**Proposition de session pour le congrès de l’IEHCA 2024 :**

**« Changements en cuisine ! »**

Organisatrice : Julie Mayer

Modératrice : Sophie Thiron

Intervenant.e.s : Françoise Sourdais – Julie Mayer – David Rodriguez

Le rapport à la cuisine a été façonné au fil des époques, par des contingences historiques, politiques et sociales. Dans ces dynamiques évolutives, il se trouve à la croisée de l’héritage des générations précédentes et des projections vers l’avenir. Les imaginaires, les symboles et les pratiques du culinaire sont au cœur d’enjeux sociaux, sanitaires et politiques.

Depuis le milieu du XXème siècle, la consommation d’aliments transformés et de plats préparés a connu une forte augmentation. La baisse du temps de préparation domestique des repas s’est faite au profit d’une externalisation croissante de cette tâche à l’industrie agroalimentaire et à la restauration collective, qui connaissent une forte expansion. À la fin des années 1960, les jeunes femmes françaises rejettent le modèle culinaire de leur mère. Dans les enquêtes du nutritionniste Jean Trémolières en 1968, le discours dominant est celui d’une sortie de la cuisine, dans une optique féministe de libération de la femme. La cuisine est associée à l’image de la ménagère. Les classes sociales plutôt favorisées consomment alors des plats préparés dans une logique d’émancipation et peu les classes populaires (Grignon et Grignon, 1980). À la fin du XXe siècle, dans un contexte où les critiques de l’alimentation industrielle se généralisent, le rapport au culinaire évolue. Lorsque le sociologue Jean-Pierre Poulain fait une enquête en 1998 auprès des femmes de 50-60 ans, la génération de femmes qui avait rejeté la cuisine en 1968 a changé de positionnement. Les femmes qui ont des niveaux d’éducation élevés s’interrogent et regardent dorénavant la cuisine comme valeur positive (Poulain, 1998). Aujourd’hui, le « fait-maison » est très valorisé dans les représentations du « bien-manger » en France (Mathé, Beldame, Hébel, 2014). Au XXIe siècle, les consommateurs accordant de l’importance au « fait-maison » appartiennent plus souvent aux catégories très diplômées et aisées, vivant dans de grandes villes (Mathé et Hébel, 2015). En parallèle, les recommandations nationales insistent de manière croissante sur l’intérêt de la cuisine domestique, notamment dans un but sanitaire. La cuisine domestique serait une manière d’améliorer la qualité nutritionnelle des prises alimentaires. Toutefois, les contraintes économiques, temporelles, matérielles et logistiques pèsent différemment sur les foyers français. L’injonction à la cuisine peut être lue comme l’institutionnalisation d’une nouvelle norme sociale : comment celle-ci se traduit-elle dans les politiques, dans les foyers, et dans la restauration ?

La première présentation (Françoise Sourdais) propose de revenir sur la manière dont les discours politiques ont évolué autour du culinaire depuis le milieu du XXe siècle, en se centrant sur le personnage de Jacques Puisais.

Jacques Puisais (1927-2020) est l’initiateur d’une méthode pédagogique d’éveil sensoriel qui a fait entrer le goût dans les écoles primaires dès les années 1970. Il était docteur ès sciences et œnologue, directeur du laboratoire régional d’analyses de Tours. En partant de données qualitatives issues d’entretiens et d’archives, cette communication se centre sur la question de la thématisation du goût et sa place dans l'univers scientifique en distinguant 4 étapes à partir de la biographie de Jacques Puisais :

* Première étape - initier le projet de 1959 à 1975 ;
* Deuxième étape - monter en charge de 1976 à 1988 ;
* Troisième étape – diriger de 1989 à 1996 ;
* Quatrième étape - être en temps de crise à partir de 1997.

La notion de territoire, omniprésente chez Jacques Puisais, séduit des acteurs idéologiquement opposés. L’éducation alimentaire devient un lieu d’enjeux politiques radicalement opposés. Il laisse deux héritages, du côté de la recherche, ainsi que de la formation et de la dissémination. Aujourd’hui, plusieurs politiques nationales d’alimentation et de nutrition proposent de proposer des cours d’éducation à la cuisine dans le prolongement de ces classes du goût. Que l’évolution de ces dispositifs nous apprend-elle quant aux enjeux politiques du rapport au culinaire ?

La seconde proposition (Julie Mayer) propose de se centrer sur l’évolution du rapport au culinaire au cours de la vie. Aujourd’hui, la France fait face au défi d’augmenter l’espérance de vie en bonne santé de ses habitants, afin de limiter la dépendance et le recours aux soins. Dans ce contexte, la prévention de la santé des personnes âgées passe par la transmission de normes diététiques, et la cuisine s’impose comme instrument d’action. Les politiques publiques y voient un outil de prévention de la perte d’autonomie. Cette communication se base sur l’observation d’ateliers avec des personnes âgées et sur une étude quantitative (602 participants) sur les manières de s’approprier l’atelier de cuisine par les participants, selon leurs représentations, savoir-faire et pratiques culinaires. Elle met en lumière leurs changements alimentaires à certaines étapes du cycle de vie (passage à la retraite et perte du conjoint notamment) et la manière dont les ateliers s’insèrent dans ce parcours, entre une volonté de sociabilisation (en particulier pour les femmes) et l’espoir de reprendre la main sur une activité perçue comme pouvant préserver la santé (en particulier pour les hommes). Ces résultats viennent enfin questionner la vocation de ces dispositifs : puisque seuls certains participants s’en emparent et intègrent de nouveaux savoir-faire, ne creuse-t-il pas dans le même temps des inégalités préexistantes ? Ne renforce-t-il pas le poids du *care alimentaire*, plus souvent porté par les femmes, y compris après la retraite ? Finalement, si cette étude vient mettre en lumière la nécessité d’adapter la prévention par la cuisine à la pluralité des trajectoires de vieillissement, elle montre aussi comment ce type d’ateliers peut s’inscrire dans une dynamique de *déprise/reprise culinaire*.

Enfin la troisième proposition (David Rodriguez) est tournée vers le futur et les projections quant aux évolutions des systèmes culinaires.

En cuisine, un effort de rationalisation des espaces de production est déployé depuis le milieu du XXe siècle. Celui-ci s’appuie sur l’essor d’une importante économie de consulting en ingénierie des systèmes alimentaires. Au milieu d’une course effrénée à la productivité et à l’innovation technologique entre industriels de l’agroalimentaire et équipementiers, la robotique se fraye une place dans les ateliers de production culinaire. Bravant de nombreux obstacles (normes d’hygiène, températures, préhension, coûts,…) : robots cartésiens, deltas et SCARAs encastrés sur lignes de production, ou bras robotiques massifs enfermés dans des cellules de sécurité impénétrables, étendent peu à peu leur répertoire d’action afin d’assurer le tri, l’emballage, la palettisation, l’assemblage ou encore la découpe des produits. D’abord dans l’industrie agroalimentaire, puis dans la restauration collective, cette communication donnera à voir le parcours historique de cette robotisation des cuisines. Le champ lexical des dernières innovations sera ensuite passé en revue, illustré d’un bestiaire non exhaustif des applications robotiques qui, sans cesse, œuvrent secrètement pour nous sustenter.

**Références citées :**

Grignon Cl., Grignon Ch. (1980), « Styles d’alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 21 (4) : 531-569.

MathÉ T., Beldame D., HÉbel P. (2014), « Évolution des représentations sociales du bien manger », *Cahier de recherche du Crédoc*, n°316, 74 p.

MathÉ T., HÉbel P. (2015), « Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité. Consommation et modes de vie », *Cahier de recherche du Crédoc*, n°275, 4 p.

Poulain J.-P. (1998), « Les jeunes seniors et leur alimentation », *Cahiers de l’Ocha*, 9.