pizzas, pâtes fraîches, crêpes et galettes de sarrasin, bruschettas, tartines, large choix de sandwichs tels que kebabs, paninis, clubs, pains bagnats mais aussi croque-monsieurs, différentes tartes salées, grande variété de salades, etc.,. **(ANNEXE 5).**

Responsable du RU Roche d'Argent : *Hamburgers / frites, kebabs / frites, etc., c'est une évolution en fait. Il y a quelques années, il y avait simplement les selfs qui fonctionnaient et au fur et à mesure, il y a eu une demande de choix. Tout ça se fait au niveau extérieur des*

---

<sup>137</sup> CORBEAU J-P, *Op. cit.*, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants », in *L'alimentation au travail* p. 84-85.

*Crous, l'installation des pizzas, des hamburgers, il y a les Mac Do et les Quicks comme c'est la mode du Kebab. C'est simplement une demande supplémentaire. Et puis c'est vrai qu'on a quand même une clientèle jeune, 22 ans, 24 ans... A l'Indiana, on touche plus une clientèle de 16 à 20 ans. Il y a un certain public, fille ou garçon qui est habitué à manger tous les jours, steaks-frites, pizzas, que des pâtes. Il y a une question d'habitudes alimentaires. Aujourd'hui, l'ensemble de notre restauration s'est diversifié, il y en a qui accrochent pas du tout et qui sont habitués à avoir connu un bœuf bourguignon, ils ont connu ce type d'alimentation.*

Nous fournissons en annexe toute la gamme de mets proposés. Il va sans dire que la restauration académique n'a rien à envier à la restauration commerciale.

Responsable du RU Roche d'argent: *A l'Indiana, les hamburgers, les steaks frites, ça fonctionne très très bien, les pains américains et les kebabs aussi. Hier, par exemple, il y a eu 160 personnes, 40 pains bagnats et kebabs, c'est parti sans souci.*

L'étudiant peut donc se restaurer au gré de ses envies, par le biais du menu traditionnel toujours présent ou s'offrir une certaine modernité alimentaire permettant une liberté dans sa consommation. Il faut cependant souligner que les Ru qui proposent ce type d'offre sont beaucoup plus avantageux en terme de prix que ne l'est la restauration commerciale.

Certains RU de type cafétéria restent donc ouverts toute la journée offrant là encore une certaine liberté à l'étudiant qui peut consommer à toute heure. En effet, selon le responsable du RU Champlain ainsi que de la cafétéria de lettres, « les étudiants en lettres ont recours à ce genre de pratiques du fait des trous dans leur emploi du temps, il y a donc un turn-over régulier entre 8 heures et 18 heures ». Il en va de même pour les étudiants en médecine chez qui on observe le même fonctionnement.

Sinon, en règle générale, le rush du midi se situe aux heures traditionnelles du midi/deux, avec un pic d'affluence vers 13 heures. La fréquentation du midi dépend de l'emploi du temps de l'étudiant et de la contrainte des études exercée sur celui-ci.

Le soir, il y a une nette baisse de la fréquentation. Deux RU sont ouverts à Poitiers, un en centre ville et l'autre sur le campus. Les horaires sont différents selon les pôles.

Prenons l'exemple du RU roche d'Argent situé en centre ville : *Dès 19 heures, dès qu'on ouvre, les étudiants attendent devant (rire). Sachant que l'amplitude horaire le soir, c'est 19-20 heures pour le self, pour les pizzas, c'est 19-20h45 pour la vente à emporter.*

« La fréquentation du RU est en effet un des traits spécifiques du mode de vie étudiant. Les chances d'y manger régulièrement diminuent quand le mode de vie des enquêtés se rapproche du mode de vie standard, pour les plus âgés, pour ceux qui vivent en couple, pour ceux qui habitent en location et en couple, pour ceux qui exercent une activité rémunérée régulière ; elles augmentent quand les étudiants sont loin de leurs parents et quand ils habitent en cité universitaire ou dans un foyer »<sup>138</sup>.

Si le RU est un des traits spécifiques du mode de vie des étudiants, son taux de fréquentation sur l'année subit quelques variations en fonction du rythme universitaire, selon les vacances, les périodes de révisions et d'examens et la fin de l'année souvent précoce pour certaines facultés.

Responsable du RU Roche d'Argent : *(Non) beaucoup de monde au début et ça se vide un petit peu. Ça stagne presque de septembre à décembre. Après il y a une baisse toujours en janvier, après on retombe sur des chiffres à peu près normaux de fin janvier jusqu'à fin mars. Après fin mars, c'est une chute parce qu'il y a le départ des étudiants soit par rapport aux examens, aux UV et après un stage qu'ils ont à faire.*

Intéressons-nous maintenant à ce que les étudiants consomment. De manière générale, nous pouvons opérer une distinction entre la consommation féminine et masculine. D'une part, plus de garçons mangent au restaurant universitaire, d'autre part, la consommation même se traduit de manière plus simplifiée et équilibrée chez les filles. Celles-ci semblent se tourner plus facilement vers le repas traditionnel tandis que les garçons consomment majoritairement plus aux différents pôles proposés. Il s'agit d'un constat bien évidemment général à la suite des entretiens, mais il va de soi que nous avons rencontré certaines étudiantes qui ont des comportements identiques à ceux des garçons.

---

<sup>138</sup> GRIGNON Claude, *Op. cit.*, *Les conditions de vie des étudiants*, p. 105.



La simplification du repas chez les filles se traduit par un plat complet avec en accompagnement le plus souvent des légumes. Si le prix du ticket offre la possibilité d'un repas ternaire, l'étudiante va orienter son choix vers des mets légers et des fruits.

Exemple de I. : *Quand je vais aux différents pôles, c'est surtout aux crêpes et aux salades, sinon, je vais surtout à l'étage au RU traditionnel.*

Entretien L. : *Je prends quelque fois des pâtes avec entrée ou dessert ou le plus souvent le plat équilibré. Je ne vais pas aux différents pôles.*

En revanche, l'étudiant prendra plus facilement un menu qui lui offre la possibilité de manger un plat, le plus souvent une pizza, un hamburger, une viande accompagnée de frites. Si dans ce cas le menu est simplifié, cela est dû à ce que permet le ticket du RU, à savoir un plat et un dessert, que l'étudiant consommera bien volontiers. Il n'ajoutera aucun supplément au prix initial du ticket. Sinon, il orientera son choix vers un menu traditionnel en privilégiant comme accompagnement des frites.

Entretien N. : *Je mange au RU deux à trois fois par semaine le midi. On mange des pizzas. On a un problème parce que ce RU-là, c'est une cafétéria, ce n'est pas... forcément, il n'y a pas de diététique. Ça dépend, sandwichs, pizzas, frites, des fois des légumes, oui, ça arrive. Quand t'en as un peu marre de manger des frites tous les jours, tu prends des légumes.*

Cuisinier de la cafétéria de droit : *On fait en sorte qu'il y ait des légumes tout le long du service ainsi que du poisson tous les jours. Les garçons demandent des légumes verts parfois mais ils ne font pas la distinction, si on leur propose des petits pois, ils se disent que c'est du vert alors que ce sont des féculents.*

Jean-Pierre Corbeau, dans son étude déjà citée sur les comportements alimentaires des étudiants, constate que la fréquentation des RU est plus masculine (74%) que féminine (67%) et que le repas traditionnel avec 3 à 4 plats séduit toujours plus les garçons que leurs compagnes<sup>139</sup>...

---

<sup>139</sup> CORBEAU J-P, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants », *Op. cit.*, p. 86.

Nous ne pouvons prétendre comparer nos données aux différentes études déjà effectuées car nous n'avons pas orienté majoritairement notre enquête vers les pratiques du RU. De plus, il s'agit avant tout d'entretiens qualitatifs et non de données quantifiables.

« Un pourcentage important (25%) d'étudiants interrogés mange quatre plats le midi (contre 17,1%) pour la moyenne nationale du baromètre). Ceci s'explique, sans doute, par le fait qu'au RU, un ticket « donne droit » à quatre plats et, comme nous l'avons souligné précédemment, une partie des garçons qui surveille moins ses incorporations et leurs éventuelles conséquences sur l'esthétique corporelle que les étudiantes, accepte avec un certain enthousiasme cette « générosité » de l'offre. Il est, de ce point de vue nécessaire de souligner que pour les étudiants (es) fréquentant les RU le revenu ne paraît pas déterminant du nombre de prises alimentaires. Il influe par contre sur les types de boissons consommés, sur les types de restaurations commerciales fréquentés et sur les produits achetés dans les GMS ainsi que sur les enseignes choisies pour les acquisitions. La faiblesse du pouvoir d'achat attire vers les produits promotionnels et/ou basiques des discounters »<sup>140</sup>.

Examinons maintenant les raisons évoquées par les étudiants qui consomment au restaurant universitaire et les différentes stratégies qui s'organisent autour de sa fréquentation. Chaque RU, selon le lieu, dispose d'une clientèle d'habitues répartie selon le type d'études. Nous allons voir que cette répartition est loin de représenter un cadre fixe si l'on considère les entretiens effectués. En effet, chez les étudiants interrogés, nous pouvons repérer une certaine mobilité alimentaire régie selon des stratégies différenciées en fonction de leur goût, dans une logique conditionnée par le temps mais aussi pour entretenir les sociabilités.

Prenons l'exemple de A., étudiante en LEA, qui habite en centre ville pour profiter des soirées festives alors que son lieu d'études se situe sur le campus. En règle générale, elle déjeune le midi au RU et le soir chez elle dans son studio.

*Je mange le plus souvent à la cafétéria de droit. Je mange au Rabelais de temps en temps mais on mange mieux à la cafétéria de droit. J'y mange tous les midis, quasiment. J'ai cours en fin de matinée et début d'après-midi donc du coup une heure pour manger donc la plupart*

---

<sup>140</sup> CORBEAU J-P, « Les variations du comportement alimentaire des étudiants », *Op. cit*, p. 84.

*du temps oui. Je vais manger vers midi, midi trente à la cafétéria de droit, j'y vais juste avant que les gens de droit sortent, on n'a pas les mêmes horaires, du coup, il n'y a pas la queue. A la cafétéria de lettres et langues, il y a généralement pas mal de monde, au RU Rabelais, il y a du monde mais ça avance vite par contre.*

*A. : A la cafétéria de droit, c'est un vrai repas, à la cafétéria de lettres, c'est plus salades et croque-monsieur. A la cafétéria de droit, c'est toujours entrée, plat et dessert de toute façon, c'est relativement équilibré comme au Rabelais mais en mieux. A la fac de lettres et langues, c'est plus croque monsieur et pizza.*

A la question pour savoir si elle consomme des salades à la cafétéria de lettres, principal mets proposé et mis en avant par le slogan « Pour les amateurs de cuisine créative et légère : salades à composer soi-même », A. nous répond : *Non, je n'ai pas l'impression d'avoir un vrai repas si c'est que du froid, il faut quelque chose de chaud sur le plateau.*

Pour cette étudiante, le choix s'est porté sur la cafétéria de droit pour des raisons pratiques et en fonction du temps dont elle dispose. Cependant, cela ne suffit pas à expliquer la fréquentation de ce RU en particulier car elle pourrait très bien déjeuner à la cafétéria de lettres beaucoup plus proche de son université. Il y a donc des priorités en fonction aussi de la valeur nutritionnelle et gustative du repas.

Intéressons-nous au regard des étudiants sur le restaurant universitaire. De manière générale, le RU jouit d'une assez bonne réputation du fait, de la diversité de l'offre proposée et d'un bon rapport qualité- prix et en outre, les étudiants peuvent consommer selon leurs envies un repas chaud, équilibré et éviter les files d'attente.

Cependant, tous n'ont pas le même avis. Prenons l'exemple de cette étudiante en sociologie qui ne fréquente jamais le RU et qui le juge néanmoins de façon très critique : *ça a du m'arriver trois fois dans mes études.*

Je lui dis que le RU peut être pour les étudiants le moyen de manger un repas équilibré au moins une fois par jour à 2,85 euros. Elle n'est pas d'accord et émet un avis très tranché : *Je ne trouve pas ça bon du tout. Je n'y suis pas allée souvent mais le peu que j'y suis allée, j'ai coupé mon steak, il était rose fluo à l'intérieur, ça m'a fait un peu peur. Et surtout je trouve*

*ça très stressant avec plein d'étudiants en train de manger, oh là, comme dans un réfectoire, ça me stresse. Comme à la Cave avec la dame qui hurle tout le temps, ça ne me donne pas envie.*

Dans cet exemple, ce non usager remet en question la qualité des mets proposés au RU et surtout l'atmosphère de celui-ci, qu'elle associe à une cantine de type réfectoire. Si pour elle le fait de manger uniquement entre étudiants représente une source de stress, pour d'autres il s'agit d'un lieu qui peut au contraire être convivial car on y mange entre pairs. Les rencontres y semblent alors plus faciles.

En comparant les données de son enquête Tourangelle à celle effectuée par Pascale Ancel en 1996 sur les étudiants grenoblois, Jean-Pierre Corbeau conclue à l'importance de la convivialité dans les habitudes alimentaires des étudiants.

« La valeur organoleptique et nutritionnelle du repas s'avère une cause secondaire dans la fréquentation et la non fréquentation du restaurant universitaire, celui-ci renvoyant à la notion de convivialité. Il peut être un lieu permettant d'approfondir les contacts humains mais non d'en nouer. Ainsi, il peut être perçu comme un espace renforçant le sentiment d'anonymat et de solitude »<sup>141</sup>.

Il confirme alors les résultats en les résumant de la manière suivante : « pour apprécier ou non les repas servis au restaurant universitaire il faut le fréquenter en groupe. La dimension sociale du repas influence de façon considérable la prise alimentaire »<sup>142</sup>.

Prenons l'exemple de I. qui mange seule chaque midi et chaque soir au RU : *Je pensais qu'en mangeant régulièrement au RU, je rencontrerai des gens mais non. Je mange souvent seule, il y a des têtes qui reviennent mais les gens qui mangent seuls, ils restent seuls généralement. Et puis, ce n'est pas tout le temps les mêmes horaires, il y a beaucoup de monde sur le campus.*

Au. : *La plupart du temps, j'y vais avec des amis, c'est des gens qui sont avec moi en cours, c'est des amis qui sont dans la même fac que moi.*

---

<sup>141</sup> CORBEAU J-P, «Les variations du comportement alimentaire des étudiants », *Op.cit.*, p. 86.

<sup>142</sup> *Ibid.*

A la question si le RU permet la rencontre : *C'est plus pour manger, à la rigueur, les gens on les rencontre quand on boit le café parce que ce sont des potes de potes et compagnie mais pas tant que ça non plus.*

Si le RU est un lieu de rendez-vous entre amis, un point de rencontre entre les étudiants qui ne suivent pas le même cursus et que le repas en groupe est privilégié, il n'en demeure pas moins que le RU est avant tout un lieu pour se restaurer. Si c'est un lieu de sociabilité, il semble fonctionner en autarcie dans le sens où les étudiants qui y déjeunent ou dînent ensemble se connaissent déjà. Cela renforce alors pour les étudiants seuls le sentiment d'anonymat et de solitude évoqué par Jean-Pierre Corbeau.

La vente à emporter peut être pour les étudiants seuls une façon d'échapper à cet isolement même si cette façon de consommer se retrouve chez tous les étudiants interrogés.

Entretien I : *Ca m'arrive quand je suis toute seule, que j'ai du boulot et que j'ai la flemme de rester assise à manger.*

La vente à emporter fonctionne surtout le soir, jusqu'à la dernière minute. Elle permet à l'étudiant de manger plus tard que si il devait dîner au RU classique. Le facteur temps encourage aussi cette consommation nomade.

Cuisinier cafétéria de médecine : *On est ouvert jusqu'à 19 heures en semaine. Il y en a qui prennent à emporter le matin pour le soir et d'autres qui achètent leur sandwich à 19 heures, c'est surtout de la vente à emporter.*

Responsable RU Roche d'Argent : *A la Cave, il y a des salades à emporter. A Roche d'Argent, les sandwiches et les pizzas fonctionnent mieux à la période du printemps. Bon, ça ne marche pas trop sur le site Roche d'Argent, sur la Cave ça fonctionne bien.*

La Cave : *Tout est à emporter, ils peuvent emporter tout ce qu'ils veulent. Il y en a beaucoup plus sur place qu'à emporter, ça dépend des jours aussi. Quand il fait beau, ils prennent à emporter et vont manger je ne sais où, je ne sais pas. Quand il fait beau, ils utilisent la terrasse.*

Le restaurant universitaire s'est donc adapté à une certaine modernité alimentaire du point de vue de l'offre proposée mais aussi du point de vue de ses services. (ANNEXE 5).

L'étudiant profite alors de cette diversité lui permettant d'allier le côté pratique, diététique, plaisir en alternant selon ses envies du moment.

### 1.3.3. La bouffe de foire.

Nous venons d'expliquer la consommation alimentaire des étudiants au restaurant universitaire. Nous avons souligné la variété de l'offre qui s'apparente à la bouffe de foire. Nous allons maintenant approfondir cette consommation du point de vue commercial en nous intéressant aux avis de l'offre mais aussi des enquêtés.

Prenons l'exemple du commerce vietnamien : *L'aliment le plus consommé, comme d'habitude les nems, sauce pimentée maintenant de plus en plus, avant c'était la sauce douce. En deuxième, le riz cantonais, ce sont les choses les plus faciles à manger et les produits les moins chers.*

L'Oasis des saveurs : *Les étudiants prennent souvent des formules, les sandwichs chauds en fait. Ils prennent aussi des couscous à emporter. Pour certains étudiants, c'est une cantine. Bon ils changent, on n'a pas que des kebabs, on a les briks, on a les salades à emporter, la carte est assez variée, le prix moyen, il ne dépasse pas cinq euros.*

La Mie Câline : *L'aliment le plus consommé, en viennoiserie, c'est le cookie, c'est le produit phare. En sandwich, le jambon beurre, le jambon emmental, les sandwichs les plus classiques, le moins cher aussi. Ca rentre dans notre première formule, premier prix.*

Les produits les plus consommés semblent déterminés avant tout par le prix et donc par conséquent orientés vers des mets assez classiques. Ajoutons à cela, une consommation de l'ordre du nourrissant, que ce soit le riz asiatique, les kebabs ou bien dans une offre plus traditionnelle, les formules de base avec sandwichs. Nous développerons dans la partie « baisse du pouvoir d'achat et montée de la précarité » les problèmes financiers que

rencontrent les étudiants et l'impact que cela produit sur leur alimentation en général et la bouffe de foire en particulier.

Les étudiants qui consomment ce type de nourriture orientent leur choix et les logiques de décisions de façon différente, tout comme nous l'avons déjà souligné en ce qui concerne le restaurant universitaire.

*I. : Si jamais un moment, je me dis je vais me faire une pizza ou les bonnes frites et tout, si ce n'est pas équilibré, faut vraiment que ce soit bon. L'alimentation pour moi, ça compte beaucoup pour les performances intellectuelles. Je fais cinq heures de sport par semaine, si je veux tenir jusqu'au bout, il faut que je me nourrisse bien. Il y en a qui disent que l'alimentation, c'est quand même la première médecine. Après, un excès de temps en temps, ça ne fait pas de mal au contraire, ça fait du bien.*

*A. : Quand je sens que je vais m'endormir si je n'ai pas mangé quelque chose, je grignote un truc à l'inter cours.*

Dans ces deux exemples, la bouffe de foire est associée à un carburant. Pour la première enquêtée, elle associe l'équilibre aux valeurs gustatives du produit devant répondre à des critères de performance intellectuelles et physiques. Elle évoque les bienfaits de l'excès qu'elle associe à des mets comme la pizza ou bien encore les frites. Pour la seconde interrogée, il s'agit plus de combler une faim rapidement lorsque l'hypoglycémie associée à la fatigue se fait sentir.

Le même produit doit donc répondre à des exigences de nature différente, comme dans cet exemple ci-dessous, où les côtés pratique, plaisir et équilibre doivent être rassemblés dans un aliment complet.

*I. : Quand je mange un sandwich, c'est que j'ai quelque chose après, genre du sport ou un truc comme ça ou un déplacement. Le sandwich, c'est plus le côté pratique mais j'ai aussi du plaisir à manger. Je ne vais pas prendre un sandwich jambon beurre, je vais prendre un truc plus élaboré, que j'aime. J'aime bien le mélange, les trucs complets soit genre kebab, il y a tomates, salades, viande et tout et la sauce ou les sandwichs un peu plus complets, plus avec du pain complet, de la viande et des crudités.*

La bouffe de foire permet aussi de satisfaire une faim rapidement comme dans cet autre exemple, où la consommation doit être « du tout de suite et du maintenant ».

*A. : Lorsque je mange un kebab, c'est plus pour satisfaire un appétit dévorant mais ça peut aussi être un bon plat. A l'Oasis des saveurs, ils font vraiment des supers bons kebabs, ça peut aussi rentrer dans la catégorie des bons plats même si ce n'est pas moi qui l'ai préparé avec mes petites plaques chauffantes.*

Cette consommation peut aussi se traduire par une prise alimentaire hors repas, un produit acheté dans différents lieux d'approvisionnements, ici le supermarché, pour combler un petit creux entre deux heures de cours.

*C. : Je consomme des barres de céréales achetées au supermarché que je mange le matin entre deux cours. J'en ai toujours dans mon sac.*

Manger un sandwich peut être aussi choisi selon le temps dont on dispose car on mange aussi en fonction de contraintes d'emploi du temps comme dans cet exemple.

*C. : Je prends au moins un sandwich une fois par semaine, un repas par semaine, le midi. C'est souvent le mercredi, je n'ai pas envie de rentrer chez moi parce que les cours du matin et de l'après-midi sont assez rapprochés donc j'achète un sandwich en général que je mange en m'asseyant.*

Dans l'exemple suivant, s'ajoute aux contraintes de temps, l'aspect pratique lié au réfrigérateur vide. La bouffe de foire a alors valeur du manger sans effort, sans nécessité d'aller faire les courses et de cuisiner.

*C. : Je mange un sandwich quand je n'ai pas le temps de rentrer ou parce que je n'ai plus rien dans mon frigo.*

En raison d'un budget limité, la bouffe de foire permet aux étudiants de consommer de manière festive, à plusieurs, sans pour cela aller au restaurant et calculer l'addition. Elle offre la possibilité de manger à moindre coût pour toutes les bourses. Le plaisir est aussi évoqué ainsi que le « manger » sans contrainte pour ce jeune étudiant qui vit chez ses parents.



N. : *Le resto, on n'y va jamais. C'est plutôt des sandwichs autant le soir que le midi. C'est une consommation plaisir et puis, c'est rapide, il n'y a pas de contraintes (rire).*

Si nous nous intéressons aux horaires de consommation en tenant compte des propos de l'offre, différents éléments sont à prendre en considération.

Commerce vietnamien : *Avant, il y avait une différence entre le midi et le soir. Maintenant ils nous arrive de plus travailler le soir que le midi. Je pense que c'est une question pratique, les gens qui débauchent ou sortent de cours n'ont pas forcément envie de faire la cuisine juste après, ils savent qu'on est ouvert tard...*

L'Oasis des Saveurs: *On ferme toujours vers 23h30, c'est-à-dire que bon, on essaie d'arrêter le service mais à emporter ça continue jusqu'au moment où on ferme.*

Mie Câline : *Ils viennent sur les coups de 18, 19 heures chercher leur sandwich. Ils ne consomment pas forcément dans l'immédiat, mais dans la majorité des cas, c'est vraiment pour l'emmener à domicile et pour manger le soir.*

Commerce de pâtes : *Ils viennent tout le temps, le soir on a une clientèle très importante. Le midi, je les vois quand même, il y a de moins en moins d'étudiants au centre de Poitiers, il y a plus d'actifs que d'étudiants qui viennent.*

- *Ils viennent en groupe.*

- *C'est ouvert tout le temps mais c'est assez calme mais il y a une hausse de la demande l'après-midi.*

Dans un premier temps, la consommation estudiantine est avant tout du soir pour certains, dès la sortie des cours et pour d'autres, jusqu'à la fermeture des commerces.

L'Oasis des saveurs : *Il y a des groupes qui viennent manger après 21h30 et des fois à 18 heures, ils sont déjà là après c'est des coutumes d'un pays à un autre, surtout les chinois, ils viennent manger très tôt. Il y a aussi les espagnols des fois ils commencent tôt, il y en a qui ont des cours jusqu'à 20 heures, voire plus.*

Cette différence de consommation s'explique par les nationalités et les habitudes horaires liées en partie à la culture du pays.

Dans un second temps, si l'on reprend les propos du gérant de la Mie Câline, la consommation horaire des étudiants est assez standardisée en comparaison des autres populations avec cependant une distinction pour la consommation du week-end où les horaires vont être décalés de manière très accentuée.

*Mie Câline : L'heure de pointe, c'est le rush du midi pour la restauration après ça va être avant les cours, c'est à huit heures le matin, entre 7h30 et 8 heures, là on a un rush. L'après-midi, pas avant 16h30 jusqu'à 18 heures et là on va les retrouver pour la viennoiserie. De toute façon, ça va être la seule population qui va être en décalage. Où on le voit le plus, c'est le samedi où il n'y a pas cours et c'est essentiellement des gens qui se promènent donc les étudiants, là notamment vont manger carrément en décalé.*

Si l'on demande aux étudiants de qualifier en deux mots cette alimentation, nous sommes assez surpris d'entendre la réponse, voire le constat que font certains étudiants concernant cette offre alimentaire comme dans l'exemple ci-dessous.

*I. : C'est convivial mais c'est un travers. C'est convivial si tu prends, tiens, on se prend un truc mais ça permet au gens de déséquilibrer leur repas. On voit de plus en plus de gens, le midi avec un sandwich, ils mangent en voiture. La France est quand même un pays où justement les trois repas sont bien conservés, on a une alimentation qui est quand même vachement bien. Moi quand je vais en Allemagne et tout, le deuxième repas, soit ils le prennent en une fois, soit en deux fois, c'est complètement déséquilibré. Genre, on était en visite et les allemands, ils mangent en marchant. C'est vrai que nous on n'a pas l'habitude, même si tu te poses sur des marches, tu te poses en fait. Maintenant en France, ça devient comme ça.*

Chez les étudiants, le qualificatif qui revient le plus souvent pour définir la bouffe de foire est la convivialité. Nous aurions pu croire, au contraire, que cette pratique de consommation était avant tout individualiste mais il n'en n'est rien car le plus souvent, les étudiants consomment en groupe ou en tout cas à plusieurs.

Prenons en compte le point de vue de l'offre qui confirme ce propos.

L'Oasis des saveurs : *Ils viennent des fois par deux, toujours trois, quatre, six, dix, des fois dix-huit. En moyenne six sept. Ils viennent assez tôt, il y a des groupes qui viennent... ça dépend les habitudes.*

Mie Câline : *Ils sont, je dirais dans la majorité des cas plutôt en groupe, notamment au niveau du goûter, le midi aussi, là où on va les voir seul, c'est plus le matin quand tout le monde part, c'est un peu plus solitaire. Le reste de la journée, on a effectivement plus un phénomène de groupe, aussi bien le midi que l'après-midi.*

Dans les entretiens réalisés, les étudiants, qu'ils consomment solide ou liquide, mettent en avant le plaisir qui se définit par le partage et l'ouverture aux autres. L'aliment est alors le vecteur sous-jacent, le prétexte à cette convivialité d'un moment sans réel partage de nourriture.

L. : *Avant je prenais quand j'étais en couple, quand j'habitais avec mon copain des pizzas à emporter, ce genre de trucs mais plus maintenant. C'est l'influence garçon qui fait ça (rire).*

N. : *Le midi, généralement à plusieurs, en groupe, on prend tous un sandwich, quand on est dehors surtout.*

Au. : *Le soir, c'est sympa, on mange un kebab de temps en temps, on prend un verre, on discute. Ca revient moins cher que le resto et ça change les habitudes.*

A : *C'est rapide et convivial car moi, c'est une consommation plaisir avant tout et je suis donc toujours accompagnée.*

C. : *Je bois du thé au distributeur de la fac souvent. Par contre, c'est un moment vachement convivial autour de la machine. Quand on a une pause, il y a du monde et il y a toujours le prof qui vient se joindre en général aux élèves. C'est assez rigolo, la semaine dernière, j'ai un prof d'informatique qui toutes les semaines nous taxe 50 centimes pour venir boire un café (rire). Je crois qu'il oublie que c'est déjà à notre classe qu'il avait demandé la semaine d'avant (rire). Après c'est rigolo, parce qu'on discute. A la médiathèque, ça m'arrive de boire un thé et en général du coup, tu rencontres des gens dans la petite partie où tu peux manger et discuter.*

Chez les étudiants, la bouffe de foire entretient les relations par une consommation à plusieurs mais peut aussi déclencher la ou les rencontres extérieures au groupe.

Manger à l'extérieur, c'est aussi consommer dans un lieu, le plus souvent par habitude mais surtout par fidélité car les étudiants sont sensibles au lien qu'ils ont créé avec certains commerçants.

Entretien A. : *Je vais chez Reza particulièrement. Je n'ai aucune carte de fidélité, je n'en n'ai pas besoin. J'y vais par habitude, Reza, il y a un côté affectif aussi, c'est le seul kebab qui est ouvert aussi tard, c'est toujours là que tout le monde va. Généralement à une heure du matin, il est encore ouvert.*

Pour finir notre propos sur les sociabilités, je laisse la parole à ce commerçant qui semble avoir saisi tous les liens qui peuvent se nouer à un moment donné, autour d'un aliment particulier, entre des personnes qui possèdent une histoire qui devient l'Histoire d'une rencontre.

Entretien Commerce Vietnamien : *En général, les gens sont patients parce qu'ils savent qu'on travaille au jour le jour. Vu que c'est de l'artisanat et pas de l'industriel donc ils savent très bien que s'ils veulent de la qualité, ils sont obligés quand même d'avoir une petite contrainte. On essaie parfois de réduire mais ce n'est pas si facile que ça et puis en même temps, c'est bien parce que l'attente ça crée des liens. Je vois par exemple, ceux qui viennent manger là à midi, la cuisine, c'est quand même vecteur, ça ouvre pas mal de dimensions humaines et ils communiquent entre eux. C'est un espace de temps assez court mais parfois c'est assez intense. Et moi, ça me fait plaisir, quand je vous dis que la cuisine c'est vecteur et que vraiment ça ouvre... On n'en n'a pas toujours conscience, ça ouvre une nouvelle voie. Il y a des liens qui se sont créés là, en plus et durables. Je vois des amitiés qui se sont créés, le fait d'attendre tel produit et le produit par lui-même parfois ça ouvre vers des sujets de discussion qui font que ça crée un lien. Les gens consomment par plaisir, ça, ça me réjouit parce qu'il n'y a pas que le côté commercial, là qu'on vit mais il y a quand même un côté humain, ça ouvre un troisième plan. Sur le plan horizontal, on apporte la cuisine, sur le plan vertical, on a la clientèle donc ce sont eux, qui nous font vivre et le plan transversal, c'est la troisième voie : le lien humain qui peut nous rassembler. L'interprétation de chacun, elle est*

*très riche parce que pour un seul produit par exemple, c'est intéressant, comment dire, d'écouter, c'est chaque personne amène son interprétation sur un produit donné et ils sont tous différents alors que c'est le même produit. Il y en a ça va leur rappeler tel endroit, d'autres, tiens, moi, j'ai mangé ça à Paris ou ceci, ou tiens ma grand-mère était vietnamienne, je retrouve les mêmes saveurs. D'autres, ils diront clairement qu'ils n'aiment pas du tout, qu'il y a une herbe comme la coriandre, par exemple, on aime ou on n'aime pas. Il y en a d'autres, ça leur rappelle des souvenirs, leur jeunesse, voilà, pour moi, c'est très intéressant.*

## 2. Les sociabilités calculées : Niort et les actifs.

### 2.1. Présentation de la ville.

#### 2.1.1. Géographie et économie.

Niort est la préfecture de département. La population de commune se chiffre à 58066 habitants et la population municipale s'élève à 100657 habitants.

C'est une ancienne ville industrielle reconvertie aujourd'hui en ville tertiaire à 81%.

L'assurance est le secteur qui pèse le plus dans l'emploi de la communauté d'agglomération ainsi que sur l'ensemble du territoire français. Les raisons en sont le mouvement des coopératives d'assurance ainsi que les grands groupes qui ont été créés à Niort.

Les assurances sont situées actuellement en sortie de ville sur l'axe Poitiers/Niort parmi des zones d'activités commerciales, industrielles et tertiaires.

Le centre ville est actuellement en restructuration.

Le long du parcours entre la Macif et le centre ville :

1. Zones d'activités le long des axes de communication (sortie et jonction des autoroutes A10 et A83).
2. Faubourg de Niort, quartier résidentiel le long de l'Avenue de Paris.
3. Au bout, Place de la Brèche, une grande place carrée qui fait office de parking, aujourd'hui souterrain.
4. Derrière, centre ville ancien avec le Marché, la cathédrale, la Mairie, etc., puis la Vallée de la Sèvre.

## 2.2. Présentation de la population enquêtée.

### 2.2.1. Offre.

Les commerçants rencontrés ont été choisis en fonction des différentes situations rencontrées dans les entretiens et le type d'enseigne. Notre orientation porte donc sur la restauration commerciale de type industriel et artisanal, exotique ainsi qu'une brasserie. Une observation minutieuse a été réalisée dans un restaurant d'entreprise ainsi qu'un entretien avec un chef cuisinier de ce type de restauration. **(ANNEXE 3).**

### 2.2.2. Demande.

Les salariés interrogés sont au nombre de 15, ils se décomposent en deux catégories, 7 entretiens « très » approfondis et 8 autres plus informels. Nous avons tenté de rencontrer différentes situations, ceux qui mangent à leur domicile, d'autres au restaurant d'entreprise ou encore au local et des salariés qui consomment à l'extérieur. Nous avons interrogé trois hommes, ce qui est en fin de compte représentatif de l'entreprise et sur les douze femmes interrogées, nous avons tenu compte de la situation familiale (avec ou sans enfants) ainsi que des critères d'âge. **(ANNEXE 3).**

## 2.3. L'entreprise alimentaire.

### 2.3.1. L'entreprise comme lieu de sociabilité.

Le lieu et le cadre du travail peuvent expliquer comment se nouent les relations entre salariés à l'intérieur de l'entreprise.

Prenons l'exemple d'une entreprise d'assurances, la MACIF et plus précisément le service DGSI (division gestion de sinistres internationaux) où travaillent 60 personnes. La moyenne d'âge se situe entre 30 et 40 ans et les salariés sont majoritairement des femmes.

## Présentation des heures :

Le service est de 31 heures et demi par semaine, 6 jours sur 7. Les horaires se modulent entre 8 et 18 heures. La pause peut être au minimum de  $\frac{3}{4}$  heures et au maximum de 2 heures mais pas après 14h. Le restaurant d'entreprise arrête le service à 13h30 mais il est possible de rester sur place jusqu'à 14h30.

## Les bureaux

Le groupe étudié est composé de trois sous-groupes respectivement nommés Iroise, Baltique et Méditerranée.

Pour le groupe Méditerranée, nous avons des bureaux fermés de trois ou quatre personnes. Pour les deux autres groupes, les bureaux sont disposés sur un plateau en forme de marguerite de quatre bureaux placés les uns en face des autres.

Les bureaux sont séparés par des cloisons, le partage des nourritures est dépendant de cette répartition spatiale. Il y a très peu de partage avec le groupe Méditerranée car cela entraîne trop de va-et-vient dans l'allée centrale.

Si par exemple quelqu'un apporte une brioche, elle est d'abord partagée dans la même marguerite, et selon la quantité, dans le même groupe. Exemple : Iroise apporte pour Iroise.

Ces bureaux sont désignés aussi sous le terme « d'openspace », ils permettent avant tout le contrôle mais aussi favorisent les échanges ou au contraire les relations conflictuelles.

Le partage alimentaire ainsi que les relations sont donc favorisés plus par la proximité que les affinités mais de cette proximité naissent aussi les affinités. C'est là tout le paradoxe des relations de travail.

« La proximité produit une sorte d'interconnaissance de situation. (...) car la proximité spatiale peut favoriser aussi bien la sociabilité, par la succession de petites rencontres, que la définition identitaire (comme si la proximité spatiale devenait proximité sociale). Un rejet de l'autre devient un conflit, donc une relation. « sociables » et « non-sociables ». »<sup>143</sup>

---

<sup>143</sup> BIDART Claire, *Sociabilités : quelques variables*, Revue Française de Sociologie, Octobre-décembre 1988, p. 621-648.

Les salles aménagées.

Différents lieux sont aménagés par l'entreprise pour les salariés.

La machine à café :

Elle se trouve en lieu neutre, dans le couloir entre le plateau et l'entité M., ce qui permet la rencontre au milieu. Il convient de badger pour aller prendre un café et le consommer en discutant près de la machine à café. C'est une pause. Par contre, il n'est pas nécessaire de badger pour aller chercher un café et revenir à sa place pour le consommer.

La salle de détente :

Une salle de repos existe au même étage, entre le distributeur et l'entité M. Mais au dire des salariés, c'est une pièce sombre car sans fenêtres, quatre chaises sont disposées autour d'une table. C'est l'ancien fumoir, inutile de dire que personne ne s'y rend.

Salle à l'étage du restaurant :

Il y a un bar à côté de la terrasse du restaurant mais il s'agit uniquement d'un comptoir fantôme. Par contre, au restaurant l'Intersite, il y a un bar au-dessous du restaurant de la Sodexo. C'est plutôt là que les salariés qui veulent prendre une pause plus longue vont pour discuter. C'est un vrai bar, où l'on sert des cafés de bar et du thé en sachet.

Dans cette salle, un baby-foot, une télévision et des ordinateurs sont mis à la disposition du personnel de l'entreprise, ainsi qu'une machine à boissons chaudes et froides et un distributeur de friandises. A l'observation, malgré la présence de fauteuils confortables et de canapés, le lieu est apparu déserté et sans vie.

La salle possède une ouverture sur l'extérieur, avec terrasse, tables, bancs et chaises.



La cuisine :

La salle comporte un four à micro-ondes, un frigo, des tables et des chaises.

Le local cuisine est utilisé par certains salariés, des habitués, qui y mangent plus pour le côté pratique que pour la convivialité du lieu.

Le restaurant d'entreprise : le COA (Centre-Ouest atlantique).

Celui-ci est approvisionné par la Sodexho. C'est une société spécialisée dans la restauration collective définie aussi sous le terme de « restauration concédée » (entière sous-traitance). C'est une cuisine d'assemblage appelée « cuisine de distribution », c'est-à-dire livrant des plats cuisinés.

Dans le restaurant, les tables sont disposées en rond ou en carré de huit, dix personnes, ou en tables individuelles disposées en longueur, ce qui permet de manger à deux ou en groupe les uns en face des autres. Des petites lampes, qui créent une lumière tamisée, sont venues remplacer l'éclairage par néon. Le point très apprécié, à la différence de l'Intersite,<sup>144</sup> est qu'il y a nettement moins de nuisances sonores. Les couleurs et la décoration créent un cadre apaisant.

A l'observation, la chaîne de restauration est courte, condensée de nourritures, les yaourts et les boissons sont en libre accès. La présence d'affiches diverses, de plantes et de fruits et légumes en plastique sont là pour égayer le lieu.

La salle de restaurant est assez petite, quasi neuve, il s'en dégage une ambiance feutrée. Un micro-ondes est en self-service ainsi que des carafes d'eau, les sauces et un récipient en libre accès avec : persil, citron, oignons crus...

La décoration est sobre. Un panneau d'information intitulé « Envie de savoir » a été mis en place : « En 1993 Sodexho a créé l'Ecole des chefs Sodexho Marc Veyrat ».

---

<sup>144</sup> Restaurant d'entreprise qui regroupe tous les services.

De manière générale, le lieu est marqué par une esthétique design, les tables sont en bois et les chaises confortables s'apparentent à des fauteuils. Il s'agit donc plus d'un restaurant que d'une cantine.

*D'ailleurs L. : À l'Intersite, il y a le pôle pizza, grillades, les plats cuisinés et les légumes. Tu as aussi des entrées préparées, tu composes ton assiette, t'as des glaces, t'as plus de choses qu'à l'autre. J'ai des collègues qui y vont, c'est meilleur, les entrées sont plus fraîches, il y a plus de débit. Le défaut de l'Intersite, c'est super bruyant, tout le monde le dit, c'est plus grand mais moins bien insonorisé. A la COA, depuis qu'ils ont changé de décor, c'est plus cantine, les lumières un peu pâles, un peu tamisées, c'est moins agressif et il n'y a pas de bruit, c'est un point positif. Ils ont supprimé les vitres qui séparaient chaque table, ça ne fait plus cafétéria mais restaurant, les tables rectangulaires.*

Il y a une volonté et une recherche de la part des dirigeants et du comité d'entreprise de rendre le lieu plus convivial et un effort est fait sur la diversité et l'innovation des mets proposés. Il y a aussi « l'événementiel » avec le traditionnel repas de Noël ainsi que les repas à thèmes.

*A ce titre L. précise: Je vais au repas de Noël parce que c'est un petit peu amélioré. Et puis il y a toujours les trucs à thème, avec la petite musique, le sirtaki, toujours le délire, le sirtaki qui passe en boucle. T'arrives à la caissière qui te dis qu'elle en a ras le bol d'entendre ça en boucle, elles sont déguisées, le cuistot est déguisé. Après il y a les petits événements, la chandeleur, ils font des crêpes, des beignets, des tourtisseries.*

De façon plus innovante, un menu bio est proposé ainsi qu'un menu minceur et un menu malin, très économique. Il s'agit d'être à l'écoute des besoins et des demandes de chacun. D'ailleurs un cahier de suggestions est mis à la disposition des salariés.

*Selon L1 : Ils vont faire un menu bio, ça c'est une première je crois. Et puis à la Sodexo, ils ont mis en place un carnet de suggestions donc d'évaluations aussi. Ils font également remplir des questionnaires. Ils prennent en compte tes suggestions, tout le monde met des appréciations.*

Malgré les efforts pour améliorer le cadre par l'événementiel, par les repas à thèmes (Grèce, Mexique..) ainsi que les différents menus proposés (minceurs, bios, etc.), nous verrons dans la partie « Fuir le restaurant d'entreprise » que les salariés peuvent paraître parfois critiques lorsqu'il s'agit de s'exprimer sur le restaurant d'entreprise.

Nous pourrions alors reprendre le texte sur la restauration collective de Jacques Maho et Pascale Pynson<sup>145</sup>, et sa problématique : « la « cantine » ne serait-elle pas le lieu où se reportent tous les mécontentements ? Où ils se cristallisent ? ».

Il semble en effet que « la cuisine collective continue d'être un révélateur, un analyseur social du climat de l'entreprise. » La cantine serait-elle alors un « bouc émissaire » ? Car elle « est certes *dans* le lieu de travail, et s'y restaurer est une des contraintes du travail. »<sup>146</sup>

Même relookée pour paraître plus conviviale, avec lumière tamisée et les différents menus proposés, le salarié mangeur n'en reste pas moins négatif.

Selon Jacques Maho et Pascale Pynson, deux discours différents sont à prendre en considération pour expliquer cette divergence de point de vue : « 1. ceux des gestionnaires aidés des diététiciens, qui justifient leurs préparations par l'hygiène et la santé. 2. et ceux des utilisateurs qui parlent d'ambiance, « un vrai goût des choses », choix... et temps libre. »<sup>147</sup>

Si du point de vue des gestionnaires, il semble que les préoccupations diététiques soient mises au premier plan, pour les intéressés, le restaurant d'entreprise doit être avant tout convivial, ressembler plus à un restaurant qu'à une cantine.

« Dans l'entreprise, la journée d'un salarié ne se compose pas exclusivement de tâches professionnelles, elle est également jalonnée de pauses, officielles et officieuses, légales ou autorisées, tolérées ou interdites qui peuvent inclure des prises de nourritures liquides et/ou solides<sup>148</sup>. » C'est ce que nous allons souligner.

---

<sup>145</sup> MAHO J. et PYNSON P., « Cantines, comment s'en débarrasser ? », in *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette*, revue Autrement, numéro 108, septembre 1989, p. 200.

<sup>146</sup> *Ibid.*, p. 202.

<sup>147</sup> *Ibid.*, p. 203.

<sup>148</sup> MONJARET Anne, « L'alimentation au travail : bilan et perspectives » in *L'alimentation au travail*, Consommations et sociétés, dirigé par Anne Monjaret, p. 8.

### 2.3.2. Le liquide.

Les liquides, principalement le café et le thé sont associés à des micro pauses qui accompagnent ou non les sociabilités à l'intérieur de l'entreprise et plus précisément à l'espace bureau.

En effet, les salariés consomment principalement du thé ou du café à leur propre bureau et non devant la machine. Seuls les cadres (encadrement, manager) se réunissent autour de la machine car ils ne badgent pas. Pour certains, boire un café dès l'arrivée au travail permet de se mettre doucement dans l'ambiance, à leurs bureaux et de manière solitaire.

Pour N. : *Je bois un café à l'arrivée en découvrant ma messagerie ou en lisant la gazette des communes ou autres journaux (photocopie des articles à lire plus tard, voire pas de temps pour lire de façon détaillée et circulation rapide des documents à tous les collègues).*

Pour d'autres, consommer liquide peut être un moyen de couper en quelque sorte la matinée ou la journée en deux. Ces moments informels sont alors considérés par le salarié comme un moment de micro-coupure avec le travail. Il s'agit aussi d'un moment d'échange à plusieurs ou d'évasion.

Entretien H. : *À la pause de 10h-10h30, je prends un café sans sucre, à plusieurs. C'est un moment pour rencontrer les collègues pour discuter.*

Entretien An. : *Je bois du thé toute la journée, seule parfois mais souvent avec L., c'est une pause, un moment de qualité pour discuter et se détendre.*

Entretien A. : *Je prends deux tasses de thé durant la matinée de travail, seule, à mon bureau en travaillant pour éviter le coup de barre et me donner la pêche.* Pour cette personne, le liquide est associé à un carburant, il se consomme de manière solitaire et permet une meilleure efficacité tout en continuant de travailler.

Dans un autre exemple, le liquide est, au contraire, vécu comme source de réconfort, à plusieurs, un moment où l'on s'arrête de travailler. Le terme de pause est souvent employé

par les salariés, mais il s'agit plus d'interrompre le travail pour une courte durée que d'une véritable pause.

Entretien V. : *J'adore le thé, vert, noir..., j'en bois environ un litre par jour. Pour moi, c'est une source de réconfort et de convivialité lorsque je prends une pause avec mes collègues.*

Se rendre à la machine à café ou au local cuisine pour faire chauffer de l'eau permet aux salariés de se déplacer et pendant le court trajet de discuter entre eux. Il y a quelques temps, une bouilloire est apparue à côté du distributeur à café. Sans doute à l'initiative des managers, pour éviter les allers et venues vers le micro-ondes qui ne peuvent être contrôlés. Mais depuis la bouilloire est tombée en panne. Tout le monde a alors repris ses descentes au rez-de-chaussée vers le micro-ondes.

Entretien L1 : *En même temps, c'est un gain de temps car quand mon eau chauffe, j'en profite pour faire ma pause pipi. De plus, il n'y a jamais la queue au micro-ondes, ce qui n'est pas le cas au distributeur de boissons.*

Entretien Ar. : *Je bois un café, deux cafés et un thé par jour. Tout seul avec mon ordinateur (rire). Ca m'arrive d'en payer un à un collègue ou de s'en faire repayer un mais je vais plutôt le chercher avec le collègue, la collègue en général et après on retourne à nos postes de travail. Ca m'arrive de descendre le prendre avec une collègue à l'extérieur mais depuis que je ne fume plus, je ne le fais plus, ceux qui sortent, c'est les fumeurs.*

Entretien L. : *À 16 heures tu veux dire ? Non (sourire). Tu vois il me reste alors deux heures à bosser, je me fais un thé. Moi les pauses, c'est la boisson au bureau oui ou alors des fois, on descend ensemble à la cuisine pour faire chauffer le thé, ça permet de discuter. Ca peut être l'occasion de se déplacer à la cuisine, de le faire à deux, d'aller se faire chauffer son thé ensemble.*

Entretien L. : *Je bois du thé et du café à mon travail, je vais faire chauffer de l'eau au micro-ondes en bas. J'ai des sachets de thé et des dosettes de café. Je ne vais jamais à la machine, je trouve le thé infect. Des fois j'apporte plusieurs tasses à faire réchauffer, pour mes collègues et moi-même. Nous ne faisons qu'un convoi au lieu de deux. Parfois, j'y vais*

*accompagnée. Ca donne l'occasion de discuter un peu, loin des managers sans avoir à badger.*

*Entretien Ar. : Vers 16h30, je me fais parfois un thé. Il faut descendre au rez-de-chaussée pour utiliser le micro-ondes situé dans une petite salle de repas. Cette fois encore, ne pas badger semble toléré même si certains ont déjà essayé des réflexions de la part de l'encadrement. En général, l'argument avancé pour notre défense est qu'on optimise la durée de chauffage au micro-ondes par un petit passage aux toilettes situés à proximité.*

Le liquide est alors prétexte à se déplacer, à échanger quelques mots mais aussi le produit, lui-même source de don et de contre-don. La consommation du liquide se fait de manière solitaire, seul, assis à son bureau mais il y a une volonté dans la prise de décision de partager un moment, ici le trajet pour se rendre au distributeur. Même si les sociabilités sont organisées et calculées, cela évite de se retrouver seul devant le distributeur.

« Se rendre au distributeur, de façon isolée, relève uniquement de la commensalité car on y côtoie d'autres acteurs de l'entreprise qui ont ressenti l'hypoglycémie au même moment. Mais il arrive que ces rencontres devant un distributeur ou dans une salle de repos déclenchent une vraie dynamique de convivialité »<sup>149</sup>.

Pour les fumeurs, la pause s'accompagne de la cigarette qu'il faut aller fumer dehors car depuis la loi anti-tabac, il n'y a plus de salle réservée à cette activité. Les fumeurs sont donc obligés de quitter l'entreprise et d'aller fumer dehors. Cette pause pour les fumeurs permet donc de développer des sociabilités de circonstances ou bien au contraire de véritables relations.

*Entretien Ar. : Parfois, souvent même, je me retrouve avec des collègues pour cette pause cigarette. C'est difficile de faire autrement à moins de s'éloigner plus franchement. Ces contacts entre fumeurs sont agréables en général et générateurs de liens. De plus en plus peut-être en cette période de chasse aux sorcières. C'est en tout cas à ces occasions que j'ai pu tisser mon maigre réseau de connaissance hors collaborateurs de proximité.*

---

<sup>149</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Op. cit., p. 98.

En général, les fumeurs se retrouvent par petits groupes de deux ou trois personnes, selon les affinités à des heures identiques. Ils sont plutôt du même groupe, de la même entité de service. Tous sont obligés de badger pour pouvoir prendre cette pause cigarette qui dure environ entre sept et dix minutes. A noter tout de même la présence d'une petite affiche dans les toilettes rappelant qu'il y est interdit de fumer. Selon certains interrogés, on y sent parfois la fumée. Certains fumeurs semblent préférer se cacher « pour en griller une petite sans perdre de temps. »

Nous pouvons aussi repérer une différence selon les occasions auxquelles les liquides peuvent être associés. Elles peuvent se traduire en termes d'énergie, de plaisir ou d'occasions festives.

Entretien Ch. : *Tout dépend des occasions, je bois du café si j'ai besoin de me maintenir en alerte. Sinon, je bois du thé pour le plaisir de siroter en travaillant seule. A plusieurs, s'il y a un anniversaire ou une promotion à fêter au sein du service, sans alcool.*

Pour une enquêtée, rapidité et efficacité au travail signifient de ne pas s'interrompre sauf si une occasion est prévue tels que les pots pour fêter un anniversaire ou une promotion. Dans ce cas, cela relève presque d'une obligation. Ce moment festif est alors encadré et valorisé par l'entreprise. Il ne s'agit plus de micro-pauses informelles mais bien d'une pause au sein de l'entreprise, entre collègues, autorisée, qui symbolise alors de manière plus générale une cohésion sociale.

Entretien N. : *Je ne fais pas de pause avec les collègues vers 10h-10h30 car je n'aime pas interrompre un travail en cours. Sauf s'il y a un anniversaire, un pot ou une promotion (la personne concernée amène gâteaux ou chocolats, parfois jus de fruits), je prends du thé. L'après-midi, ça dépend, en fonction de ma forme. En plus, j'essaie de boire une petite bouteille d'eau le matin et une l'après-midi. Je recharge ma bouteille à la fontaine à eau plutôt que de me déplacer à tout bout de champ. C'est un gain de temps et mon travail est mené sans interruption.*

Il est à noter aussi qu'en certaines occasions, le chef d'entité peut offrir un café au distributeur, ce qui reste de l'ordre de l'exceptionnel.

Entretien Ar. : *Il arrive qu'à des moments particuliers, mon chef peut offrir un café au distributeur. Cela se produit dans le cadre d'entretien individuel ou à l'arrivée de fêtes, Noël, premier de l'An notamment.*

Le liquide symbolise alors l'entente cordiale pour fêter un événement autour de la machine à café. Le liquide serait-il le moyen de pratiquer les relations hiérarchiques selon un mode différent ? Le café permettrait alors entre le salarié et le responsable des relations plus détendues, atténuant alors des rapports hiérarchiques néanmoins codifiées comme dans l'article de Françoise Lafaye, « le café du matin dans un département d'une grande entreprise publique : convivialité ou autre manière de pratiquer les relations hiérarchiques ? ».<sup>150</sup>

Les prises alimentaires plus conviviales se déroulent pendant le temps de travail, elles contournent l'interdiction de consommer sur le lieu de travail. Elles associent souvent boire et manger. Elles réunissent alors toute l'équipe, même les plus férus de travail. Il s'agit d'un moment festif et collectif. Ces occasions festives se sont dernièrement transformées suite à l'interdiction de consommer de l'alcool sur le lieu de travail. En effet, les pots sont plus associés à un petit-déjeuner ou à un goûter amélioré qu'à un véritable pot. L'alcool avec bulles a été remplacé par la consommation de café, de thé ou bien encore de jus de fruits.

### 2.3.3. L'alimentation sur le lieu de travail.

A l'intérieur de l'entreprise, il est interdit de manger sur le lieu de travail, excepté pour les occasions festives tels que les anniversaires, les naissances ou encore Noël mais pourtant selon les personnes interrogées, « il y a tout le temps de la nourriture qui circule ».

Le matin principalement, « une personne apporte de la nourriture type viennoiseries et souvent des bonbons mais pas de mets préparés à la maison ». Le gâteau apporté le matin permet d'effectuer une pause sans badger. Les chefs se joignent aux employés si on leur propose, le plus souvent par l'envoi d'un mail.

---

<sup>150</sup> LAFAYE Françoise, « Le café du matin dans un département d'une grande entreprise publique : convivialité ou autre manière de pratiquer les relations hiérarchiques ? », in *L'alimentation au travail*, Consommations et sociétés, dirigé par Anne Monjaret, numéro 2, p149.



*Si quelqu'un va faire des courses entre midi et deux heures, il rapporte des bonbons pour l'après-midi pour se motiver. Lorsque personne n'apporte de nourriture, ça manque nous dit une enquêtée.*

Là où au départ, seules les occasions festives sont acceptées, nous voyons l'exceptionnel devenir quotidien. A partir du moment où il s'agit d'un moment de partage, celui-ci est valorisé.

« En ce moment » nous dit une enquêtée, « c'est la galette des rois, c'est tous les jours car lorsque quelqu'un a la fève, il ramène une autre galette, ça crée une chaîne ».

Nous voyons là les stratégies mises en place par les mangeurs pour contourner l'interdiction de consommer sur le lieu de travail et faire une pause sans que celle-ci soit décomptée. La nourriture circule le matin mais aussi la journée ; il s'agit en quelque sorte d'un rituel qui permet le partage et donc de renforcer les liens à l'intérieur de l'entreprise en tenant compte de la répartition spatiale comme nous l'avons déjà évoqué.

En effet, revenons aux trois groupes étudiés : « il n'y a pas de partage avec le groupe méditerranée, car sinon il y a trop de va-et-vient dans l'allée centrale. Si par exemple quelqu'un apporte une brioche, elle est d'abord partagée dans la même marguerite, et selon la quantité, dans le même groupe, exemple Iroise apporte pour Iroise » nous dit une enquêtée.

La quantité de nourriture apportée détermine alors les sociabilités et influence aussi le déjeuner du midi. En effet, pour certains mangeurs, la nourriture apportée au bureau permet de pallier le maigre sandwich du midi et d'éviter le coup de barre.

Jean-Pierre Corbeau parle alors de « snackings plus ritualisés qui sont pensés comme des formes d'alimentation et qui structurent les autres prises alimentaires.»<sup>151</sup> Quelques entretiens illustrent ce propos :

Entretien L. : *Je ne prends jamais de dessert, il y a ce qu'il faut au travail (rire), il y a toujours des bonbons, souvent. Maintenant, tu n'as plus trop le droit de boire de l'alcool au travail donc tu ne peux plus vraiment faire de pot, ou après le boulot. Donc en général, quand*

---

<sup>151</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation*, Op. cit., p. 98.

*tu veux apporter un truc, ça se traduit par des gâteaux pour le petit déjeuner, c'est plus pour 10 heures, pour l'après-midi des bonbons.*

Entretien L. : *Quand il y a des gens qui apportent des trucs, des brioches, tu te prends une part de brioche à dix heures, une à seize heures. Ca permet d'attendre. Tu vois à 18 heures, t'as moins faim déjà du coup quand tu t'es mangé un sandwich à midi. Tu vas te faire un petit thé, tu prends une part de gâteau.*

Sur une journée de travail, il y a aussi les prises alimentaires qui relèvent plus du grignotage, pour se motiver, pour se détendre, en cas de petit creux, etc., les motivations sont diverses.

Jean-Pierre Corbeau souligne ces prises alimentaires hors repas, la solitude correspond au grignotage machinal, non pensé, qui coupe la faim avant même qu'elle ne se manifeste.

Entretien An. : *Ca m'arrive de consommer à mon bureau mais c'est très rare. Dans ce cas, c'est du grignotage de biscuits ou de galettes. Quand j'y pense, j'emmène des fruits de chez moi ou un reste de gâteau mais c'est rare.*

Entretien Ar. : *Sur le lieu de travail, oui, par plaisir de mâchouiller, besoin de productivité voilà ! Si tu ne nourris pas le cerveau, ça consomme le cerveau. Des bonnes céréales, des fruits et puis souvent plein de cochonneries qui sont amenées par les collègues en différentes occasions, chocolats, bonbecs. Des fois, j'ai des petits gâteaux. Je propose rarement de mes fruits. Je propose en ce moment de mes barres de céréales, oui, si j'ai des BN, je fais un petit tour de mes collègues de proximité, enfin je m'en garde beaucoup pour moi (rire).*

Les pots :

Au centre du plateau se trouve un bureau vide sur lequel sont déposées les friandises, les biscuits, les gâteaux maisons apportées pour tout le service. Les personnes de l'entité M. déposent, elles, les friandises dans l'un des bureaux. Les friandises déposées suscitent toujours les mêmes questions : Qui les a apportées ? Et pour quelle occasion ?

En général, ce sont pour les anniversaires, la naissance d'un enfant ou pour une promotion, l'usage se perd en ce qui concerne les congés. Tout le monde ne fait pas ce geste et du fait de l'augmentation du nombre de personnes sur le plateau, l'invitation se trouve de plus en plus souvent limitée à des collègues de proximité. Il est d'usage d'aller féliciter et remercier la personne concernée. Il est à noter que la blague préférée du chef de service est de faire croire que c'est lui qui les a apportées à la place de l'intéressé et faire en sorte que tout le monde vienne le remercier.

Les personnes qui se servent le font au gré de la journée, il n'y a pas de moment partagé et il est inutile de badger. Il semble que les encadrants soient devenus de plus en plus vigilants vis-à-vis de ces pratiques informelles.

Entretien Ar. : *Fut un temps pour la naissance de son enfant, le parent apportait quelque chose à manger. C'était plus important que ce qu'on apporte pour un anniversaire ou un départ en vacances. Il s'agissait aussi de remercier ses collègues pour la quête effectuée, le cadeau offert pour bébé. Il pouvait y avoir une sorte de pot informel lors duquel on ne badgeait pas et pour lequel l'encadrement ne se permettait pas vraiment de remarques. Ce genre de pratique est révolu.*

Il y a aussi les départs en retraite où un pot plus officiel est organisé avec petits fours et mousseux. Depuis quelques temps, cet événement est cependant organisé hors temps de travail, c'est-à-dire, en fin de journée, après 17 heures en général. Les personnes qui s'y rendent doivent par conséquent badger.

L'entreprise organise une à deux réunions annuelles, le jus d'orange et les biscuits sont alors de la partie. Les autres réunions mensuelles, par groupe, peuvent être l'occasion d'apporter de la nourriture, c'est en général le manager qui offre à ces occasions (exemple de la galette des rois). Des prestataires de services avec lesquels travaille l'entreprise peuvent aussi adresser des chocolats, des gâteaux, etc. comme pour la nouvelle année par exemple. Ces présents sont consommés lors d'une réunion et disposés sur le plateau au sein du groupe, c'est alors le même mode de consommation qu'à l'accoutumée, chacun se sert.

De manière générale, ces petits en-cas sont bienvenus et permettent – bien que le règlement intérieur précise qu'il est interdit de manger sur le lieu de travail – de remplacer ou

d'améliorer le repas du midi qui a été mis entre parenthèses pour cause de courses ou autres activités.

Concernant l'offre, deux avis différents ont été relevés qui illustrent bien la consommation d'aliments sur le lieu de travail. Il existe bel et bien une volonté de partage alimentaire, une intention de faire plaisir en déposant les mets sur une table en commun. Si la consommation s'effectue le plus souvent de façon individuelle, nous pourrions supposer qu'il s'agit là d'une norme intériorisée par le salarié.

Entretien Mie C. : *Le lot de viennoiseries, le matin, oui, c'est très fréquent. Si si puisqu'en plus, on fait des petites miniatures en pains au chocolat, croissants, cookies, tout ça. Souvent entre collègues, ils achètent des lots, comme là, en ce moment, on fait des tourtisseaux, là, ça se termine mais on fait des lots de tourtisseaux, ça a très bien marché. Notamment les galettes des rois, entre collègues, ceux qui ont la fève, tous les jours, ils venaient chercher une galette (rire).*

Entretien boulangerie, par rapport au lot de viennoiseries pour le travail : *Moins, on n'a pas la demande comme à une certaine époque, c'est de plus en plus rare, je trouve. Souvent le vendredi, quand on arrivait sur la fin de semaine, je pense qu'il faisait leur roulement dans leur service, chacun son tour offrait ça. Mais je trouve que ça se vend de moins en moins et même pour les rois, j'ai moins trouvé cette année que d'habitude. Le matin, tous les matins, on vendait pas mal de brioches avant l'embauche, chacun à leur tour, ils offraient la galette des rois. Là cette année beaucoup moins. J'ai trouvé qu'il y avait une baisse à ce niveau là. Est-ce que c'est un manque de moyens ? Est-ce que c'est une mauvaise ambiance dans les lieux de travail ? Après, je ne sais pas, ça peut venir de plein de choses.*

De manière générale, nous pouvons conclure que la nourriture apportée sur le lieu de travail, pour les diverses occasions festives particulièrement, n'est pas partagée de manière collective. La consommation paraît échelonnée au fil de la journée, qu'elle soit solide ou liquide, sauf pour les départs en retraite ou les réunions officielles. Dans cette entreprise, il n'y a pas de pause-café collective du matin, qui pourrait signifier le début du travail ainsi qu'une cohésion, même d'apparence, au sein de l'entreprise. Les horaires échelonnés peuvent expliquer en partie cette absence de rituel. Selon les interrogés, le temps calculé, renforcé par la surveillance des managers forçant à badger favorise ces prises alimentaires individuelles.

S'il y a partage, celui-ci s'effectue bien souvent dans l'espace de proximité. Les allers et venues à la bouilloire ou pour aller à la machine à café permettent cependant de transgresser la surveillance et le contrôle du responsable pour se regrouper soit au hasard mais bien souvent avec des collègues choisis selon des codes définis (heures fixes, SMS, envoi d'un mail, etc.).

Antoine Prost et Gérard Vincent<sup>152</sup> utilisent le terme « d'îlots de sociabilité informelle » pour caractériser ces rencontres.

Comme nous le verrons dans la partie sur les techniques du corps, le mangeur salarié régule en partie son alimentation par la consommation de salades, de sandwiches fraîcheurs, voire de sushis. Dans le même temps, comme notre enquête nous l'a montré, celui-ci consomme également des produits sucrés tout au long de la journée et qui peuvent être fortement encadrés avec par exemple le matin la brioche ou la galette des rois lors des réunions, mais aussi consommés de manière plus solitaire comme les friandises par exemple. Ces dernières constituent alors une sorte de régression (car dans l'imaginaire collectif ces sucreries sont avant tout destinées aux enfants et sont associées au grignotage) mais aussi de transgression connotée négativement.

Le mangeur « cherche ainsi à créer un climat émotionnel permettant sinon des régressions, au moins des évocations sécurisantes ». <sup>153</sup> Il ne s'agit alors pas pour le mangeur d'être passif, ou bien de grignoter de manière compulsive, mais de produire du sens dans un comportement qui apparaît désocialisé et désocialisant.

« La destruction alimentaire est une reconstruction sociale. Il peut en effet y avoir reconstruction d'un sens social à des pratiques considérées anomiques. Par exemple, Anne Monjaret (2002) montre que le grignotage sur les lieux de travail peut être interprété comme une volonté de s'autonomiser face à l'entreprise et comme une appropriation du lieu de travail comme un « chez-soi ». » <sup>154</sup>

---

<sup>152</sup> Histoire de la vie privée, p. 128, cité par Monjaret, p12.

<sup>153</sup> CORBEAU, J-P., *Op. cit., Penser l'alimentation.*, p. 71.

<sup>154</sup> GARABUAU-MASSAOUI, I., *Op. Cit., p. 74.* cite Monjaret, p. 13.

Il est important de souligner que durant l'enquête, aucun des interrogés n'a su ou voulu dire qui est ce « il » qui apporte des friandises, des gâteaux qui sont consommés de façon informelle pendant la journée de travail.

Il y a certes les pots officiels qui sont pris de manière collective et plus ritualisés mais aussi les pratiques du grignotage officieuses qui peuvent être solitaires mais aussi source de partage de proximité comme nous l'avons vu. Ces dernières semblent passer inaperçues aux yeux des salariés ou alors elles sont intégrées et « allant de soi ».

Le mangeur oscille entre autonomie et contrôle, entre construction et reconstruction. Il contourne les interdits, les transgresse, par différents jeux, il s'autonomise face à l'entreprise, à la hiérarchie.

### 3. Les sociabilités éphémères : La Rochelle et les touristes

#### 3.1. Présentation de la ville.

##### 3.1.1. Géographie et économie.

La Rochelle est la préfecture de département. La population de commune est de 77196 habitants et la population municipale de La Rochelle s'élève à 146121 habitants. C'est un Port historique de commerce datant du 16<sup>ième</sup> et 17<sup>ième</sup> siècle, théâtre d'un commerce triangulaire qui a enrichi la ville.

La ville s'est construite autour de son Port et vers l'océan. Avec l'évolution du transport maritime et l'aménagement successif du Port : (le vieux Port s'est agrandi au fur et à mesure, puis la Pallice est devenu un port de gros bateaux de marchandises (1<sup>er</sup> Port de céréales en France), il commercialise également du bois et un peu de pétrole. Puis le Port de pêche s'est déplacé près de la Pallice, puis des Minimes qui est devenu un port de plaisance important, dans les premiers en France en capacité d'accueil.

En ville, le vieux Port se caractérise par un tourisme historique et le Bassin des grands Yacht par un tourisme culturel (aquarium, bateaux, musée, hôtel). Le quartier a été entièrement rénové en commerce et en habitat, plus université.

De par son histoire (16<sup>ième</sup>), La Rochelle s'est développée fortement au sein de ses rapports où fleurissent des hôtels particuliers et bâtiments publics d'une grande richesse architecturale grâce au commerce triangulaire.

Les lieux touristiques sont le vieux Port, les Trois Tours, les rues à arcades mais aussi le marché qui date du 19<sup>ième</sup> Siècle sans oublier les Hôtels particuliers (Mairie, maisons médiévales et Grosse Horloge). Le centre historique s'étend sur 1,5km<sup>2</sup>.

A côté, la rénovation des anciennes zones portuaires a créé de nouveaux pôles touristiques (aquarium, bateaux Musée) mais aussi des pôles universitaires et administratifs qui rejoignent le Port de plaisance des Minimes, facteur d'attraction des touristes maritimes.

C'est une ville avec un fort développement économique, dû en partie à l'activité touristique, qui connaît la plus forte croissance en terme démographique et économique.

La Rochelle est située sur le littoral charentais, c'est une zone touristique très importante (Ile de Ré, Ile d'Oléron, Royan).

Ville qui a fortement développé son image notamment via le patrimoine et des manifestations culturelles d'ampleur avec les Francofolies et le Festival du Cinéma. Sur cette image s'appuie le développement démographique et économique de la ville facilité par la ligne TGV (Paris-La Rochelle trois heures).

Notons toutefois que La Rochelle est une ville avec un statut particulier du fait de ses deux plages dont une située en centre ville mais qui est selon les interrogés « petite et plutôt moche. »

Il semble intéressant d'ajouter deux extraits d'entretien de commerçants qui expliquent la circulation des touristes à l'intérieur de la ville et par là même leur consommation.

*Qu'est-ce qui se passe ? La rue du port, c'est une bonne rue, la grosse horloge, la rue du temple, ils descendent rue du port, ils vont sur le port, c'est joli ! Ils repassent sous la grosse horloge, ils font la rue du temple, c'est une rue piétonne, avec des franchisés. Ils retournent, après il y a un carrefour. Ils vont vers la mairie, ils vont voir le marché, ils retournent, ils ont envie de redescendre par le port, ils reviennent par la rue du port et vice-versa. C'est une petite ville, 80 mille habitants, vous faites le tour trois fois, vous allez retrouver trois fois les mêmes personnes. C'est une petite ville et il y a un bassin, il y a la mer et tout le monde revient à ce point de chute. La mer est dans la ville et le port, il est là. Un peu comme Saint Malo, il y a des villes comme ça où il y a une attraction et l'attraction, c'est*

*le bassin. On ne vient pas à La Rochelle sans venir ici, en face, c'est pas pensable !* Glacier Ernest.

Dialogue entre homme et femme du commerce de chichi : *Il y a des clients qu'on voit pendant un mois et La Rochelle est une ville...*

- *F : de passage*

- *H : où il n'y a pas de plage, il n'y a pas d'activités particulières, c'est surtout une ville touristique, voir les tours, faire un tour à La Rochelle.*

- *F : c'est une ville de passage.*

- *H : Il y aurait de grandes plages, des trucs comme à Royan, je pense que les gens resteraient plus longtemps.*

- *F : ouais, c'est une ville en continu, c'est un passage.*

### 3.2. Présentation de la population enquêtée.

#### 3.2.1. Offre.

Concernant la présentation des commerçants interrogés, nous effectuons un renvoi en annexe 3.

De manière générale, les commerçants interrogés ont tous souligné sans question préalable, une façon d'être et de se comporter de la population du mois août qui apparaît à leurs yeux très spécifique. En majorité, la population du mois d'août est selon l'offre une population plus populaire avec des comportements moins enclins à la civilité.

Glacier Ernest : *C'est une clientèle un peu différente, la clientèle du mois d'août et pas une clientèle agréable du tout. C'est une clientèle, (hésitation), d'une classe sociale différente des autres.*

#### 3.2.2. Demande.

Nous effectuons une présentation rapide du fait d'un renvoi en annexe 3, 15 entretiens ont été réalisés qui présentent 27 personnes en comptant les personnes en couple. Nous avons essayé de rencontrer des personnes de tous les âges, c'est-à-dire, de moins de 20 ans à 50 ans



et plus. La catégorie des 30-40 ans est la moins représentée avec seulement deux personnes interrogées et principalement des touristes à la journée. La catégorie des 20-30 ans est la plus représentée avec un total de 11 personnes interrogées.

Concernant le type d'habitat, sur 27 personnes rencontrées, 12 résident en camping, 9 en location ou sont propriétaires, 2 à l'hôtel, 3 sont touristes à la journée et 1 autre précise qu'il dort dans sa voiture. Il y a donc un équilibre relatif entre ceux qui résident en camping ou en structure dite « dure » que ce soit maison ou hôtel.

Notre point de départ : un mangeur en train de consommer dans le périmètre d'étude qui représente le point central de notre étude, c'est-à-dire près du port donc de la plage et des lieux de restauration et d'animation. (ANNEXE 1). Nous avons pris en compte principalement les paramètres tels que l'âge, les personnes seules ou qui consomment à plusieurs : en couple, avec enfants, amis, parents...ce qui apparaît de prime abord aux yeux de l'enquêteur.

### 3.3. Du touriste à la journée au touriste étranger.

Il me semble important d'effectuer une petite introduction sur un constat général, c'est-à-dire que les vacanciers sont de moins en moins nombreux à partir du fait des inégalités sociales en raison de la baisse du pouvoir d'achat. S'ils partent, ils le font de plus en plus sur de courts séjours, fractionnés en de multiples séjours, de moins en moins loin bien évidemment. Appuyons-nous sur Jean-Didier Urbain pour confirmer nos propos, c'est-à-dire, sur l'effondrement du modèle français des vacances et du « déclin d'un espace-temps collectif qui a vu la concentration estivale des vacances (sur juillet-août) se désagréger, passant en une quarantaine d'années (de 1961 à 1999), de 87% à 51% des séjours. »<sup>155</sup>

Prenons pour exemples notre terrain qui repère ces changements de comportements en lien avec les vacances et la durée du séjour de manière générale.

---

<sup>155</sup> URBAIN Jean-Didier, « Les sphères de la mobilité d'agrément, Paradoxes, corrélations, tendances », in *La France des temps libres et des vacances*, dirigé par Jean Viard avec Françoise Potier et Jean-Didier Urbain, éditions de l'Aube datar, 2002, p. 169.

Ernest : *Il y a une évolution du comportement des gens par rapport aux vacances, pour qui les vacances sont devenues différentes. En sachant que les gens partent moins longtemps, plus souvent et tout ça c'est un ensemble, cela se transforme. La façon de prendre les congés, quand ils ne partent pas longtemps, ils en profitent pleinement, ils bougent plus, plus souvent et moins longtemps et ça on le sent bien nous.*

A ma question pourquoi ? qui sous-entend pourquoi un tel constat sur l'évolution des comportements : *Il y a beaucoup cette année de touristes à la journée. Juillet et août, c'est incontournable, le mois d'août, c'est très fort parce que en France le mois d'août, la France est paralysée, il n'y a plus d'entreprises ouvertes. Mais nous les week-ends style Pâques, la Pentecôte, on en parlera moins maintenant parce qu'il y a eu les transformations cette année plus le mois de mai qui est un mois fort en week-end. Même un week-end très beau va commencer, je dirai, un vendredi midi. Ils nous arrivent de travailler beaucoup plus fort un vendredi soir que maintenant les dimanches soirs, sont devenus, parce que nous, on fait attention à ça par rapport à nos plannings et les vendredis et les samedis sont très forts, je parle en nocturne que un dimanche soir, ça se vide très vite et le comportement des gens est différent, il avance plus dans la semaine, le week-end se prolonge même quelques fois le jeudi et ça on le sent par rapport à la vente.*

- A ma question suite au dire de l'enquêté : Y a t'il plus de touristes à la journée ?
- Réponse : commerce huîtres : *oui, c'est vrai qu'on voit moins de gens, c'est vrai que les gens qui viennent chez nous, qui consomment et qu'on voit pratiquement pendant tout leur séjour, ils viennent midi et soir, les gens restent moins longtemps cette année.*

### 3.3.1. Entre bouffe de foire et restaurant.

« L'été est une saison où les pratiques alimentaires changent, du fait de la belle saison. Surtout, la pratique des restaurants et des terrasses est plus importante, du fait de la hausse du niveau de vie, avec des styles d'établissements selon les classes sociales et les lieux fréquentés ; d'autre part, les modes d'alimentation plus spontanés, usant de produits « nomades » comme les conserves en tous genres, les charcuteries et les fromages, les sandwiches, les pâtisseries, les boissons qui peuvent être pris, sur le pouce, dans les espaces

publics comme la rue, les jardins, voire les cafés –restaurants. »<sup>156</sup> Ces produits alimentaires nouvellement nomades appartiennent à deux catégories : celle de la sphère marchande et celle d'une sphère artisanale.

A la suite des entretiens, le premier constat que nous pouvons établir est que la bouffe de foire est principalement consommée pour le repas du midi pour différentes raisons que nous allons évoquer.

Le côté pratique est mis en avant par les enquêtés et principalement ceux qui résident en camping ou à l'hôtel. Consommer le midi un sandwich par exemple leur permet de rester sur place en ville, lieu où se trouvent les visites, les animations, la plage tandis que le camping est un peu excentré. Exemple de l'entretien 2, l'homme nous dit que *le camping est trop loin*.

Consommer sur place évite aussi de préparer le pique-nique, de prévoir le matin le panier repas et de s'organiser pour les courses.

Entretien 11 : *On fait attention mais on s'embête pas à faire de la bouffe, on achète tout prêt.*

Entretien 4 : *On a au camping un réchaud et un frigo mais on a la flemme de faire les courses et de faire à manger.*

Les vacances sont alors le prétexte pour ne pas s'embêter avec des contraintes de « logistiques ». La bouffe de foire offre alors au vacancier un moyen rapide et pratique de se restaurer.

Le manque de temps est évoqué chez quelques mangeurs, principalement les touristes à la journée ou sur un court séjour. En effet, ceux-ci veulent rentabiliser au maximum le temps des loisirs.

Exemple de ce couple de 50 ans et plus avec trois enfants qui résident à l'hôtel pour trois jours. Ils reconnaissent consommer avant tout cette alimentation par manque de temps. *On est là pour visiter la ville. Même si le prix est aussi évoqué : On ne peut pas toujours se faire un resto.* Entretien 9

---

<sup>156</sup> FUMEY Gilles, *Du territoire à l'assiette : l'alimentation porteuse d'identités*, 6<sup>e</sup> Rencontres de Mâcon, « Tourismes et territoires », 13, 14 et 14 septembre 2007, Pré-actes.

Si certains mettent en avant le côté pratique et revendiquent une certaine paresse pour préparer le repas, pour d'autres, la bouffe de foire est certes pratique mais aussi et surtout déséquilibrée. Le recours à cette nourriture se justifie alors par le fait que le repas préparé au camping n'est pas non plus un modèle d'équilibre.

*On fait au plus pratique, j'achète des conserves, des légumes, je fais au plus simple mais pas forcément équilibré.*

Le prix est dans certains entretiens souligné tandis que certains mangeurs s'accordent à dire qu'il est impossible de manger au restaurant midi et soir tous les jours. Tous les touristes interrogés semblent avoir un budget calculé pour les vacances. Sur une durée moyenne d'un séjour d'une semaine, trois restaurants sont prévus uniquement pour le soir.

Certains enquêtés s'organisent à l'avance pour éviter de dépenser trop d'argent pour le repas du midi : *Ca dépend des endroits, du prix, parfois, je vais à Prisunic faire mon sandwich.* Entretien 3

Dans l'entretien 15, l'aspect financier est à remettre dans son contexte. En effet, pour ces deux étudiantes, la bouffe de foire représente déjà un certain budget. La notion de plaisir est largement mise en avant par la consommation exceptionnelle de chichis et de gaufres. Le restaurant n'est alors pas évoqué lors de l'entretien.

D'autres enquêtés ont recours à des stratégies pour faire attention aux dépenses, le coût de revient est donc moins important.

. Entretien 9 : *On achète en formule dans les boulangeries. Pour la boisson, on achète dans les supermarchés et pour les fruits au marché.*

Il s'agit dans le cas présent de calculer au plus juste, de manière différenciée les nourritures selon les lieux d'achat.

Dans l'entretien 8, cette enquêtée déclare manger cinq fois le soir au restaurant dans la semaine. Elle consomme le midi des produits de bouffe de foire.

*Les économies sont faites la journée pour aller au resto le soir.*

La bouffe de foire permet à chacun de manger à un prix raisonnable même si pour certains interrogés elle a cependant un certain coût.

Du point de vue de l'offre, tous s'accordent à dire que même si cette forme d'alimentation est pour toutes les bourses, il reste néanmoins des différences que l'on peut repérer aisément dans la population concernée.

Prenons l'exemple du glacier Ernest : *Le mois d'août est un mois raide à 1,60 euros, beaucoup de petites glaces. Des familles entières sur le petit cornet, qui fait très attention, c'est flagrant depuis deux ou trois ans. On fait énormément de cornets azymes, quand je les fait rentrer, tous les ans, je me dis, oh, là, là, c'est pas possible, je me suis plantée dans les stocks. Jusqu'au quinze juillet, le stock ne baisse pas et là ce matin, j'en ai recommandé, j'en ai plus, ça c'est tout vendu du quinze juillet au vingt août, c'est une clientèle petit budget (silence). Donc en août, c'est une clientèle tout venant qui fait très attention au prix, qui est très très abondante, très présente mais il faut beaucoup plus de clients pour faire le chiffre qu'on va faire en juillet. En septembre on va faire moins de chiffre mais on a des clients plus goûter avec un porte monnaie plus important. En août, il y a vraiment du monde, c'est différent, ça va entre deux mille et quatre mille personnes selon les jours.*

La propriétaire ajoute l'exemple de la vente à emporter au litre ou au ½ litre où nous pouvons repérer des comportements spécifiques quant au calcul du prix même si on peut aussi peut-être y ajouter la gourmandise tout aussi calculée !

*Le ½ litre ce n'est qu'un seul parfum. Le cornet trois boules, trois parfums différents avec deux cuillères, c'est très courant surtout les jeunes. Les jeunes couples, ceux qui comptent mais qui se disent au lieu de prendre chacun notre boule, on va s'en sortir pour 4,20 euros, ils vont se prendre une trois boules à 3,60 euros. Ils vont avoir un superbe cornet avec trois boules de glace et deux cuillères et ils vont picorer et manger comme ça. Ca aussi, c'est une question rapport qualité prix et de quantité. (Rire).*

Le propriétaire du commerce d'huîtres s'exprime sur la clientèle spécifique du mois d'août et sur son budget.

*Sur le français moyen du mois d'août, c'est quand même assez ouvrier comme clientèle. C'est plus des grandes familles, en gros, qui ont de petits moyens au mois d'août. Rien à voir avec la clientèle de septembre, qui vient souvent en couple, sans enfant et qui regarde beaucoup moins à la dépense. On peut le voir avec les gens qu'on a car on a bien*

*travaillé au début du mois de juillet avec le festival du film de La Rochelle. Ca a très bien marché, c'est des gens qui viennent pas avec des poussettes, des marmots, les machins. J'ai rien contre les enfants...*

Ces deux commerçants opèrent donc une distinction entre la population du mois d'août et les autres populations en y ajoutant leur commentaires que nous avons décidé de retranscrire intégralement.

Les commerçants de chichis s'expriment de manière générale sur les moyens financiers de leur clientèle.

*Moi, je reste dans des prix assez raisonnables, hein, un cornet à 3,50 euros, au niveau du prix, on n'est pas trop cher. Mais on le sent, ça on le sent, le problème d'argent chez les gens, on le ressent bien. Si, si les gens se restreignent, ça me paraît logique, avec toutes les augmentations.*

Si le prix est un facteur déterminant quant à la consommation de ce type de nourriture, le temps est tout aussi important notamment lorsqu'on réside en camping.

*S'il pleut, on va au restaurant mais plutôt du genre pizzeria ou brasserie. (entretien 1)*

Une différence est donc opérée à l'intérieur même de l'offre, du restaurant à la brasserie ou pizzeria, la démarche n'est pas la même. En cas de mauvais temps, le restaurant type brasserie ou pizzeria fait office de bouffe de foire du soir, il s'agit alors de se restaurer à moindre coût, avec un plat chaud, à l'abri de la pluie. Dans ce cas ci, le problème de résider en camping est mis en avant sur un plan matériel.

Le lieu de restauration est alors envisagé comme une solution de repli, la pizzeria ou un plat dans une brasserie fait office de repas mais nous ne sommes pas dans une logique de sortie festive associée au restaurant.

Du point de vue de l'offre, le temps n'est pas un facteur certain. Soleil ne rime pas forcément avec consommation. En effet, même par temps gris et surtout par temps maussade, les gens grignotent encore plus. En revanche, par temps de pluie, la vente déambulatoire, à emporter s'arrête de façon immédiate.

Ernest reconnaît travailler en fonction de la météo.

*On arrive à travailler plus en nocturne que l'après-midi mais tout ça, c'est lié à la météo. Chez nous, on est très sensible à la météo. Hier après-midi, il n'a pas fait très mauvais, on a eu du monde. Il s'est mis à pleuvoir, ça s'est arrêté net. Cet après-midi, il y a eu certainement énormément de monde dans la ville, je n'en sais rien, je n'y suis pas allée. Il y avait du monde, nous, on a été complètement débordé. Il faisait très beau.*

Pour le commerçant d'huîtres, la consommation varie selon le temps.

*Ça dépend du temps, quand le temps est couvert, ça grignote toute la journée...*

Pour le commerce de chichis, certains phénomènes liés à la météo influent sur le comportement des mangeurs.

*Logiquement, mon frère ne travaille pas trop mal à part lorsqu'il y a du vent. Avec le sable, les gens sur la plage, c'est horrible donc pour lui, c'est des journées où il passe au travers. Lui, il a vraiment besoin du beau temps, que les gens viennent à la plage. J'imagine qu'hier après-midi, avec le vent, il n'a pas dû faire grand-chose, il n'a pas dû avoir grand monde. Nous, c'est variable, il peut faire beau, il pleut, il fait froid, ça n'a rien à voir, on est quand même là.*

D'où l'importance pour les mangeurs de consommer des mets chauds à emporter ou bien de s'installer autour d'un plat chaud, assis au restaurant. Certains touristes comme dans l'entretien 1 consomment principalement le soir un repas chaud au camping.

*Au camping, on fait nos courses au supermarché, et avec un réchaud on se fait des pâtes, du riz on a aussi des compotes... on tient à notre repas chaud au moins une fois par jour.*

La notion de repas chaud est évoquée souvent dans les entretiens, il y a le plaisir d'aller au restaurant mais cette pratique a un coût. De plus, il semble important de manger « un repas plus consistant » comme des pâtes ou du riz qui permettent de caler l'estomac.

Sur la vente des mets chauds, la commerçante de pâtes n'hésite pas à nous dire que même si les salades se vendent bien l'été, les pâtes chaudes à emporter sont le plus consommées.

*L'été, les salades représentent les 2/5 à vue de nez de nos ventes et le soir, on n'en vend pas beaucoup. C'est surtout le midi même s'il fait beau, c'est quand même le chaud qui va être choisi.*

A la suite de mauvais temps, avec l'envie de manger chaud et par rapport au prix, les mangeurs opèrent une distinction entre le « resto » et le vrai restaurant.

*En une semaine, on se fait deux restos mais des vrais, on en profite pendant les vacances.*  
Entretien 4

Certains interrogés, comme dans l'entretien numéro 4, parlent de « vrais restos ». Ce qui sous-entend une différence à l'intérieur de l'offre, on ne mange pas un plateau de fruits de mer comme on mange une pizza.

Du point de vue de l'offre, certains commerçants interrogés sur La Rochelle ont un regard très critique sur la qualité des restaurants et brasseries sur le port. Ils sont à leurs yeux de qualité médiocre et qualifiés de « pièges à touristes ».

Exemple du commerce de pâtes :

*Moi, les trucs sur le port, c'est un peu l'arnaque. Ca a un goût de flunch par exemple, on mangerait la même chose chez Flunch, on se dirait c'est normal c'est flunch. Mais là quand tu paies quand même plus cher, il y a des trucs, on le sent bien, rien n'est fait maison et ça a goût de cafétéria. (Rire).*

Pour le glacier Ernest, certains commerçants sont sans état d'âme quant à la qualité et au relationnel avec leurs clients.

*Il y a des professionnels qui pensent que parce qu'on est dans une ville touristique, qu'on a le droit de balancer et parce qu'on a une clientèle de sac à dos et de routard, qu'on a le droit de faire des cochonneries. Je vous résume en gros mais moi, j'assiste à des réunions qui me font sortir des mes gonds. En voulant dire, on fait du fric, y'a du touristes et voilà. Moi, je me dis, on est tous touristes à un moment donné et quand moi, je suis en vacances au mois d'octobre, ce n'est pas parce que je suis en vacances que j'ai envie de manger des cochonneries. Donc, moi, je ne suis pas d'accord sur ce truc là et ça ne pérennise pas une entreprise, je suis désolée mais bon. Maintenant, nous on se considère des saisonniers parce qu'on vend de la glace mais pas des saisonniers purs. On a une clientèle quand même !*



D'ailleurs, la propriétaire du glacier Ernest n'hésite pas à dire que certains commerçants se plaignent de la baisse de leur chiffre d'affaire pour diverses raisons qui selon elle sont des prétextes.

*Ici, le gros dilemme dans la ville, je ne sais pas si vous en avez entendu parler, c'est la circulation comme dans toutes les autres villes d'ailleurs, mais La Rochelle, j'en entends plus parler. Euh, ils ont changé le sens de la circulation et les commerçants crient haut et fort qu'ils n'ont plus personne, que les chiffres d'affaires sont en baisse parce qu'ils ont sclérosé le centre ville. Etude de marché, machin et truc, bon, euh, on en parle beaucoup. Je dis toujours que je suis mal placée parce que je ne ressens pas trop ce problème et que je ne suis pas en chute d'affaire, je suis plutôt en progression, je ne suis pas d'accord. Euh, donc il y a tout un article là-dessus, il y a une association de commerçants dont je ne fais pas partie, il y a la chambre de commerce qui fait des études là-dessus et ils n'ont que ça à parler les commerçants. Ils ne se regardent pas en disant que je suis trop cher, que mes produits ne sont pas bons. Non, c'est la faute de la mairie...*

Une idée très intéressante soufflée par la propriétaire de chez Ernest et non évoquée durant les entretiens est la double consommation. Entendons par là la combinaison entre restaurant et bouffe de foire le même soir sur le même repas.

*Enormément de clients vont manger dans un restaurant, bon ou pas bon j'en sais rien. Mais quelques fois, on me dit, ben au moins on n'a pas bien mangé mais on va manger une bonne glace, ça je l'entends tous les jours. Ils sont assis dans un restaurant certainement bien confortablement et pourquoi ils sortent et qu'ils ne mangent pas leurs desserts et qu'ils viennent chez Ernest. Parce qu'il y a un rapport qualité-prix. Les desserts dans les restaurants sont très chers et les desserts dans les restaurants ne sont pas bons parce qu'on n'est pas restaurateur et pâtissier dans un restaurant. Mais chez Ernest, c'est le rapport qualité prix et puis il y a une ambiance.*

Il y certainement un attrait pour le rapport qualité-prix mais peut-être aussi l'idée de pouvoir terminer son repas par un dessert en déambulant au gré de ses envies et des manifestations proposées car cette alimentation offre au mangeur une liberté certaine quant à ses déplacements. Même si le prix est peut-être un argument de poids, surtout pour les familles nombreuses, consommer une glace, un chichi, une crêpe, mets typiques de la bouffe de foire est avant tout signe de vacances et des pratiques plein air.

Même si la bouffe de foire, comme nous l'avons déjà évoqué, ne possède pas spécialement un capital sympathie auprès des mangeurs, ceux-ci semblent cependant plus enclins pendant cette période de vacances à la juger moins sévèrement. Il y a certes les qualificatifs habituels : *peu équilibrée, malsaine, pratique et économique*. Mais il y a aussi des termes qui associent de toute évidence cette alimentation aux vacances : *froide et crue, sympa pour une semaine, permet la découverte, vacancière, pour les vacances, ponctuelle, typique des vacances, transitoire et éphémère pour les vacances, liberté et plaisir*.

N'oublions pas d'évoquer la consommation plaisir de la bouffe de foire qui intervient selon l'envie, le midi, au goûter, le soir, entre les heures des repas, n'importe quand ! Cette alimentation dite « spontanée » s'associe à la consommation plaisir.

Dans de nombreux entretiens, nous pouvons distinguer une particularité très intéressante liée à la saveur sucrée. Les chichis, gaufres, crêpes et glaces sont pour les enquêtés synonymes de plaisir total. Si le recours aux sandwiches et autres formes de restauration relèvent plus d'une nécessité liés bien souvent à des conditions particulières dû à des problèmes matériels, à l'inverse les « petites choses sucrées » associées au soleil, à la mer et aux vacances symbolisent le plaisir et peu importe alors la vigilance, le grignotage, les kilos, l'heure de consommation, le laisser aller, la démarche est totalement orientée vers le plaisir. Qu'il soit partagé, solitaire, pour le goûter, avec des enfants ou non, peu importe le regard des autres, c'est le plaisir quasi quotidien pour tous les touristes interrogés.

Prenons l'exemple de l'entretien 10: « J'aime le sandwich, c'est le côté pratique qui l'emporte, il n'y a pas vraiment de plaisir » dit-elle en mangeant une crêpe : « ça c'est du vrai plaisir ».

Entretien 12 : « Les chichis, c'est une fois tous les deux jours. C'est le laisser aller total, complet, le plaisir avant tout. »

Entretien 15 : « On se fait plus plaisir en vacances. Ce sont des choses qu'on ne mange pas toute l'année. On en profite ».

A cela ajoutons la dernière catégorie qu'est le restaurant comme moyen de se restaurer mais aussi comme façon de sortir. De manière générale, le restaurant est la sortie privilégiée le soir. Manger au restaurant est une façon de se restaurer mais il est avant tout associé à une sortie festive, une recherche de plaisir.

Dans l'entretien 12, *Le soir, c'est plateau de fruits de mer, sorties restos et pizzas...*

Pour ces mangeurs, la démarche n'est pas la même, il s'agit de se faire plaisir, en mangeant dans un cadre agréable, assis, à table, de se faire servir, en compagnie, en terrasse, dans une logique évidente de sociabilité.

D'après nos entretiens, qu'ils résident au camping, en location ou à l'hôtel, il n'en reste pas moins que le soir, les touristes sont près du port, à flâner, à écouter de la musique, à profiter des animations qui leurs sont proposées, etc. Ils consomment alors une glace, un chichi, des pralinettes et autres, en couple, entre amis avec leurs enfants. Cette pratique est alors aussi festive que le restaurant.

Nous avons ici deux situations de consommations alimentaires différentes, deux pratiques touristiques qui selon les interrogés s'alternent, se complètent surtout en vacances. Exemple du plaisir de partager une glace, la bouffe de foire rapproche dans le sens où elle n'exclut pas, elle permet à chacun selon différentes stratégies de consommer par plaisir dans une logique ou non de sociabilité.

De manière générale, nous pouvons dire que la bouffe de foire apparaît alors plus comme l'alimentation pratique, pas chère, réservée pour le midi. Le restaurant quant à lui est privilégié le soir car il est associé à une sortie, une soirée que l'on passe au calme, assis en mangeant. Deux façons différentes de penser l'alimentation hors domicile mais qui comme nous l'avons évoqué peuvent s'associer aisément.

La bouffe de foire peut cependant être vecteur de sociabilité autant que le restaurant et même si la démarche est différente, le mangeur choisit ou non d'enclencher des relations. Elles peuvent apparaître certes éphémères mais elles sont cependant bien ancrées dans la réalité. D'ailleurs, faire du tourisme est une manière de découvrir l'autre, par la recherche de nouveaux produits et produits du terroir qui mettent en valeur un territoire, une région, un lieu.

### 3.3.2. Goût pour les produits locaux.

« Les touristes aiment de plus en plus la gastronomie. Non pas seulement les restaurants, mais les produits de terroirs qui jouent autant le rôle de marqueurs identitaires pour les producteurs que pour les mangeurs. Ainsi, faire du tourisme serait propice à la recherche et à la découverte de l'altérité par des saveurs nouvelles ou anciennes. Les territoires prennent alors un sens, au sens propre du terme : ils sont liés à des saveurs communes et partagées, elles mêmes véhicules d'historicité, de patrimonialité et, pour tout dire, de géographie. »<sup>157</sup>

Intéressons nous à ces produits du terroir que les touristes dénichent au gré de leurs envies et des dépliants en tout genre. « Pas une échoppe sur un site touristique, pas une aire d'autoroute, pas un dépliant promotionnel ou un site internet qui ne valorise une charcuterie, un fromage, un vin, des douceurs qui portent les couleurs d'une région. »<sup>158</sup>

A La Rochelle, on déguste aussi bien un sandwich crudités à emporter qu'une assiette d'huîtres sur le vieux port. Pour nombres de touristes, étrangers à la région Poitou-Charentes, c'est l'occasion de découvrir les mets typiques et de les déguster par l'achat de produits frais au marché ou en mangeant au restaurant. Nous avons principalement observé cela chez les touristes étrangers à la région.

Entretien 13 : *On se fait trois restos dans la semaine, des fruits de mer et des spécialités du coin, on est de Bretagne, du Morbihan.*

Pour ces enquêtés, la découverte des spécialités de la région se fait par une consommation au restaurant. Trois restaurants sont envisagés dans la semaine pour manger des fruits de mer et des produits locaux.

Ce couple ajoute : *c'est bien, on est dans une autre ville qu'on ne connaît pas.*

La consommation de produits locaux est une façon pour ces mangeurs de découvrir la région par sa cuisine.

---

<sup>157</sup> FUMEY Gilles, *Op. cit.*

<sup>158</sup> *Ibid.*

Entretien 14 : *Le plaisir est synonyme d'un bon pain, d'un bon saucisson. On mange du saucisson, de la charcuterie, des légumes, on vient du pays basque, on n'a pas de restos de fruits de mer alors on en profite.*

Dans cet entretien, le restaurant apparaît aussi comme moyen de découvrir les fruits de mer mais la consommation de produits locaux et traditionnels se fait aussi au marché et se consomme de manière informelle.

Il s'agit aussi en quelque sorte de « communier » avec les lieux d'un point de vue symbolique mais aussi physique. *Lorsqu'il y a de jolies choses à regarder et quelque chose de bon à manger, on s'assoit.* Et d'ajouter un peu plus loin : *C'est beau de grignoter devant le port de La Rochelle.*

Dans l'entretien 2, ce couple qui vient de Belgique consomme des produits du marché, beaucoup de fruits, de charcuterie et ils ont aussi fait une dégustation d'huîtres sur le port.

De même, dans l'entretien 8 où cette femme seule de plus de cinquante ans : *Je consomme par plaisir, des produits locaux. Hier, j'ai dégusté des huîtres et acheté un melon au marché, j'évite les sandwiches.*

Dans ces deux entretiens, l'achat des produits locaux se fait principalement au marché. La dégustation d'huîtres sur le port de La Rochelle où nous avons interrogé le commerçant de fruits de mer, seul commerce ambulancier sur le port de ce type d'alimentation.

Pour certains interrogés, la découverte de produits locaux est aussi l'occasion de faire le marché, une activité supplémentaire et ensuite de trouver un endroit près de la mer pour débarrasser charcuteries, fromages et bon pain, type pique-nique charentais. Il y a certes un engouement pour les produits du terroir qui permettent de découvrir ici une région mais aussi une façon d'être en relation avec le lieu, l'élément nature, ici la mer et le cadre, le port de La Rochelle.

Déguster des fruits de mer face au port représente pour les mangeurs venus d'autres régions non maritimes, par exemple, un dépaysement total, un air marin typique des vacances qui allient les plaisirs des sens.

« L'alimentation fabrique, donc, le sens du territoire, un savoir identitaire constitué d'altérité avec les paysages, la toponymie, les productions locales. »<sup>159</sup>

L'alimentation se transforme alors en patrimoine, elle devient alors symbole d'une région, porteuse d'identité et de découverte. Ces produits du terroir peuvent être associés à la bouffe de foire, principalement dans la manière de consommer des mangeurs. Par cette rencontre avec l'autre, le mangeur crée du lien, « l'alimentation est un opérateur qui conduit de l'altérité à l'identité. »<sup>160</sup>

En consommant ces produits, les mangeurs incorporent et donnent du sens à leur alimentation. Dans une consommation plus informelle, voire semi-nomade de ces produits, la démarche est bien-sûr différente de l'achat d'un sandwich tout prêt.

Pour ces touristes, il s'agit de prendre le temps de choisir les produits, souvent frais et artisanaux, de les consommer non pas de manière individuelle mais au contraire d'orienter leur consommation vers le partage, ce qui implique aussi des manières de « presque table », assis, dans un lieu choisi qui à son tour fait le lien de manière symbolique entre l'aliment et le territoire.

Il existe aussi certains commerces, même dans la vente à emporter comme le glacier Ernest, qui semblent faire partie des incontournables de La Rochelle. En effet, certains touristes interrogés n'ont pas hésité à souligner dans les entretiens la consommation de glaces. Il s'agit particulièrement des glaces de chez Ernest.

Entretien 8 : *Je mange des glaces, selon l'envie, c'est exceptionnel à La Rochelle parce que c'est Ernest.*

Effectuons un détour du point de vue de l'offre. Les commerçants repèrent certains comportements relatifs aux touristes étrangers à la France :

Ernest, glacier : *Il y a énormément d'anglais, énormément chez Ernest qui consomment beaucoup. Ils sont très nombreux, une famille entière quelque fois, 19h30, 20 heures, c'est*

---

<sup>159</sup> FUMEY Gilles, *Op. cit.*

<sup>160</sup> *Ibid.*

*80% d'anglais. Ils ont des heures beaucoup plus...ils sont beaucoup plus tôt que les autres. Ils ne sont pas très agréables à supporter, ce n'est pas une clientèle facile, très bruyante. Ils ont des goûts très particuliers, ils sont très vanille et très ...un peu alcool. Ils aiment bien les produits régionaux, ils vont prendre le café cognac, le melon pineau, la vanille bien-sûr, ils sont très caramel, caramel vanille.*

Ces touristes sont donc friands, même dans l'univers de la glace, de produits locaux comme le café cognac, le melon pineau ainsi que le caramel au sel de l'île de Ré. Les commerçants utilisent donc ces spécialités régionales pour vendre leur produit et faire découvrir de nouvelles saveurs aux touristes demandeurs.

Pour les commerçants, il s'agit aussi de travailler avec les producteurs locaux comme Ernest avec le sel de l'île de Ré par exemple.

*...le caramel salé, c'est qu'une région ici puisque (rire) j'ai eu des savoyards hier, qui m'ont dit : qu'est-ce que c'est que ça ? Je leur ai demandé d'où ils étaient, ils sont de la Haute Savoie, ils ont aimé. Sur la côte atlantique, le caramel salé, en Bretagne, partout, le sel de Guérande, le sel de l'île de ré, la fleur de sel. Nous ici, c'est la fleur de sel de l'île de ré et c'est un caramel qui est fait avec du beurre salé et de le fleur de sel de l'île de ré donc ça c'est pareil, c'est très mode, très tendance, c'est très touriste mais bon, ça se vend aussi bien aux rochelais.*

Ces produits sont alors des marqueurs identitaires qui mettent en valeur la région et donnent aux touristes et plus encore aux étrangers un petit goût d'exotisme.

Il y a aussi le commerçant d'huîtres qui a sa propre clayère.

*Moi, je suis producteur d'huîtres, mon vrai métier c'est l'ostréiculture donc je vends ma production.*

Il y a de la part des mangeurs la recherche d'un retour aux sources, la volonté de se rapprocher de la nature même du produit. Il est d'ailleurs souvent inscrit sur les produits « direct du producteur » ce qui donne au mangeur une impression de s'alimenter directement à la source.

Il s'agit également pour les enquêtés d'éviter l'abus de certains commerçants car il existe un commerce du tourisme. Les vacanciers doivent alors être vigilants pour échapper à

cette alimentation « piège à touristes » où les produits du terroir deviennent un exotisme trafiqué, plus cher et de mauvaise qualité.

Par la nourriture, le touriste prend contact avec l'autre, ici les producteurs locaux et les restaurateurs. L'alimentation est ici chargée de relations affectives et créatrice de liens.

### 3.3.3. Farniente et activités.

Nous avons rencontré deux types différents de vacanciers que nous appellerons les actifs/les passifs, entre activité et farniente. Pour certains vacanciers, la philosophie est de ne rien faire, de profiter et surtout de casser le rythme routinier de l'année, le rythme scolaire pour certains et/ou le rythme boulot-dodo pour les autres.

Loin de la pression morale, le farniente c'est-à-dire, ne rien faire est associé à un luxe et même une luxure (preuve en est que la paresse fait partie des sept pêchés capitaux). Le vacancier essaie d'échapper à la surenchère des activités proposées à tout prix. Il tente de s'inventer un droit à la paresse ou du moins un droit à l'oisiveté sans se laisser aller à l'inactivité

Et comme le souligne très justement Jean-Didier Urbain, le vacancier réclame avant tout le désir d'être plus que le désir de faire. C'est-à-dire, « être maître à bord de son corps, de son groupe, de sa tribu, de son espace et de sa durée est un idéal qui participe de l'imaginaire des vacances. »<sup>161</sup>

Il s'agit de modifier les horaires, en commençant par se lever plus tard, ce qui modifie toute l'organisation de la journée et le pôle alimentaire est alors le premier visé.

Le plein air est aussi souvent évoqué dans les entretiens, les vacanciers veulent profiter des longues journées d'été et du climat ensoleillé.

Entretien 8 : *être dehors, être au soleil, pour la facilité, pas assez de terrasses au soleil*

---

<sup>161</sup> URBAIN Jean-Didier, *Les vacances*, collection « Idées Reçues », éditions Le Cavalier Bleu, Paris, 2002, p. 91.



Entretien 9 : *on apprécie cette nourriture parce qu'on n'en mange pas souvent, on est dehors.*

La bouffe de foire permet au mangeur de consommer à l'extérieur, d'être dehors au soleil, de profiter du cadre du port de La Rochelle. Il s'agit alors d'être plus proche de l'élément nature, ici la mer, ce qui donne aux vacances un petit goût d'air iodé. Lézarder au soleil n'encourage donc pas les mangeurs à planifier les courses et la préparation de leurs repas. Il y a donc le plaisir de ne rien faire, même pas les choses banales et nécessaires du quotidien, le repas en est un exemple. Les mangeurs peuvent alors profiter pleinement du temps des vacances, du plaisir de ne rien faire.

Entretien 10 : *je ne me prends pas la tête à faire des courses tous les jours, je suis prévoyante mais au minimum.*

Entretien 11 : *On consomme cette alimentation que pendant les vacances, de temps en temps, on ne s'embête pas à prendre le pique-nique, c'est un gain de temps pour pouvoir faire les magasins et les visites.*

Même si pour certains, la flemme de prendre le pique-nique est une bonne raison, manger sur le pouce permet de gagner du temps pour les activités.

Pour certains interrogés, il ne s'agit même plus de repas mais de prise alimentaire calquée selon les envies du moment. A l'observation des lieux de nourriture, nous avons pu constater que le salé se vend très bien en plein après-midi alors qu'il s'agirait plus d'une heure de goûter et donc de prise d'aliments sucrés. Ce sont principalement des personnes sans enfant d'où la possibilité d'un rythme plus libre.

Ceux qui essaient de rentabiliser les vacances le font sur un rythme quasi identique au travail avec néanmoins une certaine souplesse. Les activités proposées telle que la visite des alentours en bateau attire bon nombre de personnes. Les navettes sont régulières mais une grosse affluence est perceptible au départ du port à partir de 13h30. On déjeune donc sur le pouce, un sandwich à la main en attendant son tour dans la file d'attente. Il n'est donc pas question de retourner sur le lieu où l'on dort et encore moins de perdre du temps au restaurant.

« Sans doute est-ce pour cela, conformément à cette éthique, que, touristique ou non, l'on s'acharne tant à faire en sorte que le temps vide des vacances soit toujours plein, rempli, débordant d'activités sportives et culturelles. »<sup>162</sup>

Mais il semble falloir se défaire de cette idée que « les vacances idéales sont à l'image du travail : productives, dynamiques, occupées et utiles – et ce à rebours de ces français partis en vacances qui, dans la plupart de 50% des cas, déclarent « n'avoir rien fait de spécial » (SOFRES, 1997). De ce point de vue, ce « on » privilégiant les vacances actives relève donc davantage d'un vœu pieux que de l'observation des conduites ou de la prise en considération de la réalité des désirs. »<sup>163</sup>

Même s'il est à noter que « « ne rien faire de particulier » ne signifie pas « faire rien » mais plutôt avoir ses propres activités : un temps à soi où, à l'écart des produits, des lieux et des services définis et proposés par d'autres, l'on (s')invente une autre vie. »<sup>164</sup>

Le rapport temps/ argent et qualité/ prix s'effectue, on tranche (dans le vif), la bouffe de foire est le moyen le plus efficace, le plus rapide et pratique, le moyen pas cher pour se nourrir.

Les activités représentent un budget pour les vacances, surtout pour les familles avec enfants. Manger au restaurant a un coût, la bouffe de foire permet une certaine liberté, celle d'être sur place et de se restaurer à un prix raisonnable.

Pour des sorties à la journée, le sandwich confectionné le matin au camping est aussi envisagé, le coût est alors moins élevé.

Les touristes qui rentabilisent les vacances sont souvent des touristes pressés d'autant plus que leur séjour est court.

Entretien 7 : Les enquêtées consomment par manque de temps et pour le prix mais aussi pour faire un maximum d'activités dans la journée. Même si ensuite dans l'entretien, elles reconnaissent une souplesse dans les horaires, *on mange à trois heures de l'après-midi, on se lève plus tard, les activités du matin commencent plus tard aussi.* Pour ajouter plus loin *on rentabilise les vacances, on fait des activités.*

---

<sup>162</sup> URBAIN Jean-Didier, *Les vacances, Op. cit.*, p. 61.

<sup>163</sup> *Ibid.*, p. 90.

<sup>164</sup> *Ibid.*, p. 91.

Entretien 1 : Même en vacances, les interrogés évitent de trop se décaler, ils prennent un petit déjeuner vers 10 heures, le repas vers 13h30 *sinon ça casse l'après-midi en deux, on fait plus rien.*

L'augmentation des touristes à la journée explique le fait de vouloir rentabiliser le temps des vacances et surtout des visites.

De plus, les deux plages de la Rochelle sont, selon les enquêtés, « moches », la baignade est donc possible mais pas forcément recherchée.

Le prix des activités explique aussi le recours à ce type d'alimentation pour obtenir un équilibre dans le budget vacances. Les vacanciers oscillent donc entre plages et visites touristiques car La Rochelle offre les possibilités d'une ville balnéaire et tous les avantages d'une ville avec ses activités culturelles.

Avant cette demande d'activités, « on trouve en effet ces autres : les éléments naturels (30,8 %) ; la famille et les amis (15,9 %) ; le calme, la tranquillité et la détente (12 %) – une hiérarchie des demandes, et donc des désirs, qui révisé sensiblement l'idée reçue... »<sup>165</sup>.

Les vacances sont aussi le temps d'être avec soi et avec les autres, la famille, les amis, un temps tourné vers la convivialité.

Comme nous l'avons indiqué dans le titre de cette partie, les sociabilités qui caractérisent les touristes sont éphémères. Les touristes interrogés sont en vacances pour quelques jours, un séjour court qui ne permet pas de créer forcément des liens et encore moins durables. Les animations proposées permettent cependant de sortir, de rencontrer et d'échanger. Consommer à l'extérieur, de manière informelle, dans la rue, assis sur des marches, etc., autorise la rencontre.

Entretien 4 : *Consommer cette alimentation, manger dehors peut permettre de discuter mais c'est un peu rapide une semaine.* Ils l'associent à une sortie festive, *d'être en ville, il y a des animations. On sort tous les soirs mais pas forcément pour consommer.*

---

<sup>165</sup> URBAIN Jean-Didier, *Op. cit.*, p. 92.

Pour un interrogé, l'alcool comme « lubrifiant social » permet ou aide à la rencontre, c'est selon et donne un aspect festif.

Entretien 3 : C'est pour lui associé à une sortie festive, *un peu, quand tu picoles oui*. Mais pas forcément vecteur de sociabilité. *Pour croiser les gens, il faut être dans la vague*.

Certains moments sont plus propices que d'autres pour enclencher la conversation.

Entretien 5 : *selon où on est, il y a des signes de sociabilité. Se dire bon appétit, ça aide à la conversation, selon la période, le moment, plus facilement le soir*.

En vacances, les gens sont plus enclins à l'échange, le rythme est plus souple, les gens sont plus décontractés.

Entretien 9 : *Les sorties festives, permettent de changer le quotidien, le soir avec le resto. On est social à l'année, avec les copains à la maison, en vacances, les gens sont plus détendus*.

Entretien 12 : *Sorties restos associées à une sortie festive, le soir. On rencontre des gens, ce sont des moments à nous, je m'évade pendant les vacances*.

Du point de vue des commerçants, les touristes sont tournés vers l'extérieur et les manifestations proposées. L'été, les vacances favorisent donc l'échange, seul ou à plusieurs, en famille, en couple, entre amis, la rencontre est possible.

Tous les commerçants interrogés s'accordent à dire que lorsqu'il y a des manifestations type Francofolies, le 14 juillet, la fête de la musique... le nombre de personnes est impressionnant, *une avalanche humaine, c'était de la folie, il y avait un monde fou ! Je sais que pour le 14 juillet, il y avait au moins 700 000 personnes. La population a pratiquement été multipliée par dix, tous les commerçants le disaient, on a jamais vu ça*.

Le lieu et le temps des vacances favorisent les sociabilités. Les rencontres sont éphémères mais les échanges nombreux.

On pourrait alors conclure avec cette citation de Jean-Didier Urbain sur les vacances : « Sur les franges de la société, dos au monde, au bord du vide et de l'immensité, la plage a désormais un rôle qui loin des médicalisations d'autrefois, n'en est pas moins thérapeutique. La plage soigne toujours. Elle refait des unités, panse des déchirures et des liens défaits par la

vie urbaine. Même si c'est une illusion, le vacancier retrouve dans cet univers, quelques semaines durant, une transparence perdue – corporelle, affective et sociale ; conjugale, familiale et amicale ; tribale et publique. Comme celui du psychanalyste, divan de sable, la plage, lieu d'exhibition sans pudeur, est tout sauf démodée. Elle redonne le sentiment d'exister, par soi-même, avec les siens, parmi les autres. Curative ou palliative, elle est un monde protégé de conversations, de retrouvailles, de rencontres et d'échanges ; et cela suffit à faire d'elle un espace d'éternité, bien que tout s'y écrive sur... du sable. »<sup>166</sup>

Les vacances sont tournées vers la famille, vers les autres en général et vers soi en particulier. Même si les relations et les échanges sont aussi éphémères et fuyants que le sable, il n'en reste pas moins une volonté de prendre le temps et d'être ouvert aux autres par l'alimentation, par les civilités de rigueur et par les enfants source de rencontres. Il y a ce désir de vouloir profiter d'être dehors, en plein air et les pratiques spécifiques à l'été qui en découlent sont tournées vers les autres. C'est aussi un moment où l'on se retrouve soi-même, certains vacanciers se « donnent » au maximum pendant leur court séjour, d'autres revendiquent ce temps de solitude et disent ne pas chercher la rencontre.

---

<sup>166</sup> URBAIN Jean-Didier, *Les vacances*, *Op. cit.*, p. 97-98.

**TROISIEME PARTIE :**

**Les façons d'envisager l'alimentation.**

## Troisième partie : Les façons d'envisager l'alimentation.

### CHAPITRE 4 : TROIS POLES D'ANALYSE ET LEURS SIGNIFICATIONS.

#### 1. Moment festif : l'étudiant de Poitiers.

##### 1.1. Pouvoir d'achat et montée de la précarité.

###### Revenu

Nous nous sommes intéressés au budget alimentaire des étudiants, leurs sources de revenus, en essayant de démontrer que la baisse du pouvoir d'achat a entraîné une redéfinition des habitudes de consommation en terme de priorités. Si les contraintes financières déterminent de manière évidente les comportements alimentaires des étudiants, nous allons essayer de déterminer où se situe la bouffe de foire et la manière dont elle est appréhendée dans ce nouveau système.

Trois cas de figure sont rencontrés et envisagés lors de l'enquête. En effet, les étudiants sont soit boursiers, soit salariés, soit ils reçoivent une aide financière de leurs parents.

De manière générale, nous avons constaté que les étudiants consacrent à leur budget alimentation une somme assez modique mais significative si l'on tient compte du budget global. En ce qui concerne la bouffe de foire, elle est selon certains interrogés hors budget alimentaire et se situe soit dans le budget sortie ou soit dans les « extras ».

Prenons l'exemple de C. : *Mon budget alimentation alors quand je fais mes courses en grande surface, je dépense 30 euros par semaine, en général et au marché, je me fixe 10 ou 15 euros par semaine. Le budget sortie, euh, je me fixe 20 euros par semaine, c'est pour les cinés, aller boire un coup. Si je mange dehors, un sandwich par exemple, ça c'est en plus sinon, je n'arrive pas à tenir les 20 euros.*

Cette étudiante est précise sur la part attribuée aux dépenses liées à son alimentation, peut-être est-ce dû au fait qu'elle gère seule son budget puisqu'elle est complètement indépendante de par son activité professionnelle.

Il est intéressant de souligner la façon dont les étudiants dépendants de leurs parents se représentent le revenu dont ils disposent pour gérer le quotidien.

*L. : Je travaille l'été ou de temps en temps, je fais des remplacements. Mes parents me paient le loyer et moi je vis des APL, je paie mes factures et ma nourriture.*

*N. : Je ne suis pas boursier donc pas indépendant (rire). Mes parents payent le loyer et ma sœur et moi, on se répartit les factures.*

En effet, certains étudiants déclarent payer eux-mêmes leurs factures et leur alimentation comme si, d'après eux, ils n'étaient pas tributaires de leurs parents alors que ceux-ci paient intégralement leur loyer et les laissent disposer des allocations logement comme une source de revenu. Peut-être est-ce une façon de responsabiliser ces jeunes adultes qui doivent donc gérer leur propres budgets, tout en leur laissant, d'une certaine manière, une petite indépendance.

A l'inverse, certains étudiants ne disposent pas de cette autonomie et sont donc entièrement pris en charge par leurs parents.

*Entretien S. : Mon budget alimentation dépend des courses de la maison, de ce que je ramène.*

Dans cet exemple, la manière de se nourrir dépend donc entièrement d'une aide en nature, même si nous supposons, quant à la consommation et aux dépenses, un certain degré de liberté durant la semaine.

Poitiers étant, comme nous l'avons souligné dans notre présentation, une ville universitaire, l'étudiant de par son statut dispose donc d'un accès à des prestations à prix réduit.



L'Oasis des saveurs : *La carte de fidélité, ça marche, le dixième sandwich est offert, ça marche. Les formules sont adaptées, un sandwich chaud, un thé chaud et une pâtisserie à cinq euros, ils gagnent 1,20 euros.*

Commerce de pâtes : *Ce qui se vend le plus, c'est Boiscaiola et trois fromages, après c'est carbonara, ce sont les meilleures ventes. Les pâtes fraîches aussi, c'est moins cher, les étudiants les prennent en priorité, petit budget chez les étudiants, c'est net. Les étudiants, ils prennent un plat plus qu'une formule. S'ils prennent un menu, c'est un menu avec boisson uniquement.*

Mie Câline : *Les lots marchent assez bien sur eux. Quand il y a les cookies en promotion, les pains au chocolat, ils sont assez demandeurs. La carte de fidélité fonctionne bien avec eux. C'est la carte pour deux euros d'achats, ils ont un point, et tout au long de leur carte, on leur offre des cadeaux. Il y a une viennoiserie, une baguette, une pâtisserie, il y a un bon d'achat à la fin, ça fonctionne plutôt bien avec eux.*

Mie Câline : *Les formules fonctionnent bien, la formule estudiantine a été remplacée par la bon plan avec tout le temps dans l'optique d'avoir une formule premier prix, pas chère. On donne la possibilité d'avoir un budget le plus serré possible, c'est-à-dire, qu'ils peuvent prendre juste le sandwich et le dessert à 3,20 euros. Ils choisissent ou non de prendre la boisson avec la formule à 3,90, prix d'appel, en général, ils continuent de prendre la boisson.*

Commerce vietnamien : *On ne fait pas forcément de réduction mais quand on nous le demande, on fait un effort, on est toujours ouvert. Quand on voit que les étudiants n'ont pas trop les moyens, ils arrivent et certains essaient de grappiller et c'est normal, quand ils nous demandent, comment dire...quand ils ont un budget bien précis, bon, évidemment on leur fait un repas selon leur budget qui a baissé parfois de 5 à 10%. Pour les groupes d'étudiants, ça peut arriver aussi quand ils ont des fêtes à faire, on la fait aussi. De plus en plus, parce qu'on sent que le pouvoir d'achat est pas tout à fait le même qu'il y cinq ans, tout a augmenté.*

A ma question si les étudiants prennent un menu complet, entrée, plat et dessert, voici la réponse : *En général, c'est l'un ou l'autre, pour les plus fortunés, ils prennent le repas complet. Ça on le ressent.*

Les étudiants collectionnent donc des points, des réductions et des cartes de fidélité en tout genre. Majoritairement, ils prennent les formules qui leur sont destinées, elles sont moins chères mais souvent plus basiques ou bien ils se contentent d'un plat unique.

Certains commerçants ont souligné les inégalités, souvent flagrantes qui existent entre les étudiants.

Commerce de pâtes : *Les étudiants en sciences humaines par rapport aux étudiants de médecine n'ont pas le même pouvoir d'achat.*

En effet, nous avons pu constater ces différences qui se retrouvent à chaque critère caractérisant cette période instable qu'est la vie estudiantine. D'abord, par la consommation alimentaire qui entraîne parfois nous le verrons des restrictions, puis selon le type de revenu et plus particulièrement l'aide financière familiale qui n'offre pas à tous le même filet de sécurité. Enfin, selon le type d'habitat selon que l'on réside dans une chambre universitaire ou dans un logement personnel.

Certains étudiants ont donc intégré le fait qu'ils doivent tout calculer et ce principalement pour l'alimentation et les sorties qui y sont associées, comme aller au bar par exemple. Ces étudiants à petit budget mettent en avant une question de priorités, d'habitude et d'éducation.

Prenons l'exemple de I. : *Je fais attention, c'est mon rythme de vie, j'ai été habituée comme ça. J'ai été habitué à ne pas dépenser de l'argent, je peux dépenser 1000 euros pour un voyage mais 50 centimes pour une viennoiserie que j'ai vu dans la rue, non. Un resto de temps en temps avec des gens que j'aime, je vais aussi dépenser mais ça me fait plaisir. Dépenser dans un bar, quand je vais dans un bar avec des gens, je ne consomme pas, ça me fait chier de déboursier quatre euros pour un café (rire) pas quatre euros mais...*

Au. : *Je prends des trucs à emporter mais pas des pizzas, plus des trucs chinois ou asiatiques. Je les mange dans la rue ou au café. Pendant un temps, je le faisais souvent et puis j'ai calculé le budget de ce que cela me coûtait et puis j'ai arrêté.*

C. : *Je prends souvent par rapport à ce que j'ai dans mon porte monnaie ou alors, si j'ai des sous ce jour là, je prends quelque chose avec des légumes dedans, de la salade.*

Pour illustrer notre propos, C. nous dit : *La première année, je vivais avec 450 euros par mois, je n'avais pas du tout la même alimentation. Je mangeais vraiment que des pâtes et du riz donc, oui, ce ne serait pas le seul truc que je remettrais en question mais je pense que je serai obligée de manger autrement.*

Actuellement, cette étudiante, du fait de son travail, dispose de quelques tickets restos par mois, cinq ou six tickets d'une valeur de six euros qui représentent à peu près 35 euros par mois.

Elle les utilise de la façon suivante: *Des fois, ça m'arrive quand j'ai plus de sous à la fin du mois de l'utiliser pour un sandwich sinon je vais manger à l'Istanbul, souvent le menu enfant est à six euros donc c'est le prix du ticket resto sans avoir à rajouter.*

Même avec un salaire, cette étudiante reconnaît avoir quelques fois des difficultés financières en fin de mois. Si elle consomme à l'extérieur, elle reste néanmoins prudente quant à ses dépenses, en prenant par exemple le menu enfant qui correspond à la valeur d'un ticket restaurant.

Certaines femmes ont une consommation réflexive en rapport avec leur corps, liée à un souci esthétique que nous développerons dans la partie sur les techniques du corps. Les étudiantes, quant à elles, ont aussi cette préoccupation mais de façon mineure en comparaison des contraintes financières.

Exemple de A. : *Ce n'est pas tellement que je fais attention à ce que je mange, je fais attention à ce que je dépense, pour le chocolat et en général. Moi j'aime bien manger donc du coup, je ne fais pas attention au niveau diététique, j'aime me faire plaisir, je préfère manger des bons plats avec des fruits frais, des légumes frais mais j'aime aussi manger des bonnes pizzas bien grasses, des trucs comme ça, l'un n'empêche pas l'autre. Je ne fais pas vraiment attention parce que si tu me donnes des rillettes, je suis capable d'en manger la moitié d'un pot.*

En règle générale, la bouffe de foire est considérée comme un extra, d'une part, déterminée comme nous l'avons déjà souligné, par la place qu'occupe celle-ci dans le budget et d'autre part par la façon dont les étudiants perçoivent cette alimentation. C'est avant tout

une consommation plaisir, tournée vers les autres et qui s'associe bien volontiers à une sortie festive.

La baisse du pouvoir d'achat s'accompagne forcément pour les étudiants d'une montée de la précarité. Le premier pôle souvent visé est alors l'alimentation et en particulier la bouffe de foire puisqu'elle est associée à une sortie.

Intéressons-nous au point de vue de l'offre qui distingue une différence de consommation entre le début et la fin de mois.

*Mie Câline : A partir du 25, on sent une différence, les fins de mois sont toujours plus difficiles en général sur cette population.*

*L'Oasis des saveurs : Au début, ils viennent quand ils ont un peu d'argent et on se rend compte quand ils commencent les paiements différés, que des cartes bleues. Et même nous, on se marre beaucoup avec eux, des fois, ils disent ça ne passera pas car on sait qu'ils n'ont rien sur leur compte. Les étudiants ont moins d'argent, on le sent, quand les étudiants entre eux n'ont pas de quoi payer, ils se complètent entre eux, des fois, on leur fait crédit. On a toutes les catégories, ceux qui viennent manger assez souvent, d'autres à l'occasion. On le voit, c'est arrivé que cinq personnes mangent sur un couscous, à un moment donné, ça n'a pas de sens.*

Les étudiants ont donc recours à des stratégies financières tels que les paiements différés, les prêts ou les dons entre amis ou bien encore le système de crédit. S'ils sont financièrement vulnérables concernant leur consommation alimentaire extérieure, ils se restreignent ou bien encore rusent en consommant par exemple à plusieurs sur un même produit.

Le gérant de la Mie Câline prend l'exemple de certaines formules plus coûteuses que les étudiants vont consommer soit de manière très ponctuelle comme un petit plaisir, soit en ne prenant que le sandwich pour rester raisonnable.

*Mie Câline : Toutes ces formules là, ils ne vont pas les prendre. De temps en temps, pour se faire plaisir, ils vont prendre l'intermédiaire qui s'appelle la Vit'activ dans le sens où ils*

*ont un sandwich crudités jambon ou poulet, un dessert et une boisson au choix. Effectivement, ça reste assez ponctuel dans leurs achats. Au pire, s'ils ne prennent pas la Bon plan, ils vont se faire plaisir en prenant un sandwich mais seul, un complet qui va être au prix de la formule Bon plan donc ils vont se contenter de prendre que celui-là.*

Prenons le point de vue des étudiants qui ressentent pour certains cette précarité mais qui lorsqu'ils l'expriment mettent en avant l'inégalité des chances.

*L. : Il y a vraiment différents milieux. J'ai rencontré des gens qui n'ont pas du tout le même mode de vie que moi, pas du tout le même rapport à leurs études. Moi, je suis là parce que je me le paie et il faut que je réussisse donc je ne suis pas là pour m'amuser. Alors qu'il y a des personnes, quand beaucoup de choses leur sont payées, ça leur est vachement dû.*

Certains étudiants comme dans cet exemple ont donc pleinement conscience des enjeux de leur situation, c'est-à-dire, qu'ils doivent réussir car ils n'ont pas d'autres choix. Ces contraintes financières et matérielles sont donc un frein à la réussite scolaire.

*S. : Je pense que je ne suis pas le premier concerné. Oui, c'est vrai, il y a des étudiants qui n'ont pas d'énormes bourses, des appartements petits. Il faut acheter la nourriture et tout ça, y'en a qui ont du mal à tout faire et ça pèse sur leurs études. On est pas tous logés à la même enseigne, voilà, il y a quand même des inégalités.*

A cela, l'autre garçon qui participe à l'entretien ajoute :

- *Je trouve que ça ne joue pas. Moi, je peux rogner sur autre chose mais pas sur la nourriture. La nourriture, c'est un truc de base. Je ne sais pas si c'est la culture française mais non.*
- *Moi, je me restreins parce que je n'ai pas énorme d'argent mais je me restreins.*
- *Si se restreindre, c'est effectivement pas acheter de saumon et de caviar tous les soirs, là on se restreint.*
- *On fait attention. On ne prend pas les prix... on prend le moins cher quand même parce que je n'ai quasiment plus d'argent donc je fais attention à mes finances.*

Si l'on considère ce dialogue entre ces deux étudiants, la précarité n'est donc pas vécue de la même façon et avec la même intensité. Pour l'un, il s'agit de mettre en avant des conditions

de vie difficiles vécues sur le mode de restrictions et l'achat de produits à bas prix, pour l'autre, il est inconcevable d'amputer son budget alimentation et il ironise sur les produits de luxe lorsqu'il s'agit de restrictions.

La redéfinition des priorités liées à l'alimentation se révèle par de nouveaux comportements, principalement à l'intérieur de la sphère privée. En effet, la baisse du pouvoir d'achat entraîne une montée de la précarité qui favorise chez ces jeunes le fait de s'investir dans la pratique culinaire, principalement chez les filles.

*L.: C'est pas évident et moi, je suis entourée de gens qui ont toujours leur fierté. Moi-même je travaille et je suis entourée de gens qui bossent pour payer ce dont ils ont besoin. Moi, je ne suis pas trop axée sur l'alimentation. Ce dont j'ai envie d'avoir, je travaille pour l'avoir, la nourriture c'est secondaire sinon je serai malheureuse. Et puis je fais beaucoup de choses moi-même. Par exemple, le pain indien donc voilà, j'ai appris à faire avec peu, à me débrouiller avec peu de choses, à faire un repas qui me coûte pas trop cher. Je pense qu'il y a des gens qui ne savent pas manger. Ca revient très cher d'acheter des sandwiches ou certains plats alors que d'autres on peut les faire soi-même et bien manger.*

*A.: Je fais rarement de grosses courses, c'est un peu à l'arrache et puis quand je vais au marché, je débourse 15 euros pour me faire plusieurs plats, plusieurs grosses recettes pour 15 jours.*

Pour pallier aux difficultés, aux frustrations, certains étudiants prennent le contre-pied en s'investissant de manière créative dans la cuisine comme nous le verrons dans la partie sur les rituels bousculés.

De manière générale, les étudiants innovent en prenant en compte différents facteurs tels que le « pas trop cher », le « faire avec peu » et le « bien manger ». Manger à l'extérieur nécessite un budget, cette pratique est donc de l'ordre de l'exceptionnel. Cette façon de consommer doit alors se situer dans une recherche de plaisir mais aussi avoir valeur de combler une faim sans contraintes et être vecteur de sociabilités dans un partage à plusieurs.

## 1.2. Entre recherche d'équilibre et aliment nourrissant.

La précarité chez les étudiants que nous avons développée influence donc la consommation de la bouffe de foire relativement à la part du budget qui lui y est consacrée mais aussi vis-à-vis des attentes des consommateurs.

Concernant ces dernières, si les étudiants attendent de cette offre une recherche d'équilibre, il n'en demeure pas moins que le met proposé se doit d'être nourrissant. Notons toutefois dans les entretiens réalisés qu'on constate une nette distinction entre garçons et filles, même si l'écart tend à se restreindre.

De manière générale, nous pouvons dire que les étudiants alternent différentes consommations, commerciale, académique et familiale, à différents moments de la journée et en essayant de préserver un certain équilibre.

« Notons qu'il existe une recherche d'un certain équilibre entre les moments de la journée, en termes nutritionnels (les jeunes mangeant par exemple au restaurant universitaire les légumes qu'ils ne se préparent chez eux), en termes de temps de cuisine (le repas du midi préparé rapidement et le repas du soir, plus sophistiqué, ou l'inverse) et en termes de sociabilité (des repas seuls, rapides, et des repas collectifs, plus conviviaux). »<sup>167</sup>

Intéressons-nous au point de vue de l'offre qui opère d'emblée une distinction si on la questionne sur une éventuelle différence de consommation entre fille et garçon en rapport à l'équilibre alimentaire.

Commerce de pâtes : *Les salades de pâtes l'été c'est plus pour une clientèle féminine, ça c'est clair ! Dès qu'on aborde ces produits avec une image diététique, c'est plus les femmes. En même temps, pour les plats chauds, la carbonara c'est la meilleure vente et ce n'est pas forcément diététique.*

---

<sup>167</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI, *Cuisine et indépendances : jeunesse et alimentation*, Op. cit., p. 224.

Nous avons déjà souligné que les contraintes financières auxquelles sont soumis les étudiants orientent avant toute chose leur consommation. Cela est particulièrement vrai, chez les étudiantes interrogées qui oscillent entre souci diététique et valeur nutritive dans le choix des produits. Prenons l'exemple de cet entretien où les étudiantes peuvent autant se nourrir de salades de pâtes que de carbonara avec crème fraîche et fromage.

Pour les filles, les frites semblent être l'aliment phare où se cristallisent tous les efforts diététiques entrepris. En effet, de manière générale, au fil des entretiens, ce constat semble récurrent autant dans les restaurants universitaires que dans la restauration commerciale où les étudiantes privilégient les légumes. Les garçons, quant à eux, mettent en avant un goût pour les fameuses patates frites, indissociables de certains produits, comme le kebab par exemple.

*L'Oasis des saveurs : C'est pas forcément un plat avec des frites, elles demandent des crudités à la place des frites, des fois de la semoule, c'est une bonne partie. Les filles, elles ne mangent pas beaucoup de frites.*

Notons toutefois que certaines étudiantes se représentent l'alimentation en terme d'équilibre de manière très personnelle comme le souligne cet entretien. En effet, les filles semblent négocier, voire bricoler leur alimentation dans le but d'arriver à un juste équilibre. La prise alimentaire peut donc être constituée uniquement de pâtisseries faisant office de repas. Il semble alors inconcevable d'associer mets salé et dessert, comme s'il s'agissait alors d'une surconsommation alors que les cinq pâtisseries avalées ne représentent à leurs yeux aucun excès.

*L'Oasis des saveurs : Les filles font un petit peu attention au niveau des pâtisseries mais au niveau de la bouffe, elle est maigre, c'est de la viande marinée, rôtie. Elles prennent des pâtisseries, elles disent pas trop mais bon... (Rire). Il y en a quand elles prennent des pâtisseries, elles ne mangent pas autre chose. Elles prennent quatre ou cinq pâtisseries et elles mangent que ça pour compenser je pense, pour pas exagérer (rire).*

Cependant, comme le souligne le gérant de la Mie Câline, certains étudiants semblent s'intéresser de plus en plus aux produits bénéfiques pour leur santé. En effet, la vente de pommes en sachet fraîcheur prédécoupées connaît un vif succès dans la formule destinée aux étudiants. Ils privilégient alors ce produit en délaissant le fameux cookie.



La Mie Câline : *La vente de salades reste très rare. Un phénomène qui est assez curieux même si ça se développe pas mal, c'est l'attrait à la santé, j'entends par nutrition. Il y a quelques mois, on a lancé des pommes découpées qui sont dans un sachet hermétique et en fait, moi, le premier, j'étais assez mitigé sur le succès de ce produit, ça marche carrément bien même auprès de cette population. C'est 1,60 euros, effectivement, c'est un produit assez cher tout simplement parce qu'elle est découpée, elle est dans un sachet fraîcheur, prête à manger. Par contre, elle est prise exclusivement en formule puisqu'elle rentre dans la bon plan, au lieu du cookies. Plus que je ne pensais au départ alors qu'on s'imaginait, moi, dans ma tête, l'étudiant, il veut se faire plaisir, il ne pense surtout pas calories, machin, alors que ça change. C'est un phénomène nouveau depuis quelques années maintenant par rapport à ce qu'il y a pu avoir avant.*

Les étudiants tentent donc de gérer leurs prises alimentaires en privilégiant de manière complémentaire le plaisir et la santé, ils oscillent entre le « bon manger » et le « bien manger ».

Intéressons-nous aux différents avis des personnes rencontrées dans les restaurants universitaires pour appuyer notre propos soulignant chez les étudiants une volonté d'équilibre tout en orientant leur consommation vers des aliments nourrissants.

Cuisinier du RU Roche d'Argent: *Les étudiants font attention à leur alimentation, plus les filles quand même ! Ils essaient de varier, ils demandent toujours un légume vert, un panaché, ils prennent des frites mais ils demandent deux légumes, féculent et légumes verts, ils demandent, une grosse majorité. Mais l'Indiana marche très bien, le hamburger est le plus demandé.*

Si le hamburger/ frites est le plat le plus vendu, il n'en demeure pas moins que lorsque les étudiants orientent leur choix vers le menu plus traditionnel, ils essaient de varier, de panacher leur alimentation en associant des féculents aux légumes verts. Le RU leur offre donc la possibilité d'avoir un repas chaud, complet et équilibré.

Cuisinier du RU Roche d'Argent: *A savoir qu'aujourd'hui, on a fait une modification au niveau de l'équilibre alimentaire. Sur le stand pâtes, on avait pâtes, fromage, dessert,*

*aujourd'hui on a privilégié l'équilibre, c'est-à-dire, de mettre une crudité sur ce stand, on a crudités, pâtes, dessert. Ca dépend, y'en a qui prenne qu'un plat. Et tout à l'heure quand je parlais de saisonnalité, c'est-à-dire, qu'à partir des vacances de Pâques, à la place des pâtes, on a un stand de crudités, à partir de ce moment là, on fait que des salades. C'est un produit qui marche plutôt bien autant chez les filles que chez les garçons.*

Le restaurant universitaire se plie donc aux différentes modes et discours sur la santé et l'alimentation. Il essaie de répondre aux soucis et aux préoccupations liés à l'équilibre alimentaire en proposant des crudités ou un pôle salades à la belle saison. Ces produits fraîcheur connaissent donc un vif succès autant chez les filles que les garçons. Si certaines étudiantes se préoccupent de leur ligne ou essaient de varier leur alimentation, d'autres au contraire, comme le souligne l'exemple ci-dessous n'en font pas cas.

*RU La Cave : Les filles font plus attention à leur ligne mais pas toutes. Quand je vois, il y en a qui prennent des croques frites tous les jours, je me dis, oh mon Dieu ! (Rire). Oui, oui, les filles vont plus vers les légumes, c'est vrai !*

Au travers de ces exemples, il apparaît un peu simpliste d'appréhender les différences de consommation entre garçon et fille mais il existe pourtant bel et bien des disparités qui apparaissent dans les entretiens.

Si l'on devait schématiser, nous dirions que les étudiantes ont une consommation qui appartient plus à l'ordre du léger qui se traduit par le recours à différents modes d'approvisionnements privilégiant les fruits, les légumes et les produits frais en général. Les garçons préfèrent, eux, s'orienter vers des produits que l'on pourrait qualifier de nourrissants dans la consommation même de la bouffe de foire et dans la pratique culinaire avec des produits basiques comme le riz et les pâtes.

Si au restaurant universitaire le pôle salades fonctionne plutôt bien, à l'inverse, lorsque l'étudiant a recours à la restauration commerciale, les salades ne sont pas privilégiées. Les attentes ne sont certes pas les mêmes entre ces deux formes de restauration mais la différence de tarifs explique sans aucun doute ces écarts de consommation.

De plus, lorsque l'étudiant consomme à l'extérieur, il recherche un aliment nourrissant pour se caler rapidement tout en se faisant plaisir. Il consomme donc peu de salades et s'il n'a pas recours au traditionnel sandwich, il recherche un certain exotisme. Dans les entretiens, les étudiantes principalement déclarent consommer des mets comme les nems, les sushis, les rouleaux de printemps, les raviolis vapeurs que l'on pourrait qualifier de légers. Les étudiants, quant à eux, expriment un certain engouement pour les pizzas mais aussi et surtout pour le sandwich kebab.

Effectuons une petite parenthèse sur ce sandwich oriental qui séduit cet « âge de la jeunesse » par son côté économique, nourrissant et exotique. Il permet à l'étudiant de manger un sandwich chaud, avec viande, frites et crudités dans un pain oriental agrémenté de sauce blanche, ketchup, mayonnaise ou encore harissa.

Si certains étudiants interrogés ont des exigences lorsqu'ils consomment à l'extérieur, comme l'exemple de I. : *Le sandwich, il faut que ce soit équilibré et nourrissant, il faut se dire que c'est mon repas de midi et que je ne vais pas manger avant le soir ou alors je vais faire un tout petit quatre heures, je ne mange pas à quatre heures, quand j'ai cours, je n'ai pas le temps.* D'autres ont conscience qu'ils ne mangent pas forcément de manière saine comme dans l'exemple de N. : *Des fois, je me dis que ce serait bien de manger différemment, un peu plus équilibré, ce serait bien. Ma sœur me fait des plats le soir.*

Prenons pour conclure l'avis de C. : *Je n'ai pas l'impression que les étudiants mangent bien, du moins ceux que je rencontre. Ils ne mangent pas particulièrement équilibré ou en tous cas, plus les étudiants vieillissent, plus ils s'y intéressent, peut-être pas dans les premières années.*

Nous sommes assez d'accord avec ce constat. Elle ajoute : *C'est peut-être lié au fait que dans les premières années aussi, tu vis tout seul. Tu peux manger ce que tu veux, des cochonneries (rire). Et puis au bout d'un moment, je ne sais pas, tu te sens un peu écoeurée.*

Les premières années de la vie étudiante sont donc en général une façon d'échapper au contrôle de la sphère familiale et de gagner une certaine indépendance vis à vis des pratiques alimentaires. Nous pouvons constater que les étudiants plus âgés que nous avons rencontré, déclarent s'être lassés des « cochonneries », préférant alors s'investir dans la pratique culinaire.

### 1.3. Quatrième repas.

Nous avons constaté précédemment que la consommation de la bouffe de foire est associée en partie à une sortie festive. Elle est orientée vers les autres dans le cadre par exemple des fêtes étudiantes, le soir, selon différents jours de la semaine.

Nous définissons cette consommation souvent tardive et en groupe sous le terme de quatrième repas.

Prenons l'exemple de A. qui s'est largement exprimée sur ce sujet: *C'est plus en plein milieu des fêtes, place du marché, il y a le kebab à côté, minuit une heure, la faim qui commence à se pointer et Reza à côté donc kebab. Ca peut être une à deux fois par semaine, ça dépend. C'est le soir, c'est le quatrième repas de la journée ou le troisième, ça dépend si je prends un petit déjeuner. En tout cas, c'est en plus du dîner. Quand je risque de me coucher très tard et que je sais que j'aurai très faim par la suite. C'est alors en groupe, en semaine, le week-end, tout le temps, c'est indifférent, c'est selon les fêtes.*

Cette prise alimentaire nocturne a pour but de combler l'estomac et motivée par une consommation d'alcool. Elle est vecteur de liens, de partage et de rencontre dans un lieu ouvert tard connu par les étudiants noctambules. Cette consommation peut être associée à un temps de pause dans la fête mais aussi comme carburant pour continuer « la foire ». Il s'agit alors de « bouffer » des calories et sans mauvais jeu de mots, nous pourrions littéralement parler de « bouffe de foire ». Nous ne sommes pas dans une consommation réflexive, une recherche d'équilibre, c'est dans ce cas précis le sandwich de la fête et de l'instant présent.

En groupe, différents comportements sont observables, certains ne consomment pas mais grappillent des frites, d'autres préfèrent rester sur leur faim et gardent leur argent pour poursuivre la fête. A cette heure tardive, ce sont principalement à Poitiers les commerces orientaux type kebab qui restent ouverts le plus tard.

Selon A. : *Ce type d'alimentation là, c'est plus quand il y a des fêtes, place du marché, du coup, c'est dans le contexte d'une fête et c'est particulièrement convivial.*

Cette consommation est donc marquée par sa convivialité, par les rencontres, par un esprit de fête que l'alcool comme « lubrifiant social » stimule.

Exemple de A.: *La clientèle de Reza particulièrement le soir, c'est des gens qui font la fête donc du coup soit ils sont un peu pompettes, soit dans un esprit de faire la fête donc de rencontrer des gens.*

D'ailleurs certains commerçants repèrent selon les soirs de la semaine des pics d'affluence qui varient selon les années.

L'Oasis des saveurs : *Le jeudi soir, il y a du monde, l'année dernière c'était le mardi, le jeudi et le vendredi. C'est des périodes, à partir du mois de juin, les jeunes sont plus libérés au niveau de leur scolarité.*

Lors des soirées étudiantes, le service se poursuit jusqu'à la fermeture comme nous le dit le commerce de pâtes : *Mes meilleures soirées sont le jeudi et le vendredi, le service, c'est jusqu'à la dernière minute.*

Dans le cadre de ces consommations alimentaires nocturnes, accordons une importance particulière pour les lieux qui nous renseignent aussi sur les relations sociales qui s'y jouent. Prenons l'exemple de l'Oasis des Saveurs : *Quand ils attendent devant, il y a des liens qui se créent. C'est un lieu de rencontre, ils se rencontrent ici, ils se donnent rendez-vous ici.*

Le lieu peut être un point de rencontre entre habitués mais aussi permettre de lier connaissance par l'entremise du tenancier comme dans cet exemple. Ces petits « coups de pouce » peuvent alors déclencher des relations, amicales et/ou amoureuses.

L'Oasis des saveurs : *Nous offrons beaucoup de thé, les gens ils apprécient, il y a un échange culturel, on demande les orientations scolaires, on parle un peu, on sympathise en fait, on communique pas mal et puis les gens ils se connaissent ici. Il y en a même qui viennent me demander quand ils cherchent un appartement et puis des petits secrets de rien du tout (rire). On fait des fois, tiens va donner ce numéro à cette jeune fille, ça arrive, des gens qui flashent, il y a eu des coups de foudre chez nous (rire)... Vous pouvez le faire avec des gens que vous connaissez bien, les gens, ils sont à l'aise, même des fois, ils partent, ils oublient de payer.*

La consommation extérieure en groupe dans un lieu habituel permet une plus grande liberté et une souplesse dans le règlement. En effet, prenons l'exemple ci-dessous où le propriétaire du lieu accueille les étudiants très tard et leur laisse disposer de l'endroit pour faire la fête. Il explique ce geste par le fait que les étudiants n'ont pas beaucoup de moyens financiers et souvent un logement trop petit.

*L'Oasis des saveurs : Ils se plaignent aussi qu'ils n'ont pas d'autres loisirs donc des fois, on les garde jusqu'à minuit, ils sont là, ils créent eux-mêmes leur ambiance. Des fois, on tire même les rideaux, ils n'ont pas où aller après. Quand ils sont 18 ou 20, ils ne logent pas dans leur appartement, leur petit studio ou leur chambre de la cité universitaire.*

Les étudiants envisagent donc l'alimentation extérieure en fonction de leurs contraintes financières et matérielles. Ils sont cependant dans un âge où les sociabilités hors du domicile sont les plus développées et les plus nombreuses. L'indépendance au sein de la famille nouvellement acquise, l'autonomie dans la majorité des cas d'avoir son propre logement et l'élargissement par les études permettent d'ouvrir et de créer un nouveau réseau de relations.

## 2. Pause échappatoire ou espace de liberté : l'actif de Niort.

L'entretien avec la propriétaire d'une boulangerie traditionnelle illustre bien les façons d'envisager l'alimentation. En effet, du point de vue de l'offre mais aussi de la demande, un constat général paraît nécessaire sur les modes de vie et les conséquences liées à l'alimentation.

*Disons pour nous c'est bien que ce soit comme ça mais quelque part le mode de vie des gens ne devient pas marrant. Ils n'ont jamais le temps de rien mais ça après c'est autre chose. C'est vrai qu'autrefois que ce soit une boulangerie ou un autre magasin, on était fermé entre midi et deux heures. Parce que tout le monde rentrait manger chez eux, il n'y avait pas de système de sandwiches comme ça. Je pense qu'il y avait une qualité de vie qui à mon idée était mieux mais bon sans ça, ça nous dépasse. Autrefois, une boulangerie n'aurait jamais fait de sandwiches. On est forcé de s'y mettre parce que la vente de pain ne nous suffit plus. Ah non, comme beaucoup de commerces, il faut se diversifier, on s'accommode du mode de vie.*

*Il est vrai que quelque part, les gens ont perdu au niveau de la qualité de vie. Les gamins sont à la cantine, les parents mangent comme ça, c'est la course le soir, c'est un peu dommage. Les enfants sont plus élevés par une nounou ou par une crèche que par les parents. Moi, mes parents étaient commerçants pas du tout dans ce domaine là et malgré tout, j'ai un bon souvenir d'enfance parce qu'on mangeait ensemble le midi, le soir, on mangeait ensemble, on discutait. Que maintenant... ouh.*

## 2.1. Fuir le restaurant d'entreprise.

La consommation au restaurant d'entreprise :

« Les trois responsables de chaque groupe mangent au restaurant d'entreprise entre eux et le chef de service au-dessus du chef de groupe mange avec les trois autres. Le chef de division quant à lui, mange à son domicile depuis qu'il a cette fonction » nous dit une enquêtée.

« La cantine reste un espace privilégié pour saisir les comportements de consommation autant que les interactions sociales (Winkin, 1996). Nicolas Flamant (1997) qui analyse les mises en scène relationnelles d'un groupe de travail au moment des repas remarque la perpétuation du modèle organisationnel des compagnons dorénavant dépassé dans l'atelier. La cantine est également un lieu hiérarchisé, du moins reflète-t-elle les principes d'organisation institutionnelle. »<sup>168</sup>

A l'observation, nous avons pu constater effectivement que les responsables mangeaient entre eux à l'écart des autres salariés. De nombreuses places étaient vacantes autour d'eux, « le restaurant d'entreprise reflète bien souvent aussi ce partage territorial et relationnel, et ce, même si il est lieu où le personnel, tout corps professionnel confondu, se côtoie. »<sup>169</sup>

De manière générale, manger au restaurant d'entreprise offre aux salariés la possibilité de manger un repas chaud, équilibré, pour un prix avantageux.

---

<sup>168</sup> MONJARET Anne, (dir.), *L'alimentation au travail*, Consommations et Sociétés, *Op. cit.*, p. 14.

<sup>169</sup> *Ibid.*, p. 10.

Pour cet interrogé, le déjeuner est le repas le plus important de la journée, il doit être équilibré et le restaurant d'entreprise répond à ses attentes.

Entretien Ar. : *Le midi, pour moi, c'est un repas important, c'est là que je mange la viande par exemple. Le soir j'évite normalement, c'est pas trop recommandé (rire) c'est comme ça que je le perçois. Donc, la viande, il faut un repas équilibré le midi quand même, c'est pour ça que je mange au restaurant d'entreprise. Parce que la nourriture est relativement équilibrée, je prends rarement de plats trop élaborés, ça dénature un peu les apports, puis ce n'est pas spécialement bon. J'évite si ce sont des viandes trop cuites, il n'y a plus grand chose. Je préfère des légumes, des féculents, en ce moment, je suis steak haché parce que la viande est correcte.*

Pour d'autres, l'offre du restaurant d'entreprise permet de s'accommoder des différents mets proposés pour manger ce que l'on aime, comme dans cet exemple du cumul de plusieurs entrées pour constituer un repas.

Entretien L. : *Quand ce n'est pas bon, je prends que des entrées. Il y a souvent des trucs qui ont mariné dans la sauce. Moi, j'aime bien l'hiver des plats quand t'as un bon couscous, une choucroute, j'aime bien les plats comme ça l'hiver. Et je prends de la soupe aussi, pizzas, lasagne, ça fait envie. Moi, j'aime bien des fois une bonne pizza des fois.*

Pour le salarié, le restaurant d'entreprise permet de manger en un temps donné, calculé, tout en profitant de la compagnie des collègues.

Entretien Ar. : *Je mange la plupart du temps au restaurant d'entreprise, 45 minutes top chrono puis ça laisse suffisamment de temps pour manger tranquillement et papoter avec les collègues quand même et rentrer, c'est un instant suffisant sans devoir se presser.*

Le restaurant d'entreprise est aussi un lieu de rencontre entre différents services. L'Intersite est alors le lieu privilégié propice à ses rencontres.

Entretien L. : *Pour les gens qui bossent dans des services différents, il y en a qui vont manger à l'Intersite pour manger avec un ancien collègue ou des trucs comme ça. Pour moi, ça l'est jamais. Si des fois, ça m'est arrivée d'aller manger avec des gens que j'avais*



*rencontré en voyage, d'aller les retrouver dans le resto donc oui, ça peut être un lieu de rencontre à l'intérieur de l'entreprise.*

Pour certains, c'est un moment agréable où les conversations ne sont pas uniquement orientées vers le travail.

Entretien A. : *Je mange avec mes collègues durant la journée de travail parce que j'ai des collègues sympas et qu'on ne parle pas forcément boulot.*

Certains salariés mangent au restaurant d'entreprise pour ensuite aller consommer liquide à l'extérieur, seul ou avec des collègues.

Entretien E. : *Après le repas au RIA, je vais régulièrement prendre un thé avec mes collègues dans un salon de thé. Il s'agit d'un moment de détente que je partage le plus souvent avec mes collègues, même s'il m'arrive d'y aller seule. Je m'y rends deux ou trois fois dans la semaine, mais pas plus pour des raisons financières.*

Pour d'autres interrogés, le restaurant d'entreprise est associé à l'univers travail et on n'y parle que de travail. Le côté routine est mis en avant ainsi que la difficulté parfois de communiquer.

Entretien L. : *C'est le côté routine, j'en avais marre, le côté routine, les collègues autour de la table (silence). Quand tu as dix collègues autour de la table, en fait, il y a personne qui parle, c'est vite des banalités. A cinq, six personnes, c'est plus difficile de communiquer je trouve. Moi, j'aime bien manger là-bas mais quand on est trois ou quatre, après ça ne m'intéresse pas. S'il n'y a pas d'affinités, tu vas là-bas pour manger.*

Dans cet exemple, il y a une distinction entre aller au restaurant d'entreprise pour y manger uniquement et s'y retrouver pour discuter. L'échange est alors possible selon le degré d'engagement et de connaissance. Ce qui différencie les relations professionnelles des relations amicales sont pour cette enquêtée les affinités.

Il y a donc une volonté de rompre avec l'univers travail et les conversations qui y sont associées. Le côté routine des échanges est mis en avant par cette enquêtée même si elle reconnaît être en décalage vis-à-vis de ses collègues. En effet, le déjeuner du midi favorise la rencontre, même de circonstance, ce qui permet de mieux apprendre à connaître ses collègues.

Entretien L. : *Pour se changer les idées, avec A. on n'avait pas envie d'entendre parler de dossier, tu manges, c'est bon ! Ça été ça un moment mais là j'aimerais bien y retourner manger un petit peu mais pas tous les jours, pour pas qu'il n'y ait de routine. Moi, ce qui me dérange c'est la routine. Mais c'est vrai que là, je suis un peu trop seule dans ma voiture. Je ne trouve pas la situation glauque parce que je te dis, ça passe super vite, ce n'est pas long, ça passe super vite. Mais c'est plus pour être en contact avec les autres, tu te désocialises complètement, tu t'exclus, tu sais plus comment vivent tes collègues, s'ils ont déménagé... tu vois, tu ne sais plus rien. Mais il y a un moment donné, j'en ai eu besoin. Mais ça tourne toujours les mêmes conversations, les prochaines vacances, c'est quand, tu vois, c'est toujours les mêmes sujets de conversations quand t'as pas trop d'affinités avec les gens, c'est que des relations professionnelles.*

Les échanges à l'intérieur de l'entreprise sont pour certains interrogés uniquement des relations professionnelles. Manger à l'extérieur pendant la pause déjeuner avec un collègue relève plus de relations privées où les affinités rassemblent, car les conversations à l'intérieur de l'entreprise sont plus de l'ordre du banal et du quotidien. En effet, le lieu mais aussi le fait de manger à plusieurs ne permettent pas de se confier, d'avoir des conversations d'ordre privé.

*La Sodexo, c'est pas le lieu où tu confies des choses, par exemple, quand j'ai eu des choses à confier, j'ai attendu d'être à l'extérieur de l'entreprise alors que j'aurai eu l'occasion de le faire au resto d'entreprise. Mais je n'ai jamais choisi ce lieu. En fait, quand tu restes manger sur place, c'est plus des relations professionnelles. Quand tu vas à l'extérieur, tu commences à avoir... c'est plus des gens avec qui tu as des affinités déjà.*

Le restaurant d'entreprise comme obligation :

Certains interrogés ont mis du temps et ont surtout attendu que le dictaphone soit éteint pour dire que le resto d'entreprise, « on se sent obligé d'y aller ».

De l'heure d'arrivée à la « pause » du matin, la question essentielle pour les salariés est « où est-ce que tu manges à midi ? ».

La pause permet de s'organiser et de calculer l'heure du déjeuner, la compagnie désirée et le lieu.

Le salarié use donc, s'il est nécessaire, de stratégies pour déjeuner avec la personne de son choix. Reprenons les propos de Françoise Lafaye : « Ces choix s'effectuent à des degrés divers. Si la pause inopinée donne lieu à des invitations ou à des retrouvailles devant la machine à café avec des collègues ayant le même rythme de travail, le café du midi suppose le déjeuner en commun. Or, « aller déjeuner ensemble » n'est pas le fruit du hasard. Un savant dosage consiste à ménager les susceptibilités tout en opérant un choix. Un groupe peut se former par des estomacs tirillés par la faim et une heure de repas habituelle. Le départ vers la salle de restauration est alors annoncé de bureau en bureau, avec un regroupement au 4<sup>e</sup> étage. Des stratégies existent alors – notamment un travail à finir – pour retarder le départ et déjeuner avec des personnes choisies. Aucun refus ni aucune exclusion n'auront été prononcés. »<sup>170</sup>

Pour cet enquêté, il y a parfois une obligation de manger à l'intérieur de l'entreprise avec les collègues.

*Ar. : Il y a une obligation de manger avec les collègues. Lorsque l'on me demande tu manges là à midi ? Ca veut dire en fin de compte on mange ensemble. Quand je mange dehors, j'ai l'impression de leur faire faux bond et puis ils pourraient penser que je leur fais la gueule. Le midi, c'est une façon d'entretenir les relations, peut-être que je me soucie trop du regard des autres.*

Pouvons-nous qualifier ces rapports d'engagement passif et subi ? S'agit-il alors d'une appartenance passive ? Il y a certes la volonté d'appartenir à un groupe, d'être intégré mais

---

<sup>170</sup> LAFAYE Françoise, *Op. cit.*, p. 161.

aussi l'importance du regard de l'autre. En étudiant les sociabilités dans l'univers du travail, la nature des relations se complexifie. Il est en effet difficile de déterminer la nature des relations et le degré d'engagement, s'il est volontaire ou subi par le rythme que le travail impose mais aussi par les collègues entre eux.

L'opposition porte « sur le caractère collectif/individuel de la sociabilité : fait-on les choses en groupe ou dans des rapports interindividuels, et ces rapports interindividuels sont-ils issus de rapports de groupes ou non ? Il s'agit de repérer quand la participation d'un individu à une activité collective ou à un groupe de relations correspond à des rapports interindividuels personnels avec un ou des membres de ce groupe. On verra en effet que ce n'est pas la même chose de déjeuner entre cadres et de fréquenter un cadre. »<sup>171</sup>

La notion d'obligation est mise en avant chez certains salariés par l'utilisation de termes tel que : « il faudrait que... ». Il y a alors une remise en question de la façon de consommer au déjeuner, de l'aliment par rapport à la notion d'équilibre. Le restaurant d'entreprise apparaît comme le garde fou mais semble rester une obligation pour le mangeur salarié :

Entretien L. : *Je consomme dans ma voiture ou dans la rue. Mais là, il faudrait que je fasse des repas un peu plus équilibrés, que je panache. Faudrait que je me remette à aller à la Sodexo, c'est vrai que là, j'y vais quasiment plus.*

Il existe aussi les menus « pique-nique » à emporter. Pour un service rapide, il est recommandé de téléphoner avant 11 heures pour passer commande afin que le gérant du restaurant puisse les préparer à l'avance et choisir sans avoir à passer par le self.

Entretien L. : *Leur sandwich, c'est crudités, ils mettent des crudités, tu demandes, jambon, poulet, c'est moins cher, c'est beaucoup moins cher que dans le commerce. Le sandwich est à 1,50 euros, cela revient moins cher mais il faut être organisé, il faut appeler le restaurant d'entreprise avant 10 heures. Des fois j'y pense et des fois il est 11 heures quand j'y pense donc c'est trop tard. En même temps, ce n'est pas très varié, le choix est limité. Tu peux prendre aussi des yaourts, un fruit comme un panier repas.*

---

<sup>171</sup> BIDART Claire, *Sociabilités : quelques variables*, Op. cit., p. 625.

Ce menu de sandwiches à emporter permet aux salariés de ne pas manger au restaurant d'entreprise, avec les collègues tout en consommant à un prix avantageux.

Si nous devons résumer pourquoi les salariés mangent au restaurant d'entreprise, nous dirions que cela constitue un repas chaud, complet et équilibré, avec le bénéfice de la proximité et de la rapidité.

Entretien I. : *J'y vais très rarement, moins d'une fois par mois. La nourriture est trop grasse à mon goût malgré les menus diététiques. Ces derniers ne sont guère avenants...*

Il existe une autre façon pour le salarié de se restaurer à l'intérieur de l'entreprise mais de façon plus informelle et moins encadrée, c'est le local mis à disposition des salariés. Ceux-ci amènent alors la nourriture préparée chez eux ou ont recours au menu « pique-nique » déjà évoqué. L'alimentation ne provient pas de l'extérieur car le temps de pause est trop réduit.

Retrouver des collègues, lieu de rencontre :

Le local est un lieu pour se restaurer mais aussi un lieu pour se rencontrer.

Entretien M. : *Quand je décide de manger, je vais dans le local et je m'assoie où il y a de la place et comme je connais presque tout le monde qui mange à ce local cela ne pose pas de problème. Parfois je mange avec des amies (collègues d'une autre collectivité) dans ce local.*

Lieu d'exclusion pour certains :

Pour cet enquêté, le local est au contraire un lieu d'exclusion. Les habitués se sont selon lui, emparés du lieu. Il est donc difficile d'y aller seul pour se restaurer.

Ar. : *Je me verrais mal aller manger là-bas, c'est tout le temps les mêmes, c'est des habitués, c'est un peu leur lieu, ils se le sont appropriés. Je me vois mal me poser parmi eux et mastiquer mon sandwich. Ou alors j'emmènerai un bouquin ou je lirai le journal pour me donner une contenance.*

Entretien Ar. : *Je ne vais pas manger au local, ce n'est pas très pratique. D'abord parce qu'il appartient à d'autres personnes qui sont installés depuis longtemps. Puis je n'ai pas*

*envie de squatter puis de manger tout seul parmi d'autres qui papotent, ce n'est pas agréable non plus. Si je ne dois pas manger au resto d'entreprise, c'est plutôt à l'extérieur peinard.*

Manger au local possède les mêmes inconvénients que le restaurant d'entreprise, c'est-à-dire de manger entre collègues sans vraiment se déconnecter du travail.

Entretien P. : *J'ai mangé dans le local un moment mais le fait de se retrouver uniquement avec des gens travaillant dans la même structure ne me permettait pas de faire une vraie pause.*

Le local est pour cette enquêtée un lieu certes fonctionnel mais pas très convivial. Même si celui-ci est moins réglementé que le restaurant d'entreprise, il fait encore partie de l'entreprise.

Entretien L. : *J'ai une amie P., elle va sur un banc. Moi, jamais sinon je vais au restaurant, je ne reste pas en bas du bâtiment ou alors je vais à la cuisine, qui se trouve en bas quelques fois mais c'est pas très convivial. Il y a quatre tables, un four à micro-ondes, un frigo. Il y a des gens qui y mangent tous les jours, des habitués.*

Les salariés ont différentes motivations pour consommer dans le local aménagé. Certains ont des activités extérieures, d'autres ont une alimentation particulière et le restaurant d'entreprise ne répond pas à leurs attentes.

Entretien M. : *Je mange dans le local deux fois par semaine à cause de mes séances de sport. Je mange une salade ou un sandwich préparé à la maison.*

Entretien I. : *Le midi, je consomme au local cuisine. Je suis une adepte de l'alimentation Kriss-Laure, que je consomme deux fois par jour (petit-déjeuner et déjeuner la semaine, petit-déjeuner et dîner le week-end). Cela m'apporte tout ce dont mon corps a besoin pour bien fonctionner, et en plus ça me cale l'estomac jusqu'au soir. Cependant, afin d'avoir un aliment solide, je consomme en plus un yaourt nature et parfois un fruit. Mais c'est davantage psychologique qu'autre chose car après mon repas Kriss-Laure, je n'ai plus faim.*

Pour certains, se retrouver dans le local peut être l'occasion de manger à plusieurs de la nourriture amenée de l'extérieur ou bien du domicile que la personne aura pris le temps de préparer ou bien de terminer un plat de la veille.

Mais cette pause peut être aussi solitaire. Les raisons qui motivent ce choix sont que *Cette démarche a deux buts. Je trouve que la nourriture de la cafétéria est exécration. J'en profite pour lire et faire autre chose que parler boulot pendant cette pause. Je me déconnecte du monde du travail.*

Le local permet donc de se déconnecter du travail à l'intérieur de l'entreprise, il est un lieu de transition, un compromis entre le restaurant d'entreprise et manger à l'extérieur.

## 2.2. L'univers domestique.

Sur le nombre de personnes interrogées, très peu rentrent manger à leur domicile. La raison première est en général la durée du temps de pause qui doit être minimale mais aussi le trajet entre le domicile et le travail.

Si on décide de manger à son domicile, le temps de trajet est réduit et le temps de pause maximum, 1h30 pour certains ; il s'agit alors d'un vrai temps de pause, de prendre le temps.

Entretien V. : *Je rentre manger chez moi trois jours par semaine. Si je mange rapidement, parfois je me lance dans les tâches ménagères mais le plus souvent, c'est un temps de décompression. Je prends le temps de regarder les infos à la télé ou d'écouter de la musique. L'été, je déjeune sur ma terrasse.*

Car même si pour certains, le trajet entre le domicile et le travail n'est que de 10 minutes en voiture, un temps de pause réduit de 45 minutes ne suffit pas à considérer ce moment du déjeuner comme une vraie pause.

Prenons l'exemple de L. qui est seulement à 10 minutes en voiture.

*Tu vois qu'en tu as ¾ heures, tu manges déjà 20 minutes, une demie heure dans le trajet, il te reste ¼ heure pour manger.*

Il y a deux possibilités, rentrer au domicile pour déjeuner sur le pouce un reste de la veille, un sandwich consommé rapidement, effectuer des tâches ménagères, anticiper sur les tâches du soir sans se détendre et sans s'asseoir véritablement.

L'autre possibilité est de prendre un temps de pause maximum soit 1h30. Dans ce cas là, on organise sa journée de travail de manière souple, on embauche plus tôt et on termine plus tard.

La pause déjeuner peut permettre de rejoindre un conjoint au domicile et de partager le repas ou au contraire de prendre une pause solitaire et d'organiser sa journée de travail différemment.

Dans les deux cas, il s'agit de s'offrir une véritable coupure, chez soi, sans logique de rentabilisation du temps de pause dans le temps de travail. La pause au domicile permet de renforcer les sociabilités extérieures au travail, ici familiales.

Pour d'autres, il s'agit de fuir l'univers du travail en prenant une pause maximum au domicile, pour se ressourcer, sans forcément être dans une logique de sociabilité. Cette pratique est possible sans contraintes familiales car la journée de travail est alors organisée de manière plus personnelle.

Nous avons constaté que le mercredi est un jour différent. En effet, quelques salariées déjeunent à leur domicile uniquement le mercredi pour manger avec leurs enfants, elles augmentent alors la durée de leur temps de pause. Les relations sont ainsi tournées vers la famille.

Emmener un plat de chez soi peut être une façon de faire pénétrer la sphère intime dans la sphère du travail mais cette pratique nécessite une organisation particulière.

Entretien L. : *Cela m'arrive mais en ce moment non, c'est exceptionnel. Faut que tu prépares la veille, c'est quand j'ai des trucs en trop dans mon frigo, j'ai une part de tarte qui reste, je la prends pour le midi des fois.*

Entretien An. : *Jamais je n'amène de plats de chez moi, je ne suis pas assez organisée pour ça !*



Certains salariés préfèrent ne pas rentrer chez eux pendant la pause déjeuner sinon ils ont des difficultés à retourner travailler.

Entretien L. : *Quand je reviens là, j'ai du mal à repartir. J'ai envie de me poser, ça me rappelle quand je reviens le soir et que je ne repars plus. J'aurai envie de me poser, d'écouter de la musique, de prendre le temps en fait. En même temps, ça m'arrive aussi des fois. J'ai pas trop... j'essaie de changer mes habitudes. Je mange un reste de la veille au micro-ondes avec un bout de fromage. Je relève le courrier. Tu regardes tes mails et puis voilà.*

### 2.3. Moment à soi.

La consommation à l'extérieur peut se faire seul ou à plusieurs. Il s'agit d'un moment de liberté pour le salarié, hors de l'entreprise, dans un temps contraint ou non avec une volonté de fuir l'univers du travail.

« Le fast-food comme la diffusion des tickets repas ont contribué au début des années 80 à la baisse de fréquentation du restaurant d'entreprise. Les déserteurs préfèrent le shopping-grignotage à l'atmosphère trop souvent confinée de la cantine, à laquelle on reproche surtout d'être partie intégrante de l'univers du travail. »<sup>172</sup>

Entretien B. : *Je mange principalement au resto d'entreprise, cela permet de manger un plat chaud. Mais parfois je mange à l'extérieur pour changer d'ambiance, pour ne pas être dans le contexte du travail toute une journée.*

La pause déjeuner peut être un moment de solitude choisie. En effet, comme dans cet exemple où la personne ressent le besoin de manger à l'extérieur, seule, pour se retrouver, pour se concentrer et pour réfléchir. Il s'agit alors de fuir les collègues plus que le travail lui-même. Travailler sur un plateau avec des bureaux ouverts ne permet aucune intimité ni aucune tranquillité. Le salarié éprouve alors le besoin d'être seul avec lui-même, conséquence

---

<sup>172</sup> MAHO J. et PYNSON P., *Op. cit.*, p. 200.

d'un trop plein de bruit et « d'être ensemble ». Le temps de pause à l'extérieur permet alors au salarié de manière subjective de fermer la porte.

Entretien L. : *Disons que tu te détends plus quand tu quittes le lieu de travail. Tu te retrouves, c'est un moment où je réfléchis à ce que j'ai à faire le soir par exemple, je peux réfléchir aussi au dossier, tu t'isoles pour réfléchir aussi Un truc qui t'as pris la tête le matin, tu t'isoles pour essayer de trouver une solution. Parce que en fait sur le plateau en plus, on bosse sur un plateau, il y a toujours du bruit, t'entends toujours les gens au téléphone, tu ne peux jamais te concentrer. C'est une possibilité pour se concentrer. C'est aussi ça, une solution de repli par rapport au travail, prendre du recul. On est toujours ensemble, on est toujours nombreux, pendant les réunions, on est toujours cinquante personnes, on est toujours en groupe. On n'est pas dans un bureau fermé où tu peux fermer la porte.*

Manger à l'extérieur est un moyen de fuir les autres et surtout ses collègues de travail. Le fait de travailler dans des bureaux toute la journée entraîne pour certains salariés un besoin de prendre l'air, lequel se révèle alors le but principal de cette pause plus que de manger.

Entretien Ar. : *Je pense que si je mange à l'extérieur, c'est aussi parce que je n'ai pas envie de voir les autres par exemple. J'ai envie de me retrouver tout seul mais s'il ne fait pas beau, je n'ai pas le choix donc je me force à être avec les autres quand même (rire). S'il fait beau, j'ai envie de prendre l'air, je peux aller manger tout seul juste pour profiter de prendre l'air et sinon c'est aussi se reposer pour bien reprendre l'après-midi.*

Ce moment à soi, pour soi, permet alors d'organiser ses activités personnelles hors travail. Cette solitude peut être subie ou au contraire désirée. C'est un temps court, où la recherche de sociabilités est parfois mise entre parenthèse. Le fait de s'exclure, comme l'exemple de cette interrogée, près du lieu de travail pose aux autres salariés des interrogations. Est-ce là vraiment l'affirmation d'un choix, revendiqué et assumé, un moment qui permet de se retrouver soi-même avec l'idée de reconstruction ?

Le fait de ne pas manger au restaurant d'entreprise avec les autres salariés entraîne de fait une exclusion, surtout lorsque l'on consomme de manière solitaire proche du lieu de travail et à la vue de tous.

Entretien L. : *P. c'est pareil que moi, du jour au lendemain, elle a décidé qu'elle mangeait plus au resto. Donc je pense que c'est aussi un moment de pause où elle se retrouve. Elle n'a pas spécialement envie de partager ce moment qui dure que ¾ heures. C'est le moment où elle va organiser les choses avec son fils, elle va remplir des trucs pour faire des voyages. Tu vois, c'est un petit moment où elle va prendre le temps de remplir un formulaire, tu fais ta paperasse aussi. Tu vas organiser tes vacances, je crois que c'est ça aussi. Mais je ne sais pas au fond si elle recherche la solitude ou bien la force des choses parce qu'elle ne veut plus manger à la Sodexo, c'est possible aussi.*

La pause déjeuner n'entraîne donc pas une obligation de sociabilité. Ce temps de pause fait apparaître alors la nécessité de s'absenter pour se priver de la compagnie des autres.

Entretien L. : *Je ne vais pas chercher forcément la convivialité à la pause déjeuner. Je vais plutôt chercher le moyen de me retrouver et me mettre les idées en place. J'ai envie de conserver ces moments où je fais des trucs pour moi.*

Il s'agit d'un temps où chacun décide de marchander son repas pour développer ou non des formes de sociabilité. En effet, dans un temps réduit, les salariés qui consomment à l'extérieur de l'entreprise un sandwich sur le pouce ne le font pas dans une recherche gustative de l'aliment. Ils préfèrent sortir du lieu de travail pour « prendre l'air », « s'aérer » et renoncer à un repas équilibré au restaurant d'entreprise.

Entretien L. : *Principalement, ça peut ne pas l'être, c'est-à-dire, quand il y a des gens qui veulent se joindre à moi. Tu vois A. l'a fait mais il y a des gens qui préfèrent parmi mes collègues, il y a des gens qui mangent à la Sodexo principalement, vu le coût, ce n'est pas prise de tête, tu ne vas pas chercher un sandwich à l'extérieur mais avec A. quand elle avait besoin de s'aérer, de sortir de l'entreprise, on faisait ça.*

Entretien Ch. : *J'aime bien manger à l'extérieur de temps en temps, pour faire une pause après un coup de feu, un moment de stress ou de désagrément.*

La consommation à l'extérieur peut être aussi l'occasion de manger à plusieurs, de choisir avec qui on déjeune par affinités.

Entretien An. : *Lorsque je mange à l'extérieur, c'est parce que j'ai besoin de fuir l'ambiance boulot alors les déjeuners en dehors servent à ça, ils ressourcent et permettent de voir des amis externes au bureau.*

Entretien A. : *A plusieurs, parce que pour moi, le repas reste un moment convivial, en famille, avec des amis ou des collègues.*

Manger en bonne compagnie est essentiel pour rendre ce moment du déjeuner convivial mais il semble que plus on s'éloigne du lieu de travail - lieu excentré, sans vie - plus la distance marque ainsi une véritable pause.

Entretien L. : *Pour que ce soit plus agréable, quand t'es accompagnée, c'est mieux en ville. Mais oui, c'est plutôt en ville pour que ce soit ballade en même temps. Tu fais les magasins un peu, on va prendre un café au CAC, c'est agréable quand il fait beau.*

Manger à l'extérieur.

Recours à la bouffe de foire :

Il y a différentes façons et lieux de consommation qui peuvent apparaître quelque peu inhabituels. Prenons deux exemples de mangeurs qui déjeunent lorsqu'il fait beau, en se promenant, parfois dans le centre en faisant du shopping-grignotage ou bien encore dans leur voiture.

Le fait de manger dans son véhicule nous a quelque peu questionné car, en effet, comment comprendre cette pratique sauvage, sans intérêt apparent pour la nourriture consommée de manière solitaire ?

La consommation peut être déambulatoire, se faire seule, en cumulant d'autres activités mais aussi en restant tournée vers les autres, voire de manière virtuelle avec le téléphone et l'envoi de sms. La voiture est alors le lieu le plus proche et le plus sûr pour ne pas perdre de

temps tout en s'isolant des collègues. Le repas est certes pris sur le pouce mais le temps de pause même court est orienté vers les proches.

Entretien L. : *Je consomme soit dans ma voiture, soit en marchant. Quand il fait beau en marchant, je vais au centre, je fais les magasins. Ou alors quand j'écris des SMS, ou que je passe des coups de fil, je reste dans ma voiture. Des fois, je mange en dehors de ma voiture, la porte est ouverte sur le trottoir (rire). Ça s'analyse. Je m'aère puis tu ne mets pas de miettes dans la voiture.*

Entretien Ar. : *consommation déambulatoire ? Ça dépend disons que s'il fait beau et qu'il y a un banc de libre, un endroit agréable pour manger, je peux manger dehors et m'asseoir. S'il y a des anniversaires, style des fêtes, je vais faire quelques vitrines pour trouver un cadeau, ça peut m'arriver aussi ou sinon je peux manger dans la voiture, c'est bien aussi.*

Pour cette personne, déjeuner sur le pouce nécessite de s'asseoir et de se consacrer uniquement au temps du déjeuner, à l'acte alimentaire.

Entretien A. : *Pour manger même un sandwich, je m'assois. Je préfère me poser, je n'aime pas faire autre chose quand je mange.*

Intéressons-nous au type d'aliment consommé dans la grande diversité proposée. Dans de nombreux entretiens, le sandwich chaud ou froid semble majoritairement le plus apprécié.

Entretien A. : *Lorsque j'ai une course à faire, je mange un sandwich acheté soit au restaurant d'entreprise ou en boulangerie, donc avec des produits frais. Je trouve les sandwiches vendus sous plastique en grandes surfaces vraiment immangeables !*

Entretien Ar. : *Je mange à l'extérieur parfois quand il fait beau. Je suis plus sandwich, un jambon emmental, à la rigueur crudités dedans mais je n'aime pas trop. C'est en général pas très bon les tomates. Pas de dessert, enfin si, ça m'arrive de prendre un flan, une petite pâtisserie.*

*Mais il m'arrive aussi de faire mes sandwiches tout seul aussi. T'achètes ton pain, ton jambon et puis ton fromage. Tu fais ton sandwich tout seul parce que c'est plus économique et parfois même meilleur tu choisis.*

Entretien An. : *Je vais souvent dans la même boulangerie de type Mie Câline, j'aime les sandwiches au poulet et épicés.*

Entretien L. : *A la sandwicherie près de l'entreprise, il y a plus de variétés, tu trouves des salades, il y a plein de variétés, des pâtes, des machins, c'est pas mal et ils font même des plats du jour à emporter. Tu vois, les gens, ils ont une ardoise, les habitués, en général, il y en a un qui vient chercher pour tout le service, qu'embarque tous les sandwiches et les machins et il paie genre une fois par mois et il y en a qui file des chèques vacances et des tickets restos.*

Les commerçants semblent en accord avec ce constat : en mets salé le sandwich est le plus vendu que ce soit seul ou en formule. De manière générale, différents facteurs sont à prendre en considération et des variations sont possibles dans la consommation de la bouffe de foire, selon les jours, les saisons, le climat et le prix.

Entretien boulangerie : *Ah, oui, c'est pas une histoire de début ou de fin de semaine, ça dépend des jours. Le mardi est en principe un jour bien. Le mercredi, non parce qu'il y a beaucoup de femmes qui ne travaillent pas. Le jeudi, ça va parce que c'est le jour du marché, les gens sortent mais après le samedi en vente de sandwiches, nous non. Mais ça reste aléatoire comme tout ce qui est commerce, c'est inexplicable. Il n'y a pas de règle, après on ne sait pas forcément de quoi ça vient.*

Entretien Boulangerie : *En salé, c'est essentiellement les sandwiches, ça dépend des saisons, des jours. L'été, on va vendre plus de salades que de sandwiches. L'hiver, on va vendre plus de paninis parce que c'est un sandwich chaud. Ça suit l'évolution des saisons, ça dépend, ce n'est pas uniforme toute l'année.*

Entretien boulangerie : *Les saisons jouent beaucoup pour nous et le temps. Parce que l'hiver si on a une belle journée où il fait un peu froid mais ça ira. S'il flotte comme pas possible, ce n'est pas la peine. Les gens vont manger à l'abri, pas un menu complet mais ils vont manger un croque, ils vont manger un truc à l'abri, ce qui est normal.*

Entretien Mie C. : *Le midi, le croque se vend bien après c'est pareil il y a le temps qui joue. Là, en ce moment il fait beau, c'est moins. Il y a un mois de là, il faisait très froid, ça partait très bien, c'est plus variable que la gamme sandwich le traiteur.*

Arrêtons-nous un moment sur l'aspect financier et le budget consacré pour le déjeuner. Selon les commerçants interrogés, le budget déjeuner semble de plus en plus serré. En effet, selon le gérant de la Mie Câline, la vente de formules et de boissons ne cesse de diminuer. La formule bon plan se vend beaucoup plus que la vit'activ alors que celle-ci était à l'origine destinée aux salariés.

Entretien Mie Câline : *La formule bon plan, la moins chère à 3, 20 euros qui se vend très bien aux salariés et la vit'activ à 5,70 euros, plus améliorée après. Dans la bon plan, vous n'avez que des sandwiches classiques jambon beurre, jambon beurre emmental et après dans la vit'activ soit des complets et tout ce qui est produit chaud comme les calinis. Après dans la bon plan, le dessert est limité, ce sont soit des cookies ou pain au chocolat. Dans la vit'activ, c'est libre, ils peuvent prendre ce qu'ils veulent.*

Selon la propriétaire d'une boulangerie traditionnelle, une différence s'opère entre le début et la fin du mois de manière de plus en plus marquée.

En ce qui concerne la vente de boissons, de plus en plus de consommateurs les achètent dans des lieux moins chers que les boulangeries, tels que les supermarchés ou bien encore les salariés consomment gratuitement sur le lieu de travail où chacun remplit sa bouteille d'eau à la fontaine.

Entretien Mie : *On sent surtout en ce moment, la période n'est pas propice donc une formule vit'activ, c'est quand même 5,70 euros. Les gens, ils prennent le sandwich et ils emmènent leur petite bouteille d'eau dans le sac. C'est surtout ce qu'on ressent en ce moment.*

*Certains clients, de plus en plus nombreux, prennent juste le sandwich au lieu de prendre la formule. Ça s'est ressenti en fin d'année mais ça allait mais là depuis janvier, on le sent beaucoup.*

Entretien boulangerie : différence entre début et fin de mois : *ça par contre c'est net et de plus en plus (rire).*

Les salariés font donc attention financièrement à leur consommation du midi. Le premier pôle visé est la boisson, le mangeur simplifie ensuite son alimentation en consommant uniquement un sandwich au lieu de la formule.

Consommation liquide à l'extérieur :

En ce qui concerne, la consommation liquide, l'eau est la boisson la plus consommée par goût, pour le prix ou pour des raisons diététiques par exemple.

Entretien boulangerie : *Ma clientèle est essentiellement des femmes qui travaillent dans les bureaux. En boisson, le midi, ça va être essentiellement une bouteille d'eau justement, elles font attention à leur ligne (rire), oui.*

Sur une période d'essai, la Mie Câline a testé une gamme de produits cuisinés qui s'est révélée être un échec quant au prix. Il était alors question d'élargir la gamme de produits proposés et surtout de l'améliorer par rapport aux formules sandwichs.

Entretien Mie Câline : *ça n'existe plus, ça a été un échec surtout par rapport au prix je pense. La taille vis-à-vis du prix, ça valait le prix d'une formule, 5,50, c'était beaucoup trop cher.*

Mais il semble que le mangeur pendant la pause méridienne préfère consommer de manière informelle un sandwich plutôt qu'un plat cuisiné pour des raisons peut-être financières mais aussi pratiques. Si il décide de consommer de manière plus formelle, il a alors recours à un plat du jour à 7,50 dans une brasserie, assis, service compris et avec des manières de table.

Consommation extérieure : Brasserie

Manger à l'extérieur peut aussi se traduire par une consommation assise, plus structurée comme par exemple au restaurant ou à la brasserie.



Prenons l'exemple de la brasserie, lieu où le salarié peut manger rapidement, à moindre coût pendant sa pause déjeuner.

Entretien L. : *Si des fois, je suis allée au Bureau où là, tu te poses un peu, tu prends une pause déjeuner un peu plus longue.*

Avec l'avènement des tickets restaurants, la pratique de consommer le midi à l'extérieur s'est largement développée. Le plat du jour est alors le plus avantageux en termes de rapport qualité-prix.

Entretien Brasserie : *Les tickets restos ça joue beaucoup et le plat du jour qui permet d'avoir un repas équilibré, ce qui n'est pas forcément le cas avec une formule sandwich. On a un vrai plat, qui est fait du jour, il est frais, préparé depuis le matin, en quantité limitée. On fait autre chose à la carte mais le prix joue beaucoup par rapport au montant du ticket restaurant.*

Le ticket restaurant est un mode de paiement courant pour le salarié, avec une variation entre le début et la fin du mois.

*Au moment du midi pour le rush, je dirai un client sur deux paie en ticket restaurant. Il y en a beaucoup en début de mois parce que les gens les ont reçus après il y en a beaucoup moins en fin de mois. En volume, cela représente 1/3 des paiements.*

La brasserie semble un bon compromis entre le sandwich et le restaurant. C'est un moyen de manger plus équilibré, assis et à moindre coût. La formule du midi est en effet souvent proposée à un prix avantageux, simplifiée et servie rapidement.

Manger dans une brasserie permet au salarié de s'éloigner des collègues, du restaurant d'entreprise sans se couper inévitablement du monde du travail car pendant la pause méridienne, ce sont avant tout des salariés qui consomment dans ce genre de lieu.

Entretien L. : *C'est une petite pause par rapport au sandwich, tu peux te poser et tu vas quand même être servi rapidement. Ça reste repas de midi, en une heure, tu peux manger, c'est un compromis entre le restaurant et le sandwich. Et ça peut être un point de rencontre entre deux personnes qui travaillent dans des lieux différents.*

*Moi, les fois où j'y suis allée, c'est que A. me disait passe prendre un café. Elle était avec une copine qui bosse ailleurs, qu'elle ne voit pas souvent, elle lui avait donné rendez-vous. A. elle voit pas mal ses copines à midi dans ce genre de brasseries parce qu'elle a peu de temps, une heure, elle voit quand même les gens. Tu fais un peu les magasins après, c'est sympa.*

*Entretien P. : Si je mange dans une brasserie, je prends souvent le menu du jour. L'objectif est de changer de cadre et de type de type de nourriture et aussi d'avoir une vraie coupure avec les gens du travail.*

*Lorsqu'il fait beau (heure de l'entretien 15h15), les salariés traînent plus longtemps: Les gens viennent dès midi, les salariés et à 14 heures en hiver, c'est logiquement terminé. On a des coups de bourre, avec des temps qui ressemble à l'été, on était en train de servir des plats encore à cette heure là. En été, on termine la vaisselle à 16 heures.*

Le temps est donc un facteur explicatif de la fréquentation des brasseries. Si le temps est peu propice à une consommation extérieure, les salariés déjeunent un plat chaud à l'abri. Mais lorsque le temps est ensoleillé, ceux-ci n'hésitent pas à prendre le temps de manger et de profiter de leur pause en terrasse au soleil. Dans les deux cas, la logique de consommation est différente.

*Entretien Brasserie: C'est très calme le lundi. Le vendredi, c'est une belle journée. Les gens en fait comme c'est le dernier jour de la semaine font l'effort de sortir à l'extérieur, pour sortir un peu de la routine, voilà, on a un peu plus de monde le vendredi.*

*Entretien An. : Souvent je mange au resto du Bureau, dans ce cas c'est repas chaud et complet mais la plupart du temps, c'est déjeuner en ville sur le pouce, un sandwich et je prends un thé en arrivant au bureau.*

*Au Bureau, c'est plutôt le plat du jour, ça va plus vite, c'est pas cher et c'est bon. De toute façon, quelque soit l'endroit, je ne prends jamais d'entrée, plat principal et parfois dessert.*

Le menu du jour semble correspondre à l'attente des salariés. Pour qualifier le repas du midi les termes de chaud et d'équilibré sont les plus sollicités. Le salarié consomme alors un

plat unique, le plat du jour ou à la carte mais rarement un menu complet. Il y a donc de la part des commerçants une volonté et une obligation de diversifier les mets proposés.

*On a une carte qui permet aux clients d'avoir des plats toujours fixes, bavette, croque-monsieur, du jambon vendéen, de l'andouillette et des salades. Il y a un cuisinier, c'est plus une cuisine familiale. On essaie de faire un petit mieux en terme de présentation, de diversité parce que moi, je suis un petit peu à cheval sur la diététique. On essaie de panacher, on fait une viande rouge le mardi, aujourd'hui porc, demain viande blanche et vendredi poisson systématiquement et samedi c'est la carte et le lundi aussi.*

Manger dans une brasserie n'est donc pas assimilé à manger dans un restaurant, il s'agit plus de se sustenter avec simplicité que d'une recherche du plaisir gustatif à proprement parler.

*Entretien brasserie : C'est avant tout plus nourrissant que gastronomique, je suis avant tout une brasserie et pas un restaurant. C'est plus une recherche de bon compromis qualité prix, on n'est pas un restaurant gastronomique ou voire luxe, on est avant tout un café brasserie.*

La brasserie est aussi un lieu de rendez-vous pour rencontrer des personnes qui travaillent dans d'autres entreprises. Elle offre aussi la possibilité d'y retrouver un membre de sa famille, des amis ou bien encore d'y déjeuner avec un collègue proche. Il est à noter que selon les commerçants, les femmes arrivent en général à plusieurs que ce soit pour consommer dans une brasserie ou déjeuner sur le pouce.

*En général, les femmes viennent à plusieurs et puis après c'est un lieu de rencontre donc les gens se retrouvent donc... les habitués justement. On voit rarement de couples le midi. C'est un lieu de rencontre en fait, c'est un point de chute, ils peuvent se retrouver l'un chez l'autre mais c'est plus compliqué par rapport à la distance, par rapport au côté intime je dirais. Les gens se retrouvent directement, c'est important le fait de se donner rendez-vous.*

Par rapport aux mets consommés, les saisons influent donc sur la consommation comme nous l'avons déjà souligné concernant la bouffe de foire. Il va sans dire que l'hiver, les mangeurs consomment chaud tandis que l'été, les salades se vendent mieux.

*En hiver, je ne vends pas beaucoup de salades, ce qui se vend le mieux, c'est le plat du jour, les croques et puis la viande rouge. Les clients prennent souvent un plat et un café, c'est le profil type.*

Intéressons-nous à l'alimentation liquide des salariés pendant la pause méridienne en brasserie.

Certains salariés vont consommer un produit de la bouffe de foire, à moindre coût, en déambulant, le temps de manger leur produit. Ils vont ensuite prendre le temps de boire un verre en terrasse, un café, assis surtout lorsque le temps s'y prête.

Entretien brasserie : *Dès qu'il fait beau, les gens viennent en terrasse pour prendre une consommation. Il y a plus de gens qui se promènent en extérieur et dans le centre donc par logique, ils peuvent plus s'arrêter pour prendre un verre ou un café pour le plaisir de se poser, profiter du soleil, de l'air.*

Il est à noter que même si les salariés déjeunent dans une brasserie comme s'ils mangeaient dans une cantine, il n'en reste pas moins que ceux-ci attendent une carte variée, des prix avantageux ainsi qu'une certaine qualité des produits.

*J'ai fait un effort sur les desserts, on a la tarte maison que j'essaie de caler dans la formule à 10 euros, proposé le double, voire le triple de desserts qu'il y avait auparavant Parce qu'on a des desserts à 5,50, 6 euros, les gens n'ont pas les moyens, c'est un peu cher. C'est du surgelé... Mais ce qui rentre dans la formule à 10 euros, c'est que du frais. Pour dire, j'ai fait un effort là-dessus pour que ça rentre dedans mais faut qu'en même beaucoup en parler. Là, je n'en n'ai pas vendu beaucoup cette semaine mais le fait de les mettre sur le bar, ça les fait vendre. De les mettre en évidence, il n'y a pas de secret, quand c'est devant soi, ça tente !*

Prenons l'exemple de ce commerçant qui propose une formule du midi à dix euros avec uniquement des produits frais. Il a conscience de ce que représente un tel montant pour le salarié surtout pour le repas du midi qui se veut plutôt simple et rapide. En effet, le mangeur ne peut évidemment pas prendre un menu quotidien à dix euros, cette consommation relevant plus de l'exceptionnel, de la volonté de se faire un petit plaisir de temps en temps. Comme le

souligne ce commerçant, un dessert à six euros représente pour ce mangeur du midi un certain coût, surtout si le dessert en question est surgelé !

De manière générale, la consommation type du salarié est constituée d'un plat du jour et d'un café.

Entretien brasserie : *Ce sont les gens qui viennent de manière ponctuelle qui ont envie de se faire plaisir, prendre la formule à 10 euros, plat plus dessert plus café. Les habitués restent au plat chaud et un café très souvent.*

Nous avons tenté d'exposer les différents moyens de consommer pour le salarié le midi et de comprendre ses motivations. Comme le titre l'indique, il s'agit d'une pause échappatoire permettant de quitter l'univers du travail et parfois même de fuir les collègues. Le salarié pendant cette pause déjeuner se crée alors un espace de liberté personnel. La fonction de l'équilibre alimentaire s'articule non pas autour de l'idée de construction d'un être encore plus performant mais bien de l'idée de reconstruction et construction de liberté, ce qui permet alors un sas de communicabilité impossible précédemment. Le salarié mangeur rompt alors avec l'idée de cette logique de productivité, d'être performant, que nous développerons par ailleurs dans la partie sur les techniques du corps. Nous verrons comment, particulièrement chez les femmes salariées, cette idée du corps machine se révèle être une arme redoutable.

### 3. Rupture du quotidien : le touriste d'un jour ou d'une semaine de la Rochelle.

#### 3.1. Modifier les horaires.

Les commerçants interrogés sont situés autour du port et travaillent tous en nocturne jusqu'à minuit tous les soirs. Le midi et principalement l'été, le rush se prolonge après 14 heures. Les commerces sont ouverts non-stop.

Pour le commerce de pâtes : *Le midi, ça va être 13 heures, ça dépend. Il y a un deuxième rush, c'est la spécificité de l'été, ça redémarre à 14 heures. Le soir, le rush c'est 19h30-21 heures. (Ouverture 18h minuit). On ferme à minuit après il y a une demande pour qu'on ouvre plus tard mais c'est nous qui faisons le choix de fermer. Il y a une demande pour qu'on ouvre plus tard mais c'est un choix.*

Il y a donc une demande de la part des mangeurs le soir tard, après minuit. Concernant le déjeuner, les mangeurs décalent l'heure du repas qui se prolonge jusqu'en début d'après-midi.

Modifier les horaires est le principal changement et le plus important pendant les vacances. Les heures des repas subissent un décalage quant au rythme habituel.

Pour illustrer notre propos, nous avons choisi de retranscrire un extrait d'entretien avec le commerçant d'huîtres dans une petite gargote plein air situé sur le port.

Pendant les vacances on peut repérer les week-ends ?

- *oui, oui quand même malgré qu'au mois d'août entre le 10 et le 20 août, c'est quand même assez stable et il y a quand même des pointes le week-ends, ouais. Il y a plus de monde, on peut dire le soir, le service est quand même plus long le soir, 22, 23 heures, ça s'étale un peu plus. On démarre de bonne heure à 19 heures, ça fait entre trois et quatre heures de service. Si on prend un service de midi, c'est midi quatorze heures, quatorze heures trente donc forcément c'est plus étalé le soir.*

- Et à 22 heures, il y a des gens qui se font une assiette ?

- *oui, rire. Y'a pas d'heure, voilà.*

« De fait, et contrairement aux loisirs de proximité, les vacances sont le plus souvent vécues sur le mode de la rupture, de la déconnexion ou de l'évasion, comme une suspension durable hors du temps collectif : une désynchronisation ou une mise en apesanteur libérant l'individu de la gravité sociale. »<sup>173</sup>

Si l'on reprend la citation de Jean-Didier Urbain, ce qui semble important pour le vacancier est qu'il se désynchronise du temps collectif synonyme du temps de travail. Le touriste veut alors adopter son propre rythme et se libérer des contraintes.

Entretien 5 : *Nous n'avons pas trop d'heures autant le midi que le soir. Il y a une grosse souplesse dans les horaires. On a vraiment fait n'importe quoi pendant les vacances, mais c'est ça qui est bien. Par exemple, ce midi, on a mangé des moules frites, enfin à trois heures de l'après-midi pour se faire plaisir.*

---

<sup>173</sup> URBAIN Jean-Didier, « Les sphères de la mobilité d'agrément, Paradoxes, corrélations, tendances » in *La France des temps libres et des vacances*, dirigé par Jean Viard avec Françoise Potier et Jean-Didier Urbain, édition de l'aube datar, 2002, p. 167.

Pour ces deux jeunes filles, modifier les horaires concerne les deux repas principaux, midi et soir. Elles qualifient « de n'importe quoi » cette modification tout en reconnaissant que « c'est ça qui est bien » et surtout permis pendant les vacances. Il s'agit de se faire plaisir à n'importe quelle heure sans réfléchir comme pour l'exemple des moules frites en plein après-midi.

Pour se permettre de modifier les horaires et par là-même de déstructurer les repas, la situation familiale est un facteur à prendre en compte. Cela concerne avant tout les couples sans enfants ou les personnes seules.

Entretien 8 : souplesse dans les horaires : *oui parce que je suis toute seule, c'est rudement bien.*

Pour ce couple avec trois enfants, le petit déjeuner reste un moment important pour la famille. Par ailleurs, la consommation est beaucoup plus spontanée, non déterminée par des horaires mais plus axée sur l'envie.

Entretien 9 : *C'est la première chose, plus de contraintes horaires. On a le choix, on prend notre temps, le petit déjeuner comme d'habitude mais après on mange quand on a envie.*

L'heure du repas constitue le principal décalage en vacances. C'est là pour certains, comme nous l'avons déjà évoqué le principe même des vacances.

Entretien 10 : souplesse dans les horaires : *les vacances sont faites pour ça. Je prends mon petit déjeuner plus tard.*

Entretien 14 : *On se décale du matin au soir, c'est plutôt l'heure espagnole.*

Entretien 15 : *On se décale complètement, on se lève plus tard, on est complètement en décalage, c'est même le principe en vacances.*

D'autres enquêtés disent être complètement déréglés et avoir conscience qu'il s'agit d'une mauvaise hygiène de vie tout en le revendiquant.

Entretien 11 : *On est complètement déréglés, selon l'envie, on est moins pressé. Ce n'est pas du tout une bonne hygiène de vie, c'est un choix pour changer de la vie quotidienne.*

*On fait attention mais on s'embête pas à faire de la bouffe, on achète tout prêt. On va se faire une glace, un chichi, un pain au chocolat. A 23 heures, minuit, on mange des chichis, on les voit ça nous prend. C'est la joie des vacances.*

Pour d'autres, les vacances sont le moment propice pour mettre entre parenthèses surveillance de soi, régime quelconque et celui de se faire plaisir. Le temps des vacances permet la transgression de la Norme en termes d'horaires, de consommation, transgression permise et qui participe au plaisir et à la joie des vacances. Elle est donc autorisée car déterminée dans le temps et dans un cadre défini.

Entretien 12 : *On rentre avec un kilo en plus, on mange tout à n'importe quelle heure. En septembre, on remet les pendules à l'heure, y'a du laisser aller. On mange mal n'importe quand.*

Même si selon certains commerçants, des différences horaires peuvent être repérées comme par exemple chez les touristes anglo-saxons qui consomment de manière générale beaucoup plus tôt que les autres touristes, nous pouvons dire qu'il y a de la part des touristes une volonté de rompre avec les horaires habituels et d'imposer son propre rythme, plus proche à première vue « de l'heure espagnole ». Il n'en reste pas moins que le vacancier est quelque peu déterminé par les codes et les règles de sa culture.

De manière générale, le vacancier ne semble pas dans la consommation réflexive mais bien dans l'envie, dans l'achat spontané pour satisfaire plus une envie qu'un besoin. Il cherche avant tout à faire plaisir et à se faire plaisir. La bouffe de foire offre cette possibilité par la variété de mets salés, sucrés, exotiques et disponibles à tout moment et en continu. Un nombre important de commerces se situe aux endroits stratégiques des lieux de vacances : lieux de flânerie, de détente, plages comme si tout était prévu pour que le touriste consomme, grignote de manière... imprévisible.

### 3.2. Grignotage et gourmandise.

Lors des entretiens, il est apparu que les interrogés semblaient moins en déséquilibre entre leur discours et leur pratique du fait du caractère assumé du décalage des horaires, justifiant par là même une consommation plus déstructurée pouvant se rapprocher du



grignotage. Le cadre institutionnel de cette prise alimentaire pourrait tout simplement se justifier par les vacances. Il ne serait plus alors considéré comme grignotage mais comme prise alimentaire dans le temps des vacances.

Les vacances semblent être aussi synonymes de se faire plaisir donc pour certains de consommer quand on a faim. Il y a donc une forme d'alimentation continue rencontrée chez les personnes interrogées avec cependant une consommation sucrée plus élevée dans l'après-midi. Nous pourrions rapprocher cette prise alimentaire majeure de l'heure du goûter. Elle est plus repérable principalement chez les femmes et majoritairement sur des mets typiquement estivaux tels que les glaces et les chichis.

Très peu de personnes interrogées disent consommer un goûter, connoté comme étant réservé aux enfants. Ceux qui goûtent disent ne pas grignoter et les derniers disent ne pas goûter mais indiquent dans le questionnaire une autre heure de consommation. Comment alors s'y retrouver et est-ce vraiment important de définir s'il s'agit d'un goûter ou de grignotage ? La réponse me semble de peu d'importance surtout lorsque certains enquêtés consomment des moules-frites à trois heures de l'après-midi ! Ce qui paraît plus pertinent est le sens que le mangeur accorde à sa consommation. Il y a aussi une consommation du soir, tard, bien après l'heure du dîner où la consommation sucrée accompagne les sorties et la flânerie.

Prenons l'exemple de l'entretien 1 : *Je fais attention au grignotage mais je mange un petit goûter comme d'habitude.* Pour certains, il y a de la gourmandise mais pas de grignotage, le plaisir du sucré va être satisfait au goûter et la glace du soir même consommée plus tard dans la soirée après le resto fera office de dessert.

Certains comme dans l'entretien 4 parlent *d'un certain laisser aller au grignotage* avec la consommation de pralinettes, de crêpes au chocolat achetées chez le petit commerçant du port vers 16 heures, ce qui correspond à l'heure du goûter.

D'autres, comme dans l'entretien 2, disent grignoter moins en vacances que durant l'année. C'est un fait rarement rapporté dans les entretiens.

Certains interrogés déclarent manger lorsqu'ils ont faim, sans contraintes horaires et ajoutent que le grignotage est souvent associé à des coups de barre. Ils prennent l'exemple de petits gâteaux.

Ce coup de barre peut apparaître plus comme une excuse ou bien un prétexte si l'on prend en compte que ces personnes disent consommer selon l'envie et surtout sans horaires.

Entretien 9 : pour la femme, *Je grignote plus, j'ai envie de gaufres, de petites brioches, de petits savanes que j'ai emporté. J'ai pas envie de réfléchir à quoi que ce soit, les problèmes de ligne, d'horaires, je suis là pour me dépayser.* L'homme ajoute : *C'est une période courte* pour justifier les propos de sa femme.

Dans cet exemple, s'ajoute l'idée de dépaysement et une consommation non réflexive ; les soucis de ligne, de minceur sont mis de côté. Le mari de cette enquêtée semble justifier ces écarts par la durée courte du séjour.

Le chichi est un met qui revient très souvent dans les entretiens, il est associé aux vacances, au plein air. Peut-être avons-nous tous un petit souvenir d'enfance des fritures types chichi, mascotte, vendus par un saisonnier arpentant la plage, consommées alors de manière instantanée pour le goûter après avoir donné toute son énergie dans la baignade et les jeux.

Entretien 12 : *La consommation par plaisir, par gourmandise, ce sont les chichis, c'est la totale et y'a pas d'heure.*

Le cadre et le lieu s'ajoutent à cette consommation de l'envie, du spontané et apparaît alors une idée d'esthétisme.

Entretien 14 : « c'est beau de grignoter devant le port de La Rochelle ».

Le temps de prendre le temps. Le petit déjeuner est souvent cité dans les entretiens, contrairement au reste de l'année où celui-ci est peut-être chronométré. Pendant les vacances, il peut se prendre tranquillement en famille, ou accompagné d'un pot de nutella, mets réservé aux enfants, symbole de régression ou apologie de la gourmandise.

Entretien 15 : *Pendant les vacances, il y a un peu plus de laisser aller, comme le pot de nutella par exemple, on a le temps de prendre un petit déjeuner.*

Comme nous l'avons déjà souligné, la diversité de la bouffe de foire associée à la richesse du cadre fait qu'à La Rochelle on peut grignoter des chichis autant que des huîtres. Même si cela peut sembler surprenant de parler de grignotage pour des mets comme les huîtres, les sardines ou bien encore les gambas, il apparaît qu'ils en remplissent toutes les fonctions.

Commerçant d'huîtres : *Il y a des journées, ça va être l'après-midi, après ça va être des gros services et après personne l'après-midi...ça dépend du temps, quand le temps est couvert, ça grignote toute la journée.*

- A la question, qu'est-ce qui se vend le plus ? *Deux consommations différentes, soit on vient, on s'assoit, on mange une langoustine sinon il y a les huîtres mais c'est plus une gourmandise.*

Je tenais à souligner, bien que je le conçoive aisément, le caractère curieux du terme de gourmandise appliqué aux huîtres et ce au regard des autres mets sucrés précédemment cités.

La rupture du quotidien, le dépaysement, l'évasion voulue pendant les vacances peuvent être aussi l'occasion de consommer certains produits de bouffe de foire que l'on ne mange pas pendant l'année.

Les commerces situés dans des lieux stratégiques permettent au mangeur d'assouvir un désir, une petite faim : *On va se faire une glace, un chichi, un pain au chocolat. A 23 heures, minuit, on mange des chichis, on les voit ça nous prend. C'est la joie des vacances.* Entretien 11.

Les aliments sont tournés vers l'extérieur, tentation de l'ouïe et de l'odorat comme souvent dans ce genre de commerces, ils s'offrent au regard. Il y a donc une consommation principalement l'après-midi, pour le goûter mais aussi à n'importe quelle heure.

Pour les vacances, il s'agit avant tout de se faire plaisir à un moment donné sur une période courte. On se rapproche alors de la notion de rituel, d'une période exutoire où tout est permis. Cela se traduirait par : où on veut quand on veut. Loin du grignotage compulsif, le mangeur prend le temps de déguster, il est dans la gourmandise plus que dans l'action de satisfaire une faim et c'est en cela que le grignotage de ces vacanciers est réfléchi, dans la

décision et la consommation pleinement assumée. C'est la gourmandise partagée qui en fait un moment non pas compulsif et solitaire mais un temps de complicité et presque de convivialité. Et même si certains interrogés sont seuls en vacances et revendiquent cette solitude, choisie, le plaisir solitaire doit-il être condamné ?

Consommer cette alimentation en vacances est un moyen de transgresser un ordre, de s'autonomiser face au quotidien régi par l'univers travail et ses contraintes. La bouffe de foire permet une régression liée à une certaine insouciance souvent associée aux enfants mais aussi « à la joie des vacances ».

### 3.3. Merci les enfants.

Régression ou pas, la bouffe de foire est une alimentation de tous les âges.

Exemple de la vendeuse de chichis : *Moi, je touche tous les âges, il n'y a pas d'âge. Je commence par les enfants, tous petits jusqu'aux très vieux, les personnes âgées aiment bien aussi les chichis. Moi, je travaille avec tous âges.*

Pour certains parents interrogés, la bouffe de foire offre une certaine liberté pour les enfants dans la manière de consommer. En effet, manger avec les doigts, sans cadre strict est plus sympathique pour l'enfant, créant alors une plus grande convivialité entre les parents et les enfants, une sorte de connivence dans le type de consommation et la façon de manger.

Entretien 10 : Cette alimentation est vecteur de sociabilité, *surtout pour les enfants, c'est moins carré qu'au restaurant.*

Elle est aussi un facteur de sociabilité pour certains parents car par l'intermédiaire des enfants, la rencontre est possible entre grands.

Entretien 11 : *On prend le temps, c'est pas pareil, c'est une partie de plaisir. Vous pouvez mettre, y'a du débordement dans tout. On veut en profiter, on va se reposer au boulot. On s'est fait des amis, c'est sympa par l'intermédiaire des enfants, on sympathise avec les parents.*

Du point de vue de l'offre, la population du mois d'août de type familial est jugée de manière négative.

Commerçant d'huîtres : *Sur le français moyen du mois d'août, c'est quand même assez ouvrier comme clientèle. C'est plus des grandes familles, en gros, qui ont de petits moyens au mois d'août. Rien à voir avec la clientèle de septembre, qui vient souvent en couple, sans enfant et qui regarde beaucoup moins à la dépense. On peut le voir avec les gens qu'on a car on a bien travaillé au début du mois de juillet avec le festival du film de La Rochelle. Ça a très bien marché, c'est des gens qui ne viennent pas avec des poussettes, des marmots, les machins. J'ai rien contre les enfants, mais c'est vrai que les gens qui vont venir, ça va être deux cas, alors eux, ils viennent, voilà ils sont cinq, deux adultes et trois enfants. Ils vont prendre une assiette d'huîtres, une bouteille d'eau et pendant qu'on prépare les huîtres, ils vont aller chercher quatre barquettes de frites, les saucisses, machin et tout, on est obligé de dire...non.*

Pour ce commerçant, les vacanciers du mois d'août viennent en famille et par conséquent ils dépensent moins ou font plus attention à leur budget. Il semble y avoir dans ces propos un certain mépris ou disons plutôt un ras-le-bol du comportement des vacanciers « en poussettes ».

La bouffe de foire et les commerces qui s'y rattachent sont effectivement moins stricts que le restaurant vis-à-vis des enfants mais aussi pour les parents. Ils n'hésitent d'ailleurs pas à avoir des comportements irrespectueux et impolis.

Le glacier Ernest : *Ah, ça c'est sûr, c'est une clientèle plus populaire. Très bruyante avec beaucoup d'enfants, beaucoup de poussettes, euh, une clientèle, euh, je ne veux pas dire bas de gamme mais d'une classe sociale différente. Là, déjà cette semaine, on est complètement différent, on vend plus les mêmes glaces, les goûts sont différents. Les gens sont plus calmes et nous on est beaucoup plus à l'aise. Il y a des filles qui ont très mal supportées la clientèle du mois d'août, qui sont très susceptibles, qui sont très fragiles et qui n'ont pas supporté du tout. On ne vous dit pas bonjour, on ne vous dit pas au revoir, pas merci. Euh, chez Ernest, il faut gagner sa place pour avoir sa glace, c'est très speed, très speed. Et on arrive, c'est le foutoir et on ne sait pas où on va aller se jeter pour se faire servir. Ça on me l'a dit, on me dit même que c'est la pagaille, on me dit même qu'on n'est mal organisé, on m'a tout dit et ça*

*m'arrive de le prendre très mal. Parce que je dis aux clients, ce n'est pas la peine de mettre la pression, on est sept à servir, on ne peut pas aller plus vite, c'est à vous de vous diriger. Et quand ils se disputent, je dis aux filles, vous ne participez pas et vous ne prenez pas part à ce genre de problèmes, ça ne vous regarde pas et vous, vous travaillez et vous êtes là pour diriger les gens.*

*Donc le mois d'août, c'est assez difficile à vivre, il y a les chiens qui sont interdits, il y a le gamin qui est monté sur le meuble, il y a machin et tout, c'est terrible. Ca c'est le mois d'août, c'est très dur à gérer, vous avez les gamins, moi, euh, mon mari, là s'est disputé encore la semaine dernière. Les parents, ils prennent les gamins, nous on a une étagère avec des éclairages, un truc sympa, qui est fait pour... C'est un espace où les gens peuvent, quoi hier, il pleuvait, j'ai été dire aux gens mais restez, même les gens d'ici, allez manger votre gaufre de l'autre côté. Il y avait une pluie très fine, allez en face, c'est la même maison et vous mangez à l'abri. On est quand même en vente à emporter, il pleut donc cet espace, il est fait pour ça et il n'y a rien pour s'asseoir mais c'est volontaire. Et puis il y a cette petite tablette qui est fait pour poser son verre de frappé enfin bref... Et là, on monte les bambins là-dessus, et il y a des éclairages, on peut se brûler, le gamin peut tomber et ben tout ça c'est des choses qu'on voit qu'au mois d'août, on les voit pas les autres mois ça !*

Il conviendrait alors de dire à la lecture de cet exemple que les parents se comportent un peu comme des « sauvages », loin des civilités conventionnelles. Les sociabilités entre l'offre et la demande apparaissent selon les commerçants marquées par des comportements insociables, spécifiques aux aoûtiens et particulièrement pour ceux qui ont des enfants.

Pour conclure sur les trois terrains, je dirais qu'à chacun sa consommation, à chacun ses contraintes, si l'étudiant est déterminé par son faible pouvoir d'achat, les salariés sont dépendants de leur rapport au temps tandis que les touristes sont quelque peu conditionnés par des problèmes matériels et financiers également. Ajoutons à cela, les facteurs économiques, nutritionnels et symboliques qui rentrent en jeu et déterminent les sociabilités.

## **QUATRIEME PARTIE :**

**Les nouvelles formes de partage ou de « non-partage ».**

## **Quatrième partie : Les nouvelles formes de partage ou de « non-partage ».**

### **CHAPITRE 5 : TROIS POLES D'ANALYSE ET LEURS CONSEQUENCES.**

#### 1. Les rituels bousculés.

##### 1.1. Le rituel du repas.

###### 1.1.1. Les trois repas

Dans cette partie nous avons choisi de développer la population des étudiants en lien avec les bouleversements dûs à la modification même de la famille. En effet, les jeunes interrogés ont quitté pour certains récemment le domicile parental et apprennent du fait de leur autonomie à s'affranchir des contraintes liées à l'alimentaire. Les rituels subissent alors quelques changements dans leur contenu et leur contenant. Nous porterons notre intérêt aux trois repas journaliers toutes restaurations confondues et plus particulièrement au goûter qui peut aussi s'étendre à différentes prises alimentaires dont le grignotage fait partie ainsi qu'à la pratique culinaire et les sociabilités développées expliquant de manière indirecte en partie la fréquentation de la bouffe de foire.

Notons toutefois que si nous allons développer les trois parties à venir en les différenciant selon les populations étudiées, nous accorderons cependant aux salariés une place prédominante. En effet, l'acte alimentaire pour les salariés revêt différentes formes que nous pouvons aisément inclure dans les nouveaux rituels ainsi que dans les notions de temps et d'espace.

De manière générale, le modèle des trois repas semble bien résister même si l'on peut admettre une simplification dans la composition du repas et dans les horaires plus décalés, plus flexibles particulièrement chez les jeunes « décohabitants » vivant seuls. Sachant que, pour certains, il ne s'agit que d'une parenthèse, c'est-à-dire du lundi au vendredi car, le week-end, les étudiants retrouvent un modèle alimentaire familial traditionnel.



Penons l'exemple de C. : *ça par contre, je fais toujours les trois repas à des heures par contre plus ou moins fixes. J'aime bien manger donc je ne voudrais pas sauter un repas (rire).*

S. ajoute : *J'essaie de manger trois repas avec des horaires fixes mais plus larges. Il y a des horaires mais flexibles.*

En ce qui concerne les horaires plus flexibles, A. nous dit: *Le soir, je décale l'heure du repas, ce n'est pas fixe, ça peut être 20 heures, 20h30, 21 heures, voire carrément 22H30.*

Le petit déjeuner.

C'est le repas le plus problématique chez les étudiants car si en règle générale, ils déclarent suivre le modèle des trois repas, certains ne prennent pourtant pas de petit déjeuner.

Prenons l'exemple de C. qui déclare ne pas pouvoir se passer du premier repas de la journée: *Oui, tous les matins. Si je ne mangeais pas un petit déjeuner, je ne pourrais rien faire. Je tomberais dans les pommes une heure plus tard. Je mange des céréales, du pain avec de la confiture et je bois du thé et du lait de soja. Je ne mange pas de laitage, je suis obligée d'avoir du lait de soja pour le calcium, je fais une intolérance au lait. Le lait de soja revient assez cher donc je bois du lait de soja le début de semaine et du thé en fin de semaine. (Rire) Je ne peux pas en boire tous les jours.*

Ainsi que N. : *Moi, je déjeune tous les matins, un bol de lait et de céréales.*

Pour les deux autres exemples ci-dessous, le petit déjeuner dépend de l'heure du lever. Même si nous pouvons constater que pour certains l'heure du début des cours semble toujours trop tôt, c'est donc pour ces étudiants, le repas qui se marchande le plus facilement.

S. : *ça dépend des jours, quand je suis pressé ou pas. Comme je me lève tôt, ça dépend de mon réveil, si j'ai le temps ou pas, c'est très variable.*

A.: *Ils sont rares en ce moment mais quand j'ai le temps, j'aime bien prendre un petit déjeuner. Je n'en prends pas souvent par manque de temps et surtout par difficulté de réveil parce que j'embauche quasiment tous les jours vers 8 heures, 9 heures, voire 10h30 le plus tard mais c'est toujours trop tôt pour moi.*

A l'inverse, d'autres préfèrent prendre un petit déjeuner copieux et marchander le déjeuner.

*I. : Je fais trois repas par jour ou alors il faut vraiment que je me sois levée très tard vers 11 heures que je prenne mon petit déjeuner et je mange alors le soir plus tôt, quand j'ai faim. Je fais un bon petit déjeuner et le soir, je mange un repas un peu plus complet.*

Différentes stratégies peuvent donc être appréhendées en fonction des priorités de chacun, le modèle des trois repas subit quelques petits changements non pas dans le déclaratif mais dans les pratiques.

#### 1.1.2. Le goûter.

Si chez les salariés le goûter est selon eux marqué de façon informelle par une prise alimentaire l'après-midi, nous ne pouvons cependant pas utiliser le terme de goûter à proprement dit sauf si la pause est marquée. Il s'agit davantage d'un petit « plus » pour s'encourager, se motiver, pour marquer voire couper la journée en deux. Car le goûter nécessite d'être prévu à l'avance du fait de ne pas quitter l'entreprise pendant le temps de travail. Les salariés ont alors recours au distributeur (solide, liquide) mais qui nécessite cependant de badger. Nous avons vu que le dessert ou bien le fruit non consommé au restaurant d'entreprise se transforme parfois en petit en-cas. Il y a aussi les nourritures achetées pendant la pause déjeuner ou bien encore le gâteau ramené de la maison qui peut faire office de goûter. Pour des raisons financières ou bien pratiques (de ne pas badger en se déplaçant au distributeur), les salariés ramènent également leur thermos de café ou de thé.

Chez les touristes, l'heure du goûter est aussi marquée, elle est plus facilement reconnue par les enquêtés car les vacances sont l'occasion de profiter, de se faire plaisir, avec ou sans les enfants. De plus l'offre sur La Rochelle comme tout lieu de vacances offre un large choix tels que les glaces maison, les chichis, les gaufres, les crêpes, les pâtisseries, les viennoiseries, les chouchous, les barbes à papa et autres friandises en tout genre ainsi qu'une gamme diversifiée de produits liquides comme les milk shakes, les smoothies, les granités et différentes boissons.

Tous les facteurs sont réunis tels que le soleil, la mer, des horaires plus souples, être en famille ou entre amis pour cette consommation plaisir.

Pour certains, les vacances sont exceptionnellement l'occasion de goûter alors que pendant le reste de l'année cette pratique n'est pas marquée. Entretien 12 : «Le goûter, juste en vacances sinon je ne le fais pas. »

Intéressons-nous à la prise alimentaire que l'on peut désigner sous le terme de goûter et qui varie entre 16 heures et 17h30. L'heure du goûter est déterminée chez les étudiants par le début ou la fin des cours, voire entre deux heures de cours.

Prenons l'exemple de La Mie Câline : *Leur consommation est plus sucrée, plus viennoiseries en fait, c'est le cœur de leur consommation. Ils ne l'assimilent pas au repas en fait, c'est vraiment une population qui quand elle prend de la viennoiserie, c'est l'instant plaisir. Ils fonctionnent là-dedans effectivement c'est pas pour se nourrir qu'ils viennent prendre de la viennoiserie.*

La consommation des étudiants se caractérise par la vente importante d'aliments sucrés principalement les viennoiseries. L'entretien effectué avec le responsable du restaurant universitaire de la cafétéria de droit confirme notre propos.

Responsable cafétéria de droit : *On vend 250 viennoiseries tout au long de la journée. On peut repérer une heure de goûter entre 15 et 17 heures d'ailleurs c'est pour cela que l'heure de fermeture officielle est à 16h30 mais on reste ouvert jusqu'à 17 heures.*

Ces post-adolescents que sont les étudiants goûtent pour certains souvent des produits destinés aux enfants comme le nutella. Prenons d'ailleurs l'exemple de N. qui marque le goûter uniquement lorsqu'il retourne chez ses parents.

C. : *Oui, oui (rire) fréquemment. Quand je suis raisonnable, j'emmène une banane mais des fois j'achète un truc bien dégoûtant (rire), un gros beignet surtout quand je travaille au magasin. Il y a une boulangerie en face et le boulanger me fait des trucs à l'œil donc en général, je me fais un bon quatre heures.*

N. : *Euh, non, plus maintenant, enfin si, que quand je vais chez mes parents, je me fais des big tartines de nutella (rire).*

Certains n'assimilent pas une prise alimentaire à quatre heures à un goûter et utilisent le terme de grignotage.

*C. : Je grignote à quatre heures et le soir, ça m'arrive après manger, du chocolat devant le film.*

Le grignotage revient assez souvent dans les entretiens principalement après le dîner. Cela se révèle être plus un comportement féminin dû peut être au fait que les garçons consomment souvent plus de manière nourrissante principalement des féculents, ce qui évite la sensation de faim. De plus, les filles mangent de manière espacée le plat et le dessert, les garçons, quant à eux se restaurent en une seule prise.

Dans les entretiens nous pouvons dire que le grignotage est favorisé par la période des révisions et des examens, cela est particulièrement vrai chez les étudiantes et principalement celles qui étudient les sciences humaines.

*I.: Le grignotage, euh, ça va être lorsque je révise mais c'est en guise de repas, des fruits secs, du chocolat, des trucs comme ça, c'est quand même histoire de me faire plaisir tout en me remplissant, en faisant que cela ne me cale pas trop, il ne faut pas que j'ai l'estomac trop rempli.*

Dans cet exemple, cette étudiante limite l'achat de produits sucrés, ici le chocolat pour éviter les abus.

*A. : Je n'ai pas grand-chose pour grignoter donc je ne grignote pas trop. Je sais que si je commence à acheter des tablettes de chocolat, il m'en faudra trois par jour donc j'évite d'en acheter comme ça c'est plus simple. Si je commence le budget chocolat va être exponentiel.*

A l'approche des examens, différents comportements sont déclarés ; certains étudiants disent manger plus déséquilibré tandis que d'autres font particulièrement attention durant cette période de l'année. Le grignotage se repère plus facilement chez les filles qui disent consommer de manière plus pulsionnelle principalement sucré, du chocolat ou des confiseries. Les garçons reconnaissent manger plus au repas, c'est-à-dire en quantité. D'autres disent au contraire avoir moins d'appétit avec le stress et les horaires décalés de révisions.

*C. : Pendant les révisions, je ne grignote pas plus. Non, justement quand je suis en période d'examens, je mange vraiment pour manger, je n'ai pas envie de manger des bons trucs.*

Nous avons souligné que, si le type d'études oriente de manière différente la façon de consommer, cela s'accroît en période de révisions et d'examen. En effet, pendant les révisions une majorité des interrogés disent simplifier leur repas et manger de manière plus déstructurée. Certains ont alors recours à la bouffe de foire ou alors à une alimentation au domicile plus basique voire à des plats préparés. D'autres ne changent rien et au contraire essaient de manger de façon plus équilibrée pour mettre toutes les chances de leur côté, l'alimentation les aide à mieux réussir.

*C. : Je crois que je cuisine moins car je n'ai pas trop le temps. Comme c'est le bazar en plus en période d'examens, ça ne me donne pas envie de cuisiner mais par contre j'essaie, je ne sais pas, ça doit être un toc que j'ai, j'essaie de manger du poisson. C'est les examens pour la mémoire. Mais sinon, je ne mange pas particulièrement bien, non, c'est plus déséquilibré.*

*A. : Pendant les révisions, je mange un peu n'importe comment. Je ne prends pas le temps de manger, je grignote plus.*

La période des révisions et des examens est donc un temps où l'alimentation passe au second plan. Les repas sont plus déstructurés par manque de temps, d'envie et les pratiques du grignotage sont donc plus nombreuses. L'alimentation pendant cette période retourne à sa fonction première : nourrir.

Jean-Pierre Corbeau observe des différences de comportement entre filles et garçons au moment des révisions lorsque les étudiants retournent dans leur famille. Si pour une majorité d'étudiants le retour au domicile familial permet de se consacrer uniquement aux révisions, pour les étudiantes, elles s'imposent plus naturellement de participer aux corvées liées au repas. Elles inventent par conséquent un rituel d'évitement qui consiste à manger en décalé pour échapper aux tâches culinaires et domestiques.

A l'inverse, le reste de l'année, nous avons constaté à la suite de notre enquête que les étudiants se consacrent de plus en plus à l'activité culinaire.

### 1.1.3. Quand manger c'est cuisiner.

Pendant leurs études les jeunes vivent une période de changement alimentaire et culinaire qui passe par différentes phases d'expérimentation et donc de créativité. Cette période favorise la découverte mais aussi l'abandon de certains produits.

« La cuisine des jeunes peut donc être considérée comme une synthèse entre une transmission familiale pendant l'enfance, des apports au quotidien de leur part, et des apports divers, provenant des réseaux, des activités diverses des jeunes. La jeunesse est le moment où tous ces apports se mêlent pour créer une cuisine nouvelle, qui sera considérée, nous le verrons, comme une cuisine personnelle. »<sup>174</sup>

L'étudiant apprend donc à cuisiner avec des contraintes matérielles et financières fortes mais développe cependant, par l'usage des épices et des assaisonnements notamment, sa propre cuisine. En effet, comme l'a souligné Isabelle Garabuau-Moussaoui, par l'usage des assaisonnements, le jeune personnalise et s'identifie. Le jeune s'essaie à la cuisine en utilisant des produits de base peu diversifiés et en les agrémentant à « sa sauce ». Ce qui lui donne l'impression de repas et de recettes différents alors que seuls quelques ingrédients varient.

« Ainsi, l'identité culinaire et sociale des jeunes peut se construire grâce aux assaisonnements, et en particulier aux herbes et aux épices. Celles-ci permettent de rompre avec des traditions familiales, c'est une construction d'identité en rupture avec une période antérieure, en même temps qu'elles donnent de nouvelles habitudes, une « touche personnelle », c'est une construction identitaire par de nouvelles pratiques. »<sup>175</sup>

Dans les entretiens, lorsque les jeunes parlent de cuisine, le terme d'expérimentation est très présent. Dégageons quelques tendances sur les étudiants et la cuisine :

Tout d'abord, comme l'ensemble de la population, ils opèrent une distinction entre le midi et le soir. Si le déjeuner est basique par manque de temps, le dîner se veut plus élaboré et créatif. Cela est d'autant plus vrai lorsqu'ils reçoivent.

---

<sup>174</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI I., *Op. cit.*, p. 138-139.

<sup>175</sup> *Ibid.*, p. 175.

Exemple de C. : *Le midi, je ne cuisine pas souvent, je suis pressée mais le soir, j'essaie de faire à manger bien, de faire des légumes avec de la viande, j'essaie de faire des petits plats ou je teste des recettes. Le midi, en général, je mange des pâtes ou du riz, c'est plus rapide.*

C. : *Je cuisine. J'aime bien faire du poisson au four avec des légumes, j'aime bien faire aussi du poulet au curry et au vin blanc. Pour moi, j'ai quelques recettes et je tourne avec celles-là mais c'est quand je reçois, j'essaie de faire un truc nouveau, pas toujours la même chose.*

Certains étudiants testent des recettes originales par des associations de produits un peu décalées tandis que d'autres s'essaient à la cuisine tout en reconnaissant que le résultat n'est pas toujours concluant.

S. : *Des fois, ce n'est pas très diététique, j'ai essayé de faire des escalopes au coca. C'est très bon, c'est délicieux, ça a un petit goût de sucre.*

Entretien S. : *ça peut arriver, des fois, je tente des recettes. J'essaie de faire quelque chose mais c'est souvent raté. Je peux essayer, j'aime bien cuisiner.*

Certains étudiants comme l'exemple de ce jeune garçon reconnaît cuisiner des plats simples tout en ironisant car il s'agit dans ce cas précis d'ouvrir des boîtes de conserves et de les réchauffer.

N. : *Moi, j'ai interdiction de toucher aux livres, les livres de recettes de ma sœur. Moi, je fais du basique, steaks hachés, des petits pois, des flageolets, des haricots beurrés. Enfin, c'est une boîte que j'ouvre et que je mets dans la casserole. Je fais des pâtes et du riz aussi.*

N. : *On essaie de faire des recettes élaborées (rire). Non, pas vraiment, du basique, pas compliqué, le riz et les pâtes. Et, je fais plein de gâteaux. Sinon, c'est simple, c'est du basique.*

Il y a dans tous les cas un plaisir et un goût pour la cuisine, une envie de créer, d'inventer sa propre cuisine qui serait en rupture avec la cuisine familiale principalement dans les premières années.

« La cuisine est représentée comme une fête, un loisir, un plaisir, contrairement à l'aspect sérieux d'un apprentissage avec des règles fortes, des interdits forts. L'aspect ludique est un désordre dans les représentations « traditionnelles » de la cuisine, les adultes prenant au

sérieux les compétences culinaires et la cuisine au quotidien étant souvent pour les femmes une contrainte, nécessitant une routinisation, des habitudes. Les jeunes vivent de plus leurs pratiques culinaires décalées comme provisoires, comme un moment de liberté dont il faut profiter, et cela est également vrai pour l'aspect nutritionnel, dont les normes sont connues, ce qui n'empêche pas des pratiques très décalées par rapport à elles. »<sup>176</sup>

A. : Ses parents habitent sur son lieu d'études, elle a cependant un logement personnel, un studio. Elle gère son propre budget. *Si quand je croise ma mère, j'ai droit à tous les tupperwares de cuisine qu'elle fait mais on échange parce que je fais de la bonne bouffe aussi. On se fait mon plat de haricots rouges au piment contre son minestrone enfin c'est du troc.*

Dans cet exemple la cuisine marque une étape de l'autonomie vis-à-vis de la famille, elle peut revêtir une forme d'échange comme pour cette étudiante d'égale à égale, d'une cuisine exotique contre une plus traditionnelle.

De manière générale, nous pouvons dire qu'au-delà de cette volonté d'autonomie et d'apprentissage culinaire, la cuisine est peut-être pour ces jeunes gens une façon d'atténuer les difficultés principalement financières.

Exemple de A. : *Je cuisine, c'est plus économique, je mets dans des tupperwares et ça me tient toute la semaine.*

Pour pallier les difficultés financières entre autres, certains parents quand ils le peuvent, participent au ravitaillement de leurs enfants.

N. : *Je rentre toutes les deux semaines chez mes parents. Je ramène un peu de nourriture. Ça dépend, c'est des trucs que donnent les grands-parents, c'est des œufs, des pommes de terre, des haricots verts, ça dépend. Ce n'est pas des trucs déjà préparés, c'est des produits du jardin.*

« Ces dons sont également le moyen pour les parents de s'assurer que leurs enfants mangeront certains aliments, le fait de leur donner signifie qu'ils les utiliseront. Les jeunes retrouvent ainsi une certaine diversité rappelant le temps où ils habitaient chez leurs parents. Ces dons sont surtout la partie matérielle d'un lien social qui se construit entre parents et

---

<sup>176</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI I., *Op. cit.*, p. 248.



enfants ayant quitté le domicile familial. Chacun y trouve un intérêt : les parents veulent aider financièrement leurs enfants, en même temps qu'ils leur apportent des aliments variés, les enfants acceptent pour faire plaisir à leurs parents et parce que cela leur permet d'acquérir des produits qu'ils n'auraient pas forcément pensé à acheter. »<sup>177</sup>

Lorsque les jeunes rentrent chez leurs parents, le don alimentaire symbolise également le « ravitaillement affectif »<sup>178</sup>. En effet, nous avons pu constater que ceux qui retournent régulièrement dans leur famille en sont partis depuis peu. « Le week-end, les jeunes retrouvent parfois ainsi leur rôle antérieur d'enfant et d'adolescent, retrouvent le milieu familial d'origine, et les parents qui savent ou imaginent que leurs enfants mangent mal ou peu pendant la semaine, insistent sur la viande et les légumes, ainsi que sur la quantité pendant ces repas familiaux. »<sup>179</sup>

Les étudiants qui restent chez eux le week-end reçoivent ou sont invités par des amis au domicile ou à l'extérieur. Ils n'échappent donc pas à la règle : pour eux aussi, la sociabilité alimentaire progresse le week-end. Ils disposent de plus de temps et, comme nous l'avons vu, certains prennent le temps de cuisiner.

*C. : Le week-end, tu reçois plus de gens. Je cuisine mieux puisque je viens de faire le marché. Mon frigo est plein mais je serai toute seule, je le ferai quand même de cuisiner.*

Les étudiants qui habitent en résidence et particulièrement ceux qui mangent au restaurant universitaire doivent adopter des stratégies différentes de celles de la semaine, le RU étant fermé le week-end. Prenons l'exemple de I. qui ne rentre pas tous les week-ends chez ses parents. Si elle décide de rester à Poitiers, c'est qu'elle est invitée chez des amis. Selon elle, seuls les étudiants étrangers restent le week-end sur le campus et cuisinent dans le local prévu à cet effet.

*Ceux qui restent le week-end, ils font la cuisine chez eux. Ceux qui restent ici le week-end, ce sont les étrangers. Ils mangent donc toujours au RU et ils font tout le temps de la cuisine, c'est de la bonne cuisine, ils ne font pas que des pâtes.*

---

<sup>177</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI I., *Op. cit.*, p. 162.

<sup>178</sup> *Ibid.*, p. 229.

<sup>179</sup> *Ibid.*, p. 230.

Majoritairement, la ville de Poitiers se vide le week-end de ses étudiants. Intéressons-nous aux avis de l'offre qui reconnaissent une nette baisse de la fréquentation.

La Mie Câline : *On va avoir une population un peu plus importante en fin de semaine (pas le week-end), qui s'explique sûrement par le fait qu'ils soient prêts à rentrer et qu'ils n'ont pas forcément grand-chose dans le frigo. Ils viennent plus manger en ville pour repartir le week-end.*

Commerce vietnamien : *C'est bien équilibré tous les soirs. Le vendredi soir tout le monde s'en va donc on n'a pas... il y a moins d'étudiants.*

La fréquentation se détermine donc par un temps fort en fin de semaine qui s'explique par le fait que les étudiants rentrent dans leur famille le frigo souvent vide. Le retour du week-end est marqué par deux tendances, l'une étant de consommer à l'extérieur lorsque les étudiants rentrent tard le dimanche soir et l'autre, à l'inverse, de consommer au domicile la nourriture ramenée de chez les parents. Tout dépend donc du don alimentaire de la famille qui influence la manière de consommer à l'extérieur.

Commerce de pâtes : *C'est ouvert tard le samedi et le dimanche jusqu'à 22 heures, c'est intéressant car on a des groupes de jeunes qui rentrent à Poitiers surtout le dimanche, qui n'ont pas envie de faire la cuisine et ils viennent ici.*

L'Oasis des saveurs : *Il y a une baisse le week-end et une répercussion immédiate le lundi aussi parce qu'ils ramènent de la bouffe avec eux, c'est normal, j'ai été étudiant, on sait comment ça marche !*

« Une observation du contenu des réfrigérateurs permet de comparer les volumes. Ainsi, l'impression de vide se trouve chez des personnes célibataires (hommes ou femmes). Il est à noter que le réfrigérateur le plus vide est celui d'un jeune qui rentre tous les week-end chez ses parents, qui font une partie des courses pour lui et lui donnent quand il repart, le dimanche soir, un sac isotherme avec des plats préparés par sa mère, de la viande, des yaourts, de quoi manger quasiment toute la semaine, mais seulement pendant la semaine ».<sup>180</sup>

---

<sup>180</sup> GARABUAU-MOUSSAOUI I., *Op. cit.*, p. 166.

La logique alimentaire des étudiants appréhendée en terme de sociabilité se rapproche de celle des salariés. En effet, le week-end marque pour ces deux populations des caractéristiques identiques liées à la notion de temps qui se révèle dans la pratique culinaire mais aussi dans le fait de sortir ou d'inviter et d'être invité. A l'inverse, la distinction entre semaine et week-end est moins nette chez les touristes qui se situent davantage dans un temps linéaire. « La progression globale du niveau de sociabilité alimentaire va de pair avec une standardisation des usages du temps : chez soi ou à l'extérieur, les repas de sociabilité du samedi soir et du dimanche midi deviennent des temps forts de la semaine. »<sup>181</sup>

De manière générale, les étudiants sont plus enclins à « bricoler » de nouveaux comportements liés aux pratiques alimentaires et de sociabilités par leur mode de vie souvent transitoire et par leur situation familiale et sociale plus instable. Si les étudiants ont intégré les « normes » dans leurs représentations, en pratique ils cherchent à rompre avec le modèle familial. Nous n'envisageons pas ces ajustements en terme de destruction mais bien en terme de (re)construction d'un modèle personnel de sociabilité lié aux pratiques alimentaires et culinaires. Ce modèle peut se traduire par des prises alimentaires supplémentaires aux trois repas et qui peuvent être individuelles mais aussi tournées vers les autres par l'activité culinaire seul ou à plusieurs, par les invitations au domicile et à l'extérieur.

La cuisine peut être aussi une façon de prendre le contre-pied de la baisse du pouvoir d'achat, les produits tout prêts étant relativement coûteux, ce qui explique aussi en partie pourquoi la bouffe de foire est liée à une sortie festive, à défaut de manger au restaurant, mais peut être aussi une façon de se démarquer des pratiques traditionnelles.

---

<sup>181</sup> LARMET G., *La sociabilité alimentaire s'accroît*, Economie et statistique, numéro 352-353, 2002, p191-211 cité p. 191.

## 1.2. Les nouveaux rituels.

Comme nous l'avons déjà évoqué, la bouffe de foire est une forme des cuisines de foire, cela est d'autant plus vrai si on l'appréhende dans une logique de sociabilité. En effet, la bouffe de foire offre une certaine liberté dans la consommation du produit mais aussi dans son partage, elle n'implique pas nécessairement un engagement et ne débouche pas forcément sur une logique de convivialité.

### 1.2.1. Le rituel auto-suffisant.

Pour les étudiants et les jeunes en général, la bouffe de foire dispense des contraintes institutionnelles et permet d'échapper à la sédentarité et à la lenteur du repas, on retrouve également cette logique chez les salariés dans « les stratégies d'optimisation des temps quotidiens »<sup>182</sup>.

Comme le souligne Jean-Pierre Corbeau, cette d'alimentation « participe à l'émergence d'un nomadisme urbain, d'un espace de libre choix échappant à la régulation collective. Elle permet aussi, au sein d'une stratégie plus « provocatrice » de casser le répertoire gastronomique traditionnel en valorisant des saveurs et des goûts exotiques permettant de se démarquer des discours et des pratiques traditionnels»<sup>183</sup> répandus dans la gamme des produits proposés et consommés particulièrement chez les jeunes gens.

La notion de rite, malgré l'apparente anarchie de certaines situations de consommation, peut sembler pertinente: manger avec l'autre ne signifie pas manger comme l'autre, le produit pouvant se suffire à lui-même. Ce nouveau rituel se traduit par le partage d'un même espace, d'un même temps, d'un partage de nourriture à l'occasion mais il ne s'agit pas forcément d'une consommation alimentaire tournée vers les autres. Les différentes situations rencontrées par le mangeur tels que la multiplication des prises alimentaires hors repas et le développement de l'alimentation hors domicile entraînent de nouvelles pratiques et ainsi de nouveaux rituels.

---

<sup>182</sup> MEISSONNIER Joël, « Stratégies d'optimisation des temps quotidiens, le temps du repas », in *Alimentations contemporaines...*, sous la direction de Isabelle Garabuau Massaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux, Dossiers sciences humaines et sociales, p. 213.

<sup>183</sup> CORBEAU J-P, *Socialités urbaines contemporaines et cuisines de foire : De la convivialité à la commensalité ?*, Op. cit.

L'alimentation liquide ou les « rituels du boire » étudiée par Marie Le Fourn est l'exemple type de cette façon d'être avec les autres.

« Dans nos villes modernes, depuis quelques années, « boire ensemble » est un rituel se suffisant à lui-même, particulièrement chez les adolescents. Les sodas, les bières, les aliments liquides (yaourts, etc.), les verres d'alcool se succèdent sans pour autant qu'il y ait partage : à chacun sa bouteille qui désaltère et/ou nourrit dans un espace individualisé, dans une bulle proxémique où l'on écoute *sa* musique tout en regardant l'autre faire comme soi... »<sup>184</sup>.

« Il convient d'ajouter que le produit lui-même induit cette non-forme de partage et de relation aux autres car c'est lui le compagnon, pratique du jetable, de l'éphémère tout comme les relations, il est uni-dosé et individualiste. Cela se retrouve aussi dans le produit de régime narcissique et égocentrique, centré sur le sujet, la rencontre de l'autre devient alors plus hypothétique. Nous sommes pleinement dans la dynamique du « sans effort » et pire encore, on décide pour lui. »<sup>185</sup>

Les relations elles-mêmes se sont modifiées lorsque durant la pause déjeuner nous usons et abusons du portable en mangeant, nous sommes bien dans une logique de sociabilité et de partage mais pas de l'aliment. C'est une nouvelle façon d'être avec l'autre, de partager un moment à l'occasion du repas mais à distance.

Le rituel auto-suffisant peut être vécu comme un isolement désiré mais peut aussi parfois être non désiré et s'inscrire alors dans le rituel d'inclusion pouvant déboucher sur des stratégies de construction de la convivialité.

---

<sup>184</sup> CORBEAU J-P, Article *Construction de la confiance, néophobie et néophilie alimentaires dans le rapport à l'altérité*, *Op. cit.*

<sup>185</sup> LE FOURN M., *Op. cit.*

### 1.2.2. Le rituel d'inclusion.

Le rituel d'inclusion, à l'inverse, peut parfois déboucher sur le partage d'un aliment de même marque, d'une même enseigne, d'un même lieu, créateur de « nous » et permettre de développer des formes de sociabilité en jouant sur le principe d'inclusion/exclusion.

« La culture des marques présente chez les jeunes en mal de reconnaissance sociale, correspond à une commensalité, à un véritable rituel d'inclusion dans une sociabilité de bande dont on connaît l'effet réconfortant mais dont R. Neuburger souligne qu'il gomme les différences autour des individus, s'attachant à l'un de leurs caractères partiels qui, seul, les représente. (...) Nous pourrions alors suggérer que les rencontres commensales autour d'une enseigne ou d'un lieu permettant de consommer un produit de marque (...) constituent des stratégies inconscientes de transgression d'un ordre urbain et des « pouvoirs » et contraintes qu'on y associe, mais qu'elle représente dans le même temps un lien de vassalité, de dépendance à la marque identitaire dont on refuse généralement les copies...: »<sup>186</sup>.

Ce phénomène engendre une reconnaissance de l'autre par des codes, des façons d'être et d'agir, il peut paraître comme « le degré zéro de la communication », voire être interprété comme « une sorte d'évitement permettant une sociabilité parallèle ». La notion d'espace que nous développerons ultérieurement joue donc un rôle clé car c'est aussi la fréquentation régulière d'un lieu qui permet la rencontre.

### 1.2.3. Le rituel d'effacement.

Le mangeur s'efface et devient anonyme dans un espace commun, c'est alors un isolement réconfortant, on affiche les signes de la commensalité et on s'affiche par là même au regard des autres. On « s'isole dans un espace public sans que cela soit perçu comme une exclusion stigmatisante ou un refus de civilité puisque l'on y affirme le signe de la commensalité. »<sup>187</sup>

---

<sup>186</sup> CORBEAU J-P, *Les jeux du manger*, 17ième congrès de l' AISLF, Tours, juillet 2004, CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation », [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com). Mise en ligne juin 2005.

<sup>187</sup> CORBEAU J-P, *Sociabilités urbaines contemporaines et cuisine de foire*, *Op. cit.*

Nous pourrions presque parler de commensalité active dans cette façon d'inventer un temps, un espace et une non-relation aux autres, dans cette conception active de la passivité, le terme de « collectivité individuelle » prendrait le pas sur « l'individualisme collectif ». Si le mangeur est « reproducteur » de normes sociales, il est surtout producteur d'invention et d'imaginaire car il « bricole » les modèles de socialisation. Il invente de nouveaux rapports aux autres, de nouvelles formes de partage ou de non-partage. Il ne s'agit donc pas de la fin du rituel du repas mais l'émergence de nouveaux rituels.

## 2. Entre prendre son temps et perdre son temps

### 2.1. Temps de pause

#### 2.1.1. Les différentes qualifications de ce temps.

Si les vacances permettent de désynchroniser le temps et donc de passer à un rythme individuel lui-même vécu sur le mode de la rupture, il n'en n'est rien pour celui du travail. En effet, le rythme des salariés est soumis à un temps collectif qui explique cette fuite ou disons, ces stratégies pour échapper à ce temps au contraire synchronisé et, même si chacun gère son temps, il n'en reste pas moins un temps donné et imposé.

Nous allons donc nous intéresser aux salariés de Niort qui nous semblent être le terrain le plus pertinent dans la gestion du temps. Si chez certains étudiants, le rythme des cours et le volume horaire sont parfois importants, leur rythme est cependant en règle générale plus souple que celui des actifs.

Le manque de temps explique la fréquentation de la bouffe de foire au déjeuner et les commerçants l'ont bien compris.

Mangeur pressé : file d'attente réduite.

Intéressons-nous à la file d'attente des commerces pendant la pause déjeuner et à la gestion du temps qui démontre que le salarié s'octroie une pause réduite d'où une certaine réactivité de la part des commerçants pendant le rush du midi.

Entretien boulangerie : *Il y a souvent une bonne ambiance le midi avec notre clientèle parce que ce sont souvent les mêmes gens qu'on voit. On se dépêche, on sait très bien que les gens n'ont pas le temps. C'est à nous d'être prêt, de nous organiser. Quand quelqu'un mange un truc chaud, le temps qu'on lui fait chauffer, on sert le client suivant. C'est à nous après de comprendre que la file d'attente ça va vite, il faut que tout soit prêt à midi que justement les gens n'aient pas à attendre. On sait très bien que ceux qui mangent un sandwich, c'est ceux qui n'ont pas deux heures pour manger donc c'est à nous de nous organiser. Maintenant il y a un comportement très cordial.*

Selon les commerçants, le mangeur salarié est de plus en plus pressé et attend donc d'être servi le plus rapidement possible.

Entretien Mie Câline : *On essaie de (rire) qu'il n'y ait pas trop de file d'attente, que la file soit le minimum possible parce que les gens n'aiment pas forcément attendre. Ils sont de plus en plus pressés, ils n'ont pas le temps de manger en fait. Donc on essaie de les servir au plus vite, d'être assez nombreux et bien organiser pour ça. Car c'est vrai qu'on le remarque de toute façon, les gens sont pressés enfin de plus en plus pressés. Ils ne prennent pas le temps de manger, c'est pour ça qu'ils prennent un sandwich.*

Il arrive que certains salariés de manière individuelle ou collective commandent le matin par téléphone leur produit pour être sûr que celui-ci sera encore disponible à l'heure du déjeuner mais aussi pour gagner du temps sur le temps.

Passer une commande du travail : entretien Mie C. : *Oui, ça arrive, c'est exceptionnel. C'est pour réserver, être sûr d'avoir leur produit, soit ils sont en réunion ou des choses comme ça, ou il commande pour un groupe.*

D'autres salariés n'hésitent d'ailleurs pas à acheter leur sandwich dès le matin avant d'aller travailler, même si le gérant de la Mie Câline par son expérience professionnelle, nous dit qu'il s'agit d'une clientèle infime en raison de la situation géographique des lieux et que, selon lui, ce comportement d'achat est davantage repérable dans d'autres catégories professionnelles.

Entretien Mie câline : *Ca arrive, oui. Avant je travaillais dans une autre boulangerie à Fontenay le Comte, il y a une clientèle beaucoup plus ouvrière et là, les gens viennent*



*beaucoup le matin prendre un sandwich. Là, on est en ville, c'est différent mais il y a quand même certaines personnes qui viennent le matin, pas une grosse clientèle. Tout au long de l'après-midi, on arrive toujours à en vendre, par contre, un petit peu jusqu'au soir. Soit des gens qui n'ont pas eu le temps de manger, enfin de déjeuner, soit des jeunes.*

De plus, comme dans l'exemple suivant, les boulangeries de type traditionnel ne sont pas forcément opérationnelles dès huit heures du matin dans la fabrication des produits de bouffe de foire.

Entretien boulangerie : Par rapport à la vente du matin : *Non en principe, il y en a mais très peu. C'est beaucoup de gens qui sont tout proche de nous donc ils ne s'embêtent pas à venir le matin. On serait en périphérie oui mais ça n'a pas d'attrait pour eux. En plus on fait, on cuit notre pain donc on fait pas démarrer nos sandwiches dès 8 heures. Il y a aussi des raisons d'organisation, ce n'est pas pour me rapprocher de la Mie Câline, nous faut quand même que le pain, il refroidisse pour mettre notre beurre ou notre vinaigrette. Si on met ça dans un pain tout chaud, ça ne va pas aller. Faut qu'on coupe nos tomates, qu'on épluche nos œufs, on fait vraiment tout comme à la maison (rire).*

#### Temps de pause réduit

Au travers des deux exemples ci-après, nous pouvons repérer un décalage dans l'heure du déjeuner reflétant non pas un rush dès midi mais plutôt un échelonnement du midi-deux heures, dû peut-être en partie au roulement effectué dans les entreprises pour assurer la permanence téléphonique (que les enquêtés ont évoqué.)

Temps de pause : rush du midi à la Mie Câline : *11h30 on va dire, il faut compter une heure, deux heures, c'est long, assez étalé, jusqu'à 13h30 en gros c'est ça. C'est vraiment ces deux là qui sont pleines. Après ça dépend du temps, il y a beaucoup de facteurs qui rentrent en jeu.*

Entretien boulangerie, rush : *De plus en plus tard, c'est plutôt 12h30, de 12h30 à 13h30, midi pile rarement.*

Si l'on reprend les propos du propriétaire d'une brasserie, nous sommes assez surpris de constater que si les salariés prennent le plat du jour et attendent un service rapide, il arrive

parfois qu'une fois avoir mangé, ils s'accordent par loisir ou par obligation de prendre le temps. Les mangeurs salariés sont dans une logique d'optimiser leur temps de repas, ils arrivent avec l'idée que plus vite ils auront mangé plus vite ils pourront retourner travailler. Il faut cependant considérer que les 45 minutes de pause obligatoire ne sont pas forcément destinées à l'acte alimentaire, lui-même souvent expédié, ce temps court se transforme alors pour le mangeur en un temps d'attente désiré ou non-désiré.

*Les clients attendent un service rapide. L'avantage du plat chaud, c'est qu'on l'a en cinq minutes sauf s'il y a vraiment beaucoup d'attente sinon c'est tout de suite. Les clients restent 30, 45 minutes comme en général ils ont une heure. Le dernier client que j'ai eu qui est à votre place, il est arrivé à 14h05, il est parti à 14h40. Il a mangé un plat chaud, un café. On les sert rapidement mais après ils prennent leur temps. Des fois, ils nous disent, je n'ai pas le temps puis bizarrement une après ils sont encore là. Ça arrive très souvent, soit ils sont surpris par notre rapidité, soit ils arrivent mal à gérer le côté pressé. Très souvent, ce sont les derniers à être en terrasse.*

Pour comprendre alors les priorités et les motivations des mangeurs actifs pendant la pause méridienne, nous allons donc nous référer à Joël Meissonnier sur « les stratégies d'optimisation des temps quotidiens » et plus particulièrement sur le temps du repas. En effet, l'auteur développe les notions de marchandage et de négociation que sont amenés à rencontrer les salariés pendant leur journée de travail, principalement à l'heure du déjeuner pour trouver la bonne gestion des « temps ».

Isabelle Garabuau-Massaoui<sup>188</sup> nomme cela le « processus d'appropriation alimentaire : hommes et femmes tentent de gérer leur temps de travail, de transport ou de vie familiale, et cherchent à établir des priorités dans leurs activités. Ce processus d'appropriation peut paraître très personnel, très individuel, il y a en effet une infinité de solutions d'utilisation de consommation alimentaire. »

Si pour certains mangeurs, le déjeuner est un temps « perdu », à l'inverse, pour d'autres, c'est un moment essentiel, privilégié pour pouvoir se ressourcer et justement prendre le temps.

---

<sup>188</sup> GARABUAU-MASSAOUI, I., « Une anthropologie par l'alimentation », *Op. Cit.*, p. 70-71.

Ainsi, pour Joël Meissonnier : « La gestion du temps est devenue une composante essentielle dans les stratégies quotidiennes que chacun utilise pour gérer sa mobilité et ses consommations ». <sup>189</sup> La question de la dénomination de ce temps revient alors, s'agit-il ou non d'un temps de pause ? Il développe ce point en remettant en question le temps du repas contraint associé cependant à un « temps libre » : « Par l'opposition entre « temps libre » et « temps contraint », les acteurs distinguent en réalité des « comportements essentiels » qu'ils souhaitent, qu'ils recherchent et qu'ils veulent préserver, de « comportements accessoires » qui sont des astreintes, des nécessités dont ils se passeraient volontiers, ou encore des temps agréables mais qu'ils sont disposés à « marchander ». Cette nouvelle distinction entre comportements « essentiels » et « accessoires » suggère que les acteurs hiérarchisent leurs activités, ce que la notion de « temps libre » n'exprimait qu'implicitement. » <sup>190</sup>

Pour notre auteur, le déjeuner apparaît pour les actifs comme une déstructuration acceptable du repas du midi, il distingue alors les modalités du marchandage selon quatre stratégies :

La première stratégie est de s'affranchir du repas, deux personnes rencontrées lors de l'enquête ne déjeunent pas le midi. La première préfère la pratique du grignotage plutôt que de consommer un vrai repas : « je ne mange pas à midi, je grignote toute la journée ». La seconde ne déjeune pas principalement par oubli lié au stress surtout lorsqu'elle est seule et par manque de temps du fait de gérer les à côtés de sa vie professionnelle.

*An. : Euh, ça m'arrive régulièrement de ne pas déjeuner. J'oublie parfois quand je suis trop stressée ou occupée. J'oublie sincèrement de manger parce que je pense au besoin de toute ma famille et franchement, il m'arrive d'oublier de manger quand je suis seule. Je préfère être sûre d'avoir acheté le jean qu'il faut pour ma fille ou faire deux, trois courses pour la maison. Ce n'est pas du tout une bonne habitude mais mon corps s'y est fait. C'est un vrai problème de société. Je veux être une bonne professionnelle, une bonne épouse, une bonne mère, wonderwoman quoi ! Sauf qu'elle n'existe pas, alors je m'oublie parfois mais je ne le sens pas, je me rattrape le soir !*

---

<sup>189</sup> MEISSONNIER J., « Stratégies d'optimisation des temps quotidiens, le temps du repas », *Op.cit.*, p. 213.

<sup>190</sup> *Ibid.*, p. 218.

Dans tous les cas, du fait de la pause de  $\frac{3}{4}$  heures la stratégie du repas écourté est la plus répandue. Il existe cependant différentes solutions pour gérer au mieux ce temps de pause réduit soit par le recours au restaurant d'entreprise, à la restauration commerciale telles que les brasseries, la bouffe de foire ou encore le restaurant ainsi que le repas au domicile et la nourriture amenée de la maison.

En majorité, les salariés mangent au restaurant d'entreprise un menu « équilibré » ou alors un plat et dessert (par exemple un couscous + une mousse au chocolat au prix de 3,82<sup>€</sup>).

Le temps de pause est majoritairement chronométré de 30 à 40 minutes, souvent le minimum.

*Ar. : La pause déjeuner, je la limite au maximum, 45 minutes. Parfois ça peut dépasser mais je surveille, je fais en sorte que ce soit limité.*

*An. : Je n'ai pas le temps de prendre le temps ! Il faut que ce soit le plus court possible, 45 minutes et c'est tout.*

Les mangeurs opèrent souvent un « bricolage » pour écourter le temps du repas mais aussi le substituer au repas ordinaire en ayant recours à la consommation d'un sandwich chaud ou froid, par exemple à l'extérieur de l'entreprise. Cela leur permet de quitter l'univers du travail en fuyant le restaurant d'entreprise et parfois les collègues, les « tickets restos » ont favorisé ces comportements dans le cas où les salariés disposent de cet avantage. Ici, les acteurs optimisent leurs temps quotidiens en régulant leur temps de repas au minimum et en acceptant de simplifier le repas du midi, en mangeant un plat unique debout sans manière(s) de table de façon nomade.

Il existe un comportement intermédiaire consistant à amener sa nourriture de chez soi. C'est un peu le retour de la gamelle. Ce sont souvent des femmes qui amènent leur récipient type tupperware, souvent des crudités ou encore des produits de régime qu'elles consomment dans une pièce type cuisine mise à la disposition des salariés avec un four à micro-ondes, des tables et des chaises permettant de manger à l'intérieur de l'entreprise sans consommer au restaurant d'entreprise. Ce sont alors très souvent des produits minceur partagés par des femmes qui ont la même préoccupation : surveiller leur poids.

Une autre stratégie est celle du repas en « temps masqué », le repas est écourté, substitué et permet au mangeur de manger et de travailler en même temps. Cette pratique est apparue dans l'enquête malgré l'interdiction de consommer sur le lieu de travail et l'obligation de la pause réglementaire.

Prenons l'exemple de N.: *Si je reste au bureau, je mange quelques légumes à grignoter (carottes, radis, tomates) avec un fruit ou une compote. J'achète des petits pains au noix, raisins ou muesli, parfois des viennoiseries mais c'est plutôt rare. J'aime bien aussi faire un tour ou mes courses puis je remonte au bureau pour grignoter mes légumes.*

Une personne rencontrée lors de l'enquête nous a révélé prendre le midi une pause très rapide qui s'explique en partie par sa position hiérarchique dans l'entreprise. Pour elle, ce temps de non-pause lui permet une certaine tranquillité ainsi que d'avancer dans son travail pendant l'absence de ses collègues qui, le reste du temps la sollicitent constamment.

C. : *Je suis obligée de m'adapter à l'événementiel, je prends une pause, si l'on peut dire de 10 minutes sur le lieu de travail. Je ne déjeune pas ou peu, c'est-à-dire une pomme et un yaourt. Cela me permet de travailler, d'avoir une plus grande disponibilité pendant que les autres sont sortis car je suis tout le temps sollicitée.*

« La solitude concerne aussi des gastrolastress qui rentabilisent au maximum leur présence sur le lieu de travail et cumulent alimentation, travail, accès à des moyens de communications qu'ils privatisent pendant l'absence des collègues. »<sup>191</sup>

Exemple de N. : *Mes horaires sont variables, je prends entre 20 minutes et 1h30, même si ¾ heure sont décomptés d'office. Tout dépend des réunions et parfois des rendez-vous pris. Je consomme parfois sur le pouce, au bureau mais c'est interdit, en travaillant.*

Ch. : *Parfois, je mange sur le lieu de travail mais ce n'est pas autorisé. Je mange en travaillant ou je prends une pause rapide si j'ai beaucoup de travail en cours. (Temps de pause ¾ heure d'office mais selon travail en cours, pause entre ¼ d'heure et 1h30, selon réunions, rendez-vous, formations).*

---

<sup>191</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation, Op. cit.*, p. 98.

Dans ces deux exemples, les personnes interrogées ont conscience de l'interdiction de consommer sur le lieu de travail, le repas se traduit alors par un en-cas ou des formes de grignotage pour gagner du temps.

A la suite de l'enquête, nous pouvons dire que les salariés mêlent différentes stratégies en écourtant le temps du repas, en le substituant au repas ordinaire par la consommation de la bouffe de foire mais aussi en pratiquant pour certains le repas en « temps masqué » avec l'idée de manger et de travailler en même temps tandis que pour d'autres, il s'agit davantage de manger et d'associer une autre activité au temps du repas. Il s'agit alors d'optimiser le temps du déjeuner en n'accordant pas un temps propre au repas mais de le rendre productif par la pratique d'activités personnelles extérieures au travail. Intéressons-nous alors au cumul d'activités qui se traduit par divers phénomènes.

Comme l'exemple de L. : *Manger, écouter la radio, être un peu au soleil, des fois, je n'écoute pas la radio, des fois, je lis après avoir mangé mon sandwich.*

Pour les activités de loisirs la pause déjeuner se doit alors d'être plus longue.

L. : *Il y a un été, j'allais à la piscine le midi. Je mangeais un sandwich sur une heure, l'été c'est que six heures par jour. L'été c'est possible de prendre des longues pauses déjeuner parce qu'il y a la perm du matin et du soir. Des fois, j'allais à la piscine, toute seule, une fois avec une collègue. Mais c'est pareil, les gens qui veulent aller à la piscine entre midi et deux heures, faut les trouver. A. elle va courir, les derniers temps, le lundi midi, elle accompagnait des mecs de la MAIF, de son ancien boulot et il faisait huit bornes. Tu vois, il y a des gens qui font du sport aussi. Elle prenait seulement une pause de une heure, une heure quinze, je ne sais pas si elle mangeait, j'en sais rien. Mais elle a besoin de se dépenser, elle fait ça ou alors elle a un abonnement à Amazonia, et puis elle va courir sur le tapis, ça la défoule, nerveusement elle a besoin de ça.*

Par rapport à l'aliment nourrissant, certains mangent plus le midi car ils vont directement au sport en sortant du travail.

H. : *J'ai souvent faim le midi et à la débauche deux fois par semaine, je vais directement à mon sport badminton, il faut donc que je mange consistant.*

L. : *J'ai le cours de guitare le vendredi donc je commande en fait un sandwich à la Sodexo, avant 10h30, tu peux commander un sandwich. Je vais le chercher cinq minutes avant le cours de guitare, je le mange dans ma voiture et je suis au cours de guitare pendant une heure. Donc voilà, c'est réglé, je commande le sandwich le matin parce que je n'ai pas le temps d'aller l'acheter dans une boulangerie. Le vendredi c'est établi autour du cours de guitare, pas du boulot. (Rire).*

La pause déjeuner et plus particulièrement le repas devient alors secondaire, l'activité seule est essentielle. Comme dans cet exemple, le repas se traduit par l'achat anticipé et la consommation d'un sandwich pris sur le pouce.

Le shopping :

A la suite des entretiens, la principale activité pendant la pause est de faire les courses et du shopping. Cette pratique peut être envisagée comme un gain de temps pour rentrer directement le soir du travail et donc profiter d'autres activités au sein du domicile ou entretenir les sociabilités avec le cercle familial. Cette pratique se révèle particulièrement chez les femmes mais, étant donné le peu d'entretiens masculins, nous ne pouvons en dégager aucune conclusion. Cependant, au vu des extraits d'entretiens, nous avançons l'idée qu'il s'agit peut-être de gagner du temps sur la double journée entre la sphère du travail et la sphère du domicile mais aussi que le shopping est avant tout une pratique féminine, à plusieurs, qui permet alors à la femme de développer des sociabilités personnelles, extérieures au couple et vécues comme un plaisir.

« ... alors qu'elles s'estompent hors domicile entre hommes et femmes. C'est au dehors que la sociabilité alimentaire des femmes s'est développée, alors que celle des hommes est restée stationnaire : respectivement 4 mn de plus et une en moins. La progression de l'activité féminine est favorable à la sociabilité hors domicile. Les femmes trouvent dans les repas à l'extérieur une occasion de développer leur sociabilité, sans se soumettre à un surcroît de travail domestique. C'est une façon pour elles de revendiquer, dans le domaine de la cuisine, la coupure entre semaine et fin de semaine, qui va déjà de soi pour le travail professionnel. »<sup>192</sup>

---

<sup>192</sup> LARMET G., *La sociabilité s'accroît, Op.cit.*, p. 207.

Ch. : *La pause déjeuner est souvent rapide, j'en profite pour faire les courses, me balader ou faire du shopping. J'évite de faire les courses après le travail. C'est un gain de temps le soir pour rentrer chez soi, faire le travail de la maison, lire, faire des activités diverses ou profiter d'être avec des amis, mon mari...*

Nous avons aussi remarqué que les enquêtées qui consomment un sandwich le mangent en général de façon espacée ; en effet elles ne s'arrêtent pas pour manger et déambulent au gré des magasins en mangeant dans la rue par petites bouchées et refermant l'emballage pour ensuite continuer de le manger dès la porte du magasin franchie. Il s'agit alors d'associer de manière efficace deux pratiques, là encore la consommation du sandwich n'a pas de temps particulier.

An. : *Je suis championne des course shopping en une heure maxi, achat du sandwich compris !*

A. : *Si j'ai besoin de faire une course, je préfère essayer de garder un temps de pause pas trop long (toujours pour sortir plus tôt du bureau) donc j'opte pour la rapidité et je mange un sandwich.*

Il arrive que le shopping soit la priorité (pendant ce temps de pause), le sandwich sera alors mangé sur le trajet du retour pendant une pause l'après-midi ou encore à la fin du travail.

A. *par contre, elle sait ce qu'elle va faire, dans quel magasin elle va aller puis le sandwich, il passe après. Des fois, elle le zappe, elle le mange dans sa voiture à quatre heures ou quand elle rentre. Ce n'est pas une pause déjeuner du tout. Alors que moi, ça reste quand même une pause déjeuner, de manger.*

Pour cette enquêtée la pause déjeuner est avant tout un moment pour manger, même de façon rapide, un sandwich sur le pouce, l'activité vient alors au second plan.

L. : *Je mange mon sandwich dans la rue, en général, je commence par le manger et après le temps qui me reste c'est pour me balader.*

Certaines personnes domiciliées loin du lieu de travail profitent aussi de la pause déjeuner pour mettre de l'essence en anticipant le soir et passent au Mac Drive pour déjeuner de manière rapide et fonctionnelle.



Quelques grandes surfaces se situent autour du lieu de travail et permettent au salarié de pouvoir faire ses courses pendant la pause déjeuner et d'amener de la nourriture au travail comme nous l'avons déjà évoqué.

*L1 : Il y a des fois, il y en a qui vont au LIDL en face acheter des trucs, ils vont faire leurs courses et achètent des bonbons, des gâteaux pour le service, c'est l'occasion.*

Exceptées pour les activités de loisirs tels que le sport et la musique par exemple, le temps de pause est limité. Le shopping semble ne pas justifier qu'on lui accorde un temps particulier. Dans les deux cas, le repas en « temps masqué » est substitué et simplifié.

Nous pouvons alors qualifier ces comportements de régressifs en rapport à la norme du repas standard par la structure, le rythme, les manières de non-table en comparaison avec le repas ordinaire. Le mangeur choisit d'adapter ce temps de pause qui devient alors ou non un temps alimentaire et plus spécifiquement un temps « libre », voire un temps « contraint », organisé et conçu sur le temps de travail. (une sorte de taylorisme alimentaire selon Fischler).

Nous pourrions reprendre le terme utilisé par Dominique Desjeux<sup>193</sup> sur « l'évitement alimentaire » « autre forme de la stratégie autonomie/contrôle, qui est un bon révélateur de l'ambivalence du repas. ».

Ici, la transgression du repas s'explique en partie par la régulation qu'opèrent les mangeurs et surtout les femmes pour gérer la charge de travail dans une logique d'emploi du temps.

En effet, les hommes interrogés profitent du déjeuner et ne pratiquent pas le cumul d'activités ou de manière occasionnelle. Ils accordent leur temps de pause uniquement à un temps alimentaire.

*Ar. : Si je mange à l'extérieur, là, j'évite de dépasser les 45 minutes sauf si j'ai vraiment quelque chose à faire, démarches administratives. Je ne fais pas trop de courses parce que je*

---

<sup>193</sup> DESJEUX, D., « Préface », in *Alimentations contemporaines*, Op. Cit., p. 24.

*ne suis pas très efficace, ça me prendrait trop de temps (rire). Sauf s'il y a quelque chose d'urgent, c'est rarement le cas.*

### 2.1.2. Emploi du temps au féminin.

Nous allons nous intéresser aux différentes stratégies des femmes salariées et à la façon dont elles marchandent leur temps du déjeuner suivant leurs obligations professionnelles et surtout personnelles.

Déterminé par le travail :

Exemple de L : *Tout est régi par les appels téléphoniques le vendredi. Je fais la permanence du matin parce qu'il y a deux personnes en RTT, j'arrive à 9 heures.*

I. : *Je prends 45 minutes pour déjeuner, tout dépend des dossiers à traiter et des réunions éventuelles.*

E. : *Je prends 1h30 de pause le midi, il faut juste que je sois présente de 9h à 11h30 et de 14h à 16 heures, c'est la seule obligation. (pas d'enfants).*

Entretien M. : *Nous sommes trois dans le bureau et nous devons nous arranger pour qu'une de nous soit présente en permanence.*

Dans ces exemples, l'heure de pause du déjeuner est déterminée par le travail qui se traduit par le roulement des appels téléphoniques déjà évoqué et la présence obligatoire à certaines heures mais aussi par la charge de travail elle-même.

Dans l'exemple suivant, l'heure de pause est déterminée par la consommation d'un produit spécifique, il s'agit d'être productif, on rejoint alors l'idée du corps comme machine. Cette enquêtée attend donc le dernier moment pour prendre sa pause et met en avant les bienfaits de ce type d'alimentation qui permet d'être efficace et concentré le matin et d'éviter le coup de barre de l'après-midi contrairement à ceux qui déjeunent au restaurant d'entreprise.

I. : *Par contre, une petite précision, je prends toujours ma pause à 13h15, qui est la dernière limite que nous avons pour badger et aller déjeuner. La raison est simple, la concentration est meilleure le matin et mon tonic Kriss-Laure me permet de tenir jusqu'à cette heure-ci sans problème. Et chose non négligeable, l'après-midi me semble plus courte. De plus, avec le type d'alimentation que j'ai adopté, je n'ai pas le coup de fatigue qu'ont mes autres collègues au retour de la cafétéria.*

Le temps de trajet domicile / travail peut aussi conditionner la durée et l'heure de la pause méridienne. En effet, ceux qui doivent effectuer un trajet long mangent tôt le midi car le petit-déjeuner est déjà consommé depuis un certain temps et la durée de la pause est limitée du fait de la distance du trajet retour.

Entretien M. : *J'habite en Vendée et je fais tous les jours 14 Kms aller/retour et ma durée de trajet est variable : 15 mn pendant les vacances scolaires et entre 20 et 25 mn pendant le reste de l'année.*

Entretien boulangerie : *Les clients de la semaine, je ne les retrouve pas le week-end, quelques uns mais très peu. Justement les gens viennent le midi en semaine, ce sont des gens qui habitent à l'extérieur. Ils n'ont pas le temps de rentrer manger chez eux donc ce qui fait que le week-end ils sont chez eux. Ils ne reviennent pas sur Niort, quelques uns, ceux qui habitent véritablement tout près. Je les revois au marché ou au magasin mais autrement la plupart non. Ce sont des gens qui habitent l'extérieur, qui n'ont pas le temps de manger autrement le midi. Le week-end, je pense qu'ils restent tranquilles chez eux. C'est par manque de sympathie, c'est parce que pour eux, ça ne fait pas partie de leur organisation.*

Le trajet est donc intégré dans ce rythme quotidien, il est calculé, chronométré et influence alors le déjeuner par l'heure, la durée mais aussi la quantité.

Au travers des deux exemples ci-après, intéressons-nous au regard que portent les salariés sur le recours à ce type d'alimentation qui résume assez bien au final leur bricolage, leur stratégie et la part de liberté qu'ils s'accordent et qu'il est si difficile pour l'observateur de cerner.

Exemple de V. : *Je choisis les lieux de restauration en fonction du temps dont je dispose et au gré de ma fantaisie.*

An. : *Dans la mesure où nos pauses déj' sont malléables, j'en profite pour changer selon mes obligations (courses) ou mes envies.*

Temps de pause : prendre le temps

La pause peut être aussi un temps plus long destiné uniquement à l'acte de manger.

Entretien A. : *La plupart du temps, je choisis de consacrer mon temps de pause du midi uniquement au déjeuner. Je discute avec mes collègues en même temps. Eventuellement, quelques fois, je passe un coup de fil.*

Il s'agit alors de prendre le temps de manger, un temps de calme et de détente soit au restaurant d'entreprise, soit au domicile. Dans les deux exemples ci-après les deux enquêtées n'ont pas ou plus d'enfants en bas âge. Nous ne sommes pas dans le cas présent dans une logique de rentabiliser le temps du déjeuner pour disposer de plus de temps le soir. La pause méridienne à domicile peut être aussi un temps pour retrouver comme l'exemple de H. son épouse.

N. : personne qui rentre manger chez elle, une heure de pause : *Ma pause est un moment de détente, de sérénité avant la reprise au travail. Pendant une heure, je prends le temps de me poser et de décompresser dans le calme.*

H. : rentre manger au domicile, 1h15-1h30 de pause : *Je rentre manger à mon domicile, je prends le temps de déjeuner tout en écoutant France Inter de 12h30 à 13 heures avec ou sans mon épouse selon les jours de travail.*

Prenons l'exemple de cette enquêtée qui cumule différents temps dans la semaine, chaque jour est prévu et découpé selon ses priorités entre ses enfants, son conjoint et ses activités sportives. Elle allie différents modes de consommation alimentaire, au domicile, au restaurant d'entreprise ainsi que la restauration commerciale selon une durée de pause variable.

Entretien M. : déterminé le mercredi, repas à domicile avec les enfants, temps de pause plus long, 2 repas seule (sandwich) après des séances de sport entre midi et deux, 2 repas avec mon conjoint au resto d'entreprise le plus proche.

Sport, temps de pause : 1h45

Avec les enfants : 1h45

Avec conjoint : 1 heure

Le temps passé à déjeuner avec son conjoint au restaurant d'entreprise est le plus court, cela s'explique aisément par le fait de vouloir rentabiliser le temps du midi pour s'accorder un temps plus long au domicile. Cette même personne cumule donc différents rôles en tant que mère, conjointe et femme, tour à tour. Elle est ce que l'on nomme un mangeur pluriel en faisant « jongler » les différents sommets du triangle du manger.

### 2.1.3. Partage des rôles.

Ou comment organiser temps de travail et temps familial ?

Intéressons-nous à ce que l'on nomme « la double journée » et voyons comment les mères salariées organisent leur temps entre le travail et le domestique.

L'heure d'arrivée et de départ (au travail) est chez les femmes salariées souvent conditionnée en fonction des enfants. Comme nous l'avons déjà souligné, les personnes interrogées ont la possibilité de moduler leurs heures par un système de badge.

*An. : J'ai la chance de pouvoir badger alors j'ajuste ma journée en fonction de mes priorités familiales. J'arrive vers 9 heures et je pars vers 17 heures, parfois 17h30, je peux emmener mes enfants chez la nounou et les récupérer.*

*I. : J'arrive vers 9 heures et je pars vers 17 heures. Je dépose les enfants chez l'assistante maternelle, je mets 45 minutes tout compris, le trajet et déposer les enfants.*

*Exemple de A. : Je m'efforce de réduire mon temps de pause au minimum aux 45 minutes minimales pour rentrer plus tôt à la maison le soir. Et il faut que j'emmène mes enfants chez la nourrice tous les matins et que j'aille les chercher pas trop tard le soir.*

Les horaires se calquent alors sur l'école, la crèche ou bien encore la nourrice mais pour disposer de ces « avantages », nous nous sommes aperçus que la pause déjeuner est alors systématiquement un temps marchandé.

*Entretien I. : Mon heure d'arrivée et de départ du bureau est conditionnée par mes enfants. Le matin, je me lève à 6h30, j'avale mon petit déjeuner Kriss-Laure. A 7 heures, je*

*lève mes enfants, leur donne le petit déj (Kriss-Laure également plus un gâteau ou une cracotte), les prépare et j'arrive vers 8h30 chez l'assistante maternelle. J'arrive donc plus ou moins à 9 heures au bureau. Idem pour le départ afin d'arriver un peu avant 18 heures chez moi ou le temps de faire deux, trois courses. C'est aussi pour cela que je prends 45 minutes pour déjeuner, afin de gagner du temps et d'être certaine d'accomplir mon temps de travail. Si cela était possible, 30 minutes me suffiraient mais le temps minimum de pause est de 45 minutes.*

Le temps du déjeuner est donc réduit au minimum et, selon certains entretiens, si la pause de 45 minutes n'était pas obligatoire, elle serait davantage écourtée.

Les jours de travail sont aussi déterminés en fonction des enfants, certaines enquêtées choisissent le mercredi comme jour de RTT afin de profiter du déjeuner comme un temps familial.

*M. : Je préfère essayer d'allier les pauses déjeuners à des temps de communication en famille, avec mes enfants, avec mon conjoint. C'est vraiment un plaisir le repas du midi en famille le mercredi.*

Prenons l'exemple de I. qui dispose également de son mercredi mais contrairement à l'exemple ci-dessus, I. s'accorde un temps personnel en pratiquant une activité sportive et mange un sandwich rapidement avant d'aller récupérer ses enfants.

*Je travaille sur 4,5 jours au lieu de 4 jours. Certaines collègues ont également adopté ce système, mère de famille oblige. Ainsi, nous accomplissons 7h de travail par jour les lundi, mardi, jeudi et vendredi et 3h30 le mercredi (plus ou moins on gère notre temps de travail). J'ai donc mon mercredi après-midi de libre pour m'occuper des enfants, que je récupère après avoir fait du sport et avalé mon sandwich dans la voiture...*

*A. : Pour l'instant, mes enfants ne vont pas à l'école et mon jour de RTT est le vendredi. A partir de septembre et donc de l'entrée à l'école de ma fille aînée, si ça ne pose pas de problème avec mes collègues et ma hiérarchie, je prévois de prendre le mercredi. Pour l'instant, je garde donc mes filles le vendredi.*

Nous voyons dans ces exemples des femmes marchander leur temps qui deviennent plusieurs temps en fonction de leurs priorités familiales. Elles se situent alors entre régulation alimentaire et régulation sociale.

Dominique Méda<sup>194</sup> dans son livre *Le temps des femmes pour un nouveau partage des rôles* (2001), donne en quelques traits un contenu à cet effort quotidien de coordination spatio-temporelle pour maîtriser une pluralité de temps institutionnels divers (travail, famille, lieux de garde pour l'enfant, école) : « il ne s'agit pas pour les femmes de simplement adjoindre à un type de travail un second type, de nature différente, et qui viendrait après. Les différents temps sont étroitement interpénétrés et imbriqués, d'abord parce qu'il s'agit de temps de personnes différentes (celui de la femme, celui de l'enfant, celui de la famille comme un tout), de lieux différents (la crèche ou l'école, le lieu de travail, le cabinet du médecin, les boutiques où l'on fait les courses, le lieu de vie...) et de temps qui se chevauchent, qui font irruption les uns dans les autres et qui s'enchevêtrent (préoccupations liées à l'organisation de la journée et à la construction de ses étapes, représentation mentale des temps, des lieux, des événements de la vie du petit enfant : que fait-il ? Est-on bien allé le chercher ? Les femmes ayant la charge d'enfants sont des dispositifs vivants de coordination. »

Les femmes sont alors contraintes au calcul pour gérer au mieux leur temps de travail et leur organisation personnelle.

Prenons comme exemple un extrait d'entretien avec la boulangère de type traditionnel qui s'exprime sur une journée type des femmes salariées qu'elle rencontre: *Le soir après le travail, il faut récupérer les enfants. J'observe pas mal de femmes qui ont leurs petits à la crèche pas loin mais quand je les vois, quelque part elles n'ont pas des horaires terribles à faire, malgré tout elles sont toujours en train de courir. Il n'y a jamais relâche mais malgré tout, je ne suis pas sûre qu'elles veuillent changer le système. Parce que je vois le midi, elles sont très contentes d'avoir très peu de coupure, parce que c'est ce qu'elles veulent. Elles sont toujours à la course de quelque chose mais finalement au bout du compte, à part courir tout le temps. Parce que faut aller chercher le plus jeune à la crèche, il faut aller chercher l'autre à l'école ou dans le sens inverse. Selon l'organisation, où c'est le papa qui prend l'un et la maman l'autre. Après faut faire un peu de courses et puis il faut rentrer, puis faut vérifier que*

---

<sup>194</sup> P. 33.

*les devoirs sont faits, faut manger, qu'ils aillent au lit de bonne heure et faut recommencer (souffle). C'est le parcours du combattant tous les jours. Malgré tout, il y en a beaucoup qu'ils ne veulent pas l'admettre quelque part parce qu'elles veulent leur indépendance, leur travail, gérer, je comprends aussi mais c'est lourd quand même à porter.*

Intéressons-nous au partage des rôles à l'intérieur du domicile en prenant en compte les personnes qui se sont exprimées principalement sur le sujet.

Exemple de I. : *En ce qui concerne les enfants, je gère tout. Mon mari doit partir le matin vers 7h15 et rentre rarement avant 18h30-19 heures. Je plonge mes enfants dans le bain vers 18h30 et pendant qu'elles s'amuse, je prépare le dîner pour la famille.*

An. : *Mon emploi du temps est réglé par rapport à mes obligations familiales. Demain, par exemple, je ferai une pause déjeuner très courte pour pouvoir partir tôt le soir parce que ma fille aînée doit passer une radio dorsale sur St Maixent alors pas de temps à perdre au bureau. Pareil le lundi, je pars tôt du bureau parce que mes enfants font du patinage sur Niort. Ce qui signifie que, travaillant moi, sur Niort, je retourne les chercher à St Maixent et les ramène à la patinoire de Niort. Je reste sur Niort le temps de leur cours et nous rentrons tous à 20 heures, ouais, sur St Maixent. C'est juste un exemple pour te dire que je veux à la fois travailler et être une mère accomplie enfin je fais ce que je peux !*

An. : *Mon mari m'aide à la maison, il décharge et charge le lave vaisselle, c'est pas beau ça ! Et il fait régulièrement la cuisine. Pour ce qui est des réunions parents-profs, les rendez-vous chez le médecin et autres détails de ce genre, c'est pour ma pomme ! J'embauche au plus tôt à 8h45, mais c'est quand j'ai vraiment un trop plein d'énergie sinon c'est plutôt 9h15. Je débauche en fonction des choses à faire à la maison. Si mon mari prend une RTT, je reste plus longtemps au bureau parce que c'est lui qui gère le ramassage scolaire. Sinon je reste maxi jusqu'à 17h45 parce que je dois impérativement récupérer mes enfants à la garderie avant 18h30.*

A. : *Mon mari et moi partageons les tâches liées aux enfants. Mon mari a une heure d'embauche fixe 7h50. Nous préparons donc les enfants tous les deux au début puis je finis seule. Je les emmène chez la nounou. Mes filles ont sept mois et presque trois ans. Mon heure d'arrivée est bien déterminée par les enfants. C'est mon mari qui les récupère le soir donc je*



*peux sortir plus tard du travail. Mes horaires de bureau sont libres mais avant 8 heures et après 18 heures les heures de travail ne sont pas prises en compte.*

A la suite de ces exemples, nous comprenons mieux le terme « dispositif vivant de coordination » utilisé par Dominique Méda pour qualifier les femmes salariées ayant des enfants à charge, en effet il s'agit de maîtriser plusieurs temps qui au final ne font qu'un. C'est un peu comme nous le dit la propriétaire de la boulangerie, elle-même mère de famille, « le parcours du combattant tous les jours », les femmes doivent donc jongler entre obligations familiales et activité salariée, entre travailler et être une mère de famille accomplie en essayant de faire ce qu'elles peuvent ! Le rôle de management revient souvent aux femmes qui doivent alors concilier leur journée de travail et les différentes tâches relatives aux enfants ainsi que la logistique liée aux courses et au domicile.

Pour conclure, nous pouvons dire que le rythme collectif qu'impose le travail se transforme en un temps individuel, le salarié gère à l'intérieur de la journée de travail l'heure d'arrivée et de départ ainsi que le temps de pause du déjeuner.

« En ce qui concerne les nouvelles pratiques liées aux 35 heures, il apparaît nettement plusieurs tendances :

La première tendance forte est ce que l'on a appelé le lissage des pointes qui résulte des stratégies de l'ensemble des salariés pour gagner du temps sur le temps, pour éviter les temps perdus en attente dans les transports, aux caisses des magasins, pour les départs en week-end... Cette tendance permet de répondre au sentiment de manque de temps particulièrement fort chez les moins de 50 ans, les diplômés et les femmes ayant des enfants petits. (...). »<sup>195</sup>

Les femmes salariées se calquent donc sur le rythme des enfants selon l'heure et le jour en optimisant leur temps de travail de manière individuelle, le temps du repas est alors le temps que l'on marchandise en priorité, la bouffe de foire offre donc la possibilité et la liberté de manger selon le temps dont on dispose.

---

<sup>195</sup> VIARD Jean, *Le sacre du temps libre, La société des 35 heures*, éditions de l'Aube, 2002, p. 167.

Pour Jean Viard, « La semaine sera de plus en plus rythmée par trois temporalités différentes : deux jours pleins de travail, les mardi et jeudi ; deux jours pleins de temps libre, le samedi et le dimanche ; et trois jours plus mélangés... ».<sup>196</sup>

Chaque salarié vit un temps individuel à l'intérieur du collectif qui lui donne plus d'autonomie, un temps social élargi mais cependant cadré et à l'intérieur (de ce temps) : plusieurs temporalités que chacun essaie de gérer au quotidien et comme nous l'avons vu principalement les femmes.

Le travail sur la mobilité alimentaire est un bon analyseur des rapports sociaux et nous renseigne sur l'incorporation des normes de la division sexuelle des tâches.

## 2.2. Les déplacements optimisés.

### 2.2.1. La mobilité alimentaire

Les stratégies opérées par les mangeurs et les différentes activités pendant leur pause du déjeuner nous permettent d'interroger la notion « de mobilité alimentaire, c'est-à-dire le ou les déplacements à effectuer pour se nourrir, (qui) renvoie à deux situations : faire ses courses pour prendre son repas chez soi et se restaurer à l'extérieur. »<sup>197</sup>

Pour notre part, nous nous intéressons à la restauration hors domicile qui consiste selon Dominique Desjeux « à se restaurer ou à consommer, hors de chez soi, que ce soit un sandwich, en allant au restaurant pour un repas d'affaire, un « fast-food », à la cantine du lieu de travail, ou pour boire un verre. » Cette pratique se retrouve principalement chez les « semi-sédentaires » qui se restaurent à midi en dehors du domicile selon différentes stratégies et motivations pour préserver entre autre le dîner en famille, situation bien souvent commune à tous les actifs urbains.

Il s'agit pour l'acteur de gérer cette mobilité dans la logique de gagner du temps, nous pourrions alors rapprocher l'idée que « la mobilité se transforme : de modèles bipolaires en

---

<sup>196</sup> VIARD Jean, *Le sacre du temps libre...*, *Op. cit.*, p. 168.

<sup>197</sup> DESJEUX Dominique, *Op. cit.*, p. 20.

systèmes de multipolarités mouvantes »<sup>198</sup> du temps qui devient plusieurs temporalités du fait d'être individualisé.

### 2.2.2. Les déplacements « mono-motifs ».

De ce fait, les déplacements « mono-motifs » sont de moins en moins nombreux comme nous avons pu le constater dans les exemples précédents et cela est particulièrement vrai chez les femmes salariées ayant des enfants à charge qui optimisent leur temps du déjeuner pour rentabiliser les déplacements et les différentes tâches à effectuer liées aux obligations familiales mais qui le vivent parfois comme un moment à soi pour développer des sociabilités extérieures au foyer. Les commerces de bouffe de foire favorisent cette mobilité et participent à la réduction par conséquent de ces déplacements « mono-motifs », ils permettent d'optimiser le temps pris sur le temps de consommation. La bouffe de foire est en soi une stratégie pour se nourrir et gagner du temps.

### 2.2.3. Les mouvements pendulaires.

Comme le souligne Joël Meissonnier, le temps devient donc une « ressource » et même si notre enquête ne concerne pas d'actifs contraints d'effectuer de longs trajets journaliers, il n'en demeure pas moins que les stratégies utilisées rejoignent celles des salariés « provinciliens » qui « peuvent servir de modèle grossissant des autres modes de vie du fait de leur forte contrainte de déplacement. »<sup>199</sup>

---

<sup>198</sup> POTIER Françoise, « De l'évolution de la mobilité pendulaire à celle des loisirs », Op. cit., in *La France des temps libres et des vacances*, p. 23-44, cité p. 35.

<sup>199</sup> DESJEUX Dominique, *Alimentations contemporaines*, Op. cit., p. 21.

### 3. Entre espace public et espace collectif :

#### 3.1. Public/privé : frontière infime.

##### 3.1.1. Espace semi-public.

Entre espace public et espace privé, la frontière est parfois infime et floue. Si autrefois les travailleurs déjeunaient uniquement près du lieu de travail, aujourd'hui le mangeur dispose d'une certaine mobilité quant à ses trajets et d'une certaine diversité quant à la multiplication des commerces pour se restaurer.

Dans cette sous partie, il s'agit de montrer que le commerce de restauration est aussi un lieu, un espace que nous pourrions qualifier de semi-public car il est souvent exigu, ouvert sur la rue, la frontière est pour certains mangeurs parfois presque invisible entre espace privé et espace public principalement dans sa consommation.

Prenons l'exemple du commerce d'huîtres sur le port de La Rochelle : *C'était un cas, c'était des allemands, un couple de jeunes allemands, ils venaient le verre à pied, ok mais la bouteille de rosé non (rire). J'ai eu une femme un jour, elle est venue carrément avec la grosse boîte tupperware, elle a sorti les salades, les yaourts, les fruits, tout le pique-nique quoi, carrément on voit de tout ici !*

Le mangeur s'approprie l'espace de restauration comme un « chez soi » oubliant alors les règles de bienséance. Cela est particulièrement visible lorsque le commerce lui-même n'est pas un lieu clos et permet au mangeur une certaine liberté.

Exemple du commerce vietnamien à Poitiers :

- Femme : *On n'a rien à cacher, je veux dire celui qui veut voir ce qu'on cuisine, il a juste à lever la paupière pour voir ce qu'il y a à cuisiner.*
- Homme : *Y'en a qui arrivent, ils regardent dans la casserole pour voir ce que je cuisine carrément (rire).*

Dans ces deux extraits d'entretiens le terme « carrément » employés par les commerçants laisse supposer une certaine stupéfaction par le sans-gêne de certains clients. Il est certain que

ces exemples sont quelque peu exceptionnels mais cela nous renseigne néanmoins sur la façon dont certains mangeurs se représentent toujours ce type de commerce de restauration en terme d'appropriation de l'espace.

Autre exemple, celui de Ernest le glacier de La Rochelle :

*Je ne sais pas si vous avez vu, un mercredi comme demain, normalement le bistrot du port est fermé. S'il fait beau, moi quelques fois je sors et je dis le salon de thé de chez Ernest est plein. Vous avez tous les gens qui sont assis partout où il y a des marches, partout, partout, entre autre au bistrot du port. Mr L. qui est le bijoutier d'à côté en a ras le bol d'Ernest parce qu'on n'est pas des gens avec qui il faut s'installer tout près de chez nous. Ce n'est pas facile à vivre de travailler à côté d'un glacier. Il a acheté des jardinières et tous les jours, il sort ses jardinières de géraniums parce qu'il en a ras le bol, tout le monde s'assoit, ils ne peuvent plus rentrer dans leur magasin et leurs clients ne viennent pas. Les gens, ils sortent de chez nous et ils mangent autour de chez nous et ils s'assoient partout, partout où ils peuvent s'asseoir. 50% des gens qui sont servis, je crois qu'ils mangent leur glace devant.*

La propriétaire de chez Ernest explique ces pratiques de consommation par le fait que « les clients veulent manger leur glace dans le contexte alors qu'on est dans le emporter : un pied dans la rue et l'autre à l'intérieur ». Les clients veulent alors rester en lien avec le lieu d'achat, il s'agit de se retrouver séparément ensemble ou pour reprendre l'expression de François de Singly être « libres ensemble ». L'espace privé, lieu de vente, devient alors par sa consommation un espace semi-public et par les nouvelles pratiques alimentaires des mangeurs, cet espace devient alors un espace collectif porteur de « Nous ».

Pour interroger ces nouveaux lieux des villes informels, appuyons nous sur François Ascher : « Ces nouvelles configurations donnent aux pratiques urbaines individuelles et sociales des formes inédites qui désorientent certains observateurs. Le succès de la thématique des « non-lieux » reprise récemment par Marc Augé, résulte pour partie de la difficulté à identifier et à interpréter cette nouvelle urbanité. »<sup>200</sup> François Ascher prend l'exemple de Mac Donald's qu'il étend ensuite à tous les commerces de restauration dits rapides en montrant que de tels lieux sont beaucoup plus qu'un endroit destiné à se nourrir par la

---

<sup>200</sup> ASCHER François, *La société hypermoderne ou ces événements nous dépassent, feignons d'en être les organisateurs*, Edition de l'Aube, 2000 et 2005 pour la présente édition, p. 187.

diversité des pratiques individuelles et collectives et les échanges qui s'y créent. Quel que soit l'âge, la condition, les motivations et l'heure du repas, ces lieux répondent parfaitement aux demandes des mangeurs et aux rythmes que leur impose la société moderne. François Ascher reprend alors le terme de « hauts lieux de l'espace transactionnel » de Jacques Beauchard : « La multifonctionnalité n'est pas le propre des lieux de transit. Elle se généralise à tous les lieux et à toutes les activités car elle est une expression spatiotemporelles de la société hypertexte. Elle modifie les lieux « publics » comme les lieux « privés », remettant en cause pour partie la distinction public/privé. »<sup>201</sup>

### 3.1.2. Espace de déambulation.

Par définition, déambuler signifie marcher sans but précis, selon sa fantaisie : errer, flâner, se promener. Cette déambulation est surtout possible dans des lieux comme le centre des villes ou les espaces qui appellent la flânerie comme une carte postale, un paysage de bord de mer comme le port de La Rochelle, par exemple, agréable à regarder.

Si l'on peut se réjouir de la renaissance de forums, d'espaces verts accueillants en plein centre ville multipliant par là-même les espaces de rencontre et de convivialité, manger dans la rue, que ce soit assis ou en déambulant, est cependant loin d'être un acte insignifiant et anonyme du fait d'affronter le regard de l'autre en toute intimité. « Etre à l'aise en mangeant sur un banc public résulte d'une délicate construction. »<sup>202</sup>

André Rauch ajoute « (...) Aujourd'hui, ce spectacle s'efface insensiblement à nos regards lorsque nous voyons déambuler autour de nous ogres du sandwich et gloutons du panini. Sans prendre le temps d'une pause, en l'absence de toute compagnie, ils intercalent leur mastication entre deux tâches, éventuellement occupent ainsi le temps d'un déplacement. Mâchonner un pan bagnat, porter la main devant son visage pour dissimuler une mastication obscène – comme on dissimule l'acte de se brosser les dents – obéit à un nouveau principe. Ici, la publicité de l'espace rappelle l'individu à la pudeur, le sentiment de honte le confine

---

<sup>201</sup> ASCHER François, *La société hypermoderne...*, *Op. cit.*, p. 188.

<sup>202</sup> NAHOUM-GRAPPE V., *La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage*, *Op. cit.*, p. 44.

dans son intimité privée : car passer pour impudique, indécent, pour ainsi dire sans gêne, le tracasse. »<sup>203</sup>

En effet même si nous sommes soumis à une constante mise en jeu du regard, confronté à l'image de soi et des autres, il n'en demeure pas moins qu'il reste encore des choses à cacher. Le geste de la main serait alors le rempart pour « dissimuler mastication et ingestion, derniers signes perceptibles de notre vie organique. »<sup>204</sup>

Les usages de l'espace public ont aussi été bouleversés par la nécessité d'opérationnaliser l'espace public dans ses fonctions de circulation et de production liés aux impératifs-temps et, même si le mangeur est de plus en plus mobile, la flânerie semble devenue un luxe et les lieux propices se sont raréfiés.

« Les lieux affectés à la flânerie dans la ville, les vieux quartiers, les trottoirs, se font au fil du temps moins hospitaliers aux promeneurs, les structures urbaines se sont pliées aux impératifs de la circulation automobile. Raréfaction de l'espace de déambulation. Concentration des activités dans les centres-villes saturés, bondés par les foules, qui contribuent à priver le passant de son rythme déambulatoire personnel pour le soumettre à l'impératif anonyme d'une circulation piétonnière rapide. Le déplacement fonctionnel d'un lieu à un autre tend à remplacer la flânerie (à l'exception sans doute des dimanches) ce qui n'est pas sans retentissement sur le plaisir sensoriel et cinétique. »<sup>205</sup>

Paradoxalement si le regard peut parfois être inquisiteur, il peut aussi se révéler rassurant. « Par exemple, dans la ville contemporaine peu dense et fortement automobilisée, les rues perdent de leur animation piétonne, c'est-à-dire se vident du regard des autres ; leur dimension d'espace public s'affaiblit, ce qui peut accroître leur insécurité et le sentiment d'insécurité. »<sup>206</sup>

Il est donc intéressant de souligner comment les mangeurs-acteurs investissent l'espace de manière ritualisée, par une sorte de communion dans le partage d'un même espace-temps,

---

<sup>203</sup> RAUCH André, *Le cercle des affamés*, *Op. cit.*, p. 38.

<sup>204</sup> *Ibid.*, p. 39.

<sup>205</sup> LE BRETON D., *Op. cit.*, 169-170.

<sup>206</sup> ASCHER F., *La société hypermoderne...*, *Op. cit.*, p. 134.

permettant alors par « la fréquentation des cuisines de foire de construire des « Nous » qui réconfortent l'individu » dans un espace devenu angoissant.

### 3.2. Espace collectif.

#### 3.2.1. Espace vitrine.

Nous ne reviendrons pas sur le côté visible et stratégique de la disposition de ce type de lieux de restauration et des nourritures proposées, cependant, dans les entretiens réalisés, principalement avec les commerçants de La Rochelle, un constat s'impose : le mangeur recherche la transparence, constat que l'on peut néanmoins étendre à l'ensemble du terrain.

*Original Pasta La Rochelle : Nous on voit bien, on n'a pas de cuisine derrière donc les gens voient le matin, les gens, ils passent, c'est ouvert, quelque fois je ferme, mais l'été c'est ouvert. Les gens me disent, ils préparent rien ici. Il y a un côté très tendance, c'est la transparence. On voit, ça c'est important.*

*Commerce d'huîtres à La Rochelle : Il y a des gens qui viennent, qui connaissent la formule, ils viennent pour ça parce qu'il n'y a pas de fourchette, que c'est au bord de l'eau et qu'on fait des trucs en live, devant eux. On ouvre les huîtres et on fait griller, on ne leur cache rien, ils voient tout et donc, c'est peut-être ce qui recherche de différent. Et puis d'autres qui viennent parce que justement ils se croient dans un restaurant, ils pensent que...parce qu'ils ne sont servis à table, parce qu'il n'y a pas de fourchette, parce qu'il n'y a pas si, pas ça, ils nous engueulent !*

Cette visibilité n'entraîne-t-elle pas alors chez les mangeurs une sorte de déformation des sens et principalement celui de la vue ? L'aliment se doit alors d'être plus voyant, plus accrocheur pour le consommateur.

Prenons l'exemple des glaces où le mangeur cherche la couleur : *L'adolescent alors lui chez Ernest, il arrive, pouh, y'a pas de menthe verte il est paumé. (...) parce que la menthe, elle est blanche et je lui dis, oui la menthe, elle est blanche, la menthe verte c'est avec des colorants, la vraie menthe, l'extrait de menthe, c'est blanc. Le citron, il est blanc, il n'est pas jaune. Et le gamin, il est parti, il l'a mangé, elle était très bonne, il nous a fait un coup de*



*blues là spontané. Donc chez nous, ils arrivent, ils cherchent, euh, ils cherchent les couleurs les ados et chez nous, y'en a pas. (Citation entière en annexe 4).*

Les commerçants ont bien compris le pouvoir de cette transparence, ils mettent donc à profit cet espace vitrine par des stratégies de vente qui donnent au mangeur l'impression que c'est lui le décideur.

*Glacier Ernest : Là on est à 85 parfums en vitrine, on peut faire plus. Pourquoi on peut faire plus ? Parce que tous nos bacs à l'arrière sont mis sur des grands bacs, c'est plus vendeur et surtout ce qui se vend beaucoup. La vanille, les framboises, les fraises, les cafés cognacs sont mis sur des grands bacs puisque nous, ça nous fait plus de stocks. Et quand les volumes sont plus importants, c'est plus vendeur aussi, vous mettez une glace qui ne va pas, non, mais c'est un phénomène, euh... si vous avez une glace qui ne démarre pas trop, vous la présentez dans un grand bac, elle va démarrer beaucoup plus vite parce que c'est une vitrine quand même et les gens, ils ont besoin de voir le produit et une glace sur un grand bac a plus d'allure que sur un petit bac étroit, il ressort mieux et ça tous les glaciers le disent.*

Reprenons cet extrait d'entretien où le propriétaire d'une brasserie nous dit qu'en disposant ces desserts de manière visible, ils se vendront de toute évidence davantage.

*Brasserie à Niort : (...) Mais ce qui rentre dans la formule à 10 euros, c'est que du frais. Pour dire, j'ai fait un effort là-dessus pour que ça rentre dedans mais faut qu'en même beaucoup en parler. Là, je n'en n'ai pas vendu beaucoup cette semaine mais le fait de les mettre sur le bar, ça les fait vendre. De les mettre en évidence, il n'y a pas de secret, quand c'est devant soi, ça tente !*

Cette alimentation du fait d'être visible donne l'impression que le mangeur laisse « choisir ses yeux » et qu'il se situe alors davantage dans l'achat pulsionnel plus que réflexif.

### 3.2.2. Anonymat protecteur.

Si l'espace urbain peut paraître hostile et difficile à maîtriser, le mangeur cherche à lui donner un sens en transformant cet espace en collectif, le « je » devient « nous ».

« L'individualisation de nos sociétés tend à mettre un « espace de réserve » (Simmel) entre soi et l'autre, permettant la préservation de soi au sein des sociétés où l'on vit de moins en moins ensemble, mais de plus en plus côte à côte. Des sociétés où le « moi, personnellement je » prend le pas sur le « nous autres », où la civilité devient un effort et non plus une évidence collective... ».<sup>207</sup>

Il y a certes cet « espace de réserve » entre soi et l'autre mais pour que l'anonymat devienne plus sécurisant voire protecteur, le mangeur cherche par le partage alimentaire et par le partage spatiotemporel à lui donner ou pas une dimension relationnelle. Il peut effectivement manger à côté d'un autre sans pour cela enclencher le moindre échange mais il peut aussi laisser ces frontières imaginaires et virtuelles ouvertes pour la rencontre.

La renaissance de forum souligné par Jean-Pierre Corbeau<sup>208</sup> peut donc être réelle autant que virtuelle par la magie du portable et d'Internet, les moyens de communication permettent à l'individu pluriel de développer ou d'entretenir un réseau de sociabilité, chacun se déplace avec son univers et choisit ses relations aux autres. Cet individu pluriel crée de nouveaux rituels, s'isole de façon désirée ou non, s'inclut ou non dans des groupes d'appartenance et débouche sur de nouvelles façons d'être et de partage. Faut-il alors réinterroger l'organisation des lieux publics comme le souligne François Ascher ? : « Les concepteurs des lieux publics vont devoir inventer de nouveaux types de volumes urbains, à n dimensions, permettant aux individus de se déplacer dans une multiplicité d'espaces réels et virtuels, tout en assurant leur intimité et sans gêner leurs voisins. »<sup>209</sup>

---

<sup>207</sup> LE BRETON D., *Op. Cit.*, p. 227.

<sup>208</sup> CORBEAU J-P, *Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : de la convivialité à la commensalité ?*, *Op. cit.*

<sup>209</sup> ASCHER F., *La société hypermoderne*, *Op. cit.*, p. 197.

## CHAPITRE 6 : REACTIONS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES.

### 1. La réaction des consommateurs

#### 1.1. Les jeux du manger.

##### 1.1.1. Le côté ludique des aliments.

Pour évoquer le côté ludique de l'aliment, intéressons-nous à l'article de Jean-Pierre Corbeau sur les différents sens du jeu et sur les formes multiples des "jeux du manger". Selon cet auteur, chacun des jeux s'articule autour de deux modèles, l'un ludique et plus spontané (play) et l'autre codifié et obéissant à des règles (game). Il explique que « La dynamique du jeu permet parfois, à la suite de l'effervescence de l'interaction sociale (particulièrement stimulée lors des commensalités et convivialités du boire et du manger), de glisser d'une forme paradigmatique à une autre. »<sup>210</sup>. Ainsi, le mangeur dit « pluriel » mange, invente et crée donc au grès de ses envies.

Les formes de jeux<sup>211</sup> sont nombreuses, on peut jouer la sécurité tout comme prendre des risques insensés : « On se donne le vertige, on éprouve des sensations en adhérant à tout ce qui peut signifier la nouveauté: l'*ilinx* de la modernité "fabrique" de l'hédonisme (packaging provocateur mobilisant l'approche psychosensorielle; préférence pour des sensations gustatives intenses, "extrêmes" et, souvent relativement standardisées, etc.). »<sup>212</sup>

Les jeunes se situent davantage dans une consommation du risque valorisé principalement par des produits liquides aux couleurs flashs et aux goûts originaux, alcoolisés dans le cadre de sorties festives. Aussi par une autonomie nouvellement acquise, les étudiants s'affranchissent du modèle alimentaire traditionnel et testent (l'*alea*) de nouvelles pratiques culinaires loin des recettes familiales privilégiant alors un jeu de mélange sucré/salé, exotique et traditionnel...

---

<sup>210</sup> CORBEAU J-P, *Les jeux du manger*, Op. cit.

<sup>211</sup> Roger Caillois distingue quatre formes de jeux : l'*alea* (jeu de hasard), l'*agôn* (jeu de compétition), le *mimicry* (jeu de simulacre) et l'*ilinx* (jeu de vertige). Il y ajoute la *paida* (puissance primaire d'improvisation et d'allégresse) et le *ludus* (goût de la difficulté gratuite).

<sup>212</sup> CORBEAU J-P., *Ibid.*

Le jeu avec l'aliment renvoie aussi à un jeu entre les contraintes et des marges de manœuvre qui se créent autour de ces contraintes. Cela se vérifie principalement chez les salariés interrogés, qui, par des stratégies d'optimisation du temps au déjeuner créent de nouveaux rituels. Les salariés, par la régulation de leur alimentation, se situent entre autonomie et contrôle dans le temps mais aussi dans leur consommation au travail car si les mangeurs sont dans la surveillance de soi, le grignotage est pratiqué sur le lieu de travail par un jeu de transgression d'un ordre et de régression qui renvoie à un état antérieur, celui de l'enfance où les jeux sont plus facilement permis.

Le « Jeu » permet souvent des métissages qui ne détruisent pas mais recomposent l'identité. « De nouvelles saveurs, de nouvelles symboliques liées aux nourritures cherchent à nous séduire, risquant parfois de perturber l'identité culturelle traditionnellement liée à nos habitudes alimentaires... »<sup>213</sup>.

Chez les touristes, il y a une volonté de dépaysement, l'alimentation permet la découverte de spécialités régionales inconnues qui favorisent par des jeux de métissage la rencontre avec l'autre tout en renforçant son identité. Le territoire permet également de corréler ces jeux du manger avec les lieux de pratiques.

Le mangeur est « pluriel », tour à tour il oriente ses choix en fonction de la situation, de ses envies, le sens du jeu dépend donc du rôle joué à un moment donné.

La « bouffe de foire » n'implique pas nécessairement la mise en œuvre de codes de bonne conduite ni de mise en scène dans la manière de consommer ni même l'obligation de partager l'aliment. En effet, il n'existe pas de façon d'être ou de ne pas être ensemble. L'aliment peut parfois à lui seul représenter le jeu. Il n'y a donc tout simplement pas de règle du jeu exceptées les règles que le mangeur s'impose lui-même.

---

<sup>213</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation*, *Op. cit.*, p. 26.

### 1.1.2. Entre sécurité et prise de risque.

Si manger et/ou boire est un acte biologique, une fonction première, c'est aussi une « prise de risque », un « jeu avec la mort » ancré dans « une » mémoire que le mangeur de manière inconsciente mobilise par ses connaissances et par son expérience et que l'on pourrait qualifier de « modèle alimentaire » propre à sa culture. Si l'anxiété semble inhérente au mangeur, aujourd'hui pourtant les risques liés à l'alimentation semblent moindres.

Nous n'allons pas développer toutes les formes de risques réels ou/et symboliques liés à l'alimentation qui pourraient relever de toutes les formes de peurs connues allant de l'empoisonnement, du manque, de la profusion de choix, les deux étant étroitement liés, ni même toutes les formes d'incorporations liés au métissage ainsi que les signifiants que celles-ci peuvent engendrer. Nous allons de manière un peu simpliste prendre comme point de départ que la sécurité est avant tout basée sur la confiance qui elle-même revêt différentes significations.

Prenons le risque au sens premier, c'est-à-dire sanitaire, l'hygiène revient dans quelques entretiens principalement chez les touristes, ce qui peut s'expliquer en partie par l'éloignement du lieu d'origine et donc des commerces habituels, d'où une vigilance accrue.

Entretien 9 : *Je suis satisfait de la mie câline, ça débite beaucoup donc c'est toujours frais.*

Entretien 4 : *Je fais gaffe aux trucs ambulants, si je vois que c'est tout cracra, j'y vais pas. Je me suis fait avoir une fois.*

Dans ces deux exemples, le premier mangeur semble préférer avoir recours à une enseigne connue de type industriel dont il est sûr pour la fraîcheur des produits proposés, le second mangeur, lui, se méfie des commerces ambulants à ses yeux plus suspects quant à l'hygiène. Manger hors domicile c'est donc s'en remettre à des personnes étrangères et leur faire confiance, ici l'enseigne permet de rassurer le client, les structures plus « itinérantes » sont semble-t-il moins rassurantes.

Comme nous l'avons déjà souligné, les structures de ce genre de commerces sont tournées vers l'extérieur et offrent au mangeur une certaine visibilité quant à la tenue du lieu. Pourtant, si nous tenons compte de l'exemple qui suit, cette commerçante semble assez effrayée sur le peu d'attention que les clients portent à l'hygiène.

Commerce de pâtes : *Je trouve que les gens, euh... par exemple des fois on a fait le ménage, ça se voit bien qu'on n'est plus en service et les gens nous demandent comme si... bon une carbo et je me dis là s'il ne voit pas, il ne ferait pas attention. Comment dire à ce qui se passe derrière et je ne sais pas comment dire, s'il ne voit même pas que c'est fermé, il ne voit même pas quand c'est sale. Ça me donne le sentiment qu'il y a un manque de vigilance, sur l'hygiène, je ne sais pas. C'est vrai maintenant que je regarde comment bossent à la limite les autres magasins, je ne comprends pas.*

Les commerçants de La Rochelle s'accordent tous à dire dans les entretiens que le manque d'hygiène dans certains commerces de kebab est un tort pour tous les commerces en général. Est-ce à mettre en relation avec certaines émissions télé qui dénoncent les dangers sanitaires des lieux de restauration comme les commerces de kebab ?

Faire confiance suppose donc une connaissance de l'autre :

Commerce Vietnamien : *La personne qui vient acheter c'est qu'elle a confiance, elle voit d'abord ce qui est cuisiné, elle sait qu'on est très à cheval. Quand quelqu'un nous demande, euh, il y a beaucoup à l'heure actuelle d'allergies, très important et à force de connaître mes clients, je sais qu'ils ont des allergies à certains produits, aux crevettes, aux choses comme ça. Ils me disent « j'ai envie de ça » mais je dis ben non, je vous le donne pas, je sais que vous êtes allergiques. Si on met des crevettes dans un plat et que ça se voit pas et ça c'est bien parce que les clients nous le disent, on le retient et c'est encore une forme de confiance. »*

Intéressons-nous à quelques symboliques liées à l'idée du risque sans prendre véritablement de risque sous forme de jeu principalement dans l'offre liquide<sup>214</sup>.

« Etre fun, c'est toucher aux interdits, jouer de la provocation, glorifier l'excès, se lancer des défis tout comme cette population à risque que sont les adolescents. »<sup>215</sup>

---

<sup>214</sup> LE FOURN M., *Op.cit.*

<sup>215</sup> *Ibid.* p220

Le risque est valorisé et devient affirmation de soi, une quête identitaire qui oscille entre les notions de transgression et de régression.

L'alimentation liquide peut donc incarner la prise de risque par la consommation de boissons énergisantes, d'alcool, de produits de régime...et paradoxalement jouer la sécurité avec des produits tels que les soupes, les boissons lactées et les aliments liquides sucrés qui réconfortent. L'innovation joue sur ce double et même paradoxe par le côté provocateur de certains emballages et le côté sécurisant par un usage simplifié sous forme de biberon, de tubes, de tétine et même « une miniaturisation du packaging accentuant la médicalisation »<sup>216</sup> sous forme de dose quotidienne. La liste est longue et les représentations et les pratiques qui y sont associées mériteraient une analyse plus approfondie.

De manière générale, les signifiants de cette consommation liquide peuvent se traduire en termes d'efficacité, voire de modernité, elle renvoie également à l'image de beauté et du corps, à une nostalgie ou/et une sexualité, à la magie car le mangeur incorpore ce qui lui manque ou ce qu'il souhaiterait devenir.

Par son conditionnement en portion individuelle, la bouffe de foire limite le risque de contagion véritable ou symbolique car si partager un plat peut être vecteur de danger, par l'aliment liquide le mangeur choisit les formes de partage, de relations et donc de confiance à l'autre.

De manière plus large nous avançons l'idée que la notion d'insécurité a eu son heure de gloire et qu'elle a encore de beaux jours devant elle car le champ de l'alimentation est souvent considéré comme mineur, il n'en demeure pas moins que celui-ci est un bon révélateur, voire un baromètre (terme à la mode) des problèmes plus graves ou disons plus généraux liés à une société de plus en plus incertaine. Il ne s'agit pas là de lancer un débat politique mais de mettre en avant non pas une vérité mais bien une réalité que chacun vit au quotidien dans les choix qu'il doit effectuer avec les armes dont il dispose : connaissance, moyen...

L'alimentation cristallise aussi les peurs de plus en plus nombreuses, nous pourrions évoquer les formes de relations sociales qui se multiplient et par conséquent augmentent ou diminuent selon la manière dont l'individu se représente les formes de risque, voire de « petits

---

<sup>216</sup> CORBEAU J-P, *Buveurs d'aliments*, *Op. cit.*

risques ». Nous pouvons également par cette notion du risque évoquer ce devoir ou bien ce besoin de contrôle qui nous ramène au rapport au corps que chaque mangeur entretient avec celui-ci.

La prise de risque rejoint aussi le néophile toujours en quête du produit nouveau, unique, fait pour lui.

### 1.1.3. La néophilie.

Si le terme de néophilie<sup>217</sup> se définit par la tendance à l'exploration dûe au besoin de changement, de nouveauté et surtout de variété auquel l'homme est soumis dans son alimentation, s'ajoute également une volonté du mangeur d'être surpris, étonné voire diverti par les formes de gadgétisation, parfois d'infantilisation de notre alimentation sans que cela soit péjoratif. La bouffe de foire se doit alors d'être à l'écoute des envies et/ou des besoins de chacun en diversifiant et parfois en démocratisant certains produits.

Il y a certes une recherche dans le contenu, la quête du nouveau produit liquide, solide ou qui allie les deux par de nouvelles saveurs, par de nouvelles textures mais aussi une recherche du contenant, le packaging et tout ce qui peut attirer le mangeur et induire de nouvelles façons de consommer.

Il s'agit alors pour les concepteurs de faire fonctionner « leur matière grise » ; à la suite de l'enquête, un commerçant met en avant un concept qui paraît à ses yeux novateur : cela « laisse pantois » puisqu'il s'agit de copier un modèle déjà existant, une stratégie marketing en mettant en avant un procédé créateur de nouveauté par la rareté du produit ou de le laisser dans le circuit s'il est porteur de profits.

*Mie Câline: A partir de mi-mars, il lance un nouveau concept la Mie Câline pour faire un sandwich du mois. C'est-à-dire qu'au mois de mars ce sera le complet poulet, si vous voulez, tous les mois on met un pain à l'honneur, ce mois-ci c'est la baguette viennoise, à 85 centimes au lieu de un euro et ils vont faire pareil avec les sandwiches, salades, 3,50 au lieu de 3,90 euro. Ca peut être intéressant sur un produit d'appel ou alors lancer une nouveauté*

---

<sup>217</sup> FISCHLER C., *Op. cit.*



*pendant un mois par exemple. Comme fait Mac Donald's à série limitée et après on les revoit plus, histoire de changer un peu.*

La bouffe de foire est donc un bon creuset pour tester de nombreux produits de variétés et d'origines différentes, elle offre de nombreuses possibilités dans l'aliment lui-même et dans sa consommation. L'absence de normes de cette alimentation sans parler de véritable anomie permet « d'être à la pointe de ce qui se fait », « en prêt à »... on peut mélanger les sauces, manger avec ses doigts, téter un produit, aspirer un dessert comme une gourde de compote, lécher une glace au goût corne de gazelle qui rappelle les délices de cette pâtisserie orientale.

Prenons l'exemple du glacier Ernest à La Rochelle qui chaque année recherche de nouveaux parfums pour satisfaire sa clientèle et démontrer un goût pour la recherche:

*Il y a une clientèle pour les nouveaux parfums, qui est toujours à la découverte de saveurs. Une clientèle particulière qui représente un petit chiffre – mais je pense qu'il faut être à l'écoute parce que d'abord il faut évoluer et chez Ernest quand on ouvre nos portes au 15 mars, tous les ans on nous dit, y a quoi de nouveau cette année ? Et on se verrait mal ouvrir sans apporter de nouveaux parfums. Il y a des tendances, il y a des modes, on est très...très ouvert à tout ça, très à l'écoute. On fait beaucoup de salons.*

*A chaque saison<sup>218</sup>, on créait des nouveaux parfums, on le cherche, on voit ce qui se fait, on est très à l'écoute par rapport à la pâtisserie et au chocolat parce que c'est tout lié. On fait le salon du chocolat et on regarde les tendances. La mode a été aux épices et actuellement la mode est aux fleurs, très fleuri, coquelicot, violette, nous c'est tout ce qu'on fait chez Ernest. Il y en a qui font la lavande, la rose, nous on aime pas donc on fait pas.*

Mais il arrive parfois que le mangeur explorateur ne soit pas au rendez-vous comme avec l'exemple de la glace au fromage avec une compote de framboises et de poivrons et du vinaigre de framboise qui a été « un bide donc on l'a arrêté ».

---

<sup>218</sup> Saison 2009 : corne de gazelle, mojito, crème de lait, ricotta-cheesecake....

## 1.2. Les techniques du corps et le rapport au corps.

### 1.2.1. Légèreté et efficacité sociale.

La femme se doit d'être légère au sens propre comme au sens figuré dans un emploi du temps surchargé qui lui demande alors un calcul pour être efficace. Légère mais avec un emploi du temps lourd, elle rentabilise son temps par la productivité et donc le cumul des tâches privé/ travail. La légèreté passe alors par la façon de se nourrir, par l'aliment lui-même, le corps devient alors le moyen d'être efficace.

Nous avons donc choisi de mettre en avant une population féminine salariée, c'est-à-dire le terrain de Niort qui semble le plus pertinent dans cette logique de rentabilité liée au corps comme « alter ego » permettant une meilleure efficacité en terme de production. En effet, nous avons souligné chez les touristes une consommation plus « relâchée » car sur un temps donné dû au rythme et au plaisir des vacances et chez les étudiants une consommation certes différenciée qui oscille entre souci diététique et valeur nutritive mais cependant mineure en comparaison des contraintes financières.

Exemple de L. : *Ca j'apprécie quand même, le côté tu reviens et tu es encore léger. Parce que moi, je les vois mes collègues, la bonne sieste que tu as envie de te taper, tu as le bon coup de barre du début d'après-midi. Quand tu viens de t'avalier une pizza entière, tu as le bon coup de barre, c'est terrible.*

Manger léger permet donc d'être productif et d'éviter « le coup de barre ». Nous pouvons aussi distinguer une différence selon les saisons, en effet le « mythe » (les idées reçues) de manger plus nourrissant pour affronter l'hiver a toujours cours. Il semble qu'en hiver la tendance s'inverse, pour lutter contre la fatigue les aliments nourrissants, gras peut-être, sont permis.

Entretien L. : *Je mange pas trop lourd pour être pas trop lourde pour travailler après. Il y a des fois, j'ai super faim donc je prends un truc nourrissant, ça dépend. Quand c'est l'été, j'essaie de prendre un truc un peu plus léger, sandwich crudités, un truc qui te nourris mais tu vois, c'est sain. Sinon, il y a des fois, j'ai besoin de fromage, l'hiver, j'aime bien les paninis fromage au reblochon machin. (Rire).*

Prenons l'exemple de V. : *Je consomme léger de préférence pour surveiller ma ligne et je consomme des aliments nourrissants l'hiver pour lutter contre la fatigue et affronter l'après-midi.*

Ch. : *Je choisis souvent un aliment léger pour stabiliser ma ligne et pour ne pas se sentir poussif.*

Au travers des deux exemples ci-dessus, nous voilà déjà, de fait, basculés dans la légèreté-surveillance et la maîtrise de soi car manger léger est aussi « surveiller », « stabiliser » sa ligne.

Intéressons-nous à cet autre exemple, où le choix de la frugalité est voulu mettant en avant un certain bien-être à ne pas trop manger, il faut cependant considérer les horaires de cette enquêtée 7h30-18h qui mettent quelque peu en doute la sensation de bien-être de cette longue journée sans avoir le petit creux de l'après-midi.

Entretien C. : *Si je fais le choix de ne manger qu'une pomme et un yaourt, c'est aussi pour me sentir bien l'après-midi.*

Si les femmes rencontrées semblent raisonner plus en terme de quantité, disons de restriction dans leur consommation, notons toutefois que les hommes semblent calculer plus en terme d'équilibre et d'aliments nourrissants.

Ar. : *Je prends une entrée pour avoir des légumes, des crudités en général. Un plat de résistance, je privilégie protéiné donc steak haché cuit sur la plaque chauffante, sans matière grasse, c'est bien, puis avec des féculents. Puis après un dessert, là, je me fais plaisir, du gâteau quand il y en a si vraiment il n'y a rien, un yaourt ou un fruit.*

Pour les femmes interrogées, la légèreté se signale aussi dans l'aliment lui-même par le côté fraîcheur du produit, le liquide associant ici une certaine nouveauté ou bien par les textures comme le croquant que nous avons déjà souligné.

L. : *J'aime bien tester, quand c'est un peu varié. Je n'aime pas manger tous les jours la même chose. Si je devais manger autre chose, ce serait plus rouleau de printemps, machins que kebab maintenant, ça ne me fait plus envie alors qu'avant j'adorais ça.*

A. : *J'apprécie beaucoup les smoothies préparés au restaurant d'entreprise : on peut mêler les fruits et les légumes (carotte, orange, fraise par exemple). C'est une autre façon d'en consommer, ça change et les goûts sont parfois surprenants.*

N. : *Si je reste au bureau, je mange quelques légumes à grignoter (carottes, radis, tomates) avec un fruit ou une compote. J'achète des petits pains au noix, raisins ou muesli, parfois des viennoiseries mais c'est plutôt rare. J'aime bien aussi faire un tour ou mes courses puis je remonte au bureau pour grignoter mes légumes.*

Lors de l'enquête nous avons rencontré une personne qui consomme pour le petit-déjeuner et le déjeuner une alimentation sous forme de sachet en poudre, un produit « de régime » qu'elle ne qualifie pas sous cette appellation. Pour cette interrogée le produit liquide sucré ou salé possède la même valeur et la même signification en terme d'efficacité et d'énergie que procurerait un véritable repas, l'idée de surveiller son poids semble complètement occultée.

I. : *(Cet aliment se présente en boîte, sous forme de poudre. Plus on met d'eau, plus c'est liquide. Pour les entremets, il est possible de le consommer soit liquide (pas plus de 50 degrés pour ne pas détruire les fragiles nutriments qui rentrent dans la composition) ou froid. Ou bien, on met moins d'eau, on le met au réfrigérateur et on le consomme sous forme de crème. Idem pour les goûts salés (exemple le mouliné de légumes). Si on met beaucoup d'eau, cela devient un potage. Si on en met moins, cela fait une purée). Mes collègues me chambrent avec mon tonic mais je m'en fous car je constate les têtes de déterrées qu'elles ont alors que moi, j'ai la patate du matin au soir, quand bien même il m'arrive de ne dormir que quatre heures parce que je traîne à tchater sur MSN... Et puis je me déconnecte du boulot pendant ce temps de pause que je m'accorde. On me demande si je ne me lasse pas de cette alimentation et je leur réponds que non quand bien même que cela fait quatre ans que je consomme. Il y a une multitude de parfums, donc pas de problème en ce qui me concerne.*

Il est admis que le mangeur est responsable de ses choix en terme d'alimentation, par conséquent il l'est aussi de son corps, manger apparaît alors comme un acte de volonté, de maîtrise de ses ingestions mais aussi de sa silhouette qui se doit d'être longiligne, prouvant alors que l'individu a le contrôle de lui-même. Le mangeur oscille alors bien souvent entre des comportements réflexifs et pulsionnels, il régule son alimentation par la consommation de salades, de sandwichs fraîcheurs et de sushis par exemple. Et dans un même temps, comme

l'enquête nous l'a montré, le mangeur consomme des produits sucrés tout au long de la journée sur le lieu de travail avec par exemple le matin la brioche ou la galette des rois mais aussi consommés de manière plus solitaire comme les friandises.

L'exemple suivant illustre bien notre propos, à savoir le dilemme auquel est confronté le mangeur dans ses choix alimentaires, dans le rapport à son corps véhiculé par tous les supports sur l'image du corps parfait car il s'agit là d'une véritable opposition qui sous-tend chaque décision entre le plaisir spontané, le « lâcher prise » et l'emprise des normes où le corps idéal symbolise le moyen, l'instrument mais aussi le faire-valoir dans une société du paraître et de la transparence.

*A. : Cela m'arrive de manger léger parce que je souhaiterais finir enfin de perdre les kilos accumulés pendant ma dernière grossesse. On peut considérer cela comme un sursaut de volonté de mincir, vite noyé sous ma gourmandise. Je crois que je préfère avoir quelques kilos en trop et profiter de la bonne chère plutôt que d'être mince en me privant des aliments que j'aime.*

Cette personne interrogée n'hésite pas à dire que même si elle aimerait effectivement perdre du poids, *par goût, je préfère les aliments nourrissants, plutôt salé, les féculents surtout : pain, riz, pomme de terre, pâtes, céréales, le fromage et les sauces.* En fin d'entretien en guise de conclusion, elle ajoute, *je précise que manger est pour moi un plaisir et que mes choix en matière de nourriture sont principalement dictés par mes goûts.*

Il y a une forte préoccupation de l'image de soi et de l'image que l'on donne à voir. L'abondance de nourriture n'étant plus problématique, le mangeur se crée des contraintes voire des interdits, engendrés en grande partie par la pression des médias, des discours médicaux et du pouvoir de l'industrie agroalimentaire. Manger fait donc appel à la responsabilité de chacun, à une décision individuelle prise sous la pression sociale.

### 1.2.2. Outil de contrôle.

Contrôler son corps passe parfois comme dans cet exemple par la privation complète de nourriture et l'abstraction même de ses sensations comme la faim. Il s'agit alors de ne plus sentir son corps, de l'oublier et faire en sorte que celui-ci s'accoutume à ce genre de pratique.

An. : *(Euh, ça m'arrive régulièrement de ne pas déjeuner. J'oublie parfois quand je suis trop stressée ou occupée. J'oublie sincèrement de manger parce que je pense au besoin de toute ma famille et franchement, il m'arrive d'oublier de manger quand je suis seule. Je préfère être sûre d'avoir acheté le jean qu'il faut pour ma fille ou faire deux, trois courses pour la maison.) Ce n'est pas du tout une bonne habitude mais mon corps s'y est fait. C'est un vrai problème de société. Je veux être une bonne professionnelle, une bonne épouse, une bonne mère, wonderwoman quoi ! Sauf qu'elle n'existe pas, alors je m'oublie parfois mais je ne le sens pas, je me rattrape le soir !*

L'idée est alors de façonner et de transformer son corps dans une logique de maîtrise totale.

« Une métonymie enveloppant les théories de Luc Boltanski et celles de David Le Breton permet alors d'envisager un nouveau rapport au corps dans lequel un acteur (et plus souvent une actrice) observe, contrôle, réfléchit son corps véritable *alter ego* « obligé » de séduire, marqueur privilégié de la réussite sociale, fût-elle éphémère... Le paradigme réflexif proposé par Luc Boltanski ne s'oppose plus à celui d'une représentation instrumentale du corps, mais permet, au contraire de construire celle-ci. »<sup>219</sup>

L'idée de construction d'un corps peut aussi être envisagée en terme de distinction sociale mais aussi comme valeur morale et bien entendu comme signe d'une éternelle jeunesse.

« Ajoutons, concernant notre société pour ces dernières décennies, l'émergence du « jeunisme », d'une fascination pour un corps adolescent qui s'inscrit comme refusant une contrainte institutionnelle, une vie routinière. Bref, une fascination pour un corps en « devenir » sous tendue par une représentation opposant (trop facilement) la gracilité de l'adolescente à l'embonpoint d'un corps vieillissant... »<sup>220</sup>.

---

<sup>219</sup> CORBEAU J-P, Article *casser la croûte !... Pour une « incorporation » jubilatoire.*

<sup>220</sup> *Ibid.*

La fascination d'un corps en « devenir » relèverait encore de l'idée du corps en construction.

Revenons sur les produits Kriss-Laure que consomme une enquêtée, il apparaît après renseignements que cette alimentation diététique permet un contrôle du poids régulier et contient tous les apports nécessaires à une activité physique. Prenons l'exemple de Kriss-Laure tonic relevé dans les entretiens qui est un produit destiné avant tout aux sportifs et à l'effort physique mais aussi aux personnes actives et à l'effort au quotidien. Que ce soit sous forme d'en-cas hypocalorique ou encore de boissons hyperglucidiques, l'enquêtée régule son alimentation par la prise de ces produits en mettant en avant les effets énergisants tout en laissant de côté les effets amincissants alors que pourtant le slogan des produits Kriss-Laure est : « l'ami de votre silhouette ».

*Je pense que dans notre société de consommation, nous mangeons trop vite des aliments trop riches avec peu de diversité. On ne prend pas le temps de manger, on consomme des plats cuisinés, des amuse-bouche, on grignote des sucreries en dehors des repas. Résultat, on est fatigué, on baille après les repas, la digestion est difficile et on accumule des désagréments (troubles digestifs, essoufflement, ballonnements, sommeil agité). Ca c'était moi avant de commencer cette alimentation. J'ai la méga patate depuis que je consomme Kriss-Laure et, lors des soirées, c'est moi qui couche tout le monde !!!*

Nous ne sommes pas habilités à émettre un quelconque avis mais juste ici pour porter un regard. Le côté santé voire médical est mis en avant par cette interrogée, lui permettant de manière directe d'avoir des effets positifs sur sa silhouette, notons que l'extrait suivant de cet entretien résonne à lui seul comme un slogan.

*I.: Kriss-Laure est un aliment complet en aucun cas un substitut de repas, ni même un produit de régime. Du fait qu'il aide à rééquilibrer l'organisme, la silhouette s'affine.*

De manière générale, la bouffe de foire est apparue comme moyen pour répondre à un mode de vie urbain lié à différents facteurs que nous avons déjà évoqués dans une période où le regard porté sur l'alimentation et sur l'image du corps se modifie. L'ère de la lipophobie fait son apparition et, de fait, le « gros » est alors stigmatisé<sup>221</sup>. « Le changement d'un idéal

---

<sup>221</sup> Nous n'évoquerons pas les problèmes liés à la boulimie et l'anorexie.

corporel est à mettre en corrélation avec les mutations des pratiques alimentaires, l'émergence d'une orthorexie ascétique, de grignotages light et de méfiance vis-à-vis des lipides d'origine animal.»<sup>222</sup>

La bouffe de foire doit donc se caler sur cette tendance de la minceur et développe, nous le verrons, différentes réponses par la nouveauté voire le renouveau de certains produits.

Intéressons-nous aux avis de l'offre concernant le rapport dans la consommation de la bouffe de foire et la surveillance de soi chez les salariés.

Entretien boulangerie : *Je vends beaucoup les quiches parce que c'est plus petit donc les femmes se tournent vers ça. Après en chose comme ça oui, parce que c'est le petit truc. Celles qui veulent faire attention puis qui veulent manger une petite chose, elles prennent une quiche. Ça ne fait pas un repas conséquent mais bon, il en faut. Il y en a qui prendront pas plus gros.*

Si de manière générale, les femmes optent pour un met salé de petite dimension, elles prennent également un petit dessert, une tartelette aux fruits ou parfois en formule une compote ou un yaourt évitant les gâteaux à la crème.

*Les femmes prennent des desserts, oh oui (rire) heureusement ! Quand il y a la saison des fruits frais oui. Je reconnais que quand on arrive à la saison des abricots, les prunes, les brunions, ça par contre, c'est vrai que ça plaît ! Les gens aiment beaucoup ça. Là par contre, l'été, on vend bien ça le midi, avec un sandwich, une salade, ce qui leur fait le plat je dirai. Les tartes, oui parce qu'il n'y a pas de crème, il y a des fruits et un peu de pâte à tarte, oui effectivement.*

Entretien Mie C. : *Je dirai que les jeunes sont basés sur le cookies, tout ça. La catégorie de salariés, c'est plus pâtisseries. Les femmes vont être plus tout ce qui est compote, desserts lactés, des choses comme ça et tartelettes encore mais pas de gâteaux à la crème, ce genre de choses.*

---

<sup>222</sup> CORBEAU J-P, Article *casser la croûte !... Pour une « incorporation » jubilatoire*, Op. cit.



Entretien brasserie: *Les femmes se tournent un peu plus vers la minceur donc en général, elles font attention à ce qu'elles mangent. Plus de salades pour les femmes, très peu d'alcool aussi. En hiver, elles prennent principalement le plat, voire les croques. Les hommes ne prennent jamais de croques, c'est marrant ça, c'est vrai, c'est très rare ! Croque madame souvent, des fois avec un petit œuf dessus. Il y a une volonté de se faire plaisir quand elles viennent là, elles prennent un petit dessert.*

Si la saison hivernale autorise à manger des produits chauds et surtout plus gras comme dans certains exemples une tartine ou un panini à base de fromage type reblochon, le printemps sonne le glas de ces pratiques. En effet les médias, les journaux et autres mentors nous rappellent à l'ordre avec le « syndrome du maillot de bain »<sup>223</sup> qui fait son apparition comme chaque année et nous tyrannise.

Entretien boulangerie : *Oh, elles ne sont pas toutes avec l'idée du régime en tête quand même heureusement, pas tout le temps. Mais il va y avoir une saison où elles vont toutes avoir ça en tête parce qu'il va y avoir que cela sur les magazines. Ah là, on va en entendre parler pendant deux ou trois mois après ça passe (rire). Ah ça, les journaux vont commencer à parler que de ça, alors là... Oh non, il me faut quelque chose de léger, là on va y avoir droit, au printemps, c'est bon. (Rire).*

Les hommes privilégient la quantité comme dans cet exemple où le « boogie » qui est un mini sandwich fait parfois office de dessert lorsqu'il est choisi en formule tandis que la femme se contente de deux « boogies » différents à la place d'un sandwich de taille normale, elle privilégie alors la variété et consomme des petites quantités.

Entretien Mie Câline : *Il y a une catégorie d'hommes qui veulent vraiment manger et à la place du dessert dans nos formules, on a une variété de petits sandwiches, les boogies. Et nous on propose s'il y en a qui préfère manger plus salé que sucré. A la place du dessert, ils prennent le petit sandwich ou alors au dessert, c'est moins consistant, ils ont peur de ne pas en avoir assez, ils prennent un petit sandwich à la place. Il y a jambon emmental, il y a poulet... mais par contre ces petits sandwiches là, on les vend beaucoup à une clientèle féminine mais en individuel pas en formule, qui vont prendre juste un petit sandwich ou alors*

---

<sup>223</sup> PYNSON Pascale, « Le syndrome du maillot de bain », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, dirigé par Fabrice Piault, Autrement, numéro 108, septembre 1989, p. 141.

*deux. Il y a beaucoup de femmes qui le prennent au lieu d'acheter un grand jambon beurre ou un complet, elles prennent les petits boogies ou deux différents, un poulet avec un fromage, beaucoup de femmes. De toute façon, c'était dans ce but là.*

Nous pourrions à ce stade de l'analyse rapprocher ces consommations des trois typologies proposés par Raymond Ledrut et développées ensuite par Jean-Pierre Corbeau qui y a ajouté une catégorie supplémentaire, celle des *gastrolastress* devenue complémentaire aux autres constructions d'ethos. Si « dans les années 2000, nous sommes tous des *gastrolastress* qui nous situons de façon préférentielle, dans l'un des trois modèles... ».<sup>224</sup> Le profil du *gastrolastress* se retrouve chez les salariés interrogés, nous pourrions cependant y apporter une nuance : les femmes se situeraient davantage dans le type d'ethos « du nourrissant léger », à l'inverse, les hommes s'orienteraient alors vers « le nourrissant consistant ». Notons toutefois qu'il existe comme le souligne le gérant de la Mie Câline deux catégories d'hommes. En effet, depuis ces dernières décennies, un phénomène observable dans la consommation alimentaire de certains hommes s'accroît, ils font de plus en plus attention à leur alimentation.

Entretien boulangerie : *Les hommes, ils vont prendre un truc plus complet, un sandwich et un dessert ou un sandwich, une quiche et un dessert. De façon à ce que ça fasse un repas plus complet.*

Entretien Mie C. : *Il y a deux catégories, ceux qui font attention, et nous on le voit le midi, il y a ceux qui sont dans les salades et ceux qui vont prendre deux ou trois sandwiches, il y a deux catégories. Ce que je constate de plus en plus, c'est contrairement à ce qu'on pense, il y a de plus en plus d'hommes qui prennent des salades. On a une forte clientèle homme au niveau des salades et de plus en plus.*

Les hommes sont de plus en plus soumis aux mêmes impératifs d'idéal corporel avec cette idée de minceur, devenue elle-même un critère de beauté et de séduction.

---

<sup>224</sup> CORBEAU J-P, *Penser l'alimentation*, Op. cit., p. 122.

### 1.2.3. Objet esthétique.

Comme le souligne Annie Hubert, le corps semble avoir toujours été soumis à de fortes contraintes et particulièrement le corps féminin qui après s'être libéré de « contraintes mécaniques » s'est laissé enfermer par « d'autres contraintes plus insidieuses telles qu'affective, esthétique, voire morale. »<sup>225</sup> L'auteur parle alors de « fausse libération ».

D'un point de vue historique, si la religion par ses interdictions et ses prescriptions perd de son influence, la science de la nutrition s'impose et s'oriente vers la médicalisation de notre alimentation et les contraintes diététiques. Elle agit alors en terme de devoir d'être en bonne santé et se transforme en ordre moral. Du même coup, la représentation du corps féminin se transforme, le corps valorisé est mince, jeune et performant. De nouvelles normes de beauté s'imposent à travers une multitude d'images prenant pour modèle ce qui relève de l'imaginaire et du virtuel.

« Pour nos sociétés, la beauté, particulièrement s'agissant de la femme, est une vertu cardinale, elle impose des critères de séduction souvent liés à un moment de l'ambiance sociale. Elle se referme tyranniquement sur elle selon une définition restrictive. Un proverbe arabe formule, en toute innocence, une tendance de fond qui vaut également pour la construction sociale du féminin et du masculin dans nos sociétés : « La beauté de l'homme est dans son intelligence ; l'intelligence de la femme est dans sa beauté » (Chebel, 1995, 110). La femme est corps, et vaut ce que vaut son corps dans le commerce de la séduction, là où l'homme vaut par sa seule qualité d'homme quel que soit son âge (Le Breton, 1990). Les critères de beauté sont certes changeants selon les époques (Vigarello, 1995) ou les cultures, mais ils subordonnent la femme au regard de l'homme. La beauté est surtout le fait de la vue. »<sup>226</sup>

La beauté est certes une construction sociale mais il est important de souligner que si les concepts de beauté reposent sur la santé et le mythe de l'éternelle jeunesse, les hommes sont, semble-t-il, de plus en plus soumis au même regard que les femmes. Le corps féminin autant

---

<sup>225</sup> HUBERT Annie, « Introduction » in *Corps de femme sous influence, questionner les normes*, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 7.

<sup>226</sup> LE BRETON, *Op. cit.*, p. 68-69.

que masculin se situe donc sans cesse dans cette recherche d'un idéal certes impossible mais surtout faussé par des images elles-mêmes retouchées.

Pour conclure sur l'esthétique du corps, revenons au terme d'objet que Gilles Boëtsch développe : « Ces prescriptions de santé et d'embellissement du corps ne sont plus dans le simple registre de l'esthétisme pour l'édification du « paraître », mais constituent un ensemble de prescriptions pour atteindre la sacralité et la canonisation ; c'est-à-dire passer du fait d'avoir (un corps) à celui d'être (un corps). »<sup>227</sup>

L'objet esthétique peut être interprété au sens propre, c-a-d, celui de l'objet qui doit être vu par les autres et beau à regarder. Prenons l'exemple de la bouteille<sup>228</sup> qui a subi depuis quelques années des transformations qui vont dans le sens de ce rapport au corps. Elle peut faire l'objet d'un relooking par des grands stylistes, être un objet d'art, l'objet en lui-même fait alors partie intégrante du style du mangeur et des images que celui-ci veut donner à voir. Le produit devient affirmation de soi, une identité individuelle porteuse de collectif.

« L'analyse de l'imaginaire véhiculé par le packaging révèle cette prévalence à la relation avec l'autre et fait émerger les caractères métaphoriques et métonymiques du plaisir (vitalité, jouissance, jeunesse, sexualité...), dans sa relation à la pratique de l'alimentation liquide. »<sup>229</sup>

Le design de l'objet sous toutes ses formes, de la couleur, de la forme a son importance, il véhicule par son apparence des signifiants que le mangeur affiche comme faisant corps avec l'objet.

---

<sup>227</sup> BOETSCH Gilles, « Les femmes ne vieillissent jamais », in *Corps de femme sous influence, questionner les normes*, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 73.

<sup>228</sup> LE FOURN Marie, exemple de la canette subit le sort du régime, de petite et courte, elle devient fine et longue.

<sup>229</sup> LE FOURN Marie, *Op. cit.*

## 2. La réactivité des professionnels

Dans cette dernière sous-partie, il s'agit de regrouper quelques idées, de donner quelques pistes sur cette forme d'alimentation qui se caractérise dans la consommation mais aussi dans l'aliment.

### 2.1. Les manières de non-table ou plutôt de bouche.

« Ce que l'on nomme « manières de table » sont les pratiques et les règles qui régissent le repas – ou le moment de l'ingestion des aliments, de manière plus large -, c'est-à-dire les manières de manger, la structure du repas, les objets de la table et leurs dispositions, etc., c'est-à-dire « l'ensemble de rites qui entourent l'acte alimentaire au sens strict ». (Poulain, 1997, p.93).

Si la bouffe de foire n'implique pas de manières de table au sens propre, nous pouvons cependant affirmer que les mangeurs développent des manières de « presque table » voire des manières de bouche. Ils inventent de nouveaux codes basés sur la symbolique de la table en les adaptant à ces pratiques alimentaires nomades ou disons urbaines. Si la bouffe de foire implique un contact direct avec l'aliment, nous pouvons cependant avancer l'idée que le mangeur remet au goût du jour les codes de distanciation par l'usage d'accessoires pour consommer un sandwich ou bien une glace ou bien de manière plus « terre à terre » pour des raisons pratiques lorsqu'il effectue ses déplacements. D'ailleurs « Les innovations relatives à la convenance et à la praticité ont des applications très diverses qui représentent en général les avantages de caractère matériel ou de « praticité » et qui sont représentées comme étant en accord avec les nouveaux styles de vie propres à l'habitat urbain et à la pluriactivité et/ou manque de temps, autant pour des personnes responsables de l'alimentation familiale qui, en plus, travaillent hors du foyer, que pour toutes ces personnes qui vivent seules. »<sup>230</sup>

Le mangeur invente des micro-rituels du repas que l'on peut qualifier parfois uniquement de prises alimentaires, voire de grignotage (sans une quelconque connotation) différents par

---

<sup>230</sup> CONTRERAS Jesus, « Quelle place pour le plaisir dans l'innovation alimentaire ? », in *Nourrir de plaisir*, *Op. cit.*, p.103.

l'heure et le nombre qui s'expliquent en partie par « le triangle du manger » et par le sens que le mangeur accorde à un moment donné selon une situation particulière à son alimentation.

L'absence de règles ne débouche pas forcément sur une anarchie alimentaire, le mangeur crée, recrée avec ce qu'il connaît par l'usage de codes, de valeurs correspondant à des pratiques certes différentes dans la façon de consommer comme pour le refus de certains de la position statique à table et l'envie de mouvement.

### 2.1.1. Le packaging.

Prenons l'exemple des commerces de pâtes à emporter, aliment de base par excellence. La recette de leur succès provient tout d'abord du côté ludique de la préparation, c'est-à-dire, la possibilité de choisir la forme, la couleur des pâtes, la sauce et la variété de fromage. Le mangeur compose alors son plat et se substitue, pour ainsi dire, au cuisinier. Leur second attrait n'est autre que leur « packaging ». En effet, les aliments sont servis dans des boîtes en carton façon chinoise que l'on croirait tout droit sorties d'un film américain!!!

*De toute façon, même nous, sans parler des touristes, la boîte joue beaucoup enfin l'emballage. On vendrait la même chose dans des barquettes de frites, ce serait pas pareil. La boîte est un élément important et le fait d'avoir à choisir, que ce soit nouveau, c'est sûr il y a un amusement. Nous à la fois, on est blasé, mais on voit qu'il y a des gens... au début c'était rigolo de voir la tête des gens ! C'est un élément important parce que ça compense le fait que c'est un aliment familier. Le fait que l'emballage soit nouveau puis le fait qu'il ne soit pas habitué à manger des pâtes dans la rue, ça rend les pâtes amusantes !*

L'emballage sous toutes ses formes donne au produit sa signification et la valeur que le mangeur lui attribue. L'exemple de la boîte en carton colorée accompagnée d'une fourchette donne une autre dimension à « la pâte » qui est plutôt un endo-aliment (en rapport avec l'endo-cuisine) et dépasse le cadre de la sphère privée pour devenir un aliment qui se consomme à l'extérieur. Certes le carton a ici toute son importance mais il ne peut à lui seul expliquer le succès de cette offre, l'innovation du produit tient peut-être au fait du côté « fun » de manger des pâtes à l'extérieur dans l'espace publique en déambulant.

Nous pourrions évoquer aussi la fameuse « Box » de Mac Donald's et Quick destinée aux enfants par le côté ludique au sens propre, c'est-à-dire le jouet qu'il contient. A quand la même version pour adultes ?

### 2.1.2. Les accessoires.

Prenons l'exemple du glacier Ernest à La Rochelle : *Le petit pot est en pleine évolution, ce qui nous, nous est pas désagréable. Le petit pot c'est le confort pour les enfants, le petit pot, c'est (silence) le gourmet qui veut manger la glace pour la glace et chez Ernest, elle est bonne et il ne veut pas mélanger le gâteau ni de truc avec. Le petit pot, c'est le régime, on se culpabilise un peu moins (rire). Voilà ce n'est pas une question de tarif puisque chez nous, le petit pot est au même prix que le cornet.*

Cet exemple illustre bien à lui tout seul les différentes problématiques amenées par cet accessoire, ici il y a certes le côté fonctionnel mais aussi pour le puriste le goût pour le goût avec en toile de fond, la surveillance de soi, le plaisir avec un peu moins de culpabilité, une façon de faire attention parce que l'on ne mange pas le cornet. Le petit pot n'est pas nouveau mais il correspond aujourd'hui pour certains à une façon de penser sa consommation. Si cette alimentation est exempte des manières de table et légitime le fait de manger sans fourchette, objet pourtant culturel par excellence, nous assistons cependant à l'apparition de pratiques nouvelles dans la manière de consommer la « bouffe de foire ». En effet, certains sandwichs chauds sont munis d'une petite fourchette en plastique plantée dans les frites arrosées de sauce blanche, de la même façon que certains cornets de glace sont agrémentés d'une cuillère.

Prenons l'exemple du glacier Ernest : *Vous avez le client et surtout les couples qui vont prendre 3 boules, trois parfums différents avec 2 cuillères sur le même cornet, ou alors chacun son cornet avec des parfums différents et systématiquement ils se font goûter les glaces, y'a plein de choses comme ça.*

L'accessoire entraîne alors de nouvelles façons de consommer, des micro-rituels comme dans cet exemple où la cuillère peut symboliser et valoriser le partage car il est certes plus difficile de proposer sa glace lorsqu'on l'a léché et cela nous renvoie à l'idée de risque mais surtout de confiance.

L'emballage et les accessoires ont un prix de revient cependant assez coûteux comme le souligne le propriétaire du commerce vietnamien lorsqu'il vend de la soupe.

Si certains commerçants comme dans l'exemple ci-dessous refusent volontairement d'introduire des couverts pour consommer les sardines, huîtres et gambas, certains mangeurs n'hésitent cependant pas à amener leurs propres couverts.

Les huîtres La Rochelle : *Chez nous, il n'y a pas de fourchette ici, y'en aura pas, y'en aura pas parce qu'il y en a jamais eu et on voudrait garder cet esprit là. Les gens, ils mangent avec les doigts, ça fait partie du truc, on leur donne des essuies-mains ou des rince doigts, ça fait partie du truc. D'ailleurs, les habitués, ils viennent avec leur fourchette (rire), ici, on voit de tout. Il y en a qui viennent avec leur verre à pied, on voit de tout.*

La notion de régression en ce qui concerne ce type d'alimentation et les manières de table est peut-être donc à réinterroger même si nous sommes encore loin du modèle classique quant à la symbolique de la table.

### 2.1.3. Les menus et les formules.

Au fil de ce travail, nous avons souligné la place qu'occupent les menus et les formules à travers la restauration commerciale mais aussi collective. Avec la baisse du pouvoir d'achat, l'heure est aux économies principalement dans la restauration commerciale et dans les brasseries où le plat ou l'offre du jour est choisi pour son rapport qualité-prix. Dans les boulangeries, l'achat du sandwich simple est préféré à la formule toujours dans un souci d'économie. Si comme dans l'exemple de la boulangerie La Mie Câline chaque formule est adaptée et pensée pour une catégorie de population, actuellement, excepté de manière occasionnelle, la formule de base va être privilégiée.

Depuis quelques temps, une tendance se profile, celle de l'achat différencié pour l'alimentation solide mais aussi liquide. En effet, par des stratégies les mangeurs calculent le prix de revient c'est à dire qu'ils vont privilégier les lieux les moins chers et donc multiplier les achats d'enseignes différentes ou encore ramener des produits du domicile comme souvent par exemple une bouteille d'eau minérale, un thermos de café ou bien encore du thé.



## 2.2. Les « nouvelles » tendances.

### 2.2.1. Lorsque le sushi se démocratise.

« Les sushis à emporter constituent une des versions chics, chères, adultes et féminines d'un fast-food « hors-cadre » destiné à sustenter le (la) travailleur (se) pressé (e) ou soucieux (se) de sa ligne. »<sup>231</sup> Cette nourriture peu commune et très tendance à base de poisson cru, base moins habituelle que le pain renforce l'idée de surveillance de soi. A l'inverse de mets comme la quiche par exemple qui serait alors la version plus populaire et moins chère. Certes le sushi se démocratise mais il reste encore réservé à une catégorie de population aisée. Le kebab quant à lui se situe dans la version courante et bon marché du nourrissant.

### 2.2.2. Les « fraîcheurs ».

De nombreux sandwiches appelés « fraîcheurs » se déclinent sous des formes variées dès que quelques brins de salade, quelques tomates sont intégrés à leur préparation. S'ils sont une réponse et surtout une alternative aux sandwiches plus classiques tels que le jambon beurre ou bien encore le saucisson cornichons, ils répondent également à une demande de la part des mangeurs qui essaient d'équilibrer leur repas pris souvent sur le pouce. A l'intérieur de cette offre « fraîcheur », on peut également se restaurer « avec des salades composées qui envahissent l'offre de ce type de restauration. Autrement dit une tendance végétarienne est perceptible dans le même temps qu'une réaction « anti-lipidique » se précise... »<sup>232</sup>

Si comme nous l'avons déjà souligné les salades sont privilégiées par certains mangeurs dans la restauration collective, dans la restauration commerciale leur coût élevé limite leur consommation dans une certaine catégorie de population qui préférera se sustenter avec un aliment plus nourrissant. On retrouve dans certains commerces le principe du « one to one » où chacun compose soi-même son sandwich et décide alors de l'orientation qu'il veut donner à son produit ou bien encore choisit les ingrédients pour composer son assiette de crudités.

---

<sup>231</sup> OSSIPOW Laurence, « Le fast-food : vers un nouvel art de vivre ? », p. 75, in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne, pp. 75-87.

<sup>232</sup> CORBEAU J-P, *Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : De la convivialité à la commensalité ?*, Op. cit.

### 2.2.3. Les soupes.

Si certains liquides consommés à l'extérieur ont un passé relativement récent et créés de toutes pièces par l'industrie agroalimentaire, la soupe au contraire a une histoire et change de statut selon les époques, de populaire, elle « redore son blason » et devient actuellement un signe de distinction non sans un petit coup de pouce de cette dite industrie.

Dans notre enquête, les commerçants s'accordent à dire qu'il y a une vraie demande, prenons l'exemple du commerce vietnamien :

*Ce matin, tout le monde en voulait, j'ai senti le coup venir, vu le temps qui faisait. J'ai fait une plus grosse quantité, tout est parti. De 4,50 à 7 euros. A sept euros, une fois qu'on a mangé tout ça, on n'a plus faim.*

Interrogation par rapport au prix, à savoir élevé ?

Entretien vietnamien : *Vu le temps que l'on passe dessus, non. C'est assez compliqué. Il y a des légumes, de la viande, des raviolis frais au crabe, les champignons noirs, la coriandre, l'assaisonnement, tout. Et les barquettes, c'est ce qui coûte cher l'emballage. Tout est fourni, la cuillère.*

Le commerçant pèse la soupe qui comprend la garniture + le bouillon équivalent à 700 grammes, c'est donc un plat complet.

Il existe aussi dans les commerces de pâtes à emporter des soupes chaudes servies en automne et en hiver, des recettes dites artisanales à partir de 2,50 euros et des soupes froides l'été avec le gaspacho par exemple.

#### 2.2.4. Manger « bio ».

En France le fast-food<sup>233</sup> « bio » semble s’implanter de manière très lente et se concentrer principalement dans la capitale avec des enseignes comme Cojean, Exki ou encore Bert’s où le prix moyen d’un ticket est de 12 euros environ. Si le nombre de repas pris à l’extérieur est en constante augmentation et que parallèlement les mangeurs ont pleinement conscience des enjeux de leur alimentation mettant en avant un souci d’équilibre et un côté sain, le fast-food bio tarde à se diffuser et à prendre de l’ampleur comme les autres commerces type fast-food.

De manière paradoxale, ce sont les chefs étoilés comme Paul Bocuse et Marc Veyrat qui s’essayaient avec succès au fast-food bio, voire haut de gamme. D’emblée le bio rapide est étiqueté cher, chic et « bobo », il n’en demeure pas moins qu’il ouvre d’autres portes sur le marché de l’alimentation rapide, pouvant être une alternative et une réponse au besoin et à l’attente des mangeurs.

---

<sup>233</sup> Terme générique utilisé ici pour qualifier les commerces relatifs à la bouffe de foire.

## CONCLUSION

Nous avons tenté à travers trois populations différentes de mettre en lumière les raisons et les motivations de consommer la bouffe de foire en essayant d'y montrer la signification pour chaque mangeur selon la situation et l'aliment consommé. Même si au terme de notre analyse, nous avançons l'idée que si le mangeur est « pluriel », à plusieurs facettes, il n'en reste pas moins un même individu car chaque mangeur est tour à tour étudiant, salarié et touriste.

Nous avons rencontré différentes situations de consommation en essayant de démontrer le processus de décision alimentaire opéré par le mangeur qui agit selon des stratégies personnelles déterminées par le temps, les moyens financiers et matériels mais aussi par la façon dont il se représente son corps et qui oriente alors sa consommation vers une dichotomie léger/nourrissant.

Les stratégies affectives élaborées principalement par les salariés expliquent quant à elles la place des sociabilités que le mangeur accorde dans l'instant ou à retardement, dans le temps, dans le choix du produit et plus largement à l'acte alimentaire.

Le mangeur par différents « jeux » organise sa façon de consommer, de penser et d'agir en lien aussi et surtout avec ses envies du moment. La bouffe de foire caractérise un mode de vie urbain, individualiste et anonyme mais par la naissance de micro-rituels ou de rituels, les mangeurs s'approprient l'espace par des formes de partage ou de non-partage et dans cet espace de protection on choisit sa relation à l'autre. Relation qui peut être signe de commensalité et déboucher sur une convivialité mais aussi « jeux » de regards. Tout est porteur de signes, d'interaction par le corps et ses manifestations. L'échange peut être virtuel au sein d'un espace public mais aussi collectif, d'un temps qui se transforme en plusieurs temporalités, d'un mangeur qui peut se définir « pluriel » ou à « n dimensions » c'est selon. Tout apparaît alors possible et en même temps mouvant et indéfinissable.

La bouffe de foire est représentée par une grande diversité alimentaire, s’y côtoient la malbouffe ainsi qu’une offre artisanale mais aussi industrielle, exotique comme traditionnelle autant que le haut de gamme symbolisé par l’apparition récente de fast-foods tenus par des chefs étoilés.

Si certains produits se diffusent au plus grand nombre comme l’exemple de la « démocratisation » des sushis, s’ajoute néanmoins une offre réservée à une clientèle active possédant un certain pouvoir d’achat. L’alimentation « rapide » subit alors le même processus de distinction que toutes les autres formes d’alimentation, chacun est amené à consommer à l’extérieur de son domicile. S’agit-il alors de créer des différences au sein des produits mêmes, la distinction étant plus difficile au sein de sa consommation par le manque de règles et de normes qui entourent l’acte alimentaire ? Car si le haut de gamme se signale par des prix élevés et une recherche d’une offre plus équilibrée et originale, le modèle copié reste néanmoins celui d’un cadre standardisé et de pratiques de « presque table » quasi inexistantes.

Reprenons l’article de Catherine Trabichet qui nous semble très intéressant pour mettre en lumière le paradoxe qui sous-tend la façon de consommer et les représentations qui sont associées à la bouffe de foire.

« Les constats :

Les connaissances nutritionnelles de la population progressent, les exigences vis-à-vis de la santé et du bien-être augmentent, les liens entre alimentation et santé sont reconnus et les thèmes de l’alimentation sont très présents dans les médias.

Et pourtant...

Les repas des citadins se déstructurent, les prises alimentaires hors domicile augmentent et favorisent l’émergence de la restauration rapide, l’offre de cette restauration rapide peinant à répondre aux recommandations nutritionnelles et ... de surcroît, les consommateurs n’appliquent que partiellement les connaissances qu’ils ont. »<sup>234</sup>

La bouffe de foire offre au mangeur à la fois rapidité, liberté et simplicité, le mangeur peut donc satisfaire sa faim rapidement, ne pas s’embêter avec des règles conventionnelles en mangeant avec les doigts ou de façon nomade s’il le désire, seul ou à plusieurs tout en se

---

<sup>234</sup> TRABICHET C., *Op. cit.*

faisant plaisir en dévorant par exemple des frites arrosées de sauce, un éclair au café, des macarons au chocolat, un panini trois fromages, des sushis au magret, une salade norvégienne, des tacos sauce mexicaine...

Et contrairement à Françoise Michel<sup>235</sup>, je dirais que ces produits de fast-food laissent au mangeur une certaine liberté du fait que ceux-ci « échappent à toute obligation d'informer le public sur leur composition exacte et surtout sur leur valeur nutritionnelle ». Le mangeur choisit donc « avec ses yeux et pas avec sa tête », au gré de ses envies.

Il faut se dire que si le mangeur, et c'est une assurance, sait comment bien manger, s'il consomme à un moment donné des produits gras, sucrés, à des heures différentes du repas dit conventionnel... son choix est avant tout motivé par le plaisir, il pourrait dans la diversité actuelle de l'offre qui ne cesse de se diversifier et offre toutes les possibilités (même si le côté fraîcheur, crudités... est plus cher comme nous l'avons mis en avant) choisir un met de transition qui correspond aux normes du bien manger et qui sous tend l'idée du sain, de l'équilibré, du bon (pour la santé) mais le mangeur veut du « bon manger » pour le plaisir que cela déclenche, le bien-être de la saveur sucré vaut bien tous les discours et les recommandations qui nous accablent de tous maux.

Si le « triangle du manger » explique en partie le recours à cette alimentation et les logiques des acteurs, reste cependant une zone d'ombre, inexplicable, qui donne à l'acte de manger un sens irrationnel que nous entendons non pas en termes de déraisonnable, d'anormal mais plus comme illogique par rapport à toutes les recommandations et les normes véhiculées, il n'en demeure pas moins que c'est cette zone de créativité, porteuse de plaisir qui doit aussi intéresser le chercheur.

Nous allons reprendre la très belle introduction de Franck Cochoy lorsqu'il souligne que « La sociologie a pris l'habitude de prendre en charge la part d'ombre du monde, de s'occuper des malheurs, des drames, des catastrophes sociales ; c'est à la fois son honneur et sa difficulté. Pourquoi, à quelques exceptions près (Szasz, 1986 ; Marie, 2007), cette

---

<sup>235</sup> MICHEL, F., « Fast-food et consommateurs »... *Op. cit.*

discipline refuse-t-elle le plaisir de se faire plaisir ? (...). »<sup>236</sup> Certes nous avons tenté de comprendre et « d'autopsier les contraintes » auxquelles les mangeurs sont soumis tout en essayant de mettre en avant pour chaque population la notion de plaisir liée à ce type d'alimentation.

Nous savions dès le départ que nous serions confrontés à des pratiques alimentaires solitaires, dénuées de forme de partage, à des prises alimentaires hors cadres relevant en partie de la gourmandise, de l'achat pulsionnel mais aussi réfléchi, de plaisir pour le plaisir.

« La sociologie néglige les plaisirs, et pourtant le plaisir est une motivation fréquemment alléguée par les acteurs eux-mêmes. »<sup>237</sup> Nous sommes d'accord avec ce constat présenté par Franck Cochoy, les acteurs eux-mêmes justifient leur consommation en rapport avec des contraintes diverses mais aussi avec une mise en avant du plaisir, plaisir de manger, seul ou accompagné loin des recommandations nutritionnelles accompagnées bien souvent d'une morale alimentaire. Le plaisir est en effet appréhendé en des termes souvent négatifs culpabilisants pour le mangeur où les termes de contrôle et à l'inverse d'échec sont valorisés et je dirais que plus le mangeur est rendu responsable de ses choix, en ayant l'impression d'être écrasé par le poids des discours, des images, plus il prend le contre-pied et se montre en surface « irresponsable », voire désobéissant.

Si l'acte alimentaire est souvent qualifié d'irrationnel, le chercheur à tout intérêt à interroger le côté pulsionnel dicté par la gourmandise qui symbolise le plaisir non réfléchi et qui peut aussi d'ailleurs faire l'objet d'une réflexion mais orientée vers le plaisir, le mangeur a alors l'impression de retourner pour lui-même ce paradoxe et cette ambivalence du choix, il a à ce moment là, l'impression de choisir véritablement... d'où une pleine satisfaction et une sensation de bien-être.

Il en va de même du côté des concepteurs qui innovent sans cesse à la recherche du produit, de la nouvelle tendance qui pourrait satisfaire les besoins réels ou idéels des consommateurs en privilégiant les atouts santé et de praticité mais en oubliant peut-être

---

<sup>236</sup> COCHOY Franck, « Le plaisir en boîte, ou le packaging entre nutrition et délectation », in *Corps de femmes sous influence, questionner les normes*, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 24.

<sup>237</sup> *Ibid.*, p. 25.

l'essentiel. Jesus Contreras indique que « 75% des innovations alimentaires échouent ! » Il pose donc une question qui paraît essentielle, à savoir : « La raison de l'échec de 75% des innovations alimentaires pourrait-elle être une conséquence du fait que le plaisir soit relégué en dernier dans les attributs d'innovation ? »<sup>238</sup>.

La bouffe de foire est à la fois la fin et le moyen de se faire plaisir de manière immédiate, seul ou à plusieurs, le plaisir alimentaire offre une sécurité, un épanouissement certes momentané mais une « bulle d'air » accessible par le prix mais aussi par le sens de la vue, elle s'adresse directement à nous, entendu ici non comme une faiblesse mais au contraire, elle nous touche de manière directe dans ce qui reste de nous comme mangeur-animal, loin du réflexif mais plus proche du réflexe primaire, de l'être instinctif que nous sommes, même si la notion de plaisir est certes culturelle et façonnée.

Il me semble intéressant de revenir sur la façon de consommer et d'accepter enfin que le plaisir puisse être aussi solitaire. « Ce plaisir, qui ne vaut que s'il est partagé (c'est ainsi qu'il est légitimé), s'inscrit en faux contre un plaisir vécu seul et non encadré : le plaisir du lâcher-prise qui met l'individu dans une « intemporalité » de l'avalage, un « asocial » du rapport uniquement à soi, son corps, son envie. »<sup>239</sup> Pourquoi faut-il condamner, voire nier des pratiques alimentaires que chaque individu vit et connaît par expérience car le plaisir ne vaut que s'il est partagé, le plaisir ne prenant sens que par l'intermédiaire du partage, de convivialité, de relation à l'autre.

Le plaisir renvoie aussi à une valeur morale expliquant en partie un certain « puritanisme » lié à l'alimentation, l'interdiction de prendre du plaisir et encore moins de façon solitaire ainsi que de manger n'importe où, n'importe quand, n'importe comment et surtout n'importe quoi et qui pourrait aussi se définir par le terme très juste « du lâcher-prise », qui symbolise de manière différente certes mais représente à sa façon une situation, un aliment et un mangeur.

---

<sup>238</sup> CONTRERAS Jesus, « Quelle place pour le plaisir dans l'innovation alimentaire ? », *Op. cit.*, p. 106.

<sup>239</sup> DUPUY Anne, « Le plaisir au service du réenchantement ? », in *Corps de femmes sous influence, questionner les normes*, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 93.



Il s'agit alors de s'intéresser au plaisir gustatif porteur de plaisir que nous pourrions rapprocher peut-être de l'orgasme que Jean-Pierre Corbeau nomme le « goût jubilatoire » dans une relation spontanée à l'aliment laissant de côté au moins dans un premier temps, voire complètement, le rapport réflexif à celui-ci pour juste éprouver du plaisir. Il peut être aussi défini comme relation à soi renforcée par le plaisir mais aussi affirmer des commensalités, des convivialités laissant au mangeur une fois encore le choix de s'inscrire dans des formes de partage au gré de ses envies.

Si le plaisir est donc devenu l'ennemi public numéro un à abattre, pourtant le mangeur actif a bien compris que pour lui le plaisir est une nécessité qui a valeur de réassurance, de se retrouver d'abord soi pour éviter de se perdre dans un message sociétal dictant nos conduites, nos façons d'être et d'agir, oubliant par là même que nous avons tous heureusement « une madeleine de Proust » en nous d'où l'intérêt de développer et de transmettre le goût et les goûts, ces petits riens qui nous ouvrent un monde de sensations, d'émotions parties intégrantes de notre histoire, de notre imaginaire, de nos fantasmes sur lesquels heureusement aucun pouvoir n'a prise.

Aujourd'hui, une fois n'est pas coutume, j'ai décidé avec une amie de manger « un petit truc » dehors pour profiter du soleil de septembre. J'ai donc choisi un sandwich « Ciabatta poulet » à La Royale qui, dans mon souvenir, était plutôt bon, frais et complet pour la modique somme (hou !) de 3,80 euros. J'ai donc écouté ma petite voix intérieure, en plus de mon estomac et là, ô déception, crise économique ou récession, tout le monde au régime ! Le poulet qui demeurait généreux dans ma mémoire, restait introuvable entre ces deux tranches de pain, la salade était flétrie et les tomates de saison ( ? ) étaient insipides. Le poulet sans goût était relevé de moutarde à l'ancienne, ah le petit goût du terroir qui se doit d'être de la partie me laissait sur ma faim. Impossible de dire jamais, au grand jamais je ne mangerai plus de sandwich alors que faire ?... et si avant de développer des produits qui s'orientent vers le côté santé, forme..., on reprenait nos classiques en valorisant le goût et la qualité ? Et si « signaler les produits plus ou moins intéressants sous forme de couleur (vert-orange-rouge) comme pour le trafic routier »<sup>240</sup> ou comme les produits Weight Watchers était une solution pratique pour le consommateur soucieux de s'alimenter correctement ? Il me semble qu'un guide (comme le Michelin ou le Routard...), voire un système proche de celui des restaurants

---

<sup>240</sup> MICHEL, F., « Fast-food et consommateurs »... *Op. cit.*

avec des signes en forme d'étoile pour classer les fast-foods serait également une garantie pour le mangeur sans culpabiliser (si l'aliment choisi est rouge), entraînerait une motivation pour les commerçants et par là-même permettrait peut-être d'améliorer la qualité des produits. Pour finir, je dirais que même avec un mauvais sandwich quand on est bien accompagné... c'est tout le rôle des sociabilités.

## TABLE DES MATIERES

Remerciements	P 1
Liminaire	P 2
Sommaire	P 3
<b>Introduction générale</b>	P 4
<b>Première partie : De l'alimentation en générale à la « bouffe de foire » en particulier.</b>	P 9
<b>Chapitre 1 : Historique et définition.</b>	P10
1. L'alimentation quitte le foyer.	P10
1.1. Période des « Trente Glorieuses ».	P10
1.2. Début de la lipophobie.	P11
1.3. Rupture avec l'univers domestique.	P12
2. De la Cuisine de foire ...	P13
2.1. Passée.	P13
2.2. Contemporaine.	P15
2.3. Les cuisines de foire.	P16
3. ... A la bouffe de foire.	P17
3.1. Relativiser la nouveauté.	P17
3.2. Repas hors normes ?	P20
3.3. La foire à la bouffe.	P26
3.4. Les sens et les textures.	P28
<b>Chapitre 2 : Références sociologiques choisies et méthode.</b>	P45
1. Les références sociologiques.	P45
1.1. Modernité alimentaire et gastro-anomie.	P45
1.2. Mondialisation et massification.	P49
1.3. L'exotisme.	P52
1.4. L'incorporation.	P57
1.5. Le métissage.	P63

1.6. Identification et différenciation.	P66
1.7. Féminisation de l'alimentation.	P69
2. Le triangle alimentaire et la notion d'interaction.	P71
2.2. Théorie et méthode.	P71
2.2. Socialité et sociabilité	P73
2.3. La notion d'ethos.	P74
3. La méthode adoptée.	P75
3.3. Le qualitatif.	P75
3.4. L'entretien compréhensif.	P77
<b>Deuxième partie : La déclinaison des sociabilités selon l'activité.</b>	P79
<b>Chapitre 3 : Trois pôles d'analyse et leurs sociabilités.</b>	P80
1. Sociabilités spontanées : Poitiers et les étudiants.	P80
1.1. Présentation de la ville : Poitiers.	P80
1.1.1. Géographie et économie.	P80
1.2. Présentation de la population enquêtée.	P81
1.2.1. Offre.	P81
1.2.2. Demande.	P81
1.3. Rencontre avec l'autre.	P82
1.3.1. La vie étudiante.	P82
1.3.2. Le restaurant universitaire.	P92
1.3.3. La bouffe de foire.	P100
2. Les sociabilités calculées : Niort et les actifs.	P107
2.1. Présentation de la ville.	P107
2.1.1. Géographie et économie.	P107

2.2. Présentation de la population enquêtée.	P108
2.2.1. Offre.	P108
2.2.2. Demande.	P108
2.3. L'entreprise alimentaire.	P108
2.3.1. L'entreprise comme lieu de sociabilité.	P108
2.3.2. Le liquide.	P114
2.3.3. L'alimentation sur le lieu de travail.	P118
3. Les sociabilités éphémères : La Rochelle et les touristes.	P124
3.1. Présentation de la ville.	P124
3.1.1. Géographie et économie.	P124
3.2. Présentation de la population enquêtée.	P126
3.2.1. Offre.	P126
3.2.2. Demande.	P126
3.3. Du touriste à la journée au touriste étranger.	P127
3.3.1. Entre bouffe de foire et restaurant.	P128
3.3.2. Goût pour les produits locaux.	P138
3.3.3. Farniente et activités.	P142
<b>Troisième partie : Les façons d'envisager l'alimentation.</b>	P148
<b>Chapitre 4 : Trois pôles d'analyse et leurs significations.</b>	P149
1. Moment festif : l'étudiant de Poitiers.	P149
1.1. Pouvoir d'achat et montée de la précarité.	P149
1.2. Entre recherche d'équilibre et aliment nourrissant.	P157
1.3. Quatrième repas.	P162

2. Pause échappatoire ou espace de liberté : l'actif de Niort.	P164
2.1. Fuir le restaurant d'entreprise.	P165
2.2. L'univers domestique.	P173
2.3. Moment à soi.	P175
3. Rupture du quotidien : le touriste d'un jour ou d'une semaine de la Rochelle.	P187
3.1. Modifier les horaires.	P187
3.2. Grignotage et gourmandise.	P190
3.3. Merci les enfants.	P194

**Quatrième partie : Les nouvelles formes de partage ou de « non-partage ».** P197

**Chapitre 5 : Trois pôles d'analyse et leurs conséquences.** P198

1. Les rituels bousculés. P198	
1.1. Le rituel du repas.	P198
1.1.1. Les trois repas.	P198
1.1.2. Le goûter.	P200
1.1.3. Quand manger c'est cuisiner.	P204
1.2. Les nouveaux rituels.	P210
1.2.1. Le rituel auto-suffisant.	P210
1.2.2. Le rituel d'inclusion.	P212
1.2.3. Le rituel d'effacement.	P212
2. Entre prendre son temps et perdre son temps.	P213
2.1. Temps de pause.	P213
2.1.1. Les différentes qualifications de ce temps.	P213
2.1.2. Emploi du temps au féminin.	P224
2.1.3. Partage des rôles.	P227

2.2. Les déplacements optimisés.	P232
2.2.1. La mobilité alimentaire.	P232
2.2.2. Les déplacements « mono-motifs ».	P233
2.2.3. Les mouvements pendulaires.	P233
3. Entre espace public et espace collectif.	P234
3.1. Public/privé : frontière infime.	P234
3.1.1. Espace semi-public.	P234
3.1.2. Espace de déambulation.	P236
3.2. Espace collectif.	P238
3.2.1. Espace vitrine.	P238
3.2.2. Anonymat protecteur.	P240
<b>Chapitre 6 : Réactions personnelles et professionnelles.</b>	P241
1. La réaction des consommateurs.	P241
1.1. Les jeux du manger.	P241
1.1.1. Le côté ludique des aliments.	P241
1.1.2. Entre sécurité et prise de risque.	P243
1.1.3. La néophilie.	P246
1.2. Les techniques du corps et le rapport au corps.	P248
1.2.1. Légèreté et efficacité sociale.	P248
1.2.2. Outil de contrôle.	P252
1.2.3. Objet esthétique.	P257
2. La réactivité des professionnels.	P259
2.1. Les manières de non-table ou plutôt de bouche.	P259
2.1.1. Le packaging.	P260
2.1.2. Les accessoires.	P261
2.1.3. Les menus et les formules.	P262
2.2. Les « nouvelles » tendances.	P263

2.2.1. Lorsque le sushi se démocratise.	P263
2.2.2. Les « fraîcheurs ».	P263
2.2.3. Les soupes.	P264
2.2.4. Manger « bio ».	P265
<b>Conclusion</b>	P266
<b>Table des matières</b>	P273
<b>Bibliographie</b>	P279
<b>Annexes</b>	P298



## **BIBLIOGRAPHIE :**

### **OUVRAGES :**

**APFELBAUM Marian**, *Risques et peurs alimentaires*, Odile Jacob, Paris, 1998, 282p.

**ARIES Paul**, *La fin des mangeurs (Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire)*, Desclée de Brouwer, 1997, 173p.

**ARIES Paul**, *Les fils de Mc Do sous titre : La Mc Donaldisation du monde*, L'Harmattan, 1997, 220p.

**ARIES Paul**, *Petit manuel anti-Mc Do à l'usage des petits et des grands*, Golias, 1999, 96p.

**ARON Jean-Paul**, *Le mangeur du 19<sup>e</sup> siècle*, Payot, Paris 1989, 365p.

**ARON Jean-Paul**, *Les modernes*, Gallimard, 1984, 377p.

**ASCHER François**, *La société hypermoderne ou Ces événements nous dépassent, feignons d'en être les organisateurs*, éditions de l'Aube, collection Monde en cours, 2000 et 2005 pour la présente édition, 300p.

**ASCHER François**, *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob, Paris, 2005, 330p.

**ASSOULY Olivier**, *Les nourritures divines, Essai sur les interdits alimentaires*, Acte sud, 2002, 244p.

**ASSOUN Paul-Laurent**, *L'école de Francfort*, P.U.F., « Que sais je ? », 1990 (2004).

**AUGE Marc**, *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Seuil, Paris, 1992, 192p.

**AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, SABBAN Françoise**, *Temps de manger : emploi du temps et rythmes sociaux*, édition Maison des Sciences de l'homme, 1993, 326p.

**BADINTER Elisabeth**, *L'un est l'autre, des relations entre hommes et femmes*, Odile Jacob, Paris, 1986, 361p.

**BARRAU Jacques**, *Les hommes et leurs aliments*, édition Temps actuels, Paris, 1983, 446p.

**BENSOUSSAN Maurice**, *Le ketchup et le gratin, Histoire(s) parallèle(s) des habitudes alimentaires françaises et américaines*, éditions Assouline, 1999, 335p.

**BOURDIEU Pierre**, *La distinction : critique sociale du jugement*, éd., Minuit, Paris, 1979, 670p.

**BOURDIEU Pierre**, *La domination masculine*, édition Seuil, collection Liber, Paris, 1998, 142p.

**BRILLAT-SAVARIN**, *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 1982, 399p.

**BUFFIER-MOREL Martine**, *L'emploi du temps au féminin, entre liberté et égalité*, L'Harmattan, collection Logiques Sociales, 2007, 210p.

**CAMPORESI Piero**, *La terre et la lune : alimentation, folklore, société*, traduit de l'italien par Monique AYMARD, édition Aubier, Paris, 1993, 297p.

**CAPPATI Alberto**, *Le goût du nouveau (Origines de la modernité alimentaire)*, Albin Michel, Paris, 1989, 303p.

**CHÂTELET Noëlle**, *Le corps à corps culinaire*, Seuil, Paris, 1977, 203p.

**CHÂTELET Noëlle**, *A table*, éditions de la Martinière, 2007, 106p.

**CORBEAU Jean-Pierre, POULAIN Jean-Pierre**, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002, 209p.

**D'ALMEIDA-TOPOR Hélène**, *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du 18<sup>ième</sup> siècle*, Armand Colin, collection L'histoire à l'œuvre, Paris, 2006, 350p.

**DE CERTEAU Michel**, *L'invention du quotidien, 1. arts de faire*, Gallimard, 1990, 349p.

**DE ROSNAY Stella et Joël**, *La Malbouffe*, édition Olivier Orban, Paris, 1979, 146p.

**DE SINGLY François**, *Libres ensemble, L'individualisme dans la vie commune*, Nathan, collection Essais et recherches, 2000, 255p.

**DROUARD Alain**, *Les français et la table, Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, sous la direction de Jean-Pierre Zarader, Ellipses, 2005, 152p.

**DURIF-BRUCKERT Christine**, *La nourriture et nous, corps imaginaire et normes sociales*, préface de Denise Jodelet, édition Armand Colin, 2007, 280p.

**ELIAS Norbert**, *La civilisation des mœurs*, Calmann-Levy Agora, Paris, 1<sup>ère</sup> édition., en 1939, (en France en 1974), 342p.

**FARB Peter, ARMELAGOS Georges**, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, traduit de l'américain par William DESMOND, édition Denoël, 1980, 267p.

**FAVRET-SAADA Jeanne**, *Les mots, la mort, les sorts*, Gallimard, Paris, 1977, 426p.

**FERRIERES Madeleine**, *Une histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du 20<sup>ième</sup> siècle*, Seuil, Paris, 2002, 473p.

**FERRIERES Madeleine**, *Nourritures canailles*, Seuil, 2007, 475p.

**FISCHLER Claude**, *L'omnivore*, Odile Jacob, 1993, 440p.

**FISCHLER Claude, MASSON Estelle**, *Manger, Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris 2008, 336p.

**FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo**, (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996, 915p.

**GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, PALOMARES Elise, DESJEUX Dominique**, (dir.), *Alimentations contemporaines*, édition L'Harmattan, collection « Dossiers Sciences Humaines et Sociales », Paris, 2002, 397p.

**GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle**, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, L'Harmattan, collection Logiques Sociales, Paris, 2002, 352p.

**GIACHETTI Ismène**, (coordonnateur), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica, Paris, C.N.E.R.N.A.-C.N.R.S., (Sciences Humaines et pratiques alimentaires), 1996, 217p.

**GOFFMAN Erving**, *Les rites d'interaction*, Paris, éd., Minuit, 1974, 230p.

**GOFFMAN Erving**, *La mise en scène de la vie quotidienne (La présentation de soi)*, Paris, éd., Minuit, 1973, 1t, 251p.

**GOFFMAN Erving**, *La mise en scène de la vie quotidienne (Les relations en public)*, Paris, éd., Minuit, 1973, 2t, 371p.

**GRIGNON Claude**, (dir.), *Les conditions de vie des étudiants*, Enquête OVE 1997, P.U.F, Paris, 2000, 532p.

**HALL T.-Edward**, *La dimension cachée*, Seuil, 1971 (1<sup>ère</sup> éd., 1966 traduit de l'anglais par Amélia Petita), 254p.

**HACHE-BISSETTE Françoise et SAILLARD Denis**, (dir.), *Gastronomie et identité culturelle, discours et représentations 19-21<sup>e</sup> siècle*, éditions Nouveau Monde, 2007, 475p.

**HELL Bertrand**, *Le sang noir, Chasse et mythe du sauvage en Europe*, Flammarion, 1994, 381p.

**HERITIER Françoise**, *Masculin-féminin*, Odile Jacob, Paris, 1997, 336p.

**JAVEAU Claude**, *Sociologie de la vie quotidienne*, P.U.F, « Que sais-je ? », 2003.

**JAVEAU Claude**, *La société au jour le jour, écrits sur la vie quotidienne*, éditions de La Lettre volée, 2003, 227p.

**KAUFFMANN Jean-Claude**, *Corps de femmes, regards d'hommes, sociologie des seins nus*, Nathan, 2002, 294p.

**KAUFMANN Jean-Claude**, *L'entretien compréhensif*, Nathan, Sociologie 128, 1996, 127p.

**KAUFFMANN Jean-Claude**, *Le cœur à l'ouvrage, Théorie de l'action ménagère*, Nathan, collection Essais et recherches, série Sciences Sociales, Paris, 1997, 238p.

**KAUFFMANN Jean-Claude**, *Familles à table*, Armand Colin, 2007, 191p.

**LAHLOU Saadi**, *Penser Manger*, P.U.F., 1998, 220p.

**LAPLANTINE François**, *Je nous et les autres*, édition Le Pommier, collection Manifestes, 1999, 152p.

**LE BRETON David**, *Anthropologie du corps et modernité*, P.U.F., 1990, 263p.

**LE BRETON David**, *La saveur du monde, une anthropologie des sens*, Métailié, Paris, 2006, 451p.

**LE BRETON**, *L'interactionnisme symbolique*, P.U.F., « Quadrige », 2004, 249p.

**LE BRETON David**, *La sociologie du corps*, P.U.F., « Que sais je ? », 1992 (2004).

**LE FOURN Marie**, « Boire, un processus de rencontre ou d'évitement de l'autre ? », *Bastidiana : Cuisine, alimentation et métissage*, numéro 31-32, Juillet-décembre 2000, (273 à 280).

**LEVI-STRAUSS**, *La pensée sauvage*, Agora, Pocket, 1999, (1<sup>ère</sup> éd. 1962), 347p.

**LEVI-STRAUSS**, *L'origine des manières de tables, mythologiques 3*, Plon, 1968, 407p.

**LEVI-STRAUSS**, *Le cru et le cuit, mythologiques*, Plon, Paris, 1964, 401p.

**LEVI-STRAUSS**, *Anthropologie structurale*, Plon, collection Agora, 1958 et 1974, 480p.

**LEVI-STRAUSS**, *Anthropologie structurale deux*, Plon, collection Agora, 1973 (1996), 446p.

**LEVI-STRAUSS**, *La potière jalouse*, Plon, collection Agora, 1985, 314p.

**MAFFESOLI Michel**, *Le réenchantement du monde, Une éthique pour notre temps*, éditions de La Table Ronde, Paris, 2007, 206p.

**MAUSS Marcel**, *Sociologie et anthropologie*, P.U.F, 2004, collection Quadrige, numéro 58, 536p.

**MECHIN Colette**, *Bêtes à manger, Usages alimentaires des français*, Presses universitaires de Nancy, 1992, 270p.

**MENNEL Stephen**, *Français et anglais à table du moyen âge à nos jours*, traduit de l'anglais par Thierry DETIENNE, Flammarion, 1987, 536p.

**MILLSTONE Erik, LANG Tim**, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, éditions Autrement, collection frontières, 2003, 128p.

**MONJARET Anne**, (dir.), *L'alimentation au travail*, Consommations et Sociétés, édition L'Harmattan, Paris, 2001, 190p.

**MONTANARI Massimo**, *La faim et l'abondance (Histoire de l'alimentation en Europe)*, traduit de l'italien par Monique AYMARD, Seuil, Paris, 1995, 257p.

**NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre**, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers (techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-âge à nos jours)*, édition Jacques Lanore, 1992, 144p.

**PASINI Willy**, *Nourriture et amour, deux passions dévorantes*, Payot, Paris, 1995, 296p.

**POULAIN Jean-Pierre**, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, P.U.F, 2002, 286p.

**POULAIN Jean-Pierre**, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2001, 235p.

**RAOULT-WACK Anne-Lucie**, « *Dis-moi ce que tu manges...* », édition découvertes Gallimard, Paris, 2001, 127p.

**REGNIER Faustine**, *L'exotisme culinaire, Essai sur les saveurs de l'autre*, édition Presses Universitaires de France, collection Le Lien Social, Paris, 2004, 264p.

**REGNIER Faustine, LHUISSIER Anne, GOJARD Séverine**, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, collection Repères, Paris, 2006, 121p.

**ROWLER Anthony**, *Une histoire mondiale de la table, stratégies de bouche*, Odile Jacob, Paris, février 2006, 401p.

**ROWLER Anthony**, *A table ! La fête gastronomique*, Découvertes Gallimard, Art de vivre, 1994, 160p.

**SANSOT Pierre**, *Les gens de peu*, P.U.F, collection sociologie d'aujourd'hui, 1992, 223p.

**SCHLOSSER Eric**, *Les empereurs du fast-food*, éditions Autrement Frontières, Paris, 2003, 294p.

**SERVAN-SCHREIBER Perla**, *Et nourrir de plaisir*, Stock, 1996, 232p.

**THELAMONT Françoise**, (dir.), *La sociabilité à table, (commensalité et convivialité à travers les âges)*, acte du colloque de Rouen du 14-17 novembre 1990, 1992, 388p.

**URBAIN Jean-Didier**, *Les vacances*, éditions Le Cavalier Bleu, collection « Idées Reçues », Paris, 2002, 126p.

**VERDIER Yvonne**, *Façons de dire, façons de faire (La laveuse, la couturière, la cuisinière)*, Gallimard, Paris, 1979, 347p.

**VIARD Jean**, *Le sacre du temps libre, la société des 35 heures*, éditions de l'Aube, collection Monde en cours, série Interventions, 2002, 213p.

**VIARD Jean**, *Penser les vacances*, Actes Sud, 1984, 204p.

**VIARD Jean**, (dir.), avec **POTIER Françoise**, **URBAIN Jean-Didier**, *La France des temps libres et des vacances*, éditions de l'Aube, collection Monde en cours, série Bibliothèque des territoires, 2002, 226p.

« A table, à table ! », Bibliothèque municipale de Rouen, novembre-décembre 1990, 172p.



## REVUES :

**BESSIS Sophie**, (dir.), « Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles », in *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, Paris, 104, mars 1995, 173p.

**CAZES-VALETTE Geneviève**, *Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 11, juillet 2006.

**CORBEAU Jean-Pierre**, (dir.), « Cuisine, alimentation, métissages », in *Bastidiana*, Paris, juillet-décembre 2000, 31-32, 292p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, (dir.), *Nourrir de plaisir, Régression, transgression, transmission, régulation ?*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 13, novembre 2008.

**CSERGO Julia**, (dir.), *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, éditions Autrement, série Mutations/Mangeurs, Paris, 206, juillet 2001, 243p.

**FISCHLER Claude**, (dir.), « La nourriture », in *Communications*, Seuil, Paris, 31, 209p.

**FISCHLER Claude**, (dir.), « Manger magique, aliments sorcières, croyances comestibles », in *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, Paris, 149, novembre 1994, 195p.

« L'un et l'autre sexe », in *Esprit*, Paris, mars-avril 2001, 273, 339p.

**HUBERT Annie**, (dir.), *Corps de femmes sous influence, Questionner les normes*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 10, avril 2004.

**PAILLAT Monique**, (dir.), *Le mangeur et l'animal, mutations de l'élevage et de la consommation*, éditions Autrement, collection Mutations/Mangeurs, Paris, 172, juin 1997, 151p.

**N'DIAYE Catherine**, (dir.), *La gourmandise, délices d'un péché*, éditions Autrement, série Mutations/Mangeurs, Paris, 140, novembre 1993, 186p.

**PIAULT Fabrice**, (dir.), *Menus, mots et maux*, éditions Autrement, série Mutations/Mangeurs, Paris, 138, 1993, 171p.

**PIAULT Fabrice**, (dir.), *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette*, éditions Autrement, série Mutations/Mangeurs, Paris, 108, septembre 1989, 206p.

« Cultures, nourriture », in *Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, numéro 7, Babel, Maison des cultures du monde, 1997.

## ARTICLES :

**BIDART Claire**, *Sociabilités : quelques variables*, in revue Française de sociologie, octobre-décembre 1988, 612-648p.

**BRUNETON-GOVERNATORI Ariane**, *Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle, Perception et changement*, in Ethnologie française tome 10, numéro 4, octobre-décembre 1980, 367-376p.

**CABIN Philippe**, *Les comportements alimentaires*, in Sciences Humaines, 42, août-septembre 1994, 44-49p.

**CALVO Manuel**, *De la contribution actuelle des sciences sociales et humaines à la connaissance de l'alimentation*, in Ethnologie française, tome 10, numéro 3, juillet-septembre 2003, 335-352p.

**COCHOY Franck**, *Le plaisir en boîte, ou le packaging entre nutrition et délectation*, in Corps de femmes sous influence, questionner les normes, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 24.

**CONTRERAS Jesus**, « Manger aujourd'hui en Espagne : nouvelles tendances », in *Faire la cuisine*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 11, juillet 2006.

**CONTRERAS Jesus**, « Quelle place pour le plaisir dans l'innovation alimentaire ? », in *Nourrir de plaisir, Régression, transgression, transmission, régulation ?*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 13, novembre 2008.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Incorporations alimentaires : la construction de la confiance et les représentations des risques*, acte du colloque : Confiance, Proximité, Plaisir et Prise de risque, 13 et 14 novembre 2002, Université de Tours.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs* in « Identités des mangeurs. Images des aliments » direction I. Giachetti, Polytechnica, 1996, 175-198p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *De la table aux tablettes* in « L'imaginaire de la table ». Convivialité, commensalité et communication, sous la direction de J.J. Boutaud, l'Harmattan, coll. Communication, Paris, Juillet 2004.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Cuisiner, manger, métisser*, in « Cuisine, alimentation, métissages », Bastidiana, n°31-32, publié avec le concours du Centre National du Livre, Décembre 2000, 5-8p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Manger, les rêves les transes et les folies* in « Cuisine, alimentation, métissages », Bastidiana, n°31-32, publié avec le concours du Centre National du Livre, Décembre 2000, 281-294p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Rituels alimentaires et mutations sociales*, in « Nos rites profanes », cahiers Internationaux de Sociologie volume XCII.1992, PUF, 101-120p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Les variations du comportement alimentaire des étudiants* in « L'alimentation au travail », Consommations et Sociétés, cahiers n°2, Editions l'Harmattan, Paris, Janvier 2002, 79-98p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *De l'esthétique de la légèreté au pathos de squelette*, in « Corps de femmes sous influence », Cahiers de l'OCHA, n°10, Paris, Avril 2004, 47-62p.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Pratiques anorexiques*, in « Les nouvelles addictions », Le nouvel observateur, hors-série, Mai/juin 2005.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire. De la convivialité à la commensalité ?* in Cuisines en partage., Diaspora n°7, Décembre 2005.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Goûts et gourous!...Des dangers de la réflexivité gustative*, in « Cultures et Sociétés », Juin 2007.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Casser la croûte !..Pour une « incorporation » jubilatoire*, in CORPS, Septembre 2007.

**CORBEAU Jean-Pierre**, *Goût*, in Dictionnaire du corps, sous la direction de Michela Marzano, PUF, 2007, 409-413p.

**DE GARINE Igor**, *Une anthropologie alimentaire des français ?*, in Ethnologie française, tome 10, numéro 3, juillet-septembre 1980, 226-237p.

**DUPIN Henri**, *Evolution des habitudes alimentaires et de la ration française*, in Ethnologie française, tome 10, numéro 3, juillet-septembre 1980, 319-324p.

**DUPUY Anne**, *Le plaisir au service du réenchantement ?*, in Corps de femmes sous influence, questionner les normes, ouvrage collectif sous la direction de Annie Hubert, Les cahiers de l'OCHA numéro 10, p. 93.

**FORSE Michel**, *La fréquence des relations de sociabilité : typologie et évolution*, L'année sociologique, P.U.F, 1993.

**FORSE Michel**, *La sociabilité*, Economie et statistique, 132, avril 1981, 39-48p.

**GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle**, *Alimentation et cuisine des jeunes : gestion des risques sociaux, construction d'identités générationnelles*, acte du colloque : Confiance, Proximité, Plaisir et Prise de risque, 13 et 14 novembre 2002, Université de Tours.

**HERAN François**, *La sociabilité, une pratique culturelle, Les comportements de sociabilité sont plus liés au diplôme qu'à la fortune*, in Economie et statistique, 216, décembre 1988, 3-22p.

**JAVEAU Claude**, *Définition de la situation, temps et espace : points de vue subjectif et objectif*, in Milieu et rapport social, actes des journées d'études de Saint-Etienne, 6-8 octobre 1980, publiés sous la direction de Jean Rémy, AISLF, C.R. « Politiques locales », 14-34p.

**LAHLOU Saadi**, *La vraie valeur des repas : manger et imaginer*, in Sciences humaines, 128, juin 2002, 32-35p.

**LARMET Gwenaël**, *La sociabilité alimentaire s'accroît*, in Economie et statistique, 352-353, 2002, 191-211p.

**LEHMANN Tania**, « Fast-food le point de vue de Fourchette verte », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**MICHEL Françoise**, « Fast-food et consommateurs », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**OSSIPOW Laurence**, « Le fast-food : vers un nouvel art de vivre ? », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**POTOCZNA Natascha**, « Les conséquences du fast-food sur la santé », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**POULAIN Jean-Pierre**, *Des regards sociologiques sur le risque à l'étude des modèles alimentaires*, acte du colloque : Confiance, Proximité, Plaisir et Prise de risque, 13 et 14 novembre 2002, Université de Tours.

**POULAIN Jean-Pierre**, « Du bon beurre à la mauvaise graisse. Modernité et catégorisation alimentaire » in *Manger, Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, sous la direction de Claude Fischler et Estelle Masson, éditions **Odile Jacob**, 314-328p.

**POULAIN Jean-Pierre**, « Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise », *Consommations et sociétés*, 2002, 2, 97-110p.

**POULAIN Jean-Pierre**, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du « laboratoire » réunionnais », avec Tibère L., *Bastidiana*, 2000, 31-32, 225-242p.

**POULAIN Jean-Pierre**, « La nourriture de l'autre entre délice et dégoûts ; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourriture, L'internationale de l'imaginaire*, Paris, Babel-Actes Sud, 1997, 115 à 140p.

**QUANTIN Virginie**, « Régression, transgression, régulation dans l'alimentation liée au travail », in *Nourrir de plaisir, Régression, transgression, transmission, régulation ?*, Les cahiers de l'OCHA, numéro 13, novembre 2008.

**REGNIER Faustine**, *Rassurer et séduire : l'exemple de l'exotisme alimentaire*, acte du colloque : Confiance, Proximité, Plaisir et Prise de risque, 13 et 14 novembre 2002, Université de tours.

**RÜTZLER Hanni**, « Fast-food, habitudes de consommation en Autriche », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**TRABICHET Catherine**, « Fast-food repenser l'alimentation », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

**VOUTERS Patrick**, « Migros Gastronomie », in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne.

- « Manger, une pratique culturelle », in *Sciences humaines*, 135, février 2003, 21641p.
- « Les hommes en question », in *Sciences humaines*, 112, janvier 2001, 22-37p.
- « La vie quotidienne », in *Sciences humaines*, 88, novembre 1998, 19629p.
- « Les nouveaux modèles féminins », in *Sciences humaines*, 85, juillet 1998, 21-37p.
- « Vivre ensemble. Les individus, Les groupes, La société. », in *Sciences humaines*, Hors série, 33, juin-juillet-août 2001.

#### **OUTILS :**

- Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, édition 2002.

## **ARTICLES en ligne :**

- **CORBEAU Jean-Pierre**, *Les « jeux du manger »*, 17<sup>ième</sup> congrès de l' AISLF, Tours juillet 2004, CR17 « sociologie et anthropologie de l' alimentation », [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), mise en ligne en juin 2005.
- **CORBEAU Jean-Pierre**, « Mythologies de l' après vache folle. Relecture de Roland Barthes. Comment le bifteck a perdu la frite... », [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), mise en ligne en novembre 2005.
- **CAZES-VALETTE Geneviève**, *Genres et viandes : vers un « troisième sexe » ?*, 17<sup>ième</sup> congrès de l' AISLF, Tours juillet 2004, CR17 « sociologie et anthropologie de l' alimentation », [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), mise en ligne en juin 2005.
- **CHIVA Matty**, *Emotions et pratiques alimentaires*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
- **CHIVA Matty**, *Le grignotage*, [www.institutdanone.org](http://www.institutdanone.org), objectif nutrition numéro 66, novembre 2002.
- **CLEMENT Marie-Christine**, *Goûts et dégoûts de l' enfance : la construction de la personnalité*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), 2004.
- **C SERGO Julia**, *Entre faim légitime et frénésie de la table au 19<sup>ième</sup> siècle : la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
- **C SERGO Julia**, compte rendu du livre *Histoire du corps*, sous la direction d' Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine, Georges Vigarello, Paris, Seuil, 2005, 2 volumes, 573 et 447p., [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), mise en ligne juillet 2005.
- **DE LABARRE Mathieu**, *Les trois dimensions de l' expérience alimentaire du mangeur : l' exemple du sud-ouest français*, Regards croisés sur quelques pratiques alimentaires en Europe, Edited by Florence Bergeaud-Blackler, nouvel of food, octobre 2001.
- **FLANDRIN Jean-Louis**, *Histoires du goût*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
- **FLANDRIN Jean-Louis**, *Alimentation et médecine, Histoire de l' alimentation occidentale : Diététique ancienne, cuisine et formation du goût*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
- **FLANDRIN Jean-Louis**, *Alimentation et médecine, Histoire de l' alimentation occidentale : Diététique ancienne, cuisine et formation du goût. Saveurs et goût en diététique*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)



- **FLANDRIN Jean-Louis**, *Alimentation et médecine, Histoire de l'alimentation occidentale : Diététique ancienne, cuisine et formation du goût. Nature des aliments et types de cuisson*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
  
- **FUMEY Gilles**, *Nourrir le monde : les géographes se mettent à table !*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), Festival international de géographie de Saint-Dié, octobre 2004, mise en ligne mars 2005.
  
- **FUMEY Gilles**, *Du territoire à l'assiette : l'alimentation porteuse d'identités*, 6<sup>ième</sup> rencontres de Mâcon, « Tourismes et territoires », 13, 14 et 15 septembre 2007, Pré-actes, [www.recherche-maconnais.org/Fumey.pdf](http://www.recherche-maconnais.org/Fumey.pdf)
  
- **GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle**, *La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social*, *Anthropology of food*, avril 2001.
  
- **GINESTE Muriel**, *Soigner, prévenir...éduquer le mangeur : mythe ou réalité ?*, 17<sup>ième</sup> congrès de l' AISLF, Tours juillet 2004, CR17 « sociologie et anthropologie de l'alimentation », [Lemangeur-ocha.com](http://Lemangeur-ocha.com), Mise en ligne en juin 2005.
  
- **POULAIN Jean-Pierre**, *Les mutations des pratiques alimentaires*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
  
- **POULAIN Jean-Pierre**, *Les mutations des pratiques alimentaires, Les débats sociologiques sur la modernité alimentaire*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com)
  
- **POULAIN Jean-Pierre**, *Evolutions récentes des pratiques alimentaires*, [www.institutdanone.org](http://www.institutdanone.org), objectif nutrition numéro 57, mai 2001.
  
- **QUANTIN Virginie**, *La bouffe de foire*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), Mise en ligne en 2009.
  
- **REBOURS F., HEBEL P., GAIGNIER C.**, *Exercice d'anticipation des comportements alimentaires des français*, CREDOC, cahier de recherche 222, décembre 2005.
  
- **REGNIER Faustine**, *Le monde au bout des fourchettes : voyage dans l'exotisme culinaire*, [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), juin 2006.
  
- **RIOPEL Olivier**, *Comment mange-t-on au Québec ? Une étude de cas sur l'alimentation québécoise dans le contexte des mutations alimentaires modernes*, 17<sup>ième</sup> congrès de l' AISLF, Tours juillet 2004, CR17 « sociologie et anthropologie de l'alimentation », [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com), Mise en ligne juin 2005.
  
- Dossier : Croquant, croustillant, un rêve de consistance..., Edited by Virginie Amilien et Anne Elene Delavigne, *Athropology of food*, 1 sept 2003.

## **SITES INTERNET :**

- [www.insee.fr](http://www.insee.fr)
- [www.credoc.fr](http://www.credoc.fr)
- [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)
- [http:// www.scienceshumaines.com](http://www.scienceshumaines.com)  
[Revue Sciences Humaines](#)
- [http:// www.aofood.org/](http://www.aofood.org/)  
[Revue Internet Anthropologie of Food](#)
- [http:// www.ieha.asso.fr/](http://www.ieha.asso.fr/)  
[IEHA : l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation](#)
- [http:// www.liens-socio.org/](http://www.liens-socio.org/)  
[Liens Socio, le portail francophone des sciences sociales](#)
- [http:// www.revues.org/](http://www.revues.org/)  
[Revues.org, fédération de revues en ligne en sciences humaines et sociales](#)
- [http:// www.miam-miam.fr/ index.php](http://www.miam-miam.fr/index.php)  
[Miam miam - Un site sur l'histoire et la culture gastronomique](#)
- [http:// www.iheggat.com/ fr/ index.htm](http://www.iheggat.com/fr/index.htm)  
[Institut des Hautes Etudes du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la table](#)
- [http:// www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)  
[Slow Food France](#)
- [http:// www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)  
[Slow Food International](#)
- [www.ernest-le-glacier.com](http://www.ernest-le-glacier.com)
- [www.original-pasta.com](http://www.original-pasta.com)
- [www.crous-poitiers.fr](http://www.crous-poitiers.fr)
- [www.vivre-a-niort.com](http://www.vivre-a-niort.com)
- [www.mairie-poitiers.fr](http://www.mairie-poitiers.fr)
- [www.ville-laroche.fr](http://www.ville-laroche.fr)
- [www.poitou-charentes.fr](http://www.poitou-charentes.fr)
- [www.miecaline.com](http://www.miecaline.com)

- [www.laroyale.fr](http://www.laroyale.fr)

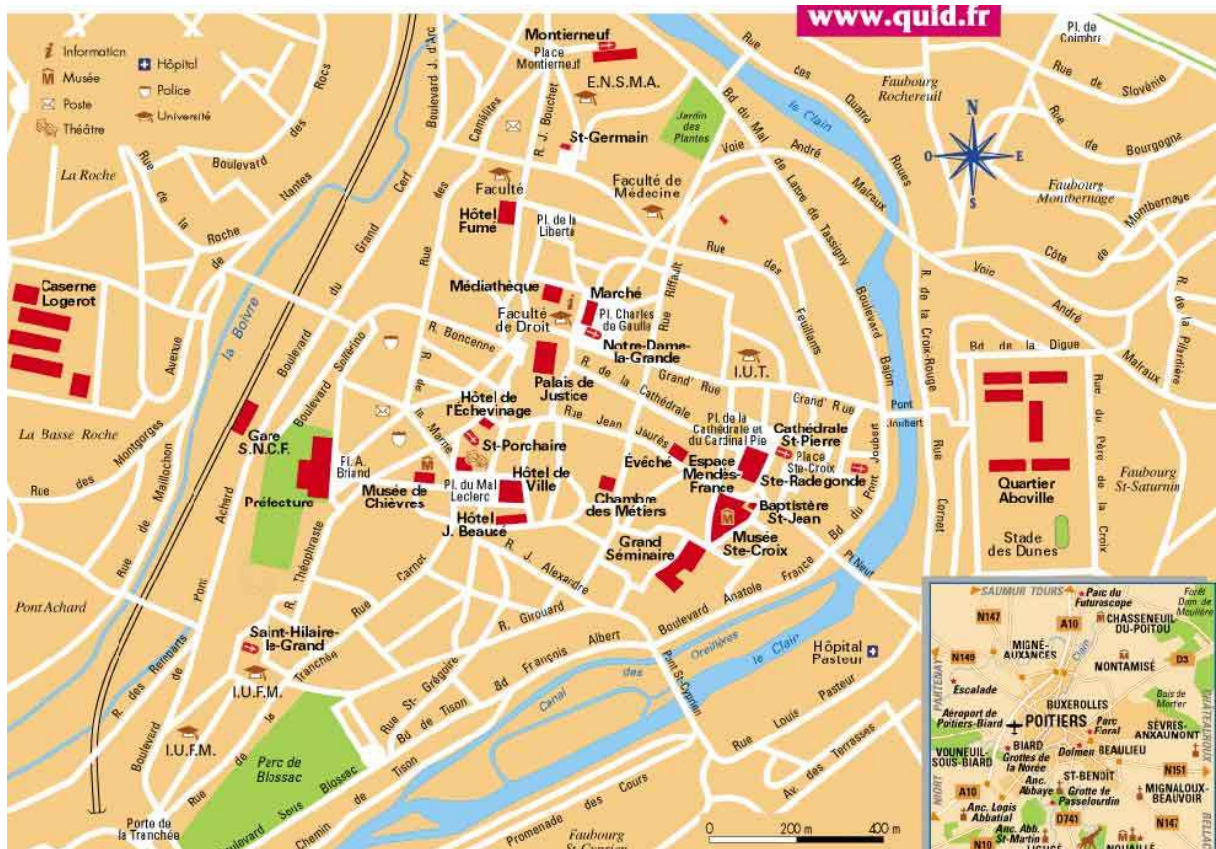
Et les différents articles de journaux en ligne...

- [www.lemonde.fr](http://www.lemonde.fr)
- [www.nouvelobs.com](http://www.nouvelobs.com)
- [www.libération.fr](http://www.libération.fr)
- [www.psychologies.com](http://www.psychologies.com)
- [www.lemonde-diplomatique.fr](http://www.lemonde-diplomatique.fr)

# 1. ANNEXE

## PLANS

### Poitiers : centre ville.



## Poitiers : campus.



UFR, École et Instituts	Services vie étudiante	Cafétérias et restaurants universitaires : CROUS
1 • UFR Droit et Sciences Sociales	13 Maison des Étudiants	25 Restaurant Universitaire Champlain
2 • UFR Sciences Économiques	14 Service orientation, aide à l'insertion SCUIO/ Planète Info	26 Restaurant Universitaire Rabelais
3 • UFR Sciences Fondamentales et Appliquées	Bibliothèque universitaire	27 Brasserie IUT
4 • UFR Lettres et Langues	15 • Section : droit - sciences économiques - sciences humaines-lettres	28 Brasserie Thémis
5 • UFR Sciences Humaines et Arts	17 • Section : sciences, techniques et sport	29 Cafétéria des Lettres
6 • UFR Sciences du Sport	18 • Section : médecine, pharmacie	30 Le Grand Café (cafétéria)
7 • UFR Médecine et Pharmacie	19 Service interuniversitaire de médecine préventive (SIUMPPS)	31 La Thériaque (cafétéria)
8 • ESIP	20 Service universitaire des activités physiques et sportives (SUAPS)	Cités et Résidences universitaires : CROUS
9 • IUT	21 Service d'accompagnement à la formation, l'insertion et à la reprise d'études (SAFIRE)	32 Résidence universitaire Francine Poitevin
11 • IPAG	22 Centre de formation aux carrières des bibliothèques Media Centre-Ouest	33 Cité universitaire Descartes
12 • IUFM	23 Maison des langues	34 Résidence Rabelais
	24 Division de la vie étudiante (DVE) du CROUS	



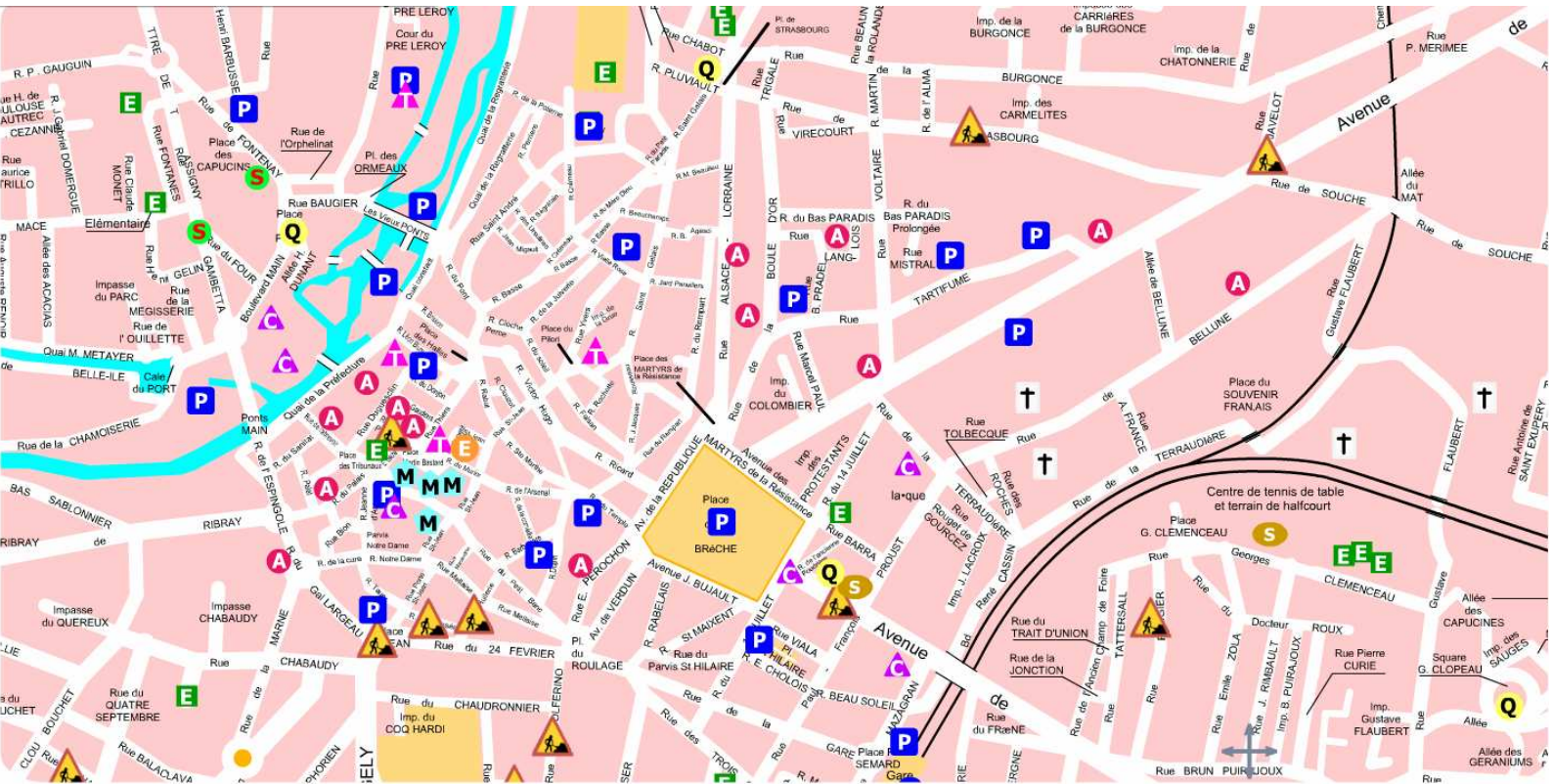
## Niort



**Adresse MACIF : Boulevard Jean Moulin entre l'avenue de La Rochelle et l'avenue de Saint Jean-d'Angély.**

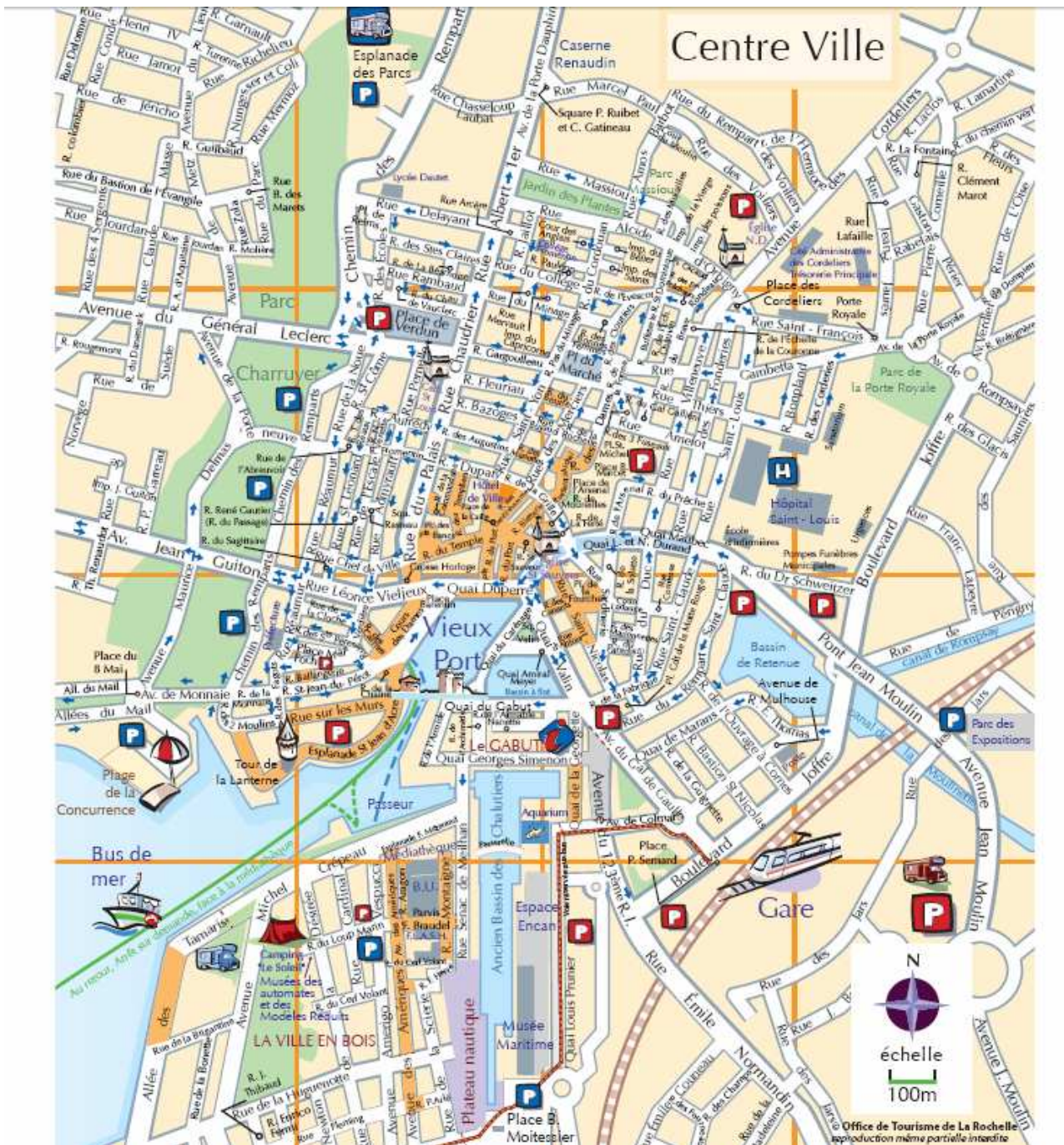
**Trajet MACIF- centre-ville en voiture : 2,1 Km soit 4 minutes.**

# Niort : centre ville





## La Rochelle : centre ville.





## **2. ANNEXE**

### **QUESTIONNAIRE COMMUN :**

Ce questionnaire a pour but « d'accrocher » le mangeur et de déterminer son profil et sa consommation principalement chez les touristes du fait du manque de temps.

#### **1. Que consommez-vous en dehors de votre domicile ?**

Sandwichs  
Viennoiseries  
Barres chocolatées, boissons  
Salades  
Fast-food  
Pizzas  
Sandwichs orientaux  
Plats asiatiques  
Autres, précisez :

#### **2. Que préférez-vous comme type de consommation ?**

A la carte  
En formule  
Selon l'offre

Pourquoi ?

#### **3. Où achetez-vous cette alimentation ?**

Dans les boulangeries  
Dans les cafés  
Dans les brioqueries  
Dans les centres commerciaux  
Dans les galeries marchandes  
Sur les marchés  
Chez les commerçants ambulants  
Dans les snacks ou fast-food

**4. Etes-vous fidèles à ces lieux ?**

Oui  
Non

**5. Où mangez-vous dans cette situation ?**

Dans la rue  
Dans les moyens de transport  
Dans les cafés  
Sur place  
Au domicile  
Au travail  
Autres, précisez :

**6. Comment mangez-vous ?**

Seul  
Entre amis  
Entre collègues  
En famille  
En couple

**7. Pourquoi consommez-vous cette alimentation ?**

Par plaisir  
Par nécessité  
Par manque de temps  
Pour le prix  
Autres, précisez :

**8. A quelles occasions achetez-vous ceci ?**

Pour le repas du midi  
Pour le repas du soir  
Pour le repas du midi et du soir  
Pour le goûter  
En dehors des repas, précisez vers quelles heures :

**9. Et selon quel rythme ?**

1 à 2 fois par semaine  
Toute la semaine

1 à 2 fois dans le mois  
Plusieurs fois dans l'année

**10. Avez-vous des interdits alimentaires ?**

Oui  
Non  
Si oui, lesquels ?

**11. Sexe**

Homme  
Femme

**12. Age**

- de 20 ans
- 20-30 ans
- 30-40 ans
- 40-50 ans
- 50 ans et +
- 

**13. Situation familiale**

Seul, avec enfant  
Seul, sans enfant  
En couple, avec enfant  
En couple, sans enfant  
Marié, avec enfant  
Marié, sans enfant

**14. Vous arrive-t-il de consommer cette alimentation avec des enfants ?**

Oui  
Non

**15. Si oui, qui choisit de manger ?**

Vous  
Les enfants

**16. Situation professionnelle :**

Agriculteurs, exploitants  
Artisans, commerçants, chef d'entreprise  
Cadres et professions intellectuelles  
Professions intermédiaires  
Employés  
Ouvriers  
Etudiants  
Autres

**17. Résidez-vous :**

En centre ville  
En périphérie  
Hors de la ville où vous travaillez

**18. En deux mots, comment qualifiez-vous cette alimentation ?**

-  
-

## Questionnaire salarié :

Ce questionnaire est une base pour déterminer la consommation du salarié en tenant compte des impératifs liés au travail. Il va de soi que lors des entretiens selon les réponses, certains points ont été plus développés que d'autres.

### 1. Journée de travail

- Heure d'arrivée/ heure de départ
- Temps de pause : durée
- Avez-vous des impératifs dans votre emploi du temps?

Si variable, expliquez pourquoi.

### 2. Trajet domicile/ travail : durée, kilomètres

### 3. Où consommez-vous le midi ?

- Domicile

Nourriture de l'extérieur achetée le matin ou rapidement le midi sur le trajet, que consommez-vous ?

Consomme sur le pouce chez soi, repas de la veille ou type pique-nique ou autres... que consommez-vous ?

- Restaurant d'entreprise

Repas ternaire (entrée, plat, dessert), menus...

Uniquement un plat, salades, plusieurs entrées...

(Développer).

- Local aménagé à cet effet (local cuisine)

Achat d'un sandwich ou autres, que consommez-vous ?

Plat amené du domicile, que consommez-vous ?

- A l'extérieur

Type sandwicherie : que consommez-vous ?

Brasserie : si oui, plat du jour, menu ou à la carte ?

- Ne déjeune pas

Expliquez pourquoi.

4. Comment organisez-vous votre temps de pause ? (développer).
  - Rapidité du repas et activités : courses, ballade, lecture, shopping...
  - Temps de pause pour déjeuner uniquement, prendre le temps...
  - Consommation à l'extérieur de l'univers travail, pour fuir, se retrouver...
  
5. Par rapport aux aliments consommés à l'extérieur:
  - Type d'aliments : salé, sucré, les deux.
  - Formule : dessert et/ou boisson
  - Choix d'un aliment léger, si oui, pourquoi ?
  - Choix d'un aliment nourrissant, si oui, pourquoi ?
  - Choix d'aliments exotiques, recherche de nouveauté, variété...
  
6. Situation de consommation à l'extérieur: consommez-vous :
  - Seul, à plusieurs...
  - Consommation déambulatoire, assise...
  - Entre collègues, amis, en couple...
  
7. Pourquoi consommez-vous cette alimentation?
  - Prix, manque de temps, plaisir, satisfaire une envie... expliquez les contraintes et/ou les choix de cette consommation.
  
8. Y a-t-il une distinction entre la consommation :
  - midi/soir
  - semaine/week-end... (développer).
  - début/fin de mois
  - hiver/été
  
9. Consommez-vous un goûter et/ou une prise alimentaire, pendant la journée de travail. (hors pause déjeuner).
  - Dans ce cas, pourquoi consommez-vous ? (détente, petit creux...)
  - Si oui, seul ou à plusieurs...
  - Que consommez-vous ?
  
  - consommation liquide (thé, café...), si oui, pourquoi, seul ou à plusieurs...
  
10. Expliquez à l'intérieur de la sphère privée, le partage des rôles.

## Questionnaire étudiant :

Il s'agit là encore d'une grille de questions pouvant amener lors de l'échange d'autres questions, d'autres réflexions...

### 1. Etudes :

- Le type d'études
- Le nombre d'heures de cours
- La charge de travail personnel sur une semaine
- Les examens, rythme, durée...
- Le lieu où se situe l'école ou l'université.

### 2. Le logement :

- Quel type de logement : chambre, studio, appartement, chez les parents, résidence universitaire...
- La cuisine et l'équipement : cuisine à part, matériels : gazinière, plaques électriques, four, four à micro-ondes, casseroles, poêles, ustensiles...
- Est-ce que vous cuisinez ? pour vous ? pour les autres ?
- Avez-vous appris à cuisiner ? Si oui, par qui ?
- Quel genre de recettes cuisinez-vous ?
- Est-ce que vous recevez ? (développer).
- Si résidence universitaire : mangez-vous au RU à tous les repas ? A emporter ? Si oui, où consommez-vous ? A l'extérieur, dans votre chambre, seul, à plusieurs...
- Si non, Où mangez-vous ? à l'extérieur ? Cuisinez-vous dans la cuisine de la résidence universitaire ?

### 3. Le restaurant universitaire :

- Quelle fréquentation ? seul ou en groupe ? Durée du repas ? Rythme ?
- Quel RU et pourquoi ?
- Que consommez-vous au RU comme type d'aliments, les différents pôles ? Mangez-vous à emporter ?

### 4. Le week-end :

- Que faites vous le week-end : vous restez à Poitiers chez vous, vous rentrez chez vos parents ?
- Si vous rentrez chez vos parents : à quelle fréquence ? Durée : du vendredi soir au dimanche soir par exemple... Est-ce que vous ramenez de la nourriture de chez vos parents ?

- Pendant les vacances... (Développer).
- Pendant les examens... (Développer).

5. Les courses :

- Où achetez-vous votre nourriture ? Au supermarché ? Au Monoprix (situé en ville, cher mais pratique) ? Au marché ?...

6. Le budget :

- Quel est votre revenu par mois ? Est-ce que vous travaillez ? Etes-vous boursier ? Recevez-vous une aide financière de vos parents.
- Quel est votre budget alimentation ? Avez-vous un budget spécifique pour vos consommations extérieures ?
- Etes-vous restreint par vos finances ?

7. Sorties :

- Est-ce que vous sortez la semaine, le week-end... ? Quel type de sorties ? (Cinéma, concerts, fêtes étudiantes, manger dehors, bar, spectacles, chez des amis...).

8. Le goûter :

- Est-ce que vous consommez un goûter ? Si oui, quel type d'aliments ? Seul, à plusieurs... Vers quelles heures ? Après les cours ? Entre deux heures de cours ? Où consommez-vous ?

9. Le petit-déjeuner

- Quelle consommation ? Rythme, durée ? Différence semaine-week-end ?

10. Examens

- Est-ce le même type d'alimentation que d'habitude ? Etes-vous plus enclin à grignoter ? Si oui, quand ? quoi ?...

11. Les boissons :

- Que consommez-vous comme liquide ? Quand ? Comment ? Avec qui ? Et pourquoi ?  
Café, thé, soda, alcool, produits semi-liquides ?



12. Equilibre alimentaire :

- Suivez-vous le modèle des trois repas quotidiens ? Lorsque vous mangez, respectez-vous un équilibre alimentaire ? Si oui, comment ?

13. Consommation alimentaire extérieure, alimentation de rue : Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ? Avec qui ? quels types de produits ?.... (reprise du questionnaire commun, développer).

14. Généralités sur la vie étudiante, sur le statut étudiant.

### Questions ouvertes touristes :

Nous avons déjà souligné dans le mémoire la difficulté d'interroger les mangeurs touristes dans la rue, nous avons donc utilisé le questionnaire commun en essayant de développer au maximum les réponses, en y ajoutant quelques questions ouvertes. Les entretiens se sont déroulés dans la rue, non-enregistrés car le mangeur-touriste même en vacances semble pressé par le temps et surtout l'envie d'être tranquille. Il va de soi que la qualité et la quantité d'informations ne sont pas identiques aux autres terrains.

1. Comment envisagez-vous votre consommation alimentaire en vacances ? Et plus particulièrement votre consommation extérieure ?
2. Est-ce que vous modifiez votre rythme alimentaire, vos horaires en vacances ?
3. L'alimentation extérieure en vacances est-elle pour vous synonyme de plaisir ?
4. L'alimentation extérieure favorise-t-elle selon vous la rencontre ?

## Questionnaire offre :

Le questionnaire varie selon les commerçants interrogés et surtout les mets proposés et le type de structure, il s'agit à titre indicatif des points soulignés lors des entretiens plus que de véritables questions.

### 1. Présentation du commerce.

- Combien de personnes travaillent dans le lieu ?
- Différence homme/femme : les tâches spécifiques.
- Heure d'ouverture et de fermeture.
- Les mets proposés et les tarifs.
- Combien de clients par jour ?
- Les moments forts.
- Vente à emporter.

### 2. Les mangeurs.

- Les produits les plus consommés : salé/sucré. (développer).
- Différence entre le début et la fin de semaine.
- Différence entre le début et la fin du mois.
- Différence selon les saisons.
- Pouvons-nous repérer une heure équivalant au goûter ?
- Les formules.
- Les boissons.
- Les tickets restaurants.
- Carte de fidélité.
- Différence homme/femme.
- Repérer une moyenne d'âge.
- Les interdits alimentaires.
- Consommation seule ou à plusieurs.
- Comportements dans la file d'attente.

### 3. ANNEXE

#### Annexes des personnes interrogées : Poitiers

##### Les étudiants :

Prénom	Age	Type de logement	Etudes	Revenu
Cécile	26 ans	Studio	Master 1 sociologie	salariée
Ibtissame	20 ans	Chambre en résidence universitaire	L2 médecine	Boursière
Aude	22 ans	studio	L1 LEA	Aide des parents
Laurie	22 ans	studio	L3 philosophie	Aide des parents et travail saisonnier
Julien	19 ans	Habite chez ses parents	L1 histoire	
Nicolas	19 ans	T2 vit avec sa soeur	L1 Histoire	Aide des parents
Aurélie	21 ans	studio	L2 musicologie	Aide des parents
Justine	20 ans	Vit chez ses parents	Ecole de commerce	
Sébastien	22 ans	T1 (en couple)	L3	Aide des parents et travail saisonnier

### Les commerçants :

Nom	Fonction	Spécialités	Durée de l'entretien	Localisation
Oasis des saveurs	Propriétaire	Marocaines : couscous, tajine, kebab, kefta...	1H15	Centre ville, près de la place Charles de Gaulle
Mie Câline	Gérant	Viennoiserie, pâtisserie, sandwichs, salades, tartines, paninis...	1H00	Centre ville, près de la place Charles de Gaulle
Commerce vietnamien	Propriétaire	Nems, beignets, riz, plats divers...	1H15	Centre ville, sous les Halles
La Royale	Gérant	Pizzas, paninis, sandwichs...	45 minutes	Centre ville, place Charles de Gaulle
Mezzo di Pasta	Gérant	Pâtes chaudes, salades de pâtes, soupes...	35 minutes	Centre ville, près de la place d'Armes

### Les restaurants universitaires :

- Entretien RU roche d'Argent avec le responsable. (enregistré)
- Entretien RU La Cave avec une salariée (service). (enregistré)
- Entretien informel avec le directeur du RU Rabelais et entretiens informels avec le personnel du pôle sandwichs et du pôle pizza. (non enregistré)

Annexes des personnes interrogées : Niort

Les salariés :

Prénom	Sexe	Age	Situation familiale	Heure d'arrivée et de départ
L.	Femme	30-40 ans	Seule sans enfants	9h-18h
Ar.	Homme	30-40 ans	Seul avec enfants	9h-18h
An.	Femme	30-40 ans	Mariée avec enfants	9h-17h
A.	Femme	30-40 ans	Mariée avec enfants	8h45-17h30
N.	Femme	40-50 ans	En couple sans enfants	Entre 8h15 et 8h45- 16h et 18h30
L1	Femme	30-40 ans	En couple sans enfants	9h-18h
I.	Femme	30-40 ans	Mariée avec enfants	9h-17h
H	Homme	50 et plus	Marié avec enfants	8h-17h
E.	Femme	20-30 ans	En couple sans enfants	9h-18h
M.	Femme	40-50 ans	Mariée avec enfants	8h-17h
V.	Femme	50 et plus	Seule avec enfants	8h-17h ou 9h30-18h30
Ch.	Femme	40-50 ans	Mariée sans enfants	Entre 8h15 et 8h45- 16h et 18h30
C.	Femme	40-50 ans	En couple avec enfants	8h-18h
B.	Homme	40-50 ans	Marié avec enfants	Entre 8h et 8h15-17h-17h30
P.	Femme	20-30 ans	Seule sans enfants	9h-18h

### Les commerçants :

Nom	Fonction	Spécialités	Durée de l'entretien	Localisation
Brasserie	Propriétaire	Plat du jour, croque-monsieur, pâtisseries...	1H00	Centre ville, rue piétonne, près du marché
Mie Câline	Gérant	Viennoiseries, pâtisseries, sandwichs, salades...	1H00	Centre ville, près de la place de a Brèche
Boulangerie artisanale	Propriétaire	Viennoiseries, pâtisseries, sandwichs, tartes salées...	1H00	Centre ville, près du marché
La Médina	Propriétaire	Sandwichs orientaux...	20 minutes	Centre ville, près du marché

### Restaurant d'entreprise :

- 1 entretien a été réalisé avec le chef cuisinier d'un restaurant entreprise.
- Observation au Marché le jeudi matin.
- Observation le « temps d'un repas » au restaurant d'entreprise...

Annexes des personnes interrogées : La Rochelle

**Les touristes :**

Entretien	Sexe	Situation familiale	Age	Type d'habitat
Entretien 1	Homme et femme	En couple sans enfants	20-30 ans	Camping
Entretien 2	Homme et femme	En couple sans enfants	20-30 ans	Camping
Entretien 3	Homme	Seul sans enfants	30-40 ans	Voiture
Entretien 4	Homme et femme	En couple sans enfants	20-30 ans	Camping-car
Entretien 5	Deux femmes	Seules sans enfants	Moins de 20 ans	Location
Entretien 6	Homme et femme	Homme seul sans enfants Femme mariée avec enfants	Homme 20-30 ans Femme 30-40 ans	A la journée
Entretien 7	Deux femmes	Seules sans enfants	Moins de 20 ans	Propriétaire d'une maison
Entretien 8	Femme	Seule avec enfant	Plus de 50 ans	Location
Entretien 9	Homme et femme	Mariés avec trois enfants	Plus de 50 ans	Hôtel
Entretien 10	Femme	Mariée avec enfants	30-40 ans	A la journée
Entretien 11	Homme et femme	Mariés avec enfants	40-50 ans	Camping résidentiel, mobil-home
Entretien 12	Deux femmes	Seules sans enfants	Moins de 20 ans	Camping
Entretien 13	Homme et femme	Couple sans enfants	20-30 ans	Location
Entretien 14	Homme et femme	Mariés avec enfants	40-50 ans	Camping
Entretien 15	Deux femmes	Seules sans enfants	20-30 ans	Location



### **Les commerçants :**

Nom	Fonction	Spécialités	Durée de l'entretien	Localisation
Ernest	Propriétaire	Glaces, smoothies, milk-shakes...	1H45 (plus visite du laboratoire)	Près du Port
Commerce d'huîtres	Propriétaire	Huîtres, moules, sardines et gambas grillées...	45 minutes	Sur le Port
Original Pasta	Propriétaire	Pâtes chaudes, salades de pâtes, soupes...	1H00	Rue adjacente au Port
Commerce de Chichis	Propriétaire	Chichis	45 minutes	Sur le Port

### **Le marché :**

- De nombreux entretiens informels, non enregistrés ont été réalisés avec des commerçants.

#### 4. ANNEXE : Quelques entretiens intégraux.

##### Poitiers :

##### Cécile :

Je suis en master 1 de sociologie, j'ai 10 heures de cours par semaine, mon travail perso c'est 15 heures par semaine.

- Les examens ?
- Il y a un contrôle continu et des partiels, pour chaque cours, il y a une note de contrôle continu. Les partiels sont en janvier et en mai. Mon université se situe en centre ville. J'habite un studio en centre ville.
- Les équipements ?
- La cuisine est une pièce à part, j'ai un frigo, des plaques électriques portables style camping, j'ai un four, un micro-ondes et puis c'est tout.
- Est-ce que tu manges au RU ?
- Non, ça a dû m'arriver trois fois dans mes études. Le midi je rentre chez moi, je peux manger un sandwich le midi et le soir chez moi.
- Et le week-end ?
- Non je ne rentre pas, ma mère habite dans le Var, c'est un petit peu loin, j'ai même pas de chambre chez ma mère.
- Et les vacances ?
- Non plus, je reste à Poitiers.
- Les courses ?
- Je vais au marché pour les légumes et les fruits et les œufs et les courses pour le reste, je vais à Leclerc, j'y vais tous les lundis matins en bus avec mon caddie.
- Est-ce que tu cuisines ?
- Oui je cuisine, le midi pas souvent, je suis pressée mais le soir, j'essaie de faire à manger bien, de faire des légumes avec de la viande, j'essaie de faire des petits plats ou je teste des recettes.
- Et le midi ?
- Le midi en général, je mange des pâtes ou du riz, c'est plus rapide.
- Tu cuisines pour toi ?
- Oui surtout le dimanche (rire).
- Et lorsque tu reçois ?
- De temps en temps ça m'arrive mais j'essaie de le faire une fois par semaine de recevoir pour manger. Quand j'ai des exams, là je reçois plus sinon j'essaie de faire à manger. Je teste d'abord un truc pour voir si c'est bon et après j'invite les gens à manger.
- Quel genre de cuisine ?
- Ça dépend.
- Ton budget ?
- Je travaille 10 heures par semaine donc par mois net j'ai à peu près 300 euros, des fois je fais des heures supplémentaires donc ça fait plus. Ma mère me donne encore un peu de sous, ça me fait 800, 850 par mois avec les bourses. L'année prochaine, je redescends à l'échelon 1, ça va plus être trop la fête !
- Budget alimentation ?

- Alors quand je fais mes courses en grande surface 30 euros et au marché 10 ou 15 euros par semaine.
- Budget sortie ?
- Euh en général, je me fixe 20 euros par semaine, c'est pour les cinés, aller boire un coup.
- Et si tu manges dehors ?
- Ça c'est en plus sinon j'arrive pas à tenir les 20 euros.
- Tu vas au restaurant ?
- Ça m'arrive parce que j'ai des tickets restos par le travail (rire), j'en n'ai pas beaucoup, ça dépend du nombre d'heures que je fais dans le mois. En moyenne, ça en fait 5 ou 6 de 6 euros, 35 euros par mois de tickets restos.
- Tu les utilises ?
- Des fois ça m'arrive quand j'a plus de sous à la fin du mois de l'utiliser pour un sandwich sinon je vais manger à l'Istanbul souvent le menu enfant est à 6 euros donc c'est le prix du ticket resto sans avoir à rajouter. C'est le menu enfant de n'importe quel plat, ils te font une petite assiette qu'est déjà énorme, 6 euros ça fait pas très cher, ça reste dans le budget.
- Le midi ou le soir ?
- Les deux ouais.
- Est-ce que tu sors le soir ?
- Pas trop le soir, ça arrive vraiment pas souvent. Je sors le soir mais chez des gens plutôt, pas dans les bars.
- Est-ce que tu goûtes ?
- Oui, oui (rire) fréquemment. Quand je suis raisonnable, j'emmène une banane mais des fois j'achète un truc bien dégoûtant (rire), un gros beignet surtout quand je travaille au magasin, y'a une boulangerie en face et le boulanger me fait des trucs à l'œil donc là en général, je me fais un bon 4 heures.
- Est-ce que tu grignotes ?
- A 4 heures et le soir, ça m'arrive après manger, du chocolat devant le film.
- Et au petit-déjeuner ?
- Oui tous les matins. Si je mangeais pas un petit déjeuner, je pourrais rien faire, je tomberai dans les pommes une heure plus tard. Des céréales, du pain et de la confiture, du thé et du lait de soja pour le calcium, je fais une intolérance au lait. Le lait de soja revient assez cher donc je bois du lait de soja le début de semaine et du thé la fin de semaine (rire). Je ne peux pas en boire tous les jours, le lait de soja c'est 1,50 voire 2 euros.
- Et pendant les examens ?
- Je crois que je cuisine moins car j'ai pas trop le temps comme c'est le bazar en plus en période d'examens, ça me donne pas envie de cuisiner mais par contre j'essaie, je ne sais pas ça doit être un toc que j'ai, j'essaie de manger du poisson, c'est les exams pour ma mémoire. Mais sinon je ne mange pas particulièrement bien, non c'est plus déséquilibré.
- Tu grignotes plus ?
- Pas plus, non justement quand je suis en période d'examens, je mange vraiment pour manger, j'ai pas envie de manger des bons trucs.
- Et au niveau des boissons ?
- Du thé, du lait de soja, de l'eau, de l'alcool de temps en temps.
- Est-ce que tu suis le modèle des trois repas par jour ?
- Oui, ça par contre je fais toujours les trois à des heures plus ou moins fixes, j'aime bien manger donc je ne voudrais pas sauter un repas (rire).

- Tu consommes à emporter ?
- Pas des pizzas mais des trucs chinois ou asiatiques ça m'arrive. Je les mange dans la rue ou au café le midi. Pendant un temps, je le faisais souvent et puis j'ai calculé le budget de ce que cela me coûtait et puis j'ai arrêté. L'année dernière je le faisais parfois toute seule. Si jamais je mange des pâtes ou des pizzas à emporter c'est parce que c'est quelqu'un qui m'y a emmené, c'est pas mon idée, je prends plus des sandwichs. Je prends souvent par rapport à ce que j'ai dans mon porte-monnaie ou alors si j'ai des sous ce jour là, je prends quelque chose avec des légumes dedans de la salade.
- Tu manges des sandwichs ?
- Une fois par semaine, un repas par semaine le midi, c'est souvent le mercredi, j'ai pas envie de rentrer chez moi parce que les cours du matin et de l'après-midi sont assez rapprochés donc j'achète un sandwich en général. Je le mange en m'asseyant.
- En deux mots :
- Je dirai que c'est pas très équilibré, je ne sais pas trop, ça me laisse pas une bonne impression de manger.
- Et le plaisir ?
- Ah non quand je dois aller acheter un sandwich ça m'embête, je préférerais être chez moi. En plus j'ai vu un reportage à la télé comme quoi les sandwichs à Poitiers étaient les plus chers de France. Ça m'a paru un peu bizarre, non juste le jambon-beurre, ils avaient fait une enquête.
- Est-ce que tu te sens dans une situation précaire ?
- Moi je le ressens pas trop car j'ai cette histoire de bourse qui a augmenté d'un coup mais l'année prochaine si tu me reposes la question... J'ai pas l'impression cette année de m'être privée puis chaque année, je fais plus d'heures au magasin. Cette année, j'ai un peu plus d'argent, j'ai l'impression d'être un peu plus riche chaque année, ça va pas durer car c'était un peu exceptionnel.
- Si tes bourses diminuent est-ce que cela va se répercuter sur ton budget alimentation ?
- Oui je pense. La première année je vivais avec 450 euros par mois, j'avais pas du tout la même alimentation, je mangeais vraiment que des pâtes et du riz donc oui, ce ne serait pas le seul truc que je remettrais en question mais je pense que je serais obligée de manger autrement.
- Une généralité sur la vie étudiante ?
- J'ai pas l'impression que les étudiants mangent bien, du moins ceux que je rencontre, ils ne mangent pas particulièrement équilibrés en tout cas. Plus les étudiants vieillissent, plus ils s'y intéressent peut-être, pas dans les premières années. C'est peut-être lié au fait que dans les premières années aussi, tu vis tout seul, tu peux manger ce que tu veux, des cochonneries (rire). Et puis au bout d'un moment, je ne sais pas, tu te sens un peu écoeurée...
- Le RU c'est un repas équilibré pour 2,85 euros, non ?
- Je trouve pas ça bon du tout, j'y suis pas allée souvent mais le peu de fois que j'y suis allée, j'ai coupé mon steak, il était rose fluo, ça m'a fait un peu peur et surtout je trouve ça très stressant avec plein d'étudiants en train de manger, oh là, comme dans un réfectoire, ça me stresse, comme à la Cave avec la dame qui hurle, ça me donne pas envie.
- Tu préfères manger un sandwich ?
- Oui mais je mange un sandwich quand je n'ai pas le temps de rentrer ou parce que je n'ai plus rien à manger chez moi.
- Et lorsque tu manges chez toi, tu manges entrée, plat et dessert ?
- Non un plat et un dessert.

- Tu peux me donner une ou deux recettes que tu cuisines ?
- Qu'est-ce que je fais ? J'aime bien faire du poisson au four avec des légumes, je ne sais pas après, j'aime bien faire du poulet au curry et au vin blanc.
- Tu aimes les recettes exotiques ?
- Pour moi, j'ai quelques recettes et je tourne avec celles-là mais c'est quand je reçois, j'essaie de faire un truc nouveau, pas toujours la même chose.
- Tu achètes de l'alcool quand tu reçois ?
- J'ai des bières et comme les gens savent que je ne bois pas beaucoup, ils amènent à boire. Je ne sais pas quoi acheter ou j'ai l'impression d'acheter beaucoup trop (rire) et au bout d'une heure y'a plus rien.
- Tu invites combien de personnes ?
- Je fais en fonction de ma table, j'avais une minuscule table, on pouvait loger à deux dessus donc j'invitais quatre personnes dont deux mangeaient avec leur assiette sur les genoux (rire). Maintenant j'ai une table plus grande, je peux inviter 5 personnes à manger, moi compris, pas plus de 5.
- Donc l'équipement peut être un frein ?
- Moi je suis très bien équipée, ma mère m'a bien équipée.
- Ton studio il fait quelle superficie ? et ta cuisine ?
- Mon studio fait 24m<sup>2</sup> et ma cuisine 5m<sup>2</sup> en longueur donc c'est logeable.
- Tu consommes donc des plats asiatiques, des sandwiches à l'extérieur et quoi d'autres ?
- Ah oui des barres de céréales que j'achète au supermarché, je les mange le matin quand j'ai cours toute la matinée, vers 11 heures, je mange une barre de céréales ou même dans l'après-midi pour faire 4 heures.
- Et en liquide ?
- Je bois du thé aussi au distributeur de la fac souvent. Par contre c'est un moment vachement convivial autour de la machine. Quand on a une pause, il y a du monde et il y a toujours le prof qui vient se joindre en général aux élèves, c'est assez rigolo. La semaine dernière, j'ai un prof d'informatique qui toutes les semaines nous taxe 50 centimes pour venir boire un café (rire). Je crois qu'il oublie que c'est déjà à notre classe qu'il avait demandé la semaine d'avant (rire). Après c'est rigolo parce qu'on discute. Et à la médiathèque, ça m'arrive de boire un thé et en général du coup, tu rencontres des gens dans la petite partie où tu peux manger et tu peux discuter.
- Est-ce qu'il y a une différence entre tes repas la semaine et le week-end ?
- Le week-end tu reçois plus de gens, je cuisine mieux puisque je viens de faire le marché, mon frigo est plein mais je serais toute seule, je le ferais quand même de cuisiner.

Ibtissame :

Je suis en médecine, en troisième année exactement.

- Combien d'heures de cours ?
- C'est assez variable, en deuxième année, on avait globalement 8 heures par jour donc entre 30 et 40 heures de cours globalement.
- Et en charge de travail personnel ?
- C'est pas mal aussi, c'est de l'apprentissage globalement par cœur donc faut apprendre. En deuxième année, on commençait à huit heures, on finissait à 19 heures et c'est assez mal fait au niveau de l'emploi du temps parce qu'on pouvait avoir des trous de 3 heures au milieu de la journée et finir à 19 heures, on arrive le soir quand il fait nuit, après on mange, on travaille une heure après les 8 heures de cours de la journée.
- Les examens ?
- C'est janvier et mai, là c'est différent cette année on a des stages, le matin stage à l'hôpital.
- Tu manges au RU ?
- Oui.
- Tu manges à emporter ?
- Ça m'arrive quand je suis toute seule que j'ai du boulot et que j'ai la flemme de rester assis à manger.
- Tu vas aux différents pôles ?
- Je vais surtout aux crêpes, aux salades et au RU traditionnel.
- Et le week-end ?
- Oui je rentre assez régulièrement chez mes parents mais quand je reste sur Poitiers, c'est que je mange autre part.
- Comment font les étudiants c'est fermé le week-end ?
- Ils font la cuisine chez eux. Ceux qui restent ici, ce sont les étrangers, ils mangent toujours au RU et ils font tout le temps de la cuisine, c'est de la bonne cuisine, ils font pas que des pâtes.
- Tu rentres dès le vendredi soir ?
- Ça dépend si j'ai une soirée, sinon c'est le samedi et je rentre le dimanche soir.
- Et pendant les vacances ?
- Ça dépend en fait les vacances de Noël je rentre les deux semaines et les vacances de révision je me réserve une semaine à la cité parce que je travaille mieux en cité.
- Le Ru est ouvert pendant les vacances ?
- Il y a un RU ouvert le midi.
- Tu ramènes de la nourriture de chez tes parents ?
- Ça dépend des fois mais pas toujours.
- Et tes courses ?
- Généralement je les fais le vendredi ou le samedi quand je reviens à la maison mais que les courses pour le petit déj.
- Et ton budget ?
- J'ai la bourse au mérite donc j'ai 600 euros par mois, financièrement ça va. En première année j'avais pas ma voiture, je sortais pas beaucoup, je faisais 400 euros de bénéfice par mois. Je paie mon loyer, la bouffe c'est 100 euros par mois pas plus, je suis pas très dépensière, allez à droite, à gauche, dépenser un machin non.
- Ton budget alimentation ?

- 30 euros par semaine pour le RU environ donc grosso modo, petit déj compris, maximum 100 euros par mois, genre avec un extra, type resto ou un truc comme ça.
- Ton petit déjeuner ?
- Je le prends dans ma chambre.
- Ton budget sortie ?
- Comme je sais que j'ai assez d'argent et que je ne sors pas énormément, j'ai un budget sortie mais plus culturel en fait, le théâtre, les spectacles et tout que j'ai dépensé en fait avant donc quand je vois que les finances sont équilibrées, après les sorties, c'est toujours des sorties gratuites entre guillemets, on fait les soirées, on va dans les bars à entrée gratuite, je bois pas, quand on boit pas, on dépense pas beaucoup. Mon plus gros budget grosso modo, c'est ma voiture, la bouffe et le loyer, je paye l'assurance de la voiture et tout. Et avec 600 euros par mois, je suis complètement autonome. Là je veux dire que ma mère ne m'aide pas du tout financièrement, je m'assume entièrement.
- Tu manges à l'extérieur ?
- Oui quand je mange un sandwich, c'est que j'ai quelque chose après, genre du sport ou un truc comme ça ou un déplacement. Après je vais au resto, c'est plus le soir entre amis, prévue comme une sortie resto mais rarement associée encore à une autre sortie. Le sandwich c'est plus le côté pratique, j'ai du plaisir à manger je vais pas prendre un sandwich jambon-beurre, je vais prendre un truc plus élaboré que j'aime.
- Qu'est-ce que tu aimes ?
- Moi mélange, les trucs complets soit genre kebab, il y a tomates, salade, viandes et tout et la sauce ou les sandwiches un peu plus complets, plus avec du pain complet, de la viande et des crudités. Faut que ce soit équilibré et nourrissant, il faut se dire que c'est mon repas du midi et que je ne vais pas manger avant le soir ou alors je vais faire un tout petit 4 heures, je mange quasiment pas à 4 heures quand j'ai cours j'ai pas le temps.
- Donc pas vraiment de goûter ?
- Quand j'ai cours non sauf vraiment quand je travaille et quand je sens que mon attention décline un peu que si je me couchais je m'endormirais, je me fais une petite tisane avec abricots secs, des trucs comme ça. Toute seule je me ferais jamais la big tartine de nutella.
- Et le petit déjeuner tu manges quoi ?
- Parce que c'est plus pratique au niveau de la conservation, du muesli et des flocons de maïs, je prends trois bols. Je mange beaucoup au petit déjeuner (rire) plus un gros bol de tisane. J'essaie de manger sain, pour la mémoire et pour le plaisir aussi et comme je fais pas mal d'activités sportives. Mais j'aime bien aussi les viennoiseries mais c'est un peu cher pour la consistance.
- Et pendant les examens ?
- Pareil.
- Pas de grignotage ?
- Euh ça va être quand je révise mais c'est en guise de repas, des fruits secs, du chocolat, des trucs comme ça, c'est quand même histoire de me faire plaisir tout en me remplissant, en faisant que cela ne me cale pas trop, il faut pas que j'ai l'estomac trop rempli.
- Et au niveau de l'équilibre alimentaire ? modèle des trois repas ?
- Complètement ou alors il faut vraiment que je me sois levée très tard vers 11 heures, que je prenne mon petit déjeuner et je mange alors le soir plus tôt quand j'ai faim. Je fais un bon petit déjeuner et le soir je mange un repas un peu plus complet.
- Tu ne manges pas souvent à l'extérieur ?

- J'ai pas été habituée à ça par rapport aux plats à emporter aussi, comme je mange au RU c'est toujours moins cher. Et au resto, ça peut prendre du temps, être disponible et être bien disponible, il y a le temps du déplacement, l'argent, y'a le temps qu'on loupe pour travailler.
- Généralité sur la vie étudiante ?
- Comme au niveau financier, j'ai pas trop de problèmes... je fais attention, c'est mon rythme de vie, j'ai été habituée comme ça, j'ai été habituée à ne pas dépenser de l'argent, je peux dépenser 1000 euros pour un voyage mais 50 centimes pour une viennoiserie que j'ai vu dans le rue non. Un resto de temps en temps avec des gens que j'aime, je vais aussi dépenser mais ça me fait plaisir. Dépenser dans un bar, quand je vais au bar avec des gens, je consomme pas, ça me fait chier de déboursier 4 euros pour un café (rire) pas 4 euros mais...
- Tu as fait des rencontres en cité U ?
- J'ai été un peu déçue, je pensais faire plus de connaissances mais bon en même temps je suis arrivée en p1 médecine, c'est pas propice pour faire des connaissances, c'est plus pour travailler qu'autre chose, je connais quelques personnes, on se dit bonjour, on parle 2, 3 minutes. Les autres connaissances c'est au niveau de la fac, j'ai crée des liens après collège, lycée.
- Et en mangeant régulièrement au RU ?
- Non, je mange souvent seule, y'a des têtes qui reviennent mais les gens qui mangent seuls, ils restent seuls généralement. Et puis c'est pas tout le temps les mêmes horaires, y'a beaucoup de monde sur le campus.
- Et en cité U, tu as fait des connaissances ?
- Ça dépend vraiment les cités, à Maris Curie, j'avais beaucoup de potes en médecine, tout le monde mange ensemble le soir, apparemment c'est un bâtiment un peu en étoile, la cuisine est au milieu, au niveau géographique, topographique, la cité est bien faite pour les rencontres après mine de rien, y'avait pas mal de gens qui étaient en médecine et blabla, ça crée des liens encore une fois. Ici y'a beaucoup de communautés, elles restent vachement entre elles et comme je ne suis pas du genre à m'incruster, c'est vrai que les gens que je connais c'était deux noirs, y'en a un que j'ai rencontré parce qu'il m'a aidé à porter mes bagages et l'autre c'est parce que c'est mon voisin et à force on se dit bonjour et puis je l'ai revu et comme il est bénévole au Confort Moderne et que je sortais pas mal là-bas, ça crée des liens, on parle de ce qu'on fait et finalement les gens restent pas mal entre eux. En ce qui me concerne, j'ai pas beaucoup de temps à accorder à de nouvelles relations, je cherche pas non plus absolument à faire beaucoup d'efforts, si ça vient y'a pas de problèmes mais je ne suis pas non plus en demande.
- En deux mots ?
- C'est convivial mais c'est un travers, c'est convivial si tu le prends tiens on se prend un truc mais ça permet aussi au gens de déséquilibrer leur repas, on voit de plus en plus de gens, le midi avec un sandwich, ils mangent en voiture. La France est quand même un pays où justement les trois repas sont assez bien conservés, on a une alimentation qui est quand même vachement bien, moi quand je vais en Allemagne et tout, le deuxième repas, soit ils le prennent en une fois, soit en deux fois, c'est complètement déséquilibré. Genre, on était en visite et les allemands ils mangent en marchant, c'est vrai que nous on n'a pas l'habitude même si tu te poses sur des marches, tu te poses en fait. Maintenant en France ça devient comme ça. Moi je sais qu'en études de médecine par exemple, qu'il y a beaucoup de gens qui prennent un sandwich pendant les partiels, les gens ils prennent un sandwich il le mangent à la BU en révisant. Moi ça m'arrive mais j'ai quand même besoin de mon petit repas en plus



généralement je suis prête quand on arrive aux partiels, je peux quand même m'accorder du temps... Je ne vais pas sauter le repas de midi, je mange peut-être un peu plus vite mais c'est clair que c'est minimum une 1/2 heure. En médecine, il y a beaucoup de gens qui mangent au RU le midi. Les gens ont vraiment des habitudes différentes et à partir de la quatrième année, c'est vraiment différent, soit t'as du temps, soit c'est vachement speed, c'est vachement variable. Il y a des cours magistraux mais il y a vachement d'absentéisme en médecine (stage de recherche...).

- Tu pratiques quels sports ?
- Une heure d'équitation, 4 heures d'art martial, par rapport à la pression ça permet d'ouvrir vers l'extérieur.
- Et la bourse au mérite, c'est... (me coupe la parole).
- J'ai eu mon bac avec mention très bien. Il y en a qui travaillent en parallèle de la fac de médecine, c'est dément, déjà je veux dire on travaille assez en médecine. La majorité soit ils travaillent un maximum l'été, soit leurs parents leur donnent de l'argent. C'est une vie de travail, disons qu'il faut savoir gérer le temps.
- Et le plaisir ?
- Pour moi, ça compte beaucoup, c'est vraiment un rapport privilégié que je sois toute seule ou en compagnie, c'est vivement que j'aie manger, ça va me faire une pause, c'est un moment important.
- Avec le côté sain et équilibré ?
- Oui et non si jamais un moment je me dis je vais me faire une pizza ou les bonnes frites et tout si c'est pas équilibré, faut vraiment que ce soit bon. L'alimentation pour moi ça compte beaucoup pour les performances intellectuelles, je fais 5 heures de sport par semaine, si je veux tenir jusqu'au bout il faut que je me nourrisse bien. Y'en a qui disent que l'alimentation c'est quand même la première des médecines. Après je pense qu'un excès de temps en temps, ça fait pas de mal au contraire ça fait du bien. Je suis pas du genre tiens j'ai envie de ça je vais me l'acheter, faut vraiment que j'ai besoin de quelque chose, aller spécialement dans un magasin pour ça non. Tu sais vu que je mange vachement bien dans le sens beaucoup, j'ai rarement des envies de bouffe à part des fois le chocolat. Tu sais dans ma chambre je n'ai rien à grignoter déjà c'est une question de place, je me fais déjà dans la semaine deux repas grignotages entiers quand je vais au sport. Quand je fais du sport c'est réfléchi pour que ça me donne les calories qu'il me faut, ce que je mange le mardi soir je pense qu'en quantité c'est moins concret mais il y a autant de calories, je prends genre 10 à 20 amandes, 4 à 5 abricots secs, 4 ou 5 carrés de chocolats, c'est pas énorme en quantité, je tiens les deux heures sans problèmes. Comme je sais que je ne grignote pas trop, le matin quand je prends mon petit-déjeuner, faut que ça tienne jusqu'à midi, je mange entre 12h30 et 1 heure, je reprends à bosser à 2 heures, je fais des pauses régulières dans l'après-midi mais je ne mange pas avant 19 heures. Le RU aide vachement à être régulier, c'est un rythme à prendre.
- Et pendant les révisions ?
- C'est pour ça que je rentre chez moi parce que je vais être efficace mais aussi parce que les gens ne sont plus à Poitiers, tu te retrouves tout seul toute la journée, si tu vois pas une personne par jour, c'est pas sain, t'es dans 9m2, c'est efficace pour le boulot mais t'arrives au bout de deux jours, t'as vu personne, t'as fait que manger, t'as fait RU cité, cité RU. Je vois des gens sinon je pète un câble pendant les révisions j'essaie de m'organiser pour voir une personne par jour, le soir en dehors dans la cité et j'ai le sport.
- Et le week-end ?

- Si je n'ai rien de prévu, je ne reste pas le week-end. Soit je rentre le samedi et je vais voir mon père le dimanche. Le week-end dernier, j'avais un stage à Toulouse. Ce week-end j'étais là mais je suis restée cinq minutes dans la cité, j'ai mangé samedi chez des amis et je suis restée là-bas même le dimanche.

## Niort :

### Ar. :

J'arrive en général vers 8h45, 9 heures, je repars en général vers 18 heures.

- Le temps de pause ?
- Je le limite au maximum, 45 minutes.
- Tu as des impératifs ?
- Pas en ce moment. 45 minutes parfois ça peut dépasser mais je surveille, je fais en sorte que ce soit limité.
- Temps de trajet ?
- 10 minutes en voiture.
- Tu manges au restaurant d'entreprise ?
- Oui. Une entrée pour avoir des légumes, crudités en général, un plat de résistance, je privilégie protéiné donc steak haché sur la plaque chauffante, sans matière grasse c'est bien puis avec des féculents puis après un dessert, là je me fais plaisir, du gâteau quand y'en a si vraiment y'a rien un yaourt ou un fruit.
- Et dans le local cuisine ?
- Non c'est pas très pratique. D'abord parce qu'il appartient à d'autres personnes qui sont installées depuis longtemps puis j'ai pas envie de squatter puis manger tout seul parmi d'autres qui papotent c'est pas agréable non plus. Si je dois pas manger au resto d'entreprise, c'est plutôt à l'extérieur peinarde.
- Et à l'extérieur ?
- Ça m'arrive parfois, assez rarement quand il fait beau oui. Je suis plus sandwich, un jambon blanc emmenthal, à la rigueur crudités dedans mais j'aime pas trop c'est en général pas très bon les tomates. Pas de dessert, ça m'arrive de prendre un flan, une petite pâtisserie.
- Et ne déjeune pas ?
- Ah non, je ne saute pas de repas, je ne tiendrais pas la journée de travail. Il m'arrive aussi de faire mes sandwiches tout seul aussi, t'achètes ton pain, ton jambon et puis ton fromage, tu fais ton sandwich tout seul parce que c'est plus économique et parfois même meilleur tu choisis. Sinon je mange la plupart du temps au restaurant d'entreprise 45 minutes top chrono puis ça laisse suffisamment de temps pour manger tranquillement et papoter avec les collègues quand même et rentrer, c'est un instant suffisant sans devoir se presser. Par contre si je mange à l'extérieur, là j'évite de dépasser les 45 minutes sauf si j'ai vraiment quelque chose à faire, démarche administrative, je ne fais pas trop de courses parce que je ne suis pas très efficace, ça me prendrait trop de temps (rire). Sauf s'il y a quelque chose d'urgent, c'est rarement le cas.

Moi, je suis plus salé, classique, jambon-fromage, des fruits à la rigueur si j'en ai sous la main.

Les boissons j'en prends pas en général. Donc s'il faut choisir un des deux, je prends plus le dessert. Ça apporte plus, boire on peut au travail, ça pose pas de difficultés, toute la journée en continu. Le midi pour moi, c'est un repas important, c'est là que je mange la viande par exemple, le soir j'évite normalement, c'est pas trop recommandé (rire) c'est comme ça que je le perçois. Donc de la viande, il faut un repas équilibré le midi quand même, c'est pour ça que je mange au restaurant quand même parce que la nourriture est relativement équilibrée, je prends rarement de plats trop élaborés, ça dénature un peu les apports puis c'est pas spécialement bon. J'évite si c'est des

viandes trop cuites y'a plus grand-chose. Je préfère des légumes, des féculents, en ce moment je suis steak haché parce que la viande est correcte.

- Par rapport à l'exotisme, la nouveauté ?
- Non je ne fais pas d'expérience le midi (rire) contrairement à L. qui n'aime pas la routine, moi ça me dérange pas de manger toujours la même chose (rire). En même temps je mange tellement rarement dehors que si ça devenait une routine, je changerais plus, je varieraient entre le kebab, les nems...
- Situation de consommation ? seul, à plusieurs ?
- Je mange plutôt seul si je mange à l'extérieur, ça peut m'arriver de rejoindre quelqu'un le midi, d'échanger un sandwich.
- Consommation déambulatoire... ?
- Ça dépend disons que s'il fait beau et qu'il y a un banc de libre, un endroit agréable pour manger, je peux manger dehors et m'asseoir. S'il y a des anniversaires, style des fêtes, aller faire quelques vitrines ça peut m'arriver aussi ou sinon je peux manger dans la voiture c'est bien aussi.
- Entre collègues, entre amis, en couple... ?
- Je pense que si je mange à l'extérieur, c'est aussi parce que j'ai pas envie de voir les autres par exemple, j'ai envie de me retrouver tout seul mais s'il fait pas beau, j'ai pas le choix donc je me force à être avec les autres quand même (rire). S'il fait beau, j'ai envie de prendre l'air, je peux aller manger tout seul juste pour profiter de prendre l'air et sinon c'est aussi me reposer pour bien reprendre l'après-midi.
- Pourquoi consommez-vous cette alimentation ? ...
- Au niveau du prix le restaurant d'entreprise est pas très cher donc c'est pas intéressant, à 1, 1,50 euros c'est pas le prix.
- Y a-t-il une différence dans la consommation...
- Oui parce que le midi je mange un repas plutôt équilibré si possible avec viande, le soir j'évite la viande et je mange léger. Une soupe en hiver, féculents, pâtes, riz éventuellement des petits sandwiches, pas des choses trop lourdes, fruit en dessert, un petit peu de fromage voilà.
- Différence semaine/week-end : Non c'est la même organisation, plutôt la viande le midi, des plats un peu plus élaborés le samedi midi puis le samedi soir aussi, on a plus de temps, on a la possibilité d'aller au marché acheter des produits qui font envie.
- Début/fin de mois : non je ne fais pas de distinction.
- Différence hiver/été : L'été c'est des sandwiches parce qu'il fait beau, l'hiver ça varie pas, c'est juste les produits qui varient.
- Consommez-vous un goûter et/ou une prise alimentaire, pendant la journée de travail. (hors pause déjeuner)...
- Oui par plaisir de mâchouiller, besoin de productivité voilà. Si tu nourris pas le cerveau, ça consomme le cerveau. Des bonnes céréales, des fruits et surtout plein de cochonneries qui sont amenés par les collègues en différentes occasions, chocolats, bonbons. Des fois j'ai des petits gâteaux. Je propose rarement de mes fruits, je propose en ce moment de mes barres de céréales, oui si j'ai des BN, je fais un petit tour de mes collègues de proximité enfin je m'en garde beaucoup pour moi (rire).
- Par rapport au liquide sur la journée de travail : Oui, 1 café, 2 cafés et un thé par jour, tout seul avec mon ordinateur (rire). Ça arrive d'en payer un à un collègue ou de s'en faire repayer un mais je vais plutôt le chercher avec un collègue et la collègue en général et après on retourne à nos postes de travail. ça m'arrive de descendre le prendre avec un collègue à l'extérieur mais depuis que je ne fume plus, je le fais plus, ceux qui sortent c'est les fumeurs.
- Questions supplémentaires : Heureuse d'avoir rencontré un fumeur enfin ex-fumeur.

- La pause : comment fonctionne les différentes pauses au cours de la journée ? Qu'est ce qui détermine que vous badgiez ou non pendant les pauses informelles ? Les fumeurs sont-ils obligés de badger lorsqu'ils vont à l'extérieur ?
- On est tenu de badger dès qu'on arrive, c'est un acte très individuel mais pas tant que ça car pour pouvoir pointer il faut que mon poste soit allumé. Lancer l'ordinateur prend un certain temps, quatre ou cinq minutes. Si mes collègues proches qu'on appelle les collaborateurs de proximité ont eu la gentillesse d'allumer mon ordinateur, je gagne ces quelques minutes. Evidemment, c'est tout de même presque toujours les mêmes qui en profitent, à savoir ceux qui ne se lèvent pas aux aurores comme moi. C'est une sorte de règle tacite, une attention quasi obligatoire, puisque personnellement je n'ai jamais fait la demande. Quand je fumais, ma première pause était aux alentours de 10 heures, avant je prenais un café sans débrayer devant l'écran puis je badgeais et descendais dehors fumer. En général je m'arrangeais pour prendre ces pauses cigarettes seul pour savourer. Maintenant que je ne fume plus, je serai davantage tenté d'aller papoter mais je ne fais presque plus de pause. Mes pauses cigarettes étaient rapides, 7 à 10 minutes de toute façon plus tu fumes vite, plus tu sens la cigarette et plus tu incommodes tes collègues, il faut donc savoir prendre son temps. La seconde pause de la journée c'est le midi, là c'est 45 minutes montre en main, là la pause cigarette est comprise puisque tu la fumes grosso modo le temps de revenir du resto d'entreprise. Et la troisième pause c'est vers 15 heures, là aussi je prends un café devant l'écran avant de fumer une clope seul dehors. Et si la journée est longue, que je manque de courage, je prends une quatrième pause cigarette vers 16h30, 17 heures. Parfois souvent même, je me retrouve avec des collègues pour cette pause cigarette. C'est difficile de faire autrement à moins de s'éloigner plus franchement. Ces contacts entre fumeurs sont agréables et générateurs de liens, de plus en plus peut-être en cette période de chasse aux sorcières. C'est en tout cas à ces occasions que j'ai pu tisser mon maigre réseau de connaissance hors collaborateurs de proximité. Les fumeurs sont encore assez nombreux mais sont assez minoritaires. En général, ils se retrouvent par petit groupe de 2 ou 3 selon les affinités à des heures identiques. Ils sont plutôt du même groupe, de la même entité de service. Tous sont obligés de badger pour pouvoir prendre cette pause. A noter tout de même la présence d'une petite affiche dans les toilettes rappelant qu'il y est interdit de fumer. On y sent en effet parfois la fumée. Certains fumeurs semblent préférer se cacher pour en griller une petite sans perdre de temps. Maintenant que je ne fume plus, mes pauses sont devenues quasi nulles. Je prends un café le matin vers 10 heures et 15 heures devant mon écran, je vais les chercher à la machine, je mets 20 minute, je ne badge pas. Vers 16h30, je me fais parfois un thé. Il faut descendre au rez-de-chaussée pour utiliser le micro-ondes situé dans la petite salle de repas. Cette fois encore ne pas badger semble toléré même si certains ont déjà essuyé des réflexions de la part de l'encadrement. En général, l'argument avancé pour notre défense est qu'on optimise la durée de chauffage au micro-ondes par un petit passage aux toilettes situés à proximité. Il m'arrive encore de descendre parfois prendre un café dans la journée avec un collègue ou un cadre par exemple. C'est très rare et plutôt destiné à échanger sur un thème particulier ou régler un différent. Il arrive qu'à des moments particuliers, mon chef peut offrir un café au distributeur. Cela se produit dans le cadre d'entretien individuel ou à l'arrivée de fêtes comme Noël ou le premier de l'an notamment. Il existe aussi des pauses forcées dues au chômage technique, ce sont des pannes informatiques, de réseau. Il est alors possible de discuter avec ses collègues, de descendre fumer sans badger. Mais dans ces cas là, l'encadrement nous incite plutôt à en profiter pour ranger notre poste de travail, à classer nos notes. Il y a encore les pauses bébé, certaines de nos collègues

même si notre encadrement fait son possible pour les décourager viennent montrer leur nouveau né. La durée de pause est variable mais peut durer ¼ d'heure parfois, je ne badge pas pour ce genre de pause tolérée malgré tout par l'encadrement.

- Les moments festifs : les pots anniversaire, est-ce que tout le monde s'arrête ? La hiérarchie aussi ? est-ce prévu à l'avance et régulier ?
- Pour l'anniversaire, les départs en vacances, il est d'usage d'apporter à grignoter pour ses collègues, gâteaux maison, biscuits, bonbons... L'usage se perd et en ce qui concerne les congés, tout le monde ne fait pas ce geste et du fait de l'augmentation du nombre de personnes sur le plateau, l'invitation se trouve de plus en plus souvent limitée à des collègues de proximité. Les personnes qui se servent le font au gré de la journée, il n'y a pas de moment partagé et c'est inutile de badger. Avant pour la naissance de son enfant, le parent apportait quelque chose à manger, c'était plus important que ce qu'on apporte pour un anniversaire ou un départ en vacances. Il s'agissait aussi de remercier ses collègues pour la quête effectuée, le cadeau offert pour bébé. Il pouvait y avoir une sorte de pot informel lors duquel on ne badgeait pas et pour lequel l'encadrement ne se permettait pas vraiment de remarques, ce genre de pratiques est révolue. Enfin, il y a les départs en retraite, là quelque chose de plus officiel est en général organisé, petits fours et mousseux. A noter cependant que depuis quelques temps, ces réunions sont organisées hors temps de travail (fin de journée après 17 heures). Les personnes qui s'y rendent doivent donc badger.
- Lors des réunions vous consommez liquide, vous mangez ?
- On a une ou deux réunions par an, jus d'orange et biscuits. Les autres réunions mensuelles et groupes par groupes peuvent être l'occasion d'apporter un petit quelque chose, c'est en général le manager qui offre, exemple la galette des rois. Des prestataires de services avec lesquels nous travaillons peuvent aussi nous adresser parfois des chocolats, des gâteaux, c'est la plupart du temps pour la nouvelle année. Ces présents sont consommés lors d'une réunion ou disposés sur le plateau au sein du groupe, c'est le même mode de consommation que pour un anniversaire ou un départ en vacances.
- Lorsque j'éteins l'enregistrement, notre interlocuteur revient sur la consommation au restaurant d'entreprise avec ses collègues.
- Il y a une obligation de manger avec les collègues, lorsqu'on me demande tu manges là à midi ? ça veut dire en fin de compte on mange ensemble. Quand je mange dehors, j'ai l'impression de leur faire faux bond et puis il pourrait penser que je leur fais la gueule. A midi j'entretiens les relations peut-être que je me soucie trop du regard des autres.
- Notre interrogé revient sur le local aménagé dans l'entreprise.
- Je me verrais mal aller manger là-bas, c'est tout le temps les mêmes, c'est des habitués, c'est un peu leur lieu, ils se le sont appropriés. Je me vois mal me poser parmi eux et mastiquer mon sandwich ou alors j'emmènerai un bouquin ou je lirai le journal pour me donner une contenance.

L. :

Tout est régi par les appels téléphoniques. Le vendredi, je fais la perm du matin parce qu'il y a deux personnes en RTT, j'arrive à 9 heures, j'ai le cours de guitare le vendredi midi donc je commande en fait un sandwich à la Sodexo, avant 10h30 tu peux commander un sandwich. Je vais le chercher 5 minutes avant le cours de guitare, je le mange dans ma voiture et je suis au cours de guitare pendant une heure. Donc voilà, c'est réglé, je commande le sandwich le matin parce que j'ai pas le temps d'aller l'acheter dans une boulangerie. Leur sandwich c'est crudités, ils mettent des crudités, tu demandes, crudités jambon, poulet, c'est moins cher, c'est beaucoup moins cher que dans le commerce. Le vendredi c'est établi autour du cours de guitare pas du boulot (rire). Le reste de la semaine, c'est pas établi, je sais pas trop à quelle heure, je mange en général, je mange vers 12h30 mais des fois je peux y aller à midi moins le quart, des fois je prends un peu plus de temps, c'est pas vraiment établi. Y'a des fois quand A. bossait, on prenait un sandwich toutes les deux ensemble. En général je vais à la sandwicherie vers l'ANPE pas très loin de la MACIF, elle est bien la sandwicherie là-bas.

- Le temps de pause ?
- Disons qu'à l'extérieur, y' a des fois je mets plus que  $\frac{3}{4}$  d'heure pour vraiment manger dans les clous, dans les  $\frac{3}{4}$  d'heure, faut que t'aïlles à la Sodexo tu reviens. Mais souvent je prends une heure. Sachant que chez moi quand même, y' a un temps que je vais passer à l'extérieur, je vais pas forcément rentrer, y'a des fois j'ai oublié un truc chez moi, je mange mais faut qu'il y ait un truc sinon je reste à l'extérieur ou je vais à la sandwicherie.
- Le trajet :
- 10 minutes en voiture. Tu vois qu'en t'as  $\frac{3}{4}$  d'heure, tu manges déjà 20 minutes, 1/2h dans le trajet, il te reste 1/4h pour manger.
- Et le restaurant d'entreprise :
- Oui ça m'arrive de moins en moins. Maintenant j'y vais plus systématiquement, j'y vais... (silence). Y'a des fois j'allais avec une copine, on commençait à faire les magasins puis au bout d'un moment, je dis on s'achète un sandwich puis elle, elle aurait pu ne pas acheter de sandwich. En fait la plupart du temps, elle s'achète un sandwich qu'elle ne mange pas et qu'elle mange vers 4 h en rentrant chez elle, style dans la voiture, ça lui arrive, elle tient super longtemps. Alors que moi je peux pas louper un repas, moi j'ai faim à midi, elle saute carrément un repas. Après y'a P., elle saute un repas, ça peut lui arriver de faire les courses, elle grignote des bonbons sur le plateau, elle est comme ça P., elle grignote. Je vais de moins en moins au resto avec An. On allait manger à l'extérieur après ça se fait avec affinités donc on aimait bien se retrouver toutes seules, toutes les deux, c'est aussi un moyen de sortir de l'entreprise, de se retrouver en dehors de l'entreprise. Maintenant je vais à la Sodexo, plus de façon régulière mais quand j'ai envie de manger avec quelqu'un. Mais quand j'ai des trucs à faire, je vais à l'extérieur, je prends à chaque fois ma voiture. Je vais souvent prendre un sandwich près de la pizzeria L'Olivier, y'a des habitués qui viennent (rire) des entreprises autour qui viennent, c'est assez familial.
- Par rapport à la consommation d'aliments...
- Sandwichs, paninis, salades des fois. Jamais de formule, je prends pas de boisson. Je bois du thé et du café à mon travail, je vais faire chauffer l'eau au micro-ondes en bas, j'ai des sachets de thé et des dosettes de café, je vais jamais à la machine, le thé est pas bon. Jamais de dessert, y'a ce qui faut au travail (rire), y'a toujours des bonbons souvent. Maintenant t'as plus trop le droit de boire de l'alcool au travail donc tu peux

plus vraiment faire de pot après le boulot oui. Donc en général quand tu veux apporter un truc, ça se traduit par des gâteaux pour le petit déj, c'est plus pour 10 heures, pour l'après-midi des bonbons.

- Où consommez-vous ?...
- Je consomme soit dans ma voiture, soit en marchant. Quand il fait beau en marchant, quand j'écris des SMS dans ma voiture. Des fois je mange en dehors de ma voiture, la porte est ouverte sur le trottoir (rire) ça s'analyse. Je m'aère puis tu mets pas de miettes dans la voiture.
- Je mange à l'extérieur toute la semaine. La dernière fois que je suis allée à la Sodexo, c'était la grève et je pouvais pas aller trop au centre, c'était un jour où je devais aller au centre ville. Y'a des fois je vais au centre. En ville, je trouve qu'il y a pas de bons sandwichs. Quand je suis en ville, je suis allée à St Preux ou alors je vais à la Mie Câline. A la sandwicherie près de l'entreprise, y'a plus de variétés, tu trouves des salades, y'a plein de variété, des pâtes, des machins, c'est pas mal et ils font même des plats du jour à emporter. Tu vois les gens ont une ardoise, les habitués en général t'en as un qui vient chercher pour tout le service, qu'embarque tous les sandwichs et les machins et il paie genre une fois par mois et y'en a qui file des chèques vacances et des tickets restos. Et d'ailleurs, j'entendais une conversation, ils vont bientôt partir je crois pour aller s'installer à Bessine et il demandait aux entreprises si elles étaient intéressées pour se faire livrer des sandwichs. Y'a des fois je mange mon sandwich en conduisant souvent quand je vais à la guitare c'est sur le trajet. Sinon je me promène, je marche, je prends l'air quand il fait beau, je vais au centre, je fais les magasins ou alors quand je reste dans ma voiture, euh, j'envoie des SMS, je passe des coups de fil, j'écoute la radio des fois.
- Pourquoi ne pas manger au restaurant d'entreprise ?
- C'est le côté routine, j'en avais marre, le côté routine, les collègues autour de la table (silence). Quand tu as 10 collègues autour de la table en fait, y'a personne qui parle vraiment, c'est vite des banalités. Oui c'est au moins 5, 6 personnes, c'est difficile de communiquer je trouve. (...) Moi j'aime bien manger là-bas mais quand on est 3, 4 après ça m'intéresse pas et si y'a pas d'affinités, si tu vas là-bas pour manger.
- C'est un lieu de rendez-vous ?
- Certainement pour les gens qui bossent dans des services différents qui sont connu ici, y'en a qui vont manger à l'Intersite pour manger avec un ancien collègue ou des trucs comme ça. Pour moi, ça l'est jamais, si des fois ça m'est arrivé d'aller manger avec des gens que j'avais rencontré en voyage, d'aller les retrouver dans le resto donc oui ça peut être un lieu de rencontre à l'intérieur de l'entreprise.
- Les aliments consommés au resto d'entreprise...
- Là j'aime pas trop les desserts donc je préfère prendre une entrée et pas de dessert. Sauf le jeudi, c'est le jour des desserts et des fois y'a des desserts de boulangerie, des fois, de la mousse au chocolat, des trucs comme ça. Mais sinon en règle générale, j'aime pas trop leurs desserts donc je vais prendre une entrée et un plat et des fois je prends que des entrées aussi, des fois j'aime bien faire ça, prendre que des entrées, que des crudités.
- Différence homme/femme :
- Oh oui, mon collègue hollandais, R., c'est une bonne baraque donc... il mange bien.
- Choix d'un aliment léger/nourrissant :
- Pas trop lourd pour pas être trop lourde pour travailler après. Y'a des fois j'ai super faim donc je prends un truc nourrissant, ça dépend. Quand c'est l'été, j'essaie de prendre un truc un peu plus léger, sandwich crudités, un truc qui te nourris mais tu



vois c'est sain. Sinon, y'a des fois j'ai besoin de fromage l'hiver, j'aime bien les paninis fromages au reblochon machin (rire).

- Budget :
- Les sandwichs ça tourne toujours autour de 3,50 euros à peu près donc pour ce prix là t'a un repas complet au resto d'entreprise. Après à la sandwicherie, les plats du jour, il font au moins 7, 7,50 euros.
- Ta consommation est en rapport avec la météo ?
- Oui quand il fait beau, t'as envie d'aller prendre l'air, t'as envie de manger au soleil.
- Cumul d'activités : Manger, écouter la radio, être un peu au soleil, des fois j'écoute pas la radio, des fois je lis après avoir mangé mon sandwich.
- Consommation solitaire : Principalement, ça peut ne pas l'être, c-a-d, quand y'a des gens qui veulent se joindre à moi, tu vois An. l'a fait mais y'a des gens qui préfèrent, parmi mes collègues, y'a des gens qui mangent à la Sodexo principalement, vu le coût, c'est pas prise de tête, tu vas pas chercher un sandwich à l'extérieur mais avec An. Quand elle avait besoin de s'aérer, de sortir de l'entreprise, on faisait ça. Disons que tu te détends plus quand tu quittes le lieu de travail, tu te retrouves, c'est un moment où je réfléchis à ce que j'ai à faire le soir par exemple, je peux réfléchir aussi au dossier, tu t'isoles pour réfléchir aussi. Un truc qui t'as pris la tête le matin, tu t'isoles pour essayer de trouver une solution parce qu'en fait sur le plateau en plus, on bosse sur un plateau, y'a toujours du bruit, t'entends toujours les gens au téléphone, tu peux jamais te concentrer en fait. C'est une possibilité pour se concentrer, c'est aussi ça une solution de repli par rapport au travail, prendre du recul. On est toujours ensemble, on est toujours nombreux, pendant les réunions, on est toujours 50 personnes, on est toujours en groupe. On est pas dans un bureau fermé où tu peux fermer la porte.
- Tu consommes où ? en ville ?
- Pour que ce soit plus agréable quand t'es accompagnée c'est mieux en ville. Mais oui, c'est plutôt en ville pour que ce soit ballade en même temps. Tu fais les magasins un peu, on va prendre un café au CAC c'est agréable quand il fait beau.
- Fidèle au lieu : Y'a cette sandwicherie que j'aime bien sinon centre ville pas vraiment.
- Et les brasseries ?
- Non je ne vais pas dans les brasseries. Si des fois, je suis allée au Bureau où là tu te poses un peu, tu prends une pause déjeuner un peu plus longue.
- Qu'est ce que tu recherches... : J'aime bien quand le pain est frais (rire), la qualité du pain, que ce soit simple, du bon pain pas un sandwich dégeu, tu manges que ça alors il faut que se soit bon.
- Le plaisir : C'est quand je marche et quand y'a du soleil, j'aime bien le corps se repose et y'a le petit SMS que tu reçois (rire).
- Nouveauté : J'aime bien tester quand c'est un peu varié. J'aime pas manger tous les jours la même chose. Si je devais manger autre chose, ce serait plus rouleau de printemps, machin que kebab maintenant ça me fait plus envie alors qu'avant j'adorais ça.
- Le goûter : non (sourire), à 16h tu veux dire ? Tu vois il me reste alors deux heures à bosser, je me fais un thé. Moi les pauses, c'est la boisson au bureau oui ou alors des fois on descend ensemble à la cuisine pour faire chauffer le thé, ça permet d'échanger quelques mots. Ça peut être l'occasion de se déplacer à la cuisine, de le faire à deux, d'aller se faire chauffer son thé ensemble. Je consomme dans ma voiture ou dans la rue mais là il faudrait que je remette un peu plus à aller à la Sodexo, c'est vrai que là j'y vais quasiment plus.
- (Revient sur le resto d'entreprise) : Quand c'est pas bon je prends que des entrées. Y'a souvent des trucs qu'ont mariné dans la sauce. Moi j'aime bien l'hiver des plats quand

t'as un bon couscous, une choucroute, j'aime bien les plats comme ça l'hiver et je prends de la soupe aussi, pizzas, lasagnes, ça fait envie, moi j'aime bien une bonne pizza des fois.

- Et pourquoi pas une pizza à l'Olivier ?
- Bah toute seule. Si V. le chef de service, des fois il rejoint ses amis là-bas, genre une fois par semaine c'est réglé.
- C'est moins cher au resto d'entreprise ?
- Ah oui, t'as un plat complet, c'est plus cher à l'extérieur. Après le resto d'entreprise fait des sandwiches à 1,50, notamment quand j'ai guitare. Je pourrai en prendre tous les jours, ça reviendrait moins cher mais faut être organisé, faut appeler le resto d'entreprise avant 10h le matin, des fois j'y pense et des fois il est 11h quand j'y pense donc c'est trop tard. Donc oui je pourrais faire ça mais j'y pense pas, j'y pense le jour où j'ai guitare, que mon temps est limité, j'ai pas le choix, il faut que je fasse comme ça puis c'est tous les jours, jambon crudités c'est pas très varié non plus. Tu peux prendre des yaourts, un fruit comme un panier repas en fait.
- L'été tu déjeunes dehors près de l'entreprise ?
- Jamais. P. oui, elle va sur un banc sinon je vais au restaurant, je reste pas en bas du bâtiment ou alors je vais à la cuisine qui se trouve en bas, quelque fois mais c'est pas trop convivial, 4 tables, un four à micro-ondes, un frigo, y'a des gens qui y mangent tous les jours des habitués.
- Tu te prépares un plat que tu ramènes de ton domicile ?
- Si ça m'est arrivé mais en ce moment non, je ne sais plus pourquoi mais c'est exceptionnel. Faut que tu prépares la veille, c'est quand j'ai des trucs en trop aussi dans mon frigo, j'ai une part de tarte qui reste, je la prends pour le midi des fois.
- C'est une pause solitaire ?
- Oui.
- Et manger avec quelqu'un d'autre que An., P. par exemple ?
- Non elle c'est pareil du jour au lendemain elle a décidé qu'elle mangerait plus au resto donc pour elle, je pense que c'est aussi un moment de pause où elle se retrouve, elle a pas envie spécialement de partager ce moment qui dure que  $\frac{3}{4}$  d'heure, c'est le moment où elle va organiser les choses avec son fils, elle va remplir des trucs pour faire des voyages, tu vois c'est un petit moment où elle va prendre le temps de remplir un formulaire, tu fais ta paperasse aussi. Tu vas organiser tes vacances, je crois que c'est ça aussi. Mais je sais pas au fond si elle recherche la solitude ou bien la force des choses parce qu'elle ne veut plus manger à la Sodexo c'est possible aussi. Avec An. Pour se changer les idées, on n'avait pas envie d'entendre parler de dossiers, tu manges c'est bon ! ça été ça un moment mais là j'aimerais bien y retourner un petit peu mais pas tous les jours pour pas qu'il y ait de routine. Moi ce qui me dérange c'est la routine mais c'est vrai que là je suis un peu trop seule dans ma voiture. Je trouve pas la situation glauque parce que je te dis ça passe super vite, c'est pas long, ça passe super vite mais c'est plus pour être en contact avec les autres, tu te désocialises complètement, tu t'exclues, tu sais plus comment vivent tes collègues, s'ils ont déménagé... tu vois tu sais plus rien. Mais y'a un moment donné, j'en ai eu besoin. Mais ça tourne toujours les mêmes conversations, les prochaines vacances c'est quand, tu vois c'est toujours les mêmes sujets de conversations quand t'as pas trop d'affinités avec les gens c'est que des relations professionnelles. La Sodexo c'est pas le lieu où tu confies des choses. Par exemple quand j'ai eu des choses à confier, j'ai attendu le moment de midi mais j'ai attendu d'être à l'extérieur de l'entreprise alors que j'aurai eu l'occasion de le faire au resto d'entreprise mais j'ai jamais choisi ce lieu. En fait quand tu restes manger sur place, c'est plus des relations professionnelles,

quand tu vas à l'extérieur tu commences à avoir, c'est plus des gens avec qui tu as des affinités déjà. Y'a un été j'allais à la piscine le midi, je mangeais un sandwich sur une heure, l'été c'est que 6 heures par jour. L'été c'est possible de prendre des longues pauses déjeuner parce qu'il y a la perm du matin et du soir. Des fois, j'allais à la piscine toute seule, une fois avec une collègue mais c'est pareil les gens qui veulent aller à la piscine entre midi et deux faut les trouver. An. Elle va courir, les derniers temps, le lundi midi, elle accompagnait des mecs de la MAIF, de son ancien boulot et ils se faisaient 8 bornes. Tu vois y'a des gens aussi qui font du sport. Elle prenait seulement une pause de 1h, 1h15, je sais pas si elle mangeait, j'en sais rien. Mais elle a besoin de se dépenser, elle fait ça ou alors elle a un abonnement à Amazonia et puis elle va courir sur le tapis, ça la défoule nerveusement, elle a besoin de ça.

- Je ne vais pas chercher forcément la convivialité à la pause déjeuner, je vais plutôt chercher le moyen de me retrouver et me mettre les idées en place. J'ai envie de conserver ces moments où je fais des trucs pour moi.
- Faire les courses : ça m'est arrivé mais c'est relativement rare.
- Manger dans une brasserie : c'est une petite pause par rapport au sandwich, tu peux te poser et tu vas quand même être servi rapidement, ça reste repas de midi en 1h et tu peux manger, c'est un compromis entre le resto et le sandwich et ça peut être plus un point de rencontre entre deux personnes qui travaillent dans des lieux différents. Moi les fois où j'y suis allée, c'est que An. me disait passe prendre un café, elle était avec une copine qui bosse ailleurs qu'elle ne voit pas souvent, elle lui avait filé rencard. An. elle voit pas mal ses copines à midi dans ce genre de brasseries parce qu'elle a un peu de temps, en 1h elle voit quand même les gens. Tu fais un peu les magasins après c'est sympa.
- Et le shopping ?
- Je mange mon sandwich dans la rue en général, je commence par le manger et après le temps qui me reste c'est pour me balader. An. Par contre, elle sait ce qu'elle va faire, dans quel magasin elle va aller puis le sandwich il passe après. Des fois, elle le zappe, elle le mange dans sa voiture à 4h ou quand elle rentre. C'est pas une pause déjeuner du tout alors que moi ça reste quand même une pause déjeuner, de manger. Y'a des fois y'en a qui vont au LIDL en face acheter des trucs, ils vont faire leurs courses et achètent des bonbons, des gâteaux pour le service, c'est l'occasion. Y'en a qui profitent de la pause déjeuner pour aller mettre de l'essence dans leur voiture et qui passent au Mac Do, des gens qui habitent à la campagne.
- Par rapport à l'équilibre le soir : Quand je mange comme ça, j'ai quand même faim vers 6, 7 heures, je me fais un repas plus équilibré comme on ferait un repas de midi.
- Le week-end : C'est le temps qui va déterminer le temps que tu as devant toi, c'est rare que je mange un sandwich chez moi, ça dépend du temps que j'ai devant moi et si je suis chez moi aussi.
- Et le grignotage ?
- Ça peut m'arriver quand y'a des gens qui apportent des trucs, des brioches. Tu te prends une part de brioche à 10h, une à 16h, ça permet d'attendre... tu vois à 18h t'as moins faim déjà du coup quand t'as mangé qu'un sandwich à midi. Tu vas te faire un petit thé, tu prends une part de gâteaux.
- Et au domicile ?
- Quand je reviens là, j'ai du mal à repartir, j'ai envie de me poser, ça me rappelle quand je reviens le soir et que je repars plus. Que quand je reste à l'extérieur, tu rentres pas chez toi. J'aurais envie de me poser, d'écouter de la musique, de prendre le temps en fait. En même temps ça m'arrive aussi des fois. J'ai pas trop... j'essaie de changer mes habitudes. Je mange un reste de la veille au micro-ondes avec un

morceau de fromage. Je relève le courrier, tu regardes tes mails et puis voilà. Je veux pas dire que je fais quelque chose...

- Par rapport à la consommation d'aliments légers : ça j'apprécie quand même, le côté tu reviens et tu es encore léger parce que moi je les vois mes collègues, la bonne sieste que tu as envie de te taper, t'as le bon coup de barre du début d'après-midi. Quand tu reviens de t'avaler une pizza entière, t'as le bon coup de barre, c'est terrible.
- S'exprime sur le repas de Noël au restaurant d'entreprise : c'est un petit peu amélioré, j'ai failli me faire avoir cette année, il faut prendre des tickets, tu choisisais ton menu pou prévoir les quantités... Y'a toujours les trucs à thème, avec la petite musique, le sirtaki, toujours le délire, le sirtaki qui passe en boucle, t'arrives à la caissière qui te dis qu'elle en a ras le bol d'entendre ça en boucle, elles sont déguisées, le cuistot est déguisé. Après y'a toujours les petits événements, la chandeleur, ils font des crêpes, des beignets, des tourtisseaux.
- Ces jours là il y a plus de monde ?
- Non on est pas prévenu avant, on reçoit le menu par mail, moi ça va à la poubelle direct. Ils vont faire un menu bio, ça c'est une première je crois et puis à la Sodexo ils ont mis un carnet de suggestions donc d'évaluations aussi. Ils font remplir des questionnaires, ils prennent en compte tes suggestions, tout le monde met, ben voilà j'ai bien aimé la bûche, la soupe était dégeulasse, des appréciations. Il y a aussi un menu minceur et un menu malin très économique.
- Par rapport à l'Intersite : le pôle pizzas, grillades, les plats cuisinés et les légumes, t'as aussi des entrées préparées, tu composes ton assiette, t'as des glaces, t'as plus de choses à l'autre. J'ai des collègues qui y vont c'est meilleur, les entrées sont plus fraîches, y'a plus de débit. Le défaut de l'Intersite, c'est super bruyant, tout le monde le dit, c'est plus grand moins bien insonorisé. A la COA depuis qu'ils ont changé le décor, c'est plus cantine, les petites lumières un peu pâles, un peu tamisées, c'est moins agressif et y'a pas de bruit, c'est un point positif. Ils ont supprimé les vitres qui séparaient chaque table, ça fait plus cafétéria mais restaurant les tables rectangulaires.
- Questions supplémentaires :
- Est-ce qu'il y a un bureau particulier sur lequel sont déposées les nourritures ?
- Oui, au centre du plateau se trouve un bureau vide sur lequel sont déposées les friandises apportées pour tout le plateau. Les personnes de l'entité M. déposent elles, les friandises dans l'un des bureaux. Les friandises déposées suscitent toujours les mêmes questions : « Qui les a apportées ? Pour quelle occasion ? En général ce sont pour les anniversaires, les départs en congés, la naissance d'un enfant ou une promotion. Il est d'usage d'aller féliciter et remercier la personne concernée. Dans ces cas là, la blague préférée du chef de service est de faire croire que c'est lui qui les a apportées à la place de l'intéressé et faire en sorte que tout le monde vienne le remercier. Ces petits encas sont parfois bienvenus et permettent, bien que le règlement intérieur précise qu'il est interdit de manger sur le lieu de travail de remplacer ou d'améliorer le repas de midi qui a été zappé pour cause de courses ou autres.
- Le local pour manger : Le local pour manger se trouve à l'étage au-dessous. J'y vais pour utiliser le micro-ondes pour me faire un thé en sachet ou un café en dosette car je déteste le thé à la machine à café, je le trouve infect. Des fois j'apporte plusieurs tasses à faire réchauffer pour moi et mes collègues. Nous ne faisons qu'un convoi au lieu de deux. Parfois j'y vais accompagnée, ça donne l'occasion de discuter un peu, loin des managers sans avoir à badger. Il y a quelque temps une bouilloire a fleuri à côté du distributeur à café sans doute à l'initiative des managers pour éviter les allers et venues vers le micro-ondes qui ne peuvent pas être contrôlés. Mais la bouilloire est tombée en panne, j'ai donc repris mes descentes au rez-de-chaussée vers le micro-

ondes. C'est un gain de temps quand mon eau chauffe j'en profite pour faire ma pause pipi. De plus il y a jamais la queue au micro-ondes ce qui n'est pas le cas au distributeur de boissons.

## La Rochelle :

### Ernest glacier :

- Il y a deux glaciers qui fabriquent comme nous qui sont O. rue saint Jean et G. puisqu'on sait que les glaciers sont tous des pâtisseries, de base, ils font leurs glaces comme nous dans leur labo à l'arrière, ils ne sont pas à notre échelle au niveau linéaire et clients. Chez G., c'est un peu différent, il travaille à l'année donc il est plus pâtissier, salon de thé, il fait de la glace à cette saison donc ça veut dire qu'il change sa vitrine, se transforme en glace l'été et en chocolat l'hiver. Il fait du très bon nougat maison, il fait de très bonnes choses, il est pâtissier de base comme mon fils mais il est pas chocolatier pur. O. est plus comme nous, un glacier pur et qui va fermer comme nous fin septembre et ouvrir au mois de mars. Nous on travaille huit mois, on a une petite différence avec O. qui est quand même importante, c'est qu'on va rouvrir début décembre, et cette année on va ouvrir le 3 et on va travailler pendant un mois puisqu'on va faire des bûches et des entremets glacés et on travaille énormément, on arrive à faire une quantité assez importante de bûches. On travaille avec le Rochelais et les derniers quinze jours avec les vacanciers, les Parisiens. Et là on est sur (hésitation)...disons, Noël pour nous, c'est plus relationnel, juillet et août on n'a pas le temps, on essaie mais c'est un peu juste (rire). Noël ça nous permet de reprendre contact avec nos clients, euh, je dirais c'est plus publicitaire qu'un besoin financier ou de chiffres d'affaires. Le chiffre est minime, voire même ridicule par rapport à ce qu'on fait l'été. Les conditions de travail sont différentes, on travaille pas en nocturne, on ferme à 7H30 le soir, on... J'ai une vendeuse et les deux dernières semaines, j'ai pris trois vendeuses puisque depuis deux ou trois ans, on évolue tellement qu'on commence à avoir besoin de personnel, c'est vraiment le truc pour se faire plaisir, on se fait plaisir, voilà ! A Noël, on se fait plaisir, c'est tout, on pourrait très bien être fermé et tous les ans quand on est fatigué fin août, tous les ans on se dit on fait pas Noël, on arrête puis après si on fait ça, nos clients, ils vont vraiment être déçus de nous, on peut pas fermer, ils nous attendent, ils ont besoin de nos desserts. Noël c'est... la glace est en pleine explosion il faut le dire, c'est une glace après un repas très lourd, une bonne glace autour d'une table et c'est très apprécié. Vous ne mangerez pas une glace dans la rue du Port au mois de décembre parce que c'est une très mauvaise rue d'hiver, c'est pas agréable du tout, c'est une bonne rue d'été.
- Et donc moi je travaille sur l'alimentation du dehors (...).
- La vente à emporter alors, du comportement des gens qui est en pleine transformation, un peu beaucoup, c'est tout un ensemble, un changement de plein de choses. L'évolution de la vente à emporter, à mon avis est aussi une évolution du comportement des gens par rapport aux vacances, qui les vacances sont devenues, euh, de façon différente en sachant que les gens partent moins longtemps, plus souvent et tout ça c'est un ensemble, cela se transforme. La façon de prendre les congés, quand ils font pas longtemps, ils en profitent pleinement, ils bougent plus, plus souvent et moins longtemps et ça on le sent bien nous. (Ouais).
- Pourquoi ?
- Il y a beaucoup cette année de touristes à la journée. Juillet et août c'est incontournable, le mois d'août, la France est paralysée, il n'y a plus d'entreprises ouvertes mais nous les week-ends style Pâques, Pentecôte, on en parlera moins maintenant parce qu'il y a eu les transformations cette année, plus le mois de mai qui est un mois fort en week-end, euh, même un week-end très beau va commencer je dirais, un vendredi midi il nous arrive de travailler beaucoup plus fort un vendredi soir

que maintenant les dimanches soirs sont devenus... parce que nous, on fait attention à ça par rapport à nos plannings et les vendredis et les samedis sont très forts, je parle en nocturne que un dimanche soir, ça se vide très vite et le comportement des gens est différent. Il avance plus dans la semaine, le week-end se prolonge même quelques fois le jeudi et ça on le sent par rapport à la vente. Donc je me dis s'il y a un flux plus important chez Ernest, ça veut dire dans la ville, y'a plus de monde automatiquement.

- Et l'été vous êtes combien de personnes à travailler ?
- On est 27 en été puisque là ça commence à partir, j'en ai quatre de partis. Donc pourquoi 27 ? Y'a trois équipes, une équipe du matin, de l'après-midi et du soir. Ernest est ouvert 7j/7, c'est dur dans le sens où il faut toujours du monde, ça veut dire que les filles, elles sont embauchées sur un 35h.
- C'est principalement des filles ?
- Oui parce qu'il y a pas de garçons, j'en ai qu'un qui était là tout à l'heure, c'est le seul et après j'ai un garçon au labo et j'ai des garçons à la fabrication du cornet.
- Vous ne trouvez pas ?
- Parce que ça se présente pas, ils sont plus restaurants, bars et plus dans les bars en terrasse que chez Ernest, je veux des garçons mais ils ne se présentent pas. Pourquoi ? Je sais pas (silence). Donc ces équipes là, euh, j'ai quelques embauches sur 39h qui sont, on va dire des piliers, des bras droits enfin des gens qui sont habitués, qui ont en général plusieurs années chez nous et donc cela ils sont sur 39h parce qu'ils grenouillent partout et cela je sais que si j'ai des trous, je peux les mettre. Après toutes les vendeuses simples, la vendeuse qui vient pour vendre la glace fait 35h et j'ai quelques contrats partiels en général, j'en ai deux l'après-midi, deux le soir qui sont des 20h, ce sont des filles qui viennent ponctuellement sur des moments très forts style 15h30-18h30 et 21h30-minuit à peu près en gros. Donc l'équipe du matin, c'est toute la mise en place, la préparation qui demande beaucoup de travail pour avoir un magasin top quand on ouvre à midi, on est ouvert toute la matinée. Deuxième équipe, c'est les vendeuses qui arrivent donc la première équipe s'en va, en général, les filles qui embauchent à 7h30, 8h du matin, elles commencent à partir vers 13h30, 2 heures donc j'ai l'équipe de l'après-midi qui arrive pour l'ouverture, en général un ou deux. Et à partir de 15h j'ai toutes les demi-heures une fille qui arrive mais ça je vous parle de juillet-août. Et quand les filles arrivent toutes les demi-heures, quand le palier des 35h est atteint donc elles partent systématiquement, les autres arrivent pour préparer la nocturne. Donc là ce soir, j'ai deux filles qui sont en train de préparer la nocturne et une qui est restée en vente. Préparer la nocturne, c'est recharger tout ce qu'on a vendu, recharger la glace, vérifier les chantillys, le chocolat, la monnaie, les cornets, les serviettes, tout ce qu'on appelle la mise en place d'un magasin. Donc on l'a fait à midi pour ouvrir, on l'a refait en fin de soirée et on l'a refait dans l'après-midi, je vous en parle pas parce que c'est continu. Juillet et août on est deux à l'arrière et moi je ne compte pas dans le nombre de filles mais je suis toujours là. Deux à l'arrière pour leur ramener tout pour qu'elles vendent, qu'elles soient pas dérangées, surtout que tout le monde ne navigue pas dans les couloirs chercher son bac, il y a une certaine réglementation et ...
- Les moments forts c'est 15h-18h30 et 21h30-munuit ?
- Chez Ernest, juillet-août (silence) ça commence à 1h-1h30, juillet-août, dès midi et demi, si vous avez des étrangers, c'est dès 11h30, les milk-shakes et les glaces. On arrive à travailler plus en nocturne que l'après-midi mais tout ça c'est lié à la météo. Chez nous, on est très très sensible à la météo. Hier après-midi, il a pas fait très mauvais, on a eu du monde. Il s'est mis à pleuvoir, ça s'est arrêté net. Cet après-midi,

il y a eu certainement énormément de monde dans la ville, j'en sais rien, j'y suis pas allée. Y'avait du monde, nous on a été complètement débordé. Il faisait très beau.

- Combien vous pouvez estimer de clients par jour ?
- Euh, entre 3 et 4 mille, c'est pas régulier, c'est pas facile à juger. Euh, c'est très variable mais euh, on va faire... par exemple, je vous cite les Francofolies, c'est une semaine très très forte en juillet, là, on va travailler plus le soir que l'après-midi, c'est une clientèle pure, pure touriste et pur Franco. Là depuis 8 jours, la clientèle a changé, depuis le week-end dernier, on a une clientèle plus goûter, là c'est pareil, y'a vraiment des trucs... en août parce que c'est mon fils qui fabrique et bien il ne faisait plus de chocolat noir, presque plus, on était arrivé sur des parfums très basiques, on fait une carotte-gingembre qui est très bonne, on n'en n'a pas vendu en août pare que la clientèle (...) n'était pas là. Donc en août c'est une clientèle tout venant qui fait très attention au prix, qui est très très abondante, très présente mais il faut beaucoup plus de clients pour faire le chiffre qu'on va faire euh, ... En septembre, on va faire moins de chiffre mais on a des clients plus goûter avec un porte-monnaie plus, avec un ticket plus important. En août, y'a vraiment du monde, c'est différent, ça va entre deux mille et quatre mille personnes selon les jours.
- On peut repérer une heure de goûter ?
- Ah oui, ça monte en pression à partir de 15h30, toutes les demi-heures, mon planning, il est fait comme ça. Et vous avez des soirs en août où ça n'arrête pas du tout, vous n'avez pas de creux. Là, il y a un creux maintenant, là ça y est, elles sont en train de serpillier, c'est fini, on va commencer à ravoir du monde, il fait noir de bonne heure, les gens mangent plus tôt, euh, les dernières filles arrivent à 10 heures le soir mais là logiquement si je reste un petit peu, il faudrait qu'elles arrivent une demi-heure plus tôt maintenant puisqu'il fait noir et les gens mangent plus tôt parce que sinon, euh, les 15 premiers jours d'août y'a pas d'arrêt parce que vous avez des gens qui vont pas manger du tout et c'est la glace qui va faire leur repas, vous avez l'étranger qui va manger très tôt, l'anglais euh, qui va sortir... on fait énormément de clients en dessert. Ils vont dans les restaurants mais les desserts c'est cher. C'est pareil entre midi et deux heures, on travaille énormément avec les bureaux de La Rochelle, entre autre la mairie, tous ces gens là parce que les femmes, c'est souvent de la restauration rapide, le sandwich, elles prennent leur café sur le Port au soleil, elles ont une heure et elles mangent leur glace chez Ernest. Entre midi et deux heures, il faut qu'on soit nombreux parce que ce sont des gens qui n'ont pas le temps d'attendre et qui travaillent là aussi, il y a aussi un flux assez important, ça c'est une clientèle purement rochelaise. On a aussi le rochelais, on n'a pas que le touriste. C'est pour cela qu'on est ouvert 8 mois dans l'année et bon les glaciers, euh, y'a des villes c'est 3 mois, 4 mois, 6 mois c'est bon. 8 mois c'est rare, bon, c'est parce que la ville de La Rochelle nous le permet, on est une ville... Vous allez sur Royan, c'est fini, c'est une très très courte saison, les Sables d'Olonne, nous non ! Y'a du patrimoine, les gens sont dans la ville, on a un glacier qui vient de s'installer sur Tours qui est un italien qu'on connaît très bien et y'en a un autre qui vient de s'installer à Périgueux, les glaciers commencent à s'installer à l'intérieur des terres et non plus sur la côte atlantique ou la côte méditerranéenne. Y'avait que ça, des pleines rues de glaciers, du n'importe quoi et maintenant les glaciers, les bons glaciers commencent à s'intéresser aux villes style Bordeaux, Toulouse, y'en a déjà un puisqu'il y a Octave à Tours ou Périgueux, ça fait partie aussi de l'explosion de la glace. Les gens commencent à s'intéresser dans les patrimoines.
- Les goûts alimentaires, les choix des parfums, les petites cuillères, les petits pots ?...
- Le petit pot est en pleine évolution, ce qui nous, nous est pas pas désagréable...



- C'est un retour aux manières de table ?
- Le petit pot c'est le confort pour les enfants, le petit pot c'est... le gourmet qui veut manger la glace pour la glace et chez Ernest, elle est bonne et il veut pas mélanger le gâteau ni de truc avec. Le petit pot c'est le régime, on se culpabilise un peu moins (rire). Voilà, c'est pas une question de tarif puisque chez nous le petit pot est au même prix que le cornet.
- Et au niveau du choix des parfums...
- Alors là ouh, par rapport à la fabrication, nous c'est pas par rapport aux clients, c'est par rapport à la météo. En début de saison et en arrière saison, vous allez vendre beaucoup plus de crème glacée. La semaine des Francofolies qui a été très forte et très chaude, on a été déstabilisé par les sorbets fruits. Nous pour fabriquer entre parenthèses parce qu'on ne maîtrisait plus, nos stocks étaient un peu comme ça (rire) parce qu'on vendait plus de crème et tout le monde se jetait sur les sorbets. Euh, c'est une question de météo, de saison (silence).
- Et après sur des carottes-gingembre, des coquelicots...
- Il y a une clientèle pour ça qui est toujours à la découverte des saveurs.
- Une clientèle particulière ?
- Oui qui représente un petit chiffre mais je pense qu'il faut être à l'écoute parce que d'abord il faut évoluer et chez Ernest quand on ouvre nos portes au 15 mars, tous les ans, on nous dit, y'a quoi de nouveau cette année ? Et on se verrait mal ouvrir sans apporter de nouveaux parfums, y'a des tendances, y'a des modes, on est très... très ouvert à tout ça, très à l'écoute. On fait beaucoup de salons.
- A chaque saison... (me coupe la parole).
- On créait de nouveaux parfums, on le cherche, on voit ce qui se fait, on est très à l'écoute par rapport à la pâtisserie et au chocolat parce que tout est lié. On fait le salon du chocolat et on regarde les tendances. La mode a été aux épices et actuellement la mode est aux fleurs, très fleuri, coquelicot, violette, nous c'est tout ce qu'on fait chez Ernest, y'en a qui font la lavande, la rose, nous on aime pas donc on fait pas. Chez Ernest, si nous personnellement on aime pas une glace, on peut pas la vendre. On a fait la lavande pendant deux jours, elle nous a vraiment pas plu, on avait l'impression de... l'année dernière, on l'a enlevé, elle est restée deux jours en vitrine, on peut pas vendre ce qu'on n'aime pas.
- Et avec des épices, qu'est ce que vous avez ?
- On a du pain d'épices, de la cannelle, on a du spéculoos, très bonne, c'est une glace aux quatre épices dans laquelle on a imité au spéculoos, vraiment bonne, très bon. On est parti sur les glaces salé-poivré, poivré du chocolat ça rehausse les saveurs du chocolat, c'est très bon. Donc on fait un chocolat noir avec une nougatine poivrée au poivre de séchan qui est très bonne. Le caramel salé c'est une région ici puisque (rire), j'ai eu des savoyards hier qui m'ont dit qu'est-ce que c'est que ça ? Je leur ai demandé d'où ils étaient, ils sont de la Haute-Savoie, ils ont aimé. Sur la côte atlantique, le caramel salé, en Bretagne, partout le sel de Guérande, le sel de l'île de Ré et c'est un caramel qui est fait avec du beurre salé et de la fleur de sel de l'île de Ré donc ça c'est pareil, c'est très mode, très tendance, c'est très touristique mais bon, ça se vend aussi bien aux rochelais. Elle est très bonne donc on est moins sur les épices, on s'en va plus sur les fleurs. Là dans les fruits, je vous en parle un petit peu ? Bon là aujourd'hui, on a mis la mirabelle en place, on fait attention sur la qualité des fruits, très important, une qualité qui soit toujours égale, c'est pas facile. Cette année, on a eu quelques petits soucis avec des fournisseurs. Et on travaille aussi sur quelques grands crus style abricot, pêche blanche puisque maintenant on a des fournisseurs qui ont leurs propres vergers qui nous amènent des fruits de qualité, à un coût bien sûr, on fait pas de

bonnes glaces avec de mauvais produits, c'est pas possible faut pas rêver ! Quand il y a des dames qui viennent et qui disent, oh là, là, je vais grossir et tout, je leur dis il faut pas venir chez Ernest (rire). Voilà les glaces, elles ont du beurre, de la crème, elles sont bonnes. Y'a une partie dont je ne vous ai pas parlé mais continuez...

- Les granités, les milk-shakes, les smoothies ?
- Alors là, voilà, c'est la troisième saison sur ce truc là, on était parti, on voulait faire une extension d'Ernest, les granités c'est très tendance mais c'est plus des granités, j'appelle ça fête foraine avec des poudres et de l'eau et des machines qui tournent, on voulait pas partir là-dessus, c'était très difficile donc on s'est fait notre concept nous même. Tout ce que vous voyez, c'est vraiment fait par nous et on est parti sur des granités fait maison, c'est-à-dire qu'on prend nos sorbets dans les vitrines et avec des glaçons qui sont éclatés dans un blinder, les machines qui explosent les glaçons et avec des sorbets. Les smoothies, c'est toujours de la glace mais plus dans les crèmes ou éventuellement des sorbets avec de la crème fraîche et des glaçons. En fait les frappés, c'est un bar de glaces à boire. Milk-shake, c'est du lait et de la glace, des granités, c'est des glaçons avec des sorbets et les smoothies, c'est un mélange de glace, de glaçons et de crème fraîche et avec des mélanges de saveurs.
- Et ça plaît aux touristes ?
- Ça plaît aux touristes, euh, c'est un petit plus, c'est pas hou ! On fait ça parce qu'on a acheté ce local il y a trois ans et on voulait pas partir sur le salon de thé, y'avait des problèmes de TVA, je vous raconte pas et on voulait faire un bar à glaces mais un bar à glaces pour moi, c'était un bar avec des grands tabourets et tout, on n'a pas pu le faire parce que la fiscalité, euh, est tellement pénible en France qu'on se retrouvait avec une TVA à 5,50 et une TVA à 19,60 et comme ça communiquait tout, c'était invivable, on pouvait pas faire ça parce que les gens se seraient mélangés et bon, donc on est parti sur autre chose, ça marche entre parenthèses, c'est un petit plus mais c'est pas... Ca se développera pas comme la glace mais ça complète, c'est un complément, on va dire ça comme ça ! Le milk-shake va bien et le milk-shake chez nous, il est fait différemment dans le sens où on fait un milk-shake toujours sur une base de la glace à la vanille ou au yaourt, je parle en fruits et on rajoute la purée de fruits. C'est-à-dire par exemple, si vous voulez un milk-shake à la framboise, on va partir sur un milk-shake vanille ou yaourt selon votre choix à vous et après il va y avoir 4 ou 5 cuillérées de purée de framboises qui sont les mêmes purées qui nous servent pour faire nos glaces.
- Et la glace à l'italienne ?
- La glace à l'italienne c'est un magasin qui fonctionne énormément juillet et août, qui ouvre plus tard que l'autre magasin, qui ferme plus tôt parce que la clientèle n'est là que juillet et août. Une clientèle particulière qui représente 20% du chiffre de notre magasin mais qui va très bien et elles sont bonnes puisqu'elles sont faites maison, ce qui n'existe plus. Tout le monde va acheter ses bidons à Promo cash où à la laiterie et met ses bidons dans les machines. Nous non, on a notre petit labo italienne dessous et on fait nos italiennes nous-mêmes, on fait nos bases.
- Ce qui a décidé le choix des parfums beaucoup plus restreint
- D'abord il y 10 parfums parce qu'il y a que 5 machines donc déjà et les machines coûtent très cher, on peut pas en avoir énormément, cela coûte très cher. Ca a rien à voir avec les autres glaces dans la mesure où vous ne pouvez pas, euh, rajouter des choses puisqu'il a des pignons et la turbine et la glace vous la faites quand vous la tirez. Donc c'est une glace beaucoup moins froide, plus émulsionnée qui sort à un moins 6 alors que l'autre côté vous avez des glaces à moins 18, moins 20. Le produit est différent, euh, la clientèle est... vous avez des clients qui mangeront pas autre

chose que des italiennes. On a une très bonne glace au yaourt, c'est la même que de l'autre côté, si vous la mangez de l'autre côté ou ici, la texture n'est pas la même, elle est beaucoup plus souple, plus crémeuse. Donc clientèle différente qui est là juillet et août. Et là en plus on a mis notre banc de gaufres maison donc qui est aussi... en fait chez Ernest, le fait d'avoir, euh, vous avez vu on bouche la rue, y'a le milk-shake, le granité, la glace en boule, y'a la gaufre en face, y'a l'italienne donc toute la famille y trouve son compte. Y' a des gens qui n'aiment pas les glaces, ils vont prendre la gaufre, y'a le produit chaud, y'a le produit froid et un peu différent les uns des autres, c'était un peu ça notre... Ce tantôt on avait la queue aux gaufres.

- Et majoritairement les gens prennent quelle sauce avec leur gaufre ?
- On a une très bonne chantilly maison, c'est très rare, tout le monde a sa bombe de chez Metro ou Promo cash. Euh, on a un très bon chocolat noir maison, au bain marie qui est là, qui attend toute la journée, euh, la gaufre au sucre se vend très bien, tout se vend, caramel salé cet après-midi, moi, je suis restée pas mal aujourd'hui parce qu'elles n'y arrivaient pas, on a tout fait, le moins qu'on ferait c'est peut-être la confiture. La crème de marron, hier après-midi on en a fait énormément.
- Il y a un petit comptoir en face du côté des milk-shakes...
- Pour les frappés.
- Ceux qui prennent des glaces ne peuvent pas s'y poser ?
- Non. Les frappés, ils se mettent au comptoir et ils regardent la fille faire, ils regardent beaucoup, ils posent des questions, ils sont très interpellés de voir faire devant eux, c'est très bien, c'est le comptoir, c'est pas un bar.
- La cuillère sur les cornets, c'est le petit plus ?
- J'ai des collègues qui ne la mettent pas du tout, qui la mettent en libre service, nous on le fait pas.
- Automatiquement vous mettez la cuillère dans le cornet ?
- Oui et non mais par contre, euh, normalement la glace ça se mange sans cuillère, ça c'est pareil, c'est une mode et y'a des clients qui disent je veux un cornet machin truc sans cuillère, des clients, des habitués mais y'en a très peu. Y'en a d'autres qui nous la redonnent tout de suite, ils disent, j'en ai pas besoin mais... qui la jettent, je sais pas trop ce qu'ils en font. On en trouve dans la rue, ça c'est sûr, on les balaye, on en trouve partout dans la ville, c'est pas bien du tout ! Après c'est une question de civisme, de mettre tout par terre, euh, c'est un problème quand même ça ! Le libre service, j'ai eu des collègues qui font ça, c'est pire, c'est la panique générale, tout le monde met ses mains dedans, ça tombe de partout, la serviette et la cuillère en libre service, ça existe, moi, je suis contre.
- Il y a une serviette aussi ?
- Si, si serviette Ernest systématiquement, on en met une autour du cornet. Ah si, si y'a tout ! Chez nous, je sais qu'il y a des collègues qui le font plus, on a les cornets azymes, vous m'en avez pas parlé, on a le cornet maison, on a le petit pot. Systématiquement à chaque client vous voulez votre glace dans quoi monsieur dans un cornet classique, un cornet maison, un petit pot ? Vous la voulez simple, double, triple, machin et on passe toute notre journée, ça passe un temps fou mais on essaie, je dis aux filles de ne pas balancer, on balance pas, on essaie de faire du relationnel, je dis bien on essaie, au mois d'août hou, c'est un peu pénible ! Euh et on apporte du service tout en étant vente à emporter, moi, je fais très attention à ça. Cet après-midi, j'ai eu trois fois des pourboires, ça m'a fait sourire, ça n'arrive jamais. Euh, j'ai analysé quand même pourquoi, euh, j'ai fait goûter, je suis tombée sur des personnes d'un certain âge, euh, elles ont eu des beaux petits pots avec la cuillère assortie à la couleur de la glace. Euh, y'a une dame qui a pris un baba au rhum, je lui ai mis un

petit baba avec sa petite pointe de chantilly dessus, ils sont partis presque comme s'ils étaient dans un salon de thé sauf qu'ils sont pas assis et ça leur a vraiment plu. J'ai senti qu'ils étaient contents. C'était pas du balancé, euh, y'a des... comment dire, des professionnels qui pensent que parce qu'on est dans une ville touristique, qu'on a le droit de balancer et parce qu'on a une clientèle de sac à dos ou de routard, qu'on a le droit de faire des cochonneries, je vous résume en gros mais moi, j'assiste à des réunions qui me font sortir de mes gonds. En voulant dire, on fait du fric, y'a du touriste et voilà ! Moi, je me dis, on est tous touristes à un moment donné et quand moi, je suis en vacances au mois d'octobre, c'est pas parce que je suis en vacances que j'ai envie de manger des cochonneries. Donc moi, je ne suis pas d'accord sur ce truc là et ça pérennise pas une entreprise, je suis désolée mais bon ! Maintenant nous on se considère des saisonniers parce qu'on vend de la glace mais pas des saisonniers purs. On a une clientèle quand même !

- Est-ce que vous pouvez définir une tranche d'âge ?
- Y'a tous les âges chez Ernest. Bon la personne âgée mange très peu de glaces en général. Si elle mange une glace, elle reste sur des parfums vraiment classiques, des cassis, les pralinés, les cafés, la bonne vanille, euh, depuis trois ans, on a relancé la plombière, euh, qui sont très très contents, c'est une glace qu'on ne trouve plus, c'est pareil c'est des tendances, y'a des modes et la plombière, c'est dans les premières glaces des années 50 et y'a des gens qui sont contents de la revoir. Les personnes âgées aiment bien un bon café, une bonne vanille, une noisette, une praline, un cassis, ça c'est le goût des personnes âgées.
- Et lorsque vous remettez des parfums en circulation, vous en retirez d'autres ?
- Oui aujourd'hui, on a enlevé le sabayon pour mettre la mirabelle parce qu'on n'a pas de place.
- Combien avez-vous de parfums ?
- Là on est à 85 en vitrine, on peut faire plus. Pourquoi on peut faire plus parce que tous nos bacs à l'arrière sont mis sur des grands bacs, c'est plus vendeur et surtout ce qui se vend beaucoup, la vanille, les framboises, les fraises, les café-cognacs sont mis sur des grands bacs puisque nous, ça nous fait plus de stocks et quand les volumes sont plus importants, c'est plus vendeur aussi. Vous mettez une glace qui va pas, non mais ça aussi c'est un phénomène, euh et si vous avez une glace qui démarre pas trop, vous la présentez dans un grand bac, elle va démarrer beaucoup plus vite parce que c'est une vitrine quand même et les gens, ils ont besoin de voir le produit et une glace sur un grand bac a plus d'allure que sur un petit bac étroit, il ressort mieux et ça tous les glaciers le disent. Donc on tourne sur 85 mais en fabrication, en magnet et tout, on est à 100 parfums. On en abandonne complètement, on en remet. Cette année, on en a arrêté parce qu'il y a des produits qu'on ne trouve plus chez nos fournisseurs, euh, on faisait une orientale qui était très bonne, une pistache avec des dattes confites et des graines de sésame soufflées. Cette année... on trouvait ça en Italie et cette année, ils ont décidé, ça se vendait qu'en France donc c'était pas rentable, ils ont arrêté les produits donc ça ne se fait plus. On faisait une très bonne pina colada, c'est une noix de coco, ananas confits et rhum blanc, on trouve plus d'ananas confits donc on a arrêté, on est un peu tributaire des produits. Donc c'est comme partout, si c'est pas rentable, ils arrêtent par contre ils nous amènent les nouveaux qu'on n'aime pas. Les trucs toppi machin, très tendance, les modes du sucré avec plein de choses dessus. On part pas trop dans ces trucs là.
- Est-ce qu'on peut repérer une différence dans la consommation entre homme et femme ?

- Les hommes sont plus glaces alcools (silence), les femmes sont plus sorbets, oui pas toutes, oui, elles sont plus sorbets et les hommes aiment bien les rhums raisins, les grands marniers, les glaces alcoolisées en fait. Vous ne me parlez pas des enfants ? Alors les enfants-enfants, c'est vanille fraise dans le cornet classique, le petit cornet azyme, vraiment l'image du cornet, de la glace, c'est incroyable des petits bambins de 3-4 ans, les mamans veulent qui prennent un bon cornet maison parce que dans la nouvelle génération, on sent que les mamans veulent amener leurs enfants à manger des bonnes choses et ben non (rire). Ils veulent des petits cornets azymes, ça me fait toujours rire, vanille fraise bien sûr ! L'adolescent alors lui, chez Ernest, il arrive, pouh ! Y'a pas de menthe verte, il est paumé. Cet après-midi j'en ai retenu un, il était avec ses parents qui apparemment le monsieur est dans les métiers de bouche, il m'a dit chapeau, euh, il me refuse ma menthe parce qu'il y avait du chocolat dedans et parce qu'elle n'était pas verte alors je lui ai dit tu t'affoles pas, on se calme alors il est parti presque en colère, comme un ado quoi, dans sa crise. Je l'ai rappelé et je lui ai dit écoute, goûte-moi ça puis après si t'en veux pas, c'est pas grave mais tu la goûtes et son père lui dit oui parce que la menthe elle est blanche et je lui dis, oui la menthe, elle est blanche, la menthe verte c'est de la menthe avec des colorants, la vraie menthe, l'extrait de menthe, c'est blanc. Le citron il est blanc, il est pas jaune. Et le gamin il est parti, il l'a mangé, elle était très bonne, il nous a fait un coup de blues là spontané. Donc chez nous, il arrive, il cherche euh, il cherche les couleurs les ados et chez nous y'en a pas. Et ça c'est... et moi je me bats un peu là-dessus, je lui dis écoute quand tu ouvres un citron, euh, l'écorce est jaune mais le citron, il est blanc. Chez Ernest, le citron est blanc qu'il soit vert ou jaune, le citron, il est blanc, la menthe est blanche et il y a un autre truc aussi, euh, ce que j'ai remarqué cette année et là mon fils, on en a parlé l'autre jour, on a vendu énormément de stracciatella, la stracciatella, elle était en pub tout l'hiver à la télé, les yaourts à la stracciatella, ils sont très influençables les jeunes. Les étrangers, eux aussi, ils mangent beaucoup de stracciatella et euh, on fait une glace qui est pure chimique chez Ernest et c'est la seule, c'est la malabar et si on la fait pas, c'est un drame donc on continue malgré nous, elle est chimique, elle s'appelle malabar et on en vend un bac par jour, voilà, quelque fois deux juillet et août (silence). Bon après les ados, ils sont fruits, ils sont litchis, les ados, ils sont brownies, ils sont, ils me demandent toujours du cookies qu'on n'a pas donc on les branche sur la brownie, ils aiment tous ce qui croustille, tous les trucs un peu gâteaux, un peu (silence). On a tendance à trouver une clientèle qui nous demande des choses très industrielles, le rocher, le... ils ne comprennent pas (silence). Je ne sais pas si vous avez remarqué, chez Ernest, y'a rien qui dit qu'on est artisan fabricant, on a aucun, rien (rire). La chambre des métiers m'envoie son truc, la confédération des glaciers m'envoie son logo, on a rien de collé nulle part parce que je veux que mon magasin soit net et en fait y'a plein de gens qui disent et vous les faites venir d'où vos glaces, euh, l'autre jour, y'en avait qui disait dans la rue, j'ai entendu, ils doivent faire venir ça de chez Nestlé par Internet enfin bref, ça me faisait sourire et en fait nos glaces, elles sont fabriquées derrière le mur et (rire), derrière le magasin (rire).
- Pourquoi ne pas les mettre ?
- Pouh, je ne sais pas parce que (soupir), je ne sais pas. Parce que je ne veux pas coller des trucs partout sur mes portes, euh, j'ai pas le magasin fait pour mettre des truc partout et... j'en vois pas trop l'intérêt, la pub, elle se fait toute seule, par le client, par la qualité, par les journalistes, par le routard.
- En majorité, les gens prennent combien de boules de glaces ?

- Ne me demandez pas euh, en quantité par client, bon on va dire que la moyenne c'est du deux boules, je ne sais pas trop (silence), ça dépend du moment, ça dépend du porte monnaie, ça dépend.
- On arrive à repérer les fins de mois ?
- Le mois d'août est un mois raide, à 1,60 euros, beaucoup de petites glaces, des familles entières sur le petit cornet qui fait très attention c'est flagrant depuis deux ou trois ans, là c'est (soupir)... On fait énormément de cornets azymes quand je les fais rentrer tous les ans, je me dis ah là, là, c'est pas possible, je me suis plantée dans les stocks, jusqu'au 15 juillet le stock ne baisse pas et là ce matin, j'en ai recommandé, j'en ai plus, ça s'est tout vendu, du 15 juillet au 20 août, clientèle petit budget (silence).
- L'ancienneté ?
- On est là depuis 99, ici où vous êtes, en 99, on a acheté cette entreprise toute petite et mon fils turbinait déjà depuis 7 ans avec les prédécesseurs, les vitrines se mettaient dehors dans la rue. Quand on a acheté, la ville nous a dit c'est terminé, on ne met plus de vitrines dehors, ils nous ont donné un ultimatum de deux ans parce qu'on n'était pas au courant, on s'est fait un peu gruger, c'est toute une histoire. Et au bout d'un an, on a acheté la boulangerie d'en face qui périclitait, l'année d'après donc la troisième année, on a mis tout à plat. Là-bas y'avait 100m2 avec accès à l'arrière, on a tout fait, on est parti vraiment dans le truc, on croyait dans notre produit sur un labo tout neuf, magasin tout neuf, on est parti à neuf, si on voulait évoluer, exploser, on ne pouvait pas rester là, il fabriquait sur la surface que vous avez là mais en dessous, il stockait sa glace à l'étage et les filles venaient les chercher ici pour la redescendre en bas et on travaillait sur 4 mètres de vitrine et on avait 3m80 d'ouverture et la ville voulait qu'on rentre sur 15m2. On a eu un gros, gros souci, on a été très mal dans notre tête et bon, la mairie a été assez sympa, elle avait son règlement, son idée mais bon, elle écoutait quand même, elle a vu qu'on s'était fait un peu doubler sur la reprise et elle nous a laissé deux ans de sursis donc pendant deux ans, on a continué à fonctionner comme ça, moi qui étais pas du tout dans le métier, ça m'a permis de voir l'évolution et je croyais dans mon fils, je croyais dans le produit et je voyais que la glace était en explosion. Y'a eu l'opportunité en face, on l'a pris, c'était un an on l'a fait quand même pendant un an qu'est-ce qu'on a fait ? On a fait un magasin éphémère, on a mis les italiennes, ça s'est très bien passé. Et l'année d'après on a rebasculé, on a mis les italiennes ici, on a mis tout à plat là-bas, on a fait un labo, on est resté deux ans comme ça, on a explosé à partir du moment où on avait un magasin comme ça avec un linéaire qui était superbe et y'a 2 ans, 3 ans on a acheté le petit restaurant à côté, on a fait communiquer, on a fait les frappés, on a agrandi le linéaire et on a encore explosé. Et là cette année, on vient d'exploiter les étages et on vient de faire un labo chaud et parce qu'il y a un truc dont vous ne me parlez pas et qui nous tient à cœur et qu'on travaille énormément dessus, c'est les cornets maison où on a 4 jeunes qui cuisent le cornet à longueur de journée et je pourrai vous faire visiter la maison tout à l'heure si vous voulez et c'est un boulot monstre et y'a plus de glaciers qui font ça. Le cornet maison, il est fait manuellement, on fait nos pâtes maison et on fait cuire, 4 jeunes qui cuisent, 3 le matin et 1 l'après-midi, nous, on roule nos cornets manuellement, c'est un boulot monstre. Et c'est un coût, nous il vaut mieux qu'on vende du petit pot et du cornet azyne franchement mais c'est le plus de chez Ernest. Les gens viennent pour le cornet chez Ernest, maintenant les cornets, ils ont tous l'allure de cornet maison mais seulement, ils sont en boîte et en carton et ils arrivent de Belgique ou d'Espagne, c'est des purs industriels, ils sont plus ou moins entourés de chocolat, de machin, de truc, ils sont petits, ils sont gras, ils sont pointus, euh, ils sont pas maison donc ça on y tient

tous et on vient d'investir énormément dans un labo, euh, y'en a qui nous disent qu'on est fou, c'est vrai que c'est dur, c'est vrai qu'il faut faire la pâte, c'est vrai qu'il faut gérer les 4 et c'est mon mari qui s'en occupe et c'est pas une mince affaire mais bon ça fait parti du tout d'Ernest. C'est un choix, y'en a qui nous disent que demain on met nos glaces dans un cornet, les clients y verraient que du feu, moi, j'y crois pas, c'est un plus. Mais c'est vrai qu'arriver à des volumes comme on fait, ben, y'a des jours qu'on vend plus de cornets qu'on en fabrique et on était... et depuis les Francofolies on est en flux tendu en fabrication parce qu'on n'a jamais pu remonter la pente, parce que quand trois jeunes en cuisson par jour, ils ont fait que 18 glacières, parce qu'on travaille à la glacière et ils en font que six sur 35 heures et que... c'est un boulot monstre, voilà mon mari est obligé de s'y mettre. Bon là, ça y est on a passé le cap difficile mais y'a encore 8-15 jours, on va être obligé de prendre un jeune en plus l'après-midi parce qu'on s'en sortait pas mais bon on a pas mis la glace dans les mains des clients (rire) mais on a failli.

- Et le festival du film ?
- Très bon, très bon pour nous, ouis très porteur, une clientèle très sereine. Toute façon à La Rochelle y'a toujours quelque chose, on peut quand même dire que c'est une ville... c'est énorme, je parle en monde pas en festivités. En août qu'est-ce qu'il y a en août ? Moi, je suis ça de très près, je peux vous dire qu'en septembre, y'a quelque chose tous les week-ends, tous les week-ends... En août, euh peut-être qu'il n'y a rien. Les Franco, c'est quand même... moi, qu'est-ce que je coche, festival du cinéma, normalement y'avait les JO qui malheureusement se sont pas faits, euh, qui nous ont amené énormément de monde, les Francofolies, le feu d'artifice et c'est vrai que quand on passe en août.
- Le 14 juillet...
- Enorme, y'a un truc qu'on parle pas, c'est la fête de la musique. Chez Ernest, c'est notre plus grosse journée, c'est énorme. Y'a pas des commerçants qui vous en ont parlé, en restauration (silence). On la prépare pendant 15 jours, on est 14 à travailler ce soir-là et c'est énorme, on se couche à 5h30 du matin, énorme. Donc effectivement quand on regarde le calendrier des festivités qui est fait par la ville de La Rochelle, je sais pas si vous l'avez, style comme ça, euh, moi, j'ai pas trop remarqué maintenant que vous le dites, la part du mois d'août, elle est très (rire), y'a rien quoi, c'est vrai ! C'est vrai qu'il y a rien. Y' a du jazz un peu mais y' a pas grand-chose. Par contre après septembre, donc là on va rentrer sur la foire exposition, ça amène pas grand-chose dans la ville, euh, on a un challenge... on est tous les week-ends dans le jus, le pavois nous amène du monde, la journée du patrimoine très forte, ça draine beaucoup de monde. La journée sans voiture devient, est banalisée un max, c'est plus ce que c'était, moi, j'ai pas connu mais quand ça s'est crée, c'était avant qu'on achète l'affaire, c'était une très forte journée et les départs des transats, euh tout ce qui est voile nous amène beaucoup de monde, on a énormément de voilure en clientèle et l'aquarium depuis qu'il est dans la ville nous a fait augmenter notre chiffre d'affaire énormément, j'espère qu'il y en a d'autres qui vous l'ont dit parce que c'est vrai (silence).
- Est-ce qu'on peut repérer des goûts selon les nationalités ?
- Oui, euh, bon il y a énormément d'anglais, énormément chez Ernest qui consomment beaucoup, ils sont très nombreux, une famille entière quelque fois, 7h30-8 heures le soir c'est 80% d'anglais, ils ont des heures beaucoup plus, euh, ils sont beaucoup plus tôt que les autres, ils sont pas très agréables à supporter, c'est pas une clientèle facile, très bruyante, euh, ils ont des goûts très particuliers, ils sont très vanille et très euh... un peu alcool, ils aiment bien les produits régionaux, ils vont prendre le café-cognac,

le melon pineau, la vanille bien sûr, ils sont très caramel, caramel vanille. Cette année on a rencontré plus d'italiens, une clientèle qu'on a très peu, on les a bien vus parce qu'ils sont très mangeurs de glaces et ils ont aimé Ernest et j'ai trouvé plus, il y a beaucoup d'espagnols mais cette année un peu plus d'italiens que d'habitude, il y a beaucoup d'espagnols, beaucoup. Dans les pays nordiques, on a très peu d'allemands. Les espagnols, ils recherchent ce qu'ils ont chez eux, souvent c'est pas forcément vrai ici. L'italien, j'en ai eu pas mal, très goûter en glace, l'italien (siffle), attendez très agréable d'avoir des italiens, ils apprécient. Et les pays nordiques, ils mangent énormément de glaces, j'ai beaucoup de hollandais, y'a un peu de tout, majorité anglaise, je mettrais en premier les anglais, en deuxième les espagnols, (silence), pays nordiques avant italiens, y'a un peu de tout, y'a du canadien, y'a un peu de tout. On vend énormément de vente à emporter, les ventes au litre ou au demi litre. C'est un marché qui évolue de plus en plus. Donc là, le client il vient chercher la glace pour la manger chez lui soit en famille, soit autour de la piscine. Ils achètent des cornets maison et ils les emmènent et ils font leurs glaces à la maison. C'est aussi moins coûteux. (Appel téléphonique 1 litre de méditerranéenne à l'ouverture). On en vend de plus en plus et on essaie et là c'est un super exemple, euh, de cibler la clientèle dans le sens où ils commandent et viennent la chercher, ça évolue beaucoup et on se retrouve avec des gens qui font la queue une demi-heure et qui tout d'un coup quand leur tour est arrivé, 5 ou 6 ½ litres de glaces qui sont pas prêts et il faut passer un temps fou à les faire.

- Le prix du litre ?
- 13 euros (silence). Voilà donc ça il y a un marché là-dessus, euh, nous qui prend de l'ampleur encore cette année, on en a vendu pas mal et les clients c'est pour manger la glace chez eux en fait. Donc vous avez celui qui fait ça par, euh, pour un coût moins cher, ça revient moins cher, vous avez des gens qui vont prendre ½ litre à 2 pour 8 euros et qui vont me demander deux cuillères, deux grosses cuillères parce que j'ai des cuillères à granité et qui vont la manger dans la rue. Parce que pour huit euros, ils vont avoir ½ litre de glace parce que vous avez des gens qui analysent tout. Vous avez le client qui va prendre un trois boules avec deux cuillères et ils vont manger à deux sur le même cornet, y'a plein de choses comme ça.
- Le ½ litre c'est un parfum ?
- C'est qu'un parfum, le cornet trois boules, trois parfums différents avec deux cuillères, c'est très courant surtout les jeunes, les jeunes couples, ceux qui comptent mais qui se disent au lieu de prendre chacun notre boule, on va s'en sortir pour 4,20 euros, ils vont se prendre une trois boules à 3,60, ils vont avoir un superbe cornet avec trois boules de glace et deux cuillères et ils vont picorer et manger comme ça. Ca aussi c'est une question rapport qualité prix et de quantité (rire). Ah ben vous avez des amateurs de glace, on voit tout à fait comme ils fonctionnent. Moi, je vois tout de suite celui qui... vient chercher sa glace chez Ernest et qu'en mange une par an. La glace traditionnelle des mois d'août vacances et puis celui qui vient tous les jours et quelque fois deux ou trois fois par jour, c'est courant. J'ai des clients qui viennent trois fois par jour, deux fois c'est courant, trois fois c'est un peu plus... euh, la troisième, ils se disent j'aurai pas dû revenir mais je suis là. Ah oui, on a des gens accros de glaces. Donc le litre se vend bien, le client le commande enfin on essaie et puis on a une liste des parfums qu'on fait, il téléphone, il réserve, on lui prépare et il vient la chercher le lendemain, ça lui évite de faire la queue, l demande sa commande, il va en général du côté des frappés et puis c'est prêt, ça l'attend et euh, bon là, cet après-midi, j'avais prêté un boulier parce que je sais, parce que j'essaie bon de faire et c'était une dame qui faisait une réception, elle avait pris énormément de glaces en litre, beaucoup de cornets



maison, en fait, elle avait fait un style décontracté à la maison et à la fin, c'était des cornets de glace de chez Ernest. Donc elle avait pris la glace, les cornets, les serviettes, les cuillères, elle voulait vraiment le truc décontracté, je lui avais tout fourni, je lui avais prêté le boulier pour faire ses boules et elle est revenue ce tantôt et elle m'a dit c'était magnifique, c'était très bien et que... elle aurait dû en reprendre d'autres parce que les gens étaient très surpris, il y a eu un succès fou. En fait ils ont mangé leurs cornets de glace autour d'une piscine, je sais pas mais à la maison, une réunion de famille, ça se fait de plus en plus. Je fais pas de litre et de ½ litre en double parfum, c'est la première fois cette année, on a arrêté, ça a presque fait scandale chez Ernest parce que c'est long à faire, parce que j'ai commencé à faire une vitrine et à préparer des litres et des demi litres et lorsque vous faites ça vous tombez jamais sur les bons parfums, il y a tellement de variétés que... eh ben... Il faut savoir qu'en Italie la glace se vend au poids et en Italie, bon ben, vous avez des gens qui vont en vacances en Italie, vous arrivez devant une vitrine, vous demandez un kilo de glace parce que ce n'est pas au litre, je pense pas parce que en France, on n'a pas le droit de la vendre en kilo, pour l'instant c'est pas autorisé dans la législation et là-bas ils vous prennent la palette et ils vous mettent n'importe quoi, ils vous remplissent et ils pèsent. L'italien, il mange comme ça et les gens qui sont allés en vacances ou qui sont italiens, chez Ernest, ils veulent faire pareils mais moi, je refuse c'est n'importe quoi au niveau des saveurs et en plus on n'a pas le droit de la vendre au litre, ben oui, ben c'est comme ça la culture (silence).

- Bon ben moi, je trouve que les gens sont de plus en plus sensibilisés par la qualité, vraiment important que les mamans sur les générations des enfants de 3 ou 4 ans, moi je vois par rapport à mon petit-fils qui a 6 ans et à mes enfants, réapprennent le goût des bonnes choses quoi, ça je le sens très bien dans les couples, les jeunes couples, on va dire des 30-35 ans qui ont des enfants, les jeunes mamans, c'est bien, euh, on fait plus du n'importe quoi, on est plus dans cette... de manger n'importe quoi (silence). Y'a un truc qu'on retrouve de plus en plus c'est les allergies, y'a beaucoup, beaucoup de questions sur les allergies, nous on est très sensibles à ça forcément les clients sont allergiques, ben puisqu'ils sont allergiques, ils ont envie de choses auxquelles ils n'ont pas le droit et c'est souvent, les diabétiques posent la question de la glace sans sucre, ça n'existe pas et les gens qui sont allergiques à tout ce qui est arachide, euh, les conservateurs, les produits laitiers...
- Il y a des conservateurs ?
- Non mon fils dit... enfin moi techniquement j'y connais rien dans les glaces. Il y a de plus en plus d'allergies, vous avez les allergies au lait, tous les produits laitiers, l'arachide, conservateurs bien sûr donc ils posent beaucoup de questions et on fait très attention, c'est un truc faut pas en rire, faut pas le prendre non plus, euh mais bon je dis toujours aux gens, prenez un petit pot parce que le cornet, il y a des œufs, du beurre, du sel et du machin. Prenez un petit pot et prenez un sorbet parce que c'est du sirop avec une purée de fruits naturelles. C'est vrai qu'on est allergique à quelque chose, on en a envie quoi, c'est toujours le problème les interdits hein ? (silence).
- Qu'est-ce qui vous a interpellé que vous vous êtes arrêtées chez Ernest en fait, ça m'interpelle aussi, vous avez découvert par hasard, on vous l'a conseillé ?
- J'étais déjà venue sur La Rochelle, j'avais déjà pris une glace chez vous et puis j'ai interrogé des personnes à Niort qui viennent le week-end sur La Rochelle manger une glace entre autres chez Ernest.
- Prendre une glace ?

- J'entendais près de chez vous et ça ressort dans mes entretiens des personnes qui disaient : « On pourra toujours dire qu'on a mangé une glace chez Ernest, ça sous-entendait pas n'importe quelle glace.
- Cela fait partie de la visite de la ville, je le ressens bien comme ça aussi et vous voyez ça fait que notre septième saison, avant c'était pas Ernest, ça s'appelait pas Ernest...
- Ca semble devenu incontournable.
- C'est devenu depuis trois ans, quatre ans plutôt. Moi, je pense depuis l'ouverture du magasin, pas la première année mais l'autre, ça fait quatre ans, trois ans on va dire que c'est devenu, ça fait partie des incontournables de La Rochelle.
- Je connais même une personne qui garde vos pots.
- Les pots ? Oui je vends par moment même ici pas loin dans les petits bars, pour mettre les cacahuètes,, les olives, les choses comme ça, ils les trouvent sympas et j'ai même un monsieur qui m'a téléphoné de Paris qui s'occupe de la bibliothèque nationale et qui avait des festivités et qui très gentil, il devait avoir une résidence sur La Rochelle et qui m'a appelé en me disant : « Ah là, là je sais que vous pouvez pas m'envoyer votre glace à Paris mais dites-moi où vous achetez vos petits pots ? ». Je lui ai dit, écoutez, je les fais venir d'Italie, ils sont magnifiques, chez vous, il y a une touche. Il me dit voilà, je fais quelque chose et il faut absolument que je trouve les petits pots, je peux pas avoir la glace. Ets-ce que vous me conseillez un bon glacier sur Paris ? Ben je lui ai dit il y a B., O., il me dit OK mais les petits pots, où je vais avoir les petits pots ? Ils ont pas les petits pots comme vous, je lui ai envoyé 100 petits pots, je lui ai offert d'ailleurs et il a pris sa glace sur Paris et il m'a rappelé en me disant c'était génial et tout. Il était amoureux des petits pots de chez Ernest (rire), il a fait son animation avec les pots (rire).Et c'est vrai qu'ils sont sobres, ils sont comme j'aime bien, ce que je disais tout à l'heure que je veux pas de placards sur mes portes, des affiches, machin.
- Les petites cuillères sont colorées ?
- De toutes les couleurs parce que j'ai pas le choix et elles arrivent comme ça. C'est italien tout ça, le pot, la cuillère, la serviette, on trouve pas ça en France. Et les italiens, ils ont un peu des couleurs (rire), ils aiment bien les choses qui paraissent beaucoup.
- Le petit pot, la cuillère, la serviette c'est rentable ?
- Ca ne me gêne pas, non, ça me fait sourire parce que euh, moi, je fais goûter c'est une cuillère, je refais goûter, c'est une autre cuillère, je la jette. On me demande 2 cuillères, 3 cuillères, je les donne, on me demande euh, je mets toujours la serviette Ernest sous le cornet, c'est tout, la serviette Ernest. Après euh, vous avez plein de mamans qui veulent un serviette parce que les enfants c'est pas évident de manger une glace, ça fond. Je vous dis pas l'année de la canicule, le bazar avec la chaleur, c'était énorme et là, euh, il a fallu qu'on fasse attention, il arrive un moment donné dans la saison, vraiment tous nos pots sont devant nous, chaque vendeuse a son porte-cornet et sa file de clients devant et les petits pots. Au mois d'août j'enlève tous les pots, les clients arrachent tout, les serviettes, les petits pots, les cuillères, les machins. La clientèle du mois d'août, on lui doit tout, elle va prendre une poignée de serviettes, ils vont arriver, ils vont attraper parce qu'on a des cuillères qui sont plus ou moins à disponibilité enfin tout près. C'est notre point de chute pour travailler et tout d'un coup, vous voyez la cliente tirer comme ça qui va vous arracher une poignée de serviettes Ernest, qui va faire tomber le machin, ça c'est le mois d'août, faut qu'ils partent avec plein de serviettes, plein les poches. Donc là quand même je fais attention et j'enlève tout ça.
- Ah oui ?

- Ah, oui, oui attendez...
- Et ça c'est spécifique au mois d'août ?
- Ouais.
- C'est incroyable quand même !
- Ouais, ben parce que c'est une clientèle un peu différente, la clientèle du mois d'août et pas une clientèle agréable du tout, c'est une clientèle, euh, d'une classe sociale différente des autres.
- Populaire ?
- Ouais, ah ça c'est sûr ! Très bruyante avec beaucoup d'enfants, beaucoup de poussettes, euh, une clientèle, euh, je veux pas dire bas de gamme mais d'une classe sociale différente. Là déjà cette semaine, on est complètement différent, on vend plus les mêmes glaces, les goûts sont différents, les gens sont plus calmes et nous, on est beaucoup plus à l'aise. Y'a des filles qui ont très mal supporté la clientèle du mois d'août, qui sont très susceptibles, qui sont très fragiles et qui n'ont pas supporté du tout. On ne vous dit pas bonjour, on ne vous dit pas au revoir, pas merci, euh, chez Ernest il faut gagner sa place pour avoir sa glace, c'est très speed, très speed et on arrive c'est le foutoir et on sait pas où on va aller se jeter pour se faire servir. Ca on me l'a dit, on me dit même que c'est la pagaille, on me dit même qu'on est mal organisé, on m'a tout dit et ça m'arrive de la prendre très mal parce que je dis aux clients, c'est pas la peine de mettre la pression, on est 7 à servir, on peut pas aller plus vite, c'est à vous aussi de vous diriger et quand ils se disputent, je dis aux filles vous ne participez pas et vous ne prenez pas parti à ce genre de problèmes, ça ne vous regarde pas et vous, vous travaillez, vous n'êtes pas là pour diriger les gens. Donc le mois d'août, c'est assez difficile à vivre, y'a les chiens qui sont interdits, y'a la cigarette, elle est interdite, y'a le gamin qui est monté sur le meuble, y'a machin et tout, c'est terrible ! Ca c'est le mois d'août, c'est très dur à gérer, vous avez les gamins, moi, euh, mon mari là, il s'est disputé encore la semaine dernière, les parents ils prennent les gamins, nous on a une étagère avec des éclairages, un truc sympa qui est fait pour..., c'est un espace où les gens peuvent, hier il pleuvait, j'ai pas été dire aux gens mais restez, même les gens d'ici, allez manger votre gaufre de l'autre côté, y'avait une pluie très fine, allez en face, c'est la même maison et vous mangez à l'abri. On est quand même en vente à emporter, il pleut, euh donc cet espace, il est fait pour ça et y'a rien pour s'asseoir mais c'est volontaire et puis il y a cette petite tablette qui est fait pour poser son verre de frappés enfin bref... et là on monte les bambins là-dessus et il y a des éclairages, on peut se brûler, le gamin peut tomber et ben tout ça, c'est des choses qu'on voit au mois d'août, on les voit pas les autres mois ça.
- Le fait de pouvoir goûter la glace, y'en a beaucoup qui demande avant d'acheter ?
- Ouais mais moi, je considère que c'est très bien et des fois euh, bon là, y'a des dames ou des messieurs qui disent encore une dernière et je vous promets que je choisis. Moi je dis que ça c'est pas un problème et je dis on ne doit pas partir de chez Ernest avec une glace qu'on n'aime pas. Si on prend une glace sans la goûter et on sait vraiment pas ce que c'est euh, moi j'aurai de la peine à la manger je veux dire.
- Combien de fois il tente avant le choix final ?
- (Soupir), 2, 3 pas plus.
- C'est une question de correction ?
- Y'a la correction et puis moi-même j'insiste à faire goûter d'autres, ils sont très contents, ça plaît beaucoup aussi, ça fait partie du... d'une convivialité, du relationnel, oui convivialité. Et des fois, ils disent vous voulez me faire goûter pour la prochaine fois et je reviens demain et je voudrais bien... donc on fait goûter. Cet après-midi, je me trouvais tout près de la carotte-gingembre, j'ai fait énormément goûter la carotte-

gingembre, je me suis retrouvée devant des dames qui ont voulu goûter, les messieurs-dames qui étaient derrière qui avaient entendu qu'on pouvait goûter et puis après un petit groupe d'ados qui ont voulu goûter mais moi je trouve ça très bien. La carotte-gingembre quand mon fils l'a fait, j'ai cru que ça allait être un gadget, j'ai souri, j'y ai pas cru et on en a énormément vendu. Euh on voit tout de suite si un parfum démarre ou pas dans les deux jours vous voyez si votre parfum va démarrer.

- L'échec le plus cuisant ?
- La lavande (rire), euh qu'est-ce qu'on a fait qu'on a arrêté tout de suite ? Là cette année mon fils avait fait un stage chez E. à Paris et il est revenu en me disant je vais faire une glace au fromage avec une compote de framboises et de poivrons avec du vinaigre de framboise, c'était super bon, ça a marché (souffle), on l'a fait goûter, goûter, goûter parce que faut faire goûter le produit pour qu'il démarre puis au bout de 8 jours, elle démarrait pas, elle se vendait pas, ça devient moche, ça devient pas bon, la glace est un produit qui vieillit très très mal, ça n'aime pas attendre et c'était un bide donc on l'a arrêtée. Et en pâtisserie, ça se vend très bien ce genre de produits mais en fait c'est un gâteau avec un fromage blanc et une compote. En glace ce que vous voyez quelque fois en pâtisserie si vous transformez en glace, ça réagit pas du tout pareil donc ça peut très bien ne pas démarrer du tout et là, ça été le cas, ça n'a pas du tout démarré mais enfin ! Après il y a des glaces qu'on a arrêté style la badiane parce qu'il y avait des problèmes avec la badiane, elle a été enlevée de la circulation y'a deux ans, on l'a arrêté, le motif de ce problème, y'avait eu un problème, y'avait eu un arrêté préfectoral, ils ont arrêté la badiane. Il y avait eu des tisanes dans des supermarchés et y'a eu des problèmes. Nous notre fournisseur qui est le Piment Bleu qui maintenant s'est franchisé sur La Rochelle, c'est là qu'on prend tous nos gingembres, tous nos trucs, nos épices, est venu en nous disant on ramasse tout, on vient d'avoir un arrêté préfectoral mais ça partait pas, la badiane ça partait pas, l'anis, ça partait pas, l'anis étoilé qui est la badiane, on l'a changé de nom ça partait pas. Donc y'a des épices qui partent pas, par contre l'année dernière à Noël on a tenté le chocolat noir avec une nougatine poivrée, on a explosé en vente, cette année on l'a mis en bac, ah, je vous dis pas c'est impensable ! Et dans les plus vendus tout à l'heure, je vous ai pas donné mais y'a le chocolat et là, on est parti sur valrona cette année jusqu'ici on n'avait pas pris valrona, c'est un très bon chocolat. Et en fait on a un très bon sorbet chocolat noir et au travers ce chocolat noir, on a fait une nougatine poivrée au poivre de séchouan et puis on fait une nougatine toute seule, les gens sont très friands de nougatine, c'est une nougatine maison et ça c'est pareil les nougatines, à partir du moment où vous dites qu'il y a de la nougatine les gens se jettent dessus, la meringue nougatine, la nougatine chocolat.
- Et la glace chantilly ?
- Non la chantilly quand c'est congelé c'est dur comme du bois, non. On met notre chantilly dessus comme ça au dernier moment, non y'a pas de glace chantilly. (silence).
- (Explication de mon sujet), je dévie sur les sociabilités.
- Quelque fois avec mon mari, ça nous arrive de regarder par la fenêtre, y'a du monde partout. Je dis à mon mari, oh là, là, faut que je descende, il me dit t'inquiète pas, là-dedans, il me dit, il a plus de recul que moi parce qu'il est pas du tout côté vente et il a une tâche et c'est un peu différent, il le voit plus posément parce qu'il est moins la tête dans le guidon que nous, quand on sert. Il dit dans la rue, tu as ceux qui ont déjà, ils sont là, il me dit alors incroyable, ils sortent du magasin, ils se goûtent tous les glaces les uns les autres, goûte la mienne, je goûte la tienne alors ça il dit c'est incroyable ! Systématiquement un couple soit allez hop il goûte sauf que quelque fois, y'a des

couples qui prennent exactement pareils et moi je les chine en leur disant mais pourquoi vous prenez pareil, vous allez pas vous voler vos glaces. Après y'a celui qui est dans le magasin qui prend la commande pour tout le monde et y'a toute la famille qui est dehors, qui attend, ça c'est vrai ! Y'a les hommes qui rentrent pas parce que il fait chaud et tout donc c'est la femme qui prend commande, machin et puis y'a ceux qui... moi, j'ai des clients qui me disent souvent quand on ferme le soir quelque fois, j'en ai un entre autres qui vient tous les soirs à la fermeture qui s'appelle Monsieur F., qui est une image dans la ville et quelque fois il arrive et je dis ah là, là parce quand il arrive il prend sa glace très tard et on veut fermer, ce monsieur il veut manger sa glace dans le contexte (rire). Il est un peu farfelu, il arrive avec son vélo, il pose son vélo, vous allez fermer ? Je lui dis oui Mr F. et un jour ma belle-fille qui était là, écoutez Mr F. ce soir pas de problème on va vous donner votre glace mais exceptionnellement vous allez la manger dehors. Et ça, ça m'avait choqué, j'avais dit à ma belle-fille, faut peut-être pas... mais elle m'avait dit attendez... (rire) mais maintenant il est peut-être un peu plus poli, s'il voit que je commence... parce que j'ai pas eu le temps de fermer toutes mes portes, il file discrètement et il s'arrête pas mais ce monsieur il veut manger sa glace dans le magasin et j'ai plein de clients qui restent manger dans le contexte et euh, je sais pas si vous avez vu, par exemple, un mercredi comme demain normalement le bistrot du Port est fermé, s'il fait beau, moi, quelque fois je sors et je dis le salon Ernest est plein, vous avez tous les gens qui sont assis partout où il y a des marches, partout, partout, entre autres au bistrot du Port. Monsieur L. qui est le bijoutier d'à côté en a ras le bol d'Ernest parce qu'on est pas des gens avec qui il faut s'installer tout près de chez nous. C'est pas facile à vivre de travailler à côté d'un glacier. Elle a acheté des jardinières et tous les jours elle sort ses jardinières de géraniums parce qu'elle en a ras le bol, tout le monde s'assoit, ils peuvent plus rentrer dans leur magasin et leurs clients ne viennent pas, y'a de la glace partout et à côté, y'a la porte d'à côté qui est exactement dans le contexte du magasin mais c'est Madame J. qui vit au-dessous et 2, 3 fois, j'ai des clients qui m'ont dit, eh ben, on a mangé nos glaces ici et l'autre soir, on a reçu toutes les miettes. La mémé, elle secoue sa nappe (rire) et elle le fait exprès parce qu'elle en a ras le bol et quand euh, comme elle dit quand je rentre quelque fois de chez mes enfants le soir, je marche dans le chocolat avant de rentrer sur mon parquet ciré et des cuillères et des... dans la trappe de la cave et les petites serviettes de chez Ernest, y'en a partout, partout, partout. Donc le problème de civisme, les glaces fondent et ah ils reviennent avec le gamin qui pleure, on a fait tomber la glace d'Ernest alors moi mon réflexe l'avez-vous ramassé, ah non ! Et là, je fais très attention, je vous donne un papier et merci d'aller la ramasser, je vais y aller si vous ne le faites pas parce qu'elle va fondre, les gens marchent dedans et en plus elles sont souvent devant chez nos voisins. Donc ça aussi c'est un problème ! La ville ne veut pas mettre de poubelles et ça, je ne sais pas si vous avez remarqué, ça fait partie... Y'a pas de poubelles dans la rue du Port parce que nous sommes en rue sauvegardée patrimoine et ils veulent pas de poubelles. Donc y'en a une un petit peu plus loin en face d'Epi de blé qui est dans le recoin c'est tout ! Donc moi j'ai mis des poubelles pas mal dans mon magasin, y'a pas de gens qui rentrent et qui cherchent pour y mettre leurs petits pots. Si un soir, y'a un voisin qui a le malheur de mettre sa poubelle à partir de 7h30 du soir, tout le monde se permet de poser ses déchets dedans donc c'est pas facile de vivre à côté d'un glacier. Et euh, tous les gens, ils sortent de chez nous et ils mangent autour de chez nous et ils s'assoient partout, partout où ils peuvent s'asseoir. Alors pourquoi ? Je sais pas, euh, alors nous quand on est en vacances, moi quelque fois, je me dis, effectivement ça m'arrive, ben je mange ma glace parce que quand on est en vacances, on a une petite déformation

professionnelle, on cherche les glaciers et on en mange et on regarde, je regarde les gens, ben qu'est-ce que je fais ? Je fais pareil, je suis pareille, je reste dans le contexte et 50% des gens qui sont servis, je crois qu'ils la mangent devant. Ils sont servis, ils la mangent devant alors ça l'analyse de ça dur, dur (rire), je sais pas, je peux pas vous le dire (silence). C'est pareil pourquoi la vente à emporter se développe ? Pourquoi avez-vous des pâtes à emporter ? C'est très bien ce truc là, c'est juste ouvert, ça fait quoi un an que c'est ouvert et le soir vers 7h30 quand je vais à Prisunic, y'a la queue je regarde. Est-ce que c'est bon ? J'en sais rien, je dis toujours un soir que je vais aller en chercher. Et moi j'ai des clients qui m'ont dit, ben on préfère manger ça qu'un sandwich pas bon avec du pain pas bon car malheureusement le pain n'est pas bon et ils arrivent chez Ernest, ils ont leurs pâtes, moi je récupère leur emballage dans ma poubelle, c'est sympa ces boîtes, très sympas et moi je récupère les boîtes chez moi et ils mangent leurs glaces chez moi. C'est pareil énormément de clients vont manger dans un restaurant, bon ou pas bon, j'en sais rien mais quelque fois, on me dit, ben au moins on n'a pas bien mangé mais on va manger une bonne glace, ça je l'entends tous les jours. Ils sont assis dans un resto certainement bien confortablement et pourquoi ils sortent et qui mangent pas leurs desserts et qui viennent chez Ernest parce qu'il y a un rapport qualité-prix. Les desserts dans les restaurants sont très chers et les desserts dans les restaurants ne sont pas bons parce qu'on est pas restaurateur et pâtissier dans un restaurant. Ils ont très peu de pâtisseries à l'assiette ou alors après il faut partir chez C. qui est un restaurant, qui est sur La Rochelle, une certaine image, nous on y va un peu en hiver et mon fils dit toujours C. il est top ! Mon fils aime beaucoup leur cuisine épicée, les desserts y sont zéro. Parce que vous êtes pas les deux ou alors après il faut partir sur des relais châteaux, des genres comme ça. Et mon fils il fait souvent des stages et souvent il se retrouve avec des pâtisseries qui sont dans les relais châteaux où là vous avez vraiment le gros truc où ils ont vraiment des pâtisseries qui sont là, qui attendent et qui font le dessert à l'assiette après c'est autre chose. Mais chez Ernest c'est le rapport qualité-prix et puis y'a une ambiance.

- Vous êtes un peu une institution ?
- Alors est-ce que moi je pense pas, si c'était moins bon y'aurait autant de monde, pourquoi les gens sont là ? Pourquoi ils vont pas plus chez O., chez O. lui, il travaille pas le soir, je le mets à part, c'est pas vraiment un collègue, il a joué une autre carte, qui est une très bonne carte, il a de très beaux gâteaux, c'est autre chose. Mais (souffle) je pense que c'est avant tout la qualité, c'est pas le linéaire, c'est pas le magasin, c'est pas... je pense que c'est la glace, c'est le produit. Ca veut dire quand même que les gens ils recherchent les bonnes choses
- (La propriétaire sort un article Sud-ouest, qu'elle me donnera par la suite sur les commerces à emporter sur La Rochelle).
- Cette dame qui fait les pâtes parce que c'est une dame je pense parce que j'avais vu un article sur le journal. Vous les avez vu les articles sud-ouest de la vente à emporter ? ça pourrait vous intéresser, je l'ai. Pendant 8 jours sur sud-ouest, je sais pas quand est-ce que c'était, pendant 8 jours, y'avait un article sur un commerce du centre ville parce que vous savez qu'ici le gros dilemme dans la ville, je sais pas si vous en avez entendu parler c'est la circulation comme dans toutes les autres villes d'ailleurs mais La Rochelle j'en entends plus parler. Euh, ils ont changé le sens de la circulation et les commerçants crient haut et fort qu'ils ont plus personne, que les chiffres d'affaires sont en baisse parce qu'ils ont sclérosé le centre ville. Etude de marché, machin et truc bon, euh on en parle beaucoup, je dis toujours que je suis mal placée parce que je ressens pas trop ce problème et que je suis pas trop en chute d'affaire, je suis plutôt en progression, je suis pas d'accord. Euh donc y'a eu tout un article là-dessus, il y a une

association de commerçants dont je ne fais pas partie, y'a la chambre de commerce qui fait des études là-dessus et ils font que ça à parler les commerçants, ils se regardent pas en disant que je suis trop cher, que mes produits sont pas bons, non, c'est de la faute à la mairie et euh, y'a eu tout un truc là-dessus et sur le journal après, y'a eu des articles sur le centre ville et y'a eu un article spécifique sur la vente à emporter, l'engouement des kebabs, vous êtes pas au courant de ça ? Je dois l'avoir, je pourrais vous le donner si ça vous intéresse peut-être que ça va pas vous apporter grand-chose. Les sandwichs pourquoi il y a une évolution dans la ville et un engouement sur les ouvertures de kebabs, de sandwichs, sandwicheries et euh, ils ont donc nommé la pasta qui marchait très bien, je sais pas comment ça s'appelle et qui est là depuis un an. Moi je les ai pas vus, j'ai eu aucun article, ils nous ont pas sollicité là-dessus sur la vente à emporter, aucun article sur les glaces. Les articles m'intéressaient, j'y portais un peu d'intérêt, j'ai gardé les articles. Moi c'était par rapport à la vente à emporter, on a plus ou moins envie d'évoluer, de continuer à faire autre chose.

- Il n'y a pas beaucoup de lieux à emporter sur La Rochelle.
- Parce que c'est pas une ville balnéaire à 100%.
- J'ai interrogé le commerce de chichi sur le Port et elle me disait que les plages ne sont pas terribles.
- Y'a pas de plages.
- Les touristes restent surtout dans le centre ville.
- Qu'est-ce qui se passe ? La rue du "Port c'est une bonne rue, la Grosse Horloge, la rue du Temple, ils descendent rue du Port, ils vont sur le Port, c'est joli, ils repassent sous la Grosse Horloge, ils font la rue du Temple c'est une rue piétonne avec des franchisés, ils retournent après il y a un carrefour, ils vont vers la mairie, ils vont voir le marché, ils retournent, ils ont envie de redescendre par le Port, ils reviennent par la rue du Port et vice-versa.
- Ils restent toute une journée à tourner.
- C'est une petite ville, 80 mille habitants, vous faites le tour trois fois vous allez retrouver trois fois les mêmes personnes (silence). C'est une petite ville et y'a un bassin, y'a la mer et tout le monde revient à ce point de chute, la mer est dans la ville et le Port il est là, un peu comme à Saint Malo, y'a des villes comme ça où il y a une attraction et l'attraction c'est le bassin. On ne vient pas à La Rochelle sans venir ici en face c'est pas pensable.
- (Echange sur le journal).
- Ca m'intéressait, je me suis dit tiens ils s'intéressent à la vente à emporter sinon je pense pas qu'ils... au niveau de l'analyse, je sais plus. Moi j'avais été attirée par cette dame parce que comme vous dites, ce petit pot qui est super sympa à petits carreaux vichy et puis ça fait qu'un an et ça démarre bien et je suis contente pour elle.
- Elle se demande si elle doit se franchiser.
- (Rire). Moi on me pose la question tous les jours. D'abord la première question, est-ce que vous êtes franchisés ? Pour eux c'est une franchise Ernest, ça vous a donné ça quand vous êtes passée ?
- Oui.
- C'est purement familial. Notre petite touche Ernest, le papier Ernest (rire) mais quelque part le petit commerce de pâtes ce serait dommage ! Franchiser de la glace c'est pas pensable ! C'est une idée cette création ?
- Oui ils sont deux associés.
- Ils ont trouvé ça quelque part aux USA en améliorant à la française quoi ! Je pense pas qu'ils ont fait ça comme ça ?

- A première vue.
- Je suis contente pour eux. Ils ont l'air jeune c'est la réussite. Au bout d'un an ils ont la queue c'est super ! Je vous dis ça doit être bon faut que j'y aille. Y'a pas que le côté euh moi j'y crois pas au côté que la vente.
- Il y a beaucoup d'heures de préparation.
- Ben tiens, ça se fait pas tout seul. Parce que moi toujours les gens on est très enviés, très sollicités pour aller ailleurs incroyable, des médecins, des directeurs de maison de retraite (souffle), des gens qui veulent refaire de la glace, ça me fait sourire. Je me dis toujours des bons sandwiches mais des bons parce que la vente à emporter, c'est quand même la tendance, y'en a pas, avec un bon pain, avec un bon beurre...
- Rue St Nicolas, la boulangère les fait à la demande, j'imagine que c'est son propre pain.
- Chez le boulanger j'y vais, chez M-C, c'est un bon boulanger mais c'est pareil ce monsieur il avait une sandwicherie là et entre autres, ils sont sur l'article du journal, ça a été revendu, il s'est arrêté parce qu'il arrivait pas à mener deux fronts, c'était trop de boulot.
- Même sa pâtisserie, sa viennoiserie...
- C'est bon c'est de la boulangerie maison. Mais ils parlaient de ça, pourquoi y'avait autant de kebabs partout et apparemment parce qu'il y a 3 ou 4 kebabs à la Grosse Horloge qui sont du même propriétaire et ils disaient que c'était en baisse et ils sont obligés de fermer parce qu'ils se concurrençaient les uns les autres. Le problème quand on a plusieurs établissements, nous ici Ernest c'est ce qu'on avait peur de se concurrencer d'un magasin à l'autre. Là je vois y'en a un pas mal je vois les jeunes, les vendeuses, elles y vont le soir, il paraît qu'il y en a un très bon qui s'appelle le Récif qui est dans la rue Saint Nicolas qui vient de s'installer, tout à l'extrémité de la rue Saint Nicolas.
- Oui, il y en a deux.
- Y'en a un qui est très sale, qu'est pas...
- Le Rif ?
- Voilà d'après les filles moi j'y vais pas, il paraît qu'il est très bien, très, très propre.
- C'est important.
- Ben nous je peux vous dire, on passe un temps énorme à nettoyer et on ouvre pas le matin avant que tout soit propre, tous les bacs sont refaits parce qu'en plus, on est en sucre, on colle et on re-nettoie à 5-6 heures et on re-nettoie, nous avant de fermer le soir et y'a des filles qui viennent le matin et qui font que ça. Très à cheval, y'a quand même un problème d'hygiène en glace, faut être top sinon c'est dangereux ! Bon ça va je vous ai répondu ?



## Les mangeurs :

### Entretien 8 :

Femme plus de 50 ans, seule avec enfant, fils de 22 ans. Situation professionnelle : autres. Elle est en vacances une semaine en location. Elle consomme viennoiseries et glaces. En formule : « pour le prix, j'aime pas les surprises même en vacances. » Elle achète dans les boulangeries et sur les marchés. Elle est fidèle au lieu. Elle mange dans la rue, seule et consomme cette alimentation par plaisir, principalement pour le repas du midi et en dehors des repas, 17 heures. Consomme tous les jours. Interdits alimentaires : la graisse.

Consommation avec des enfants, c'est elle qui décide. Elle qualifie cette alimentation de : vacancière.

Consomme tous les jours, pour la facilité, être au soleil, car selon elle, pas assez de terrasses au soleil.

Elle consomme sucré, des glaces selon l'envie, c'est exceptionnel à La Rochelle parce que c'est Ernest, je m'assois près du Port.

C'est une consommation par plaisir, des produits locaux, hier j'ai fait une dégustation d'huîtres, melon au marché, j'évite les sandwiches.

Souplesse dans les horaires : « oui tout à fait parce que je suis toute seule, c'est rudement bien. » Elle se limite pour ne pas trop grossir : « je me jette pas sur le kebab. » Vigilance dans le choix des aliments.

Plus de grignotage, plusieurs fois dans la semaine, petites prises alimentaires plus que gros repas. Pas associé à une sortie festive, pas vecteur de sociabilité mais pas de recherche.

Marque le goûter. Le soir, consommation à la maison. Cinq restos dans la semaine, vacances plaisir. « Les économies sont faites la journée pour aller au resto le soir. »

### Entretien 9 :

Couple, 50 et plus, 3 enfants. Ils viennent des Vosges, consomment des sandwiches Mie Câline et des fruits de mer. Elle est infirmière, lui est dessinateur. Ils résident à l'hôtel pendant trois jours. Ils consomment des sandwiches, orientaux et des boissons, de l'eau et la femme ajoute des chichis, gaufres et crêpes. Ils consomment en formule et selon l'offre, ils achètent dans les boulangeries. Pour la boisson, ils achètent dans les supermarchés et pour les fruits au marché. Ils sont fidèles au lieu. « Je suis satisfait de la Mie Câline, ça débite beaucoup donc c'est toujours frais. » Ils mangent dans la rue, en famille et en couple. Ils consomment cette alimentation par manque de temps : « on est là pour visiter la ville. » et pour le prix : « on peut pas toujours se faire un resto. » Ils consomment pour le repas du midi, tous les jours, une fois par jour. Pas d'interdits alimentaires. Ils ne consomment pas avec des enfants. En deux mots, ils qualifient cette alimentation : pour les vacances, ponctuelle. Le midi, ils mangent des sandwiches et le soir vont au resto pour ne pas perdre de temps le midi et pour le coût car le resto revient cher. La notion de plaisir : « on l'apprécie parce qu'on en mange pas souvent, on est dehors. » Leur consommation est plus salée et ils préfèrent être assis. Le lieu de résidence explique le recours à cette nourriture. Pour la souplesse horaire : « c'est la première chose, plus de contraintes horaires. »

« On a le choix, on prend notre temps, le petit déjeuner comme d'habitude mais après on mange quand on a envie. » Moins de vigilance.

Pour la femme, « plus de grignotage, envie de gaufres, de petites brioches, de petits savanes que j'ai emportés, pas envie de réfléchir à quoi que ce soit, les problèmes de ligne, d'horaires, pour se dépayser. »

« L'homme ajoute, c'est une période courte. »

Sortie festive, change du quotidien, le soir avec le resto.

« On est social à l'année, avec les copains à la maison, en vacances, les gens sont plus détendus. »

### Entretien 11 :

Couple, Ile de France, Orléans, 40 à 50 ans, mariés avec enfants, profession : autres. Ils résident dans un camping résidentiel, un mobile home, touriste à la journée sur La Rochelle. Ils mangent, l'un quiche et flan à la noix de coco, l'autre pizza et chausson aux pommes. Ils consomment des salades et des glaces, consommation à la carte. Ils achètent dans les boulangeries et sont fidèles au lieu. Ils mangent dans la rue, entre amis et consomment par plaisir. Pour le repas du midi et une à deux fois par semaine et plus. Pas d'interdits alimentaires. Ils consomment cette alimentation avec des enfants, c'est eux qui décident. En deux mots, ils qualifient cette alimentation de pratique mais pas équilibrée. Leur consommation est sucrée et salée. Consommation assise.

Par plaisir : « que pendant les vacances, de temps en temps, on s'embête pas à prendre le pique-nique, c'est un gain de temps pour pouvoir faire les magasins et les visites. »

Souplesse dans les horaires : « on est complètement déréglés, selon l'envie, on est moins pressé. C'est pas du tout une bonne hygiène de vie, c'est un choix pour changer de la vie quotidienne. »

« On fait attention mais on s'embête pas à faire de la bouffe, on achète tout prêt. On va se faire une glace, un chichi, un pain au chocolat. » « A 11 heures, minuit, on mange des chichis, on les voit, ça nous prend. »

Joie des vacances, sortie festive, on prend le temps, c'est pas pareil, c'est une partie de plaisir. « Vous pouvez mettre, y'a du débordement dans tout. On veut en profiter, on va se reposer au boulot. »

Sociabilité : « on s'est fait des amis, c'est sympa par l'intermédiaire des enfants, on sympathise avec les parents. »

## 5. ANNEXES : Les restaurants universitaires de Poitiers.

### RESTOS U

Service restauration

LE CROUS DANS VOTRE VILLE

#### RESTOS U

### RU ROCHE D'ARGENT

Localisation : centre-ville, à côté du Baptistère Saint-Jean  
1, rue Roche d'Argent, 86000 Poitiers,  
Tél : 05 49 11 97 77,

E-mail : [ru.rochedargent@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rochedargent@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 1, 3, 5, 6, 11, 12 et N2 ( noctambus) - Arrêt  
Baptistère St Jean.

Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30 (14h pour Pizza et Indiana) et de 19h à 20h45  
(fermé le vendredi soir)

Prestations proposées :

- Un self proposant des menus traditionnels : entrée, viande ou poisson, légumes, fromage et dessert.
- Des pâtes fraîches ou des salades à composer .
- La salle Indiana qui s'est spécialisée dans la restauration rapide : hamburgers, grillades, frites.
- Une occasion à fêter, commandez vos gâteaux!!!
- Une nouvelle salle ( la salle Grand Argentier ) permet de bénéficier, sur réservation, d'un service à table.



### RESTOS U

Service restauration

LE CROUS DANS VOTRE VILLE

#### RESTOS U



# CAFÉTÉRIA LA CAVE

Localisation : centre-ville, derrière la médiathèque  
43, place Notre Dame, 86 000 Poitiers,  
Tél : 05 49 11 97 77,

E-mail : [ru.rochedargent@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rochedargent@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 4, 7, 8, 9 et 9C.

Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30 et le vendredi de 8h45 à 16h

Prestations proposées :

Elle propose un bar, des petits-déjeuners, des grillades, des frites, des sandwiches chauds et froids, des salades composées, des pizzas et quelques gourmandises (à consommer sur place ou à emporter) ; réputée pour ses savoureuses grillades et son cadre original - cave creusée dans la roche ; pour les beaux jours, une terrasse.



## RESTOS U

Service restauration

## LE CROUS DANS VOTRE VILLE

**RESTOS U**

## PUB SILVER ROCK

Localisation : centre-ville, à côté du Baptistère St Jean  
1, rue Roche d'Argent, 86000 Poitiers,  
Tél : 05 49 11 97 77,

E-mail : [ru.rochedargent@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rochedargent@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 1, 3, 5, 6, 11, 12 et N2 (noctambus) - Arrêt Baptistère St Jean.

Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi midi de 11h30 à 14h et de 19h à 20h45  
(fermé le vendredi soir)

Prestations proposées :

bar, dans une ambiance de pub, pizzas à emporter ou à dévorer sur place.

# RESTOS U

## RESTOS U

### BRASSERIE LES SABLIERES

Localisation : sur la campus, secteur IUT et UFR Sciences et sport

6, allée Jean Monnet, 86000 Poitiers, tél : 05 49 45 33 15

Adresse administrative : 117, avenue du Recteur Pineau, 86 000 Poitiers,

Tél. : 05 49 38 00 02, e-mail : [ru.champlain@ac-poitiers.fr](mailto:ru.champlain@ac-poitiers.fr)



Bus : lignes 10 et N2



Horaires d'ouverture :

**du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30**

Prestations proposées :

- Une cafétéria sur le site de l'IUT,
- Un self qui propose un menu complet : une entrée, un plat chaud (poisson, viande accompagnée de légumes verts ou de féculents), un dessert.
- pizzas à dévorer sur place ou à emporter.

Animations :

Menus à thème une fois par mois.

# RESTOS U

## RESTOS U

### CAFÉTÉRIA DES LETTRES

Localisation : sur le campus, au sein de la Faculté des Lettres et Langues

95, avenue du Recteur Pineau, 86000 Poitiers, tél : 05 49 45 40 81

Adresse administrative : 38, avenue du Recteur Pineau, 86 000 Poitiers,

Tél. : 05 49 44 53 80,



E-mail : [ru.rabelais@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rabelais@ac-poitiers.fr)



Bus : lignes 1, 9 et 9C

Horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi de 7h45 à 18h (17h le vendredi)**

**La cafétéria se compose d'une salle en rez-de-chaussée et d'une autre en mezzanine, elle dispose également d'une terrasse non couverte mais très fréquentée par les étudiants.**

**Prestations proposées :**

**Bar, petits-déjeuners complets, plats du jour, variété de pizzas, tartes et croque-monsieur, large choix de sandwichs et paninis ; pour les amateurs de cuisine créative et légère : salades à composer soi-même.**

## **RESTOS U**

**Service restauration**

**LE CROUS DANS VOTRE VILLE**

**RESTOS U**

## **CAFÉTÉRIA LA THÉRIAQUE**

**Localisation** : sur le campus, au sein de la Faculté de médecine

6, rue de la Milétrie, 86000 Poitiers,

Adresse administrative : 38, avenue du Recteur Pineau, 86000 Poitiers,

Tél. : 05 49 44 53 80,



E-mail : [ru.rabelais@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rabelais@ac-poitiers.fr)

Bus : ligne 3

Horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi de 8h30 à 15h30 (14h le vendredi)**

Prestations proposées :

Bar, soupes, boissons chaudes, viennoiseries, tartes et croque-monsieur, plats chauds, sandwichs, salades à composer soi-même.

## RESTOS U

Service restauration

LE CROUS DANS VOTRE VILLE

### RESTOS U

## CAFÉTÉRIA THEMIS

Localisation : sur le campus, au sein de l'UFR de Droit  
93, avenue du Recteur Pineau, 86000 Poitiers, tél : 05 49  
03 36 04

Adresse administrative : 117, avenue du Recteur Pineau,  
86 000 Poitiers,

Tél. : 05 49 38 00 02,

E-mail : [ru.champlain@ac-poitiers.fr](mailto:ru.champlain@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 1 et 9C

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 (16h45 le vendredi), de 11h30 à 13h30 pour les repas.

Prestations proposées :

- Une cafétéria située au rez-de-chaussée de l'UFR de Droit.
- Un self qui propose un menu complet : une entrée, un plat chaud (poisson, viande accompagnée de légumes verts ou féculents), un dessert.
- Un bar qui propose une restauration rapide : sandwichs, tartes salées, assiettes de frites, croque monsieur, assortiment de boissons fraîches et chaudes, des viennoiseries et des confiseries.



## RESTOS U

Service restauration

### RESTOS U

## LE GRAND CAFÉ

Localisation : Maison des étudiants, sur le campus

101, avenue du Recteur Pineau, 86000 Poitiers,

Tél : 05 49 45 47 90

Adresse administrative : 117, avenue du Recteur Pineau,



86000 Poitiers,  
Tél. : 05 49 38 00 02,

E-mail : [ru.champlain@ac-poitiers.fr](mailto:ru.champlain@ac-poitiers.fr)



Bus : lignes 1, 9, 9C et 11

Horaires d'ouverture :

**du lundi au vendredi de 9h à 16h30 (15h le vendredi)**

**Ce café comporte deux salles, une au rez-de-chaussée, une autre à l'étage en mezzanine.**

**Programmation culturelle d'octobre à fin mai. (soirées SLAM tous les mois, nuit de l'humour, débats de la communication, concerts etc.)**

Prestations proposées :

**Un bar qui propose un service de restauration rapide : salades, sandwichs, tartes salées, croque-monsieur, pizzas, fruits, assortiments de boissons chaudes et froides.**

**Tous les matins, petit déjeuner complet et terrasse pour les beaux jours.**

## RESTOS U

Service restauration

### RESTOS U

## RU CHAMPLAIN

Localisation : campus  
117, avenue du Recteur Pineau, 86 000 Poitiers,  
Tél. : 05 49 38 00 02,

E-mail : [ru.champlain@ac-poitiers.fr](mailto:ru.champlain@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 1, 9, 9C et 10

Horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30**

**Les pôles de restauration se situent tous à l'étage.**

Prestations proposées :

**Le self offre un menu complet composé d'un buffet d'entrées et de desserts, d'un plat**





chaud (grillades, poisson, viande ou autre), accompagné de légumes verts ou de féculents.

L'établissement propose aussi une restauration plus thématique avec des boutiques pizzeria, tartinerie, kebab (salades et sandwichs), pôle pâtes fraîches. Chaque pôle comporte sa propre salle de restauration indépendante de la salle du self.

**Animations :**

Repas à thème une fois par mois.

Animations de la Semaine du Goût.

Possibilité de concerts dans le hall du RU au moment de Campus en Fête.

**Services pratiques :**

Une billetterie SNCF en libre service est à la disposition des étudiants dans le hall du RU.

## RESTOS U

### RESTOS U

## RU RABELAIS

Localisation : sur le campus

38, avenue du recteur Pineau, 86 000 Poitiers,

Tél. : 05 49 44 53 80,

E-mail : [ru.rableais@ac-poitiers.fr](mailto:ru.rableais@ac-poitiers.fr)

Bus : lignes 1, 9, 9C et 11



### Présentation de l'établissement :

Horaires d'ouverture :

#### - Pôles en rez-de-chaussée

Du lundi au jeudi, de 11h30 à 14h et de 18h45 à 21h.

Le vendredi, de 11h30 à 14h, bar jusqu'à 16h.

Le bar est ouvert dès 7h30 et la sandwicherie dès 10h.

#### - Scramble à l'étage

Du lundi au samedi de 11h30 à 13h30 et du lundi au vendredi de 18h45 à 20h30.

- Les pôles au rez-de-chaussée sont composés d'une pizzeria, un stand pâtes fraîches, une saladerie, un bar, une sandwicherie et une crêperie,



- A l'étage du restaurant, le self permet de prendre un repas complet : choix varié d'entrées (crudités, crudités, charcuterie), plusieurs possibilités de plats chauds (viande, poisson, tarterie ou grillades), choix de desserts (salade de fruits, pâtisseries maison, yaourts)
- L'établissement dispose également d'une salle de restauration gastronomique (la salle Thélème).

Prestations proposées :

Variations des envies et des plaisirs avec son pôle italien (pizzas, panini et pâtes fraîches), son espace cafet' (bar, carte de salades et de sandwiches) et son restaurant de cuisine traditionnelle (légumes frais et pâtisserie maison). Egalement une adresse incontournable si vous adorez les galettes de sarrazin et les crêpes bretonnes.

Animations :

- Les "mardis de Rabelais"

Un mardi soir par mois, de novembre à avril, un concert a lieu à la cafét au rez-de-chaussée.

- Le dîner de la Saint-Valentin :

Chaque année, aux alentours du 14 février, le restaurant propose sur réservation, à des couples d'étudiants un dîner haut de gamme pour un prix très séduisant.

- Repas à thème

Environ une fois par mois, un déjeuner à thème est proposé : repas "Halloween" en octobre, repas chinois début février...

Bon appétit.

Service restauration

**RESTOS U**

**BRASSERIE DU LAC**



Localisation : site du Futuroscope  
Téléport 2 - avenue des Frères Lumière – 86960  
Futuroscope Chasseneuil,



**Tél. : 05 49 49 85 01,**

**Adresse administrative : CROUS – RU - 8 avenue Blaise Pascal – BP 90176 - 86960**

**Futuroscope Chasseneuil**

**E-mail : [ru.futuroscope@ac-poitiers.fr](mailto:ru.futuroscope@ac-poitiers.fr)**

**Bus : arrêt téléport 2, ligne 9**

Horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi de 8h30 à 17H30 (15h le vendredi)**

**Trois pôles de restauration proposant toutes des offres de restauration rapide.**

**Une terrasse extérieure avec vue sur le lac.**

Prestations proposées :

**grillades/frites, carte de salades, grand choix de sandwichs, plats à emporter, viennoiseries pour les petits creux ; pour les amateurs de cuisine italienne : pizzas, paninis et bruschettas.**

Animations :

**Repas à thème une fois par mois**

**Animations (événements sportifs internationaux...)**

Services pratiques :

**Un guichet de création et de chargement de cartes CROUS MONEO est ouvert le mardi de 12h à 13h30 dans le hall du RU GEMINI.**

**À disposition une borne monétique de rechargement au moyen d'une carte bancaire dans le hall et à la sortie du RU GEMINI ainsi qu'à l'intérieur du restaurant du lac.**

## **RESTOS U**

**Service restauration**

**RESTOS U**

## **RU GÉMINI**

Localisation : **site du Futuroscope**

**CROUS – RU - 8 avenue Blaise Pascal – BP 90176 - 86960 Futuroscope Chasseneuil,**



**Tél. : 05 49 49 85 01,**  
**E-mail : [ru.futuroscope@ac-poitiers.fr](mailto:ru.futuroscope@ac-poitiers.fr)**

**Bus : arrêt Téléport, ligne 9**

Horaires d'ouverture :

**Du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30 et du lundi au jeudi de 18h30 à 20h**

**Plusieurs pôles de restauration : stand , grillades, plats traditionnels.**

Prestations proposées :

**Grande variété d'entrées, plats traditionnels et desserts, pâtes fraîches à toutes les sauces, le classique grillades/frites ; une cuisine authentique et généreuse : pas moins de 3 choix de viande et poisson chaque jour.**

Animations :

**Repas à thème une fois par mois**  
**Animations, expositions, possibilité de concert.**

Services pratiques :

**Un guichet de création et de chargement de cartes CROUS MONEO est ouvert le mardi de 12h00 à 13h30 dans le hall du RU GEMINI**

**A disposition des bornes monétiques de rechargement au moyen d'une carte bancaire dans le hall d'entrée et à la sortie du RU GEMINI ainsi qu'au restaurant du Lac.**

Informations sur le site [www.crous-poitiers.fr](http://www.crous-poitiers.fr)

## 6. ANNEXES : Les différents mets proposés.

### Mezzo di Pasta :



## CONCEPT

Mezzo di Pasta est un concept novateur de restauration rapide qui, dans le décor et l'ambiance d'une cuisine italienne, propose une grande variété de plats de pâtes fraîches à emporter ou à consommer sur place ainsi que des soupes, des entrées et des desserts de haute qualité à un prix attractif.

Toute l'originalité de Mezzo di Pasta réside dans la préparation de plats chauds et consistants réalisés sous les yeux de la clientèle à partir de pâtes fraîches. Servies dans un cornet isotherme particulièrement adapté, raffiné et ludique, ces pâtes sont accompagnées de sauces originales inspirées des cuisines du monde. Sur la base de ce plat, Mezzo di Pasta a développé une offre de restauration riche et variée permettant de composer un menu (entrée, plat, dessert, boisson) à la fois complet et équilibré tout en étant peu onéreux.

A la sélection rigoureuse des produits de qualité traiteur qui composent sa carte et dont une partie fait l'objet d'un renouvellement permanent en fonction des saisons, Mezzo di Pasta a choisi en effet de rendre ses prix aussi accessibles pour tout type de clientèle.





## La gamme pâtes fraîches

**LES PÂTES FRAÎCHES**

**Toute l'année, savourez nos pâtes fraîches ainsi que nos 9 sauces savoureuses\***  
 Certains des produits ci-dessous ne sont pas présents dans tous les Mezzo di Pasta, n'hésitez pas à vous renseigner.

	<p><b>CLASSICS</b>                  Radiatori, Fusilli, Conchiglie,                  Macaroni, Campanelle</p>		<p><b>FARCIES</b>                  Ravioli, Gnocchi,                  Tortellini (bœuf, ricotta épinards, 3 fromages)</p>
---	---	---	---

**LES SAUCES**

<p><b>Napolitaine</b>                  Tomates, basilic</p>	<p><b>Carbonara</b>                  Crème, lardons, oignons, rôpé italien</p>	<p><b>3 Fromages</b>                  Gorgonzola, parmesan, emmental</p>	<p><b>Indy</b>                  Crème, poulet, curry poivrons, noix de coco</p>
<p><b>Vodka</b>                  Tomates, vodka, crème, persil</p>	<p><b>Pesto</b>                  Basilic, huile d'olive, tomates, parmesan, ail</p>	<p><b>Boscaiola</b>                  Crème, jambon, champignons</p>	
<p><b>Arrabiata</b>                  Tomates, poivrons, piments, aubergines</p>	<p><b>Bolognaise</b>                  Tomates, bœuf</p>	<p><b>Saumon</b>                  Crème, saumon émietté</p>	

## La gamme saison

**PRINTEMPS-ÉTÉ**

**Destination SALADES**  
 un voyage autour du goût

ACTUELLEMENT CHEZ MEZZO



## La gamme plaisir

**LES PLAISIRS**

**Une gamme étendue pour satisfaire toutes les envies, tout au long de la journée**  
 Certains des produits ci-dessous ne sont pas présents dans tous les Mezzo di Pasta, n'hésitez pas à vous renseigner.

Milkshakes, Jus de fruits, Smoothies, Salades de fruits, succombez aux

**Goûts de Soleil**

ACTUELLEMENT CHEZ MEZZO



## La Royale :

### **T1 - Notre spécialité, la vente de pizza à emporter**

Une large gamme de pizzas à emporter répondant aux attentes du client : petits creux ou repas ... Des pizzas d'excellente qualité, fabriquées devant le consommateur, avec des produits rigoureusement sélectionnés. Un concept qui répond aux attentes actuelles d'authenticité dans le respect des règles de sécurité alimentaire. La surface requise pour le concept T1 vente à emporter est de 40 à 70 m<sup>2</sup>.



### **T2 - Une formule qui répond à tous les petits creux de la journée**

Une gamme large de produits exclusifs : panini, sandwich, salade, dessert... Le client emporte les produits vendus au comptoir. La Royale fabrique ses propres pains "paninis" à la tomate, aux épinards ou aux herbes à partir de recettes authentiques. Garnis de saveurs méditerranéennes croustillants et moelleux à la fois, ils sont le reflet d'un savoir-faire maîtrisé. La surface requise pour le concept T2 vente à emporter est de 50 à 80 m<sup>2</sup>.



### **T3 - La possibilité de consommer sur place l'ensemble des produits de la gamme**

Le client peut emporter les produits vendus au comptoir : pizza, panini, sandwich, salade, dessert, boisson ... ou choisir de les consommer sur place (sans service à table).. Des tables sont mises à sa disposition, dans un lieu agréable et convivial. La surface requise pour le concept T3 vente à emporter, restauration rapide est de 80 à 120 m<sup>2</sup>.



La Mie Câline :

**FORMULE BON PLAN**

1 Sandwich classique  
ou 1 Ciabatta  
ou 1 Salade Reggae

+

1 Cookie  
ou 1 Pain Chocolat

*Pensez équilibre !*

1 sachet de pommes tranchees

*option 33cl*

1 boisson 33 cl\*\*

© 2014 P&P, tous droits réservés  
\*\* Eau Plaquemil

**FORMULE VIT'ACTIVE**

1 Sandwich complet  
ou 1 Gourmand

ou 1 Tempo Jambon-émmental  
ou 1 Câlini

ou 2 Sandwichs Boogie *au choix*

+

1 Dessert individuel  
ou 1 Sandwich Boogie *au choix*

+

1 Boisson 33 cl\*\*  
ou 1 Eau 50 cl\*\*\*

*option 50cl*

1 boisson 50 cl  
ou 1 Eau 50 cl

© 2014 P&P, tous droits réservés  
\*\* Eau Plaquemil

**FORMULE TEMPO**

1 Sandwich Tempo® *au choix*

+

1 Dessert individuel  
ou 1 Sandwich Boogie *au choix*

+

1 Boisson 33 cl\*\*  
ou 1 Eau 50 cl\*\*\*

*option 50cl*

1 boisson 50 cl  
ou 1 Eau 50 cl

© 2014 P&P, tous droits réservés  
\*\* Eau Plaquemil

**FORMULE SALADE**

1 Salade Câline® *au choix*

+

1 Dessert individuel  
ou 1 Sandwich Boogie *au choix*

+

1 Boisson 33 cl\*\*  
ou 1 Eau 50 cl\*\*\*

*option 50cl*

1 boisson 50 cl  
ou 1 Eau 50 cl

© 2014 P&P, tous droits réservés  
\*\* Eau Plaquemil

La pause midi

Petite ou grande faim, envie de légèreté, de gourmandise, toutes les saveurs sont au rendez-vous, alors n'hésitez plus, à vous faire plaisir, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets !

**MENU P'TITS LOUPS**

1 Sandwich Boogie

+

1 Pom'Potes

+

1 Cookie

+

1 Boisson 20 cl

+

1 Confiterie et un jouet

€



## Le p'tit déj

Le Croq'Tonic ! Pour un p'tit déjeuner malin ! Rien de tel pour bien commencer la journée.

Simple mais  
délicieusement bon  
!

Un cookie aux choix parmi plusieurs recettes (pépites de chocolat, tout choc, crok, noisettes et vanille goût fraise) + 1 un jus de fruit ou 1 Coca Cola 15 cl.



## Le soir



## Le goûter

### La Poz.com !!!

Fin d'après-midi, sortie d'école, sortie du boulot, balade, shopping... bref une petite faim, envie d'un petit moment plaisir : Pensez Poz.com !

Une offre goûter complète pour tous... à vous de choisir parmi toute notre gamme viennoiserie ou pâtisserie, accompagné de la boisson de votre choix.



## Notre sélection de salades et sandwiches

Boogie jamb emmental	Gourmand thon
Boogie thon	Salade cancan
Ciabatta jambon	Salade charleston
Ciabatta mozzarella	Salade classique
Ciabatta poulet	Salade gospel
Ciabatta poulet moutarde	Salade mambo
Classique jambon	Salade polka
Classique poulet	Salade pop
Classique rosette	Salade reggae
Classique thon	Salade samba
Class jambon emmental	Salade tango
Complet jambon	Tempo chevre bacon
Complet poulet	Tempo italien
Complet surimi	Tempo jambon emmental
Complet thon	Tempo poulet gouda
Gourmand jambon	Tempo recette provencale
Gourmand poulet	Tempo saumon
Gourmand tartare	



## Notre sélection de viennoiseries

Beignet choc noisette	Tatou chocolat
Beignet framboise	Tatou coco
Brioche 350 gr	Tatou framboise
Brioche paris ind	
Calini chocolat	
Chausson feuilleté pomme	
Cookie caramel	
Cookies vanille goût fraise	
Croissant aux amandes	
Feuilleté abricots	
Mini cookie caramel	
Pain au raisin	
Pain choc amandes	
Pave pruneaux	
Pepito	
Pistolle	
Ptit brioche	



## Notre sélection de pâtisseries

Char fraise en part	Forêt noire sans cerises
Char fraises 6p	Framboisier 6p
Char fruit rouge 6p	Framboisier en part
Charlotte fraise 6p	Framboisier ind Pom'pot
Char poire choc 6p	pomme 90grs
Chouan 10p	Réductions
Eclair cafe	Royal 8p
Eclair cho coco	Royal en part
Eclair fraise	Sachet pomme tranchettes
Eclair framboise	Tarte 6p citron meringue
Eclair praline	Tarte fraises 6p
Eclair vanille	Tartelette fraises
Flan abricots ind	Tartelette poires
Flan chocolat 6p	Tentation de fruits fraise
Flan chocolat ind	Touchoco'la 4p
Flan coco ind	Touchoco'la 8p
Flan maraichin ind	Touchoco'la en part
Forêt noire 8p sans cerises	Touchoco'la ind





## Original Pasta :



**Original Pasta© est un concept original de restauration rapide à La Rochelle** : nous proposons plusieurs formules de **pâtes à emporter** !

Vous apprécierez la qualité et la fraîcheur de nos produits qui sont **préparés et faits-maison** : pâtisseries, sauces ...

**Original Pasta©** vous propose également un plat du jour ainsi qu'un large choix de boissons.

**Original Pasta©** vous accueille au centre ville de **La Rochelle** toute la semaine sauf le dimanche.

Pâtes	petite	grande
<b>BOLOGNAISE</b> Boeuf (origine France), sauce tomate, carottes, oignons.	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>CARBONARA</b> Lardons, crème fraîche, jaune d'oeuf.	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>3 FROMAGES</b> Gorgonzola, parmesan, gruyère, crème fraîche.	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>NORDIQUE</b> Saumon fumé, crème fraîche, estragon, citron.	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>PESTO</b> Basilic, huile d'olive, parmesan, crème fraîche	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>PRIMAVERA</b> Poivrons, courgettes, tomates, oignons.	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>+ RECETTE DU JOUR</b> Tous les jours, une recette différente ...	<b>3,70 €</b>	<b>4,60 €</b>

## Formules



**Grand Cornet + Boisson 33 cl**

5  
,  
8  
0  
€  
7

**Grand Cornet + Boisson 50 cl ou Biere 33 cl + dessert**

,  
2  
0  
€

## Desserts

Tarte citron meringue, Brownie, Cookie chocolat noisettes, Cookie pépites de chocolat, Flan nature ou aux fruits, Tartes aux fruits, Fromage blanc et son coulis, Yaourts ou compotes

## Boissons

**50 cl** : Coca cola , Coca cola light , Fanta orange , Fanta citron , eau

**33 cl** : Coca cola , Coca cola light , Cherry coke , Coca cola Zero, Fanta citron , Fanta orange, Schweppes lemon , Schweppes Agrumes , Ice Tea , Perrier , Minut Maid Orange , Minut Maid Pomme, Minut Maid Tropical , Kronenbourg

## INDEX DES NOMS DES PERSONNES CITEES

### A

ADORNO 49.  
ADRIA F. 67.  
ALMEIDA 55.  
ARIES 20, 48, 69, 70, 71.  
ASCHER 7, 41, 42, 48, 67, 235, 236, 237, 240.  
AUGE 235.  
AYMARD 23, 47.

### B

BEARDSWORTH 58.  
BEAUCHARD 236.  
BIDART 109, 170.  
BOCUSE 265.  
BOETSCH 258.  
BOLTANSKI 252.  
BOURDIEU 39, 60.  
BRILLAT-SAVARIN 38.

### C

CABIN 35.  
CAILLOIS 241.  
CAZES-VALETTE 21.  
CHATELET 2.  
CHIVA 31, 38.  
CHEBEL 257.  
COCHOY 268, 269.  
CONTRERAS 21, 259, 270.  
CORBEAU 4, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 26, 27, 32, 33, 35, 38, 39, 40, 41, 43, 47, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 71, 73, 74, 85, 88, 92, 95, 96, 98, 99, 116, 119, 120, 123, 203, 210, 211, 212, 219, 240, 241, 242, 245, 252, 254, 256, 263, 271.  
CSERGO 18, 19.

### D

DE ROSNAY 45.  
DE SYNGLY 235.  
DELAVIGNE 32.  
DESJEUX 20, 210, 223, 232.  
DEVSAHAYAM 32.  
DUCASSE 67.  
DUPUY F. 4.  
DUPUY A. 270.  
DUMAY 13, 15, 16, 26.

## **E**

ELIAS 51.

## **F**

FLAMANT 165.

FISCHLER 45, 46, 47, 51, 57, 58, 69, 223, 246.

FUMEY 129, 138, 140.

## **G**

GARABUAU-MOUSSAOUI 8, 78, 89, 90, 123, 157, 204, 206, 207, 208, 210, 216.

GRIGNON 22, 23, 24, 25, 47, 82, 83, 84, 86, 89, 94.

## **H**

HALL 35.

HERPIN 14, 20, 47.

HOLLEY 34.

HUBERT 257, 270.

## **L**

LAHLOU 57.

LAFAYE 118, 169.

LAPLANTINE 63.

LARMET 209, 221.

LE BRETON 28, 29, 30, 33, 34, 35, 38, 39, 40, 41, 237, 240, 252, 257.

LE FOURN 42, 43, 44, 211, 244, 258.

LEDRUT 256.

LEVI-STRAUSS 20, 35, 36, 57.

## **M**

MAHO 113, 175.

MARIE 268.

MARTUCELLI 61.

MEDA 229, 231.

MEISSONNIER 210, 216, 217, 233.

MENNEL 50, 51.

MERMET 47.

MICHEL 61, 268, 271.

MONJARET 85, 113, 118, 123, 165.

MORIN 52.

## **N**

NAHOUM-GRAPPE 8, 236.

NEUBURGER 212.

NOUSS 63.

## **O**

OSSIPOW 18, 236.

**P**

PALOMARES 210.  
PIAULT 255.  
PITTE 17.  
POTIER 127, 188, 233.  
POULAIN 20, 21, 22, 28, 35, 38, 45, 47, 48, 51, 52, 58, 59, 92, 259.  
PROUST 8, 271.  
PROST 123.  
PYNSON 113, 175, 255.

**R**

RAUCH 236, 237.  
REGNIER 52, 53, 54, 55.  
RIVIERE 47.  
RITZER 48.  
ROZIN 57.

**S**

SABBAN 23, 47.  
SERRES 40.  
SIGAUT 23.  
SIMMEL 240.  
SZASZ 268.

**T**

TIBERE 50.  
TRABICHET 47, 51, 267.

**U**

URBAIN 127, 142, 144, 145, 146, 147, 188.

**V**

VERGER 14.  
VEYRAT 111, 265.  
VIARD 127, 188, 231, 232.  
VIGARELLO 257.  
VINCENT 123.

**W**

WINKIN 165.

## Résumé

Consommer à emporter dans la rue est devenue manière courante de manger, nous avons donc défini cette forme d'alimentation sous le terme de bouffe de foire en interrogeant les différents facteurs de cette nouvelle façon de consommer tout en la situant de manière historique et théorique à l'aide de notions telles que la modernité alimentaire, la mondialisation et le métissage entre autres facteurs. C'est par le « triangle du manger » que nous avons abordé les formes de sociabilités en lien avec cette alimentation selon trois terrains différents : les étudiants de Poitiers, les touristes de La Rochelle et les actifs de Niort dont l'analyse nous a permis de mettre au jour les significations et les conséquences de cette forme d'alimentation en lien avec les notions d'espace et de temps porteuses de nouveaux rituels. C'est surtout par la fonction que lui accorde le mangeur que se révèle les formes de partage ou de non-partage nous permettant de montrer les jeux, le rapport au corps et les formes ludiques de l'aliment lui-même.

Mots clés : bouffe de foire, triangle du manger, sociabilités, rituels...

## Abstract

Eating out take-away food in the street has become common practice. This eating habit is labelled here: "fair food" ("bouffe de foire") and its various dimensions are explored and seen in a historical and theoretical perspective, making use of notions such as food modernity, globalization, crossbreeding, among others. The « food triangle / pyramid » is used to examine the forms of sociability associated with this food consumption. The studies were conducted on three different fields: the students in Poitiers, the tourists in La Rochelle and the working population in Niort. These case studies highlight the significance of this trend and its impact on notions such as space and time, associated with new rituals. The forms of sharing or non-sharing are mostly revealed through the meaning the eater associates this food intake with. This in turn enables to evidence such aspects as: the games involved, the relation to the body it suggests and the entertainment provided by the food itself.

Keywords: fair food, food triangle/pyramid, sociability, rituals...