

Sous la direction de
Maurice Aymard, Claude Grignon
Françoise Sabban

Le temps de manger

Alimentation, emploi du temps
et rythmes sociaux

Publié avec le concours du
Centre national du livre

Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique

Maison des sciences de l'homme – Bibliothèque
Éléments de catalogage avant publication

Le Temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux / sous la dir. de Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban. – Paris : Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut national de la recherche agronomique, 1993. – IV-326 p. : ill., tabl. ; 23 cm.

Issu d'une table ronde tenue à Paris en octobre 1989. Bibliogr. en fin de chapitre. – ISBN 2-7380-0470-9 (INRA). ISBN 2-7351-0509-1 (MSH).

Copyright 1993
Fondation Maison des sciences de l'homme. Paris
Institut National de la Recherche Agronomique
Imprimé en France

Première de couverture
Rockefeller Center 1932

Déjeuner au sommet d'un gratte-ciel
Pendant que des milliers de New-Yorkais se ruent vers des restaurants surpeuplés et des comptoirs embouteillés pour leur repas de midi, ces ouvriers intrépides, au sommet de l'immeuble RCA de soixante-dix étages du Centre Rockefeller, prennent tout l'air et la liberté qu'ils veulent, en déjeunant sur une poutre en acier à huit cents pieds de la rue. Le gratte-ciel RCA est l'immeuble aux bureaux les plus spacieux du monde.

(UPI/BETTMANN, copyright Popperfoto 1990)

Tous droits réservés

Quatrième de couverture

La famille royale d'Angleterre
prenant le thé au château de Windsor
(Tableau de James Gunn, 1950)
Copyright National Portrait Gallery, Londres
Tous droits réservés

Relecture
Nora Scott
Georges Préli
Raymonde Arcier

Graphiques
Sylvie Massat

Corrections et mise en page
Nora Scott

Responsable de fabrication, conception et couverture
Raymonde Arcier

Sommaire

Participants au colloque	VII
A la recherche du temps social <i>M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban</i>	I
Temps biologique et temps sociaux	
Les connexions sociogénétiques entre l'alimentation et l'organisation du temps <i>Stephen Menell</i>	41
L'horaire des repas et les exigences biologiques <i>Virginia Utermohlen</i>	55
Le temps domestique Deux civilisations, deux temporalités	
Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie <i>François Sigaut</i>	67
« Suivre les temps du ciel » : économie ménagère et gestion du temps dans la Chine du VI ^e siècle <i>Françoise Sabban</i>	81
L'économie du temps dans les sociétés de classe	
Le temps consacré à l'alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIX ^e et XX ^e siècles <i>Peter Scholliers</i>	111
Pratiques alimentaires : le temps et sa distribution Une perspective d'histoire économique <i>Mats Essemyr</i>	139

La modernisation des cultures traditionnelles

Deux histoires

Enfants et soupes, hommes et taureaux : les repas et le temps pour les femmes de Zumbagua <i>Mary J. Weismantel</i>	151
Les partages alimentaires ou la mémoire des temps forts : les dons de nourriture au Japon <i>Jane Cobbi</i>	183

Des heures pour manger

Les heures des repas en France avant le XIX ^e siècle <i>Jean-Louis Flandrin</i>	197
Les repas dans l'horaire quotidien des ménages bourgeois à Paris au XIX ^e siècle <i>Anne Martin-Fugier</i>	227

A contre-temps

Les temps du pain dans le Paris du XVIII ^e siècle <i>Steven L. Kaplan</i>	235
---	-----

Culture et société

La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporain <i>Claude Grignon</i>	275
Listes	325

Participants au colloque

Maurice Aymard, Maison des sciences de l'homme et École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Emmanuel Calvo, Centre national de la recherche scientifique, Paris.

Martine Chaudron, Université de Picardie, France.

Jane Cobbi, Centre national de la recherche scientifique, Paris.

Mats Essemyr, Université d'Uppsala, Suède.

Claude Fischler, Centre national de la recherche scientifique, Paris

Jean-Louis Flandrin, Université de Paris VIII et École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Véronique Grappe-Nahoum, École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Christiane Grignon, Institut national de la recherche agronomique, Paris.

Claude Grignon, Institut national de la recherche agronomique, Paris.

Michel Grignon, Caisse nationale des allocations familiales, Paris.

Sylvie Issanchoux, Institut national de la recherche agronomique, Dijon.

Antoine Jakobson, École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Steven L. Kaplan, Université de Cornell, États-Unis.

Anne Martin-Fugier, Centre national d'enseignement à distance, Paris.

Diego Moreno, Université de Gênes, Italie.

Stephen Mennell, Université de Monash, Australie.

Arouna Ouedraogo, Institut national de la recherche agronomique, Paris.

Odile Redon, Université de Paris VIII, Paris.

Caroline Roy, Institut national de statistique et études économiques, Paris.

Françoise Sabban, École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Pierre Saunier, Institut national de la recherche agronomique, Paris.

Peter Scholliers, Fonds national de la recherche scientifique et Université libre de Bruxelles, Belgique.

François Sigaut, École des hautes études en sciences sociales, Paris.

Christian Touraille, Institut national de la recherche agronomique, Theix.

Virginia Utermohlen, Université de Cornell, États-Unis.

Mary J. Weismantel, Occidental College, Los Angeles, États-Unis.

François Sigaut

Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie

Que, comme tous les autres faits sociaux, l'alimentation obéisse à des nécessités qui débordent de toutes parts celles de la physiologie, c'est aujourd'hui dans les sciences humaines un postulat de base, presque une banalité. Mais c'est un postulat qui, sous cette forme, est trop général et trop abstrait pour être vraiment utile. Ce que nous cherchons, me semble-t-il, c'est à mettre en lumière la façon exacte dont mécanismes physiologiques et processus sociaux se sont combinés pour produire les régularités spécifiques que les hommes observent lorsqu'ils mangent et boivent dans toutes les sociétés. Étant entendu bien sûr que la limite entre le physiologique et le social n'est pas tracée d'avance, à supposer même qu'on puisse la tracer. Sans être moi-même un spécialiste de ce domaine, je n'ai pas l'impression que les études approfondies y soient nombreuses, surtout sur l'aspect «les rythmes sociaux», qui fait l'objet de cette table ronde. Je dois d'ailleurs plaider coupable à cet égard. Car, sur le nombre, l'horaire et la composition des repas chez les paysans français de la fin du XVIII^e siècle à la fin du XIX^e, les sources ne manquent pas. Mais je n'ai fait aucun dépouillement systématique, et je ne peux donc donner que des impressions très subjectives.

A première vue, l'exemple de l'alimentation paysanne semble en contradiction avec le postulat que je viens de citer. Car, pour le dire brutalement, le travailleur manuel, dans l'agriculture française du XIX^e siècle, fonctionne à peu près comme un moteur : il lui faut absolument sa ration de «carburant», faute de quoi il ne pourra plus ou ne voudra plus travailler normalement. Le carburant en question est invariablement un féculent, pain, bouillie d'avoine, de maïs ou de sarrasin, châtaignes, pommes de terre, etc., qu'accompagnent en petite quantité diverses préparations à base de légumes, parfois de viande ou de produits laitiers, destinées à en relever la saveur. C'est un schéma qu'on retrouve dans les sociétés paysannes du monde entier, et ce qu'on appelle

relish dans l'Inde anglophone ou *sauce* dans l'Afrique francophone d'aujourd'hui semble bien être l'homologue exact de notre *companaticum* médiéval. Si on ajoute que l'ethnographie européenne nous montre souvent des paysans prenant leur repas très vite et pratiquement sans parler (les jours ouvrables s'entend), l'analogie avec un plein d'essence devient de moins en moins résistible.

Est-ce-à-dire que l'alimentation paysanne s'expliquerait par les seules lois de la physiologie? Il s'en faut, ne serait-ce que parce que les quantités mêmes à ingérer exigeaient le respect d'habitudes qui ne pouvaient être que culturelles. Nous consommons aujourd'hui moins de 150 g de pain par jour. Il y a deux siècles, le Parisien mâle adulte en consommait en moyenne 850 g, et certains provinciaux jusqu'à trois livres (Tessier 1793). Et on aurait des chiffres plus élevés encore avec, ici les châtaignes, là les pommes de terre ou la bouillie de maïs. Je ne propose à personne de tenter l'expérience consistant à avaler trois livres de pain ou deux kilogrammes de pommes de terre dans sa journée, et cela plusieurs jours de suite. Mais lorsqu'on réfléchit à ce que représentent des quantités pareilles, il devient presque évident, me semble-t-il, que les considérations de qualité prennent une importance capitale. Personne probablement n'est capable d'absorber un kilo de quoi que ce soit en un quart d'heure pour son déjeuner s'il n'y est entraîné de longue date, et si le mets ne correspond pas en tous points aux habitudes et aux goûts résultant de cet entraînement. Ainsi s'explique peut-être que, contrairement à nous qui valorisons la variété dans notre alimentation, les paysans valorisaient l'uniformité. C'est que tout dérangement dans leurs habitudes risquait de compromettre le rythme de leurs repas et de leur digestion, et donc l'efficacité de leur travail. Comme tout moteur, le moteur humain est d'autant plus exigeant qu'il tourne à plus haut régime, les praticiens de la médecine sportive en savent quelque chose. Ses exigences ne sont certes pas gastronomiques, elles n'en sont pas moins culturelles pour autant. La différence, c'est que nous en savons beaucoup moins sur ce culturel-là. Depuis des siècles, comme les autres arts d'agrément, la gastronomie fait l'objet de toute une littérature de préceptes et de commentaires qui lui vaut aujourd'hui une place incontestée dans ce qu'on peut appeler la culture cultivée. Qu'il y ait aussi des goûts paysans et ouvriers, et que ces goûts obéissent à des règles aussi structurées que celles qu'édictent les gastronomes, c'est ce dont on ne peut douter. Mais ces goûts sont à la gastronomie à peu près ce que les patois sont au beau langage. Ils sont dédaignés à la fois parce qu'ils appartiennent à des groupes sociaux in-

férieurs et parce que leur valeur instrumentale en termes de communication est plus limitée. Pour apprécier ces goûts, il faudrait pouvoir se placer soi-même dans la situation de ceux qu'on appelait encore, il n'y a pas si longtemps, des travailleurs de force: l'expérience, qui pourtant relève de la méthode ethnographique la plus classique, est devenue pour nous aujourd'hui, avec la meilleure volonté du monde, pratiquement hors de portée.

Ce point de vue expérimental serait pourtant bien utile pour l'histoire de la gastronomie elle-même. C'est du moins ce que le détail suivant m'a donné à penser. D'après un livre de cuisine publié entre les deux guerres, la température convenable dans la salle à manger était de 14°C! (*La cuisine familiale* [1922]). Il est évident qu'aujourd'hui, inviter ses amis à dîner dans une pièce chauffée à 14° est un assez bon moyen de ne plus les revoir. Le minimum tolérable est de 17° à 18°, et pour la plupart d'entre nous le seuil de confort véritable se situe à 19° ou 20°. Pourtant, le chiffre de 14° n'est pas isolé. A la fin du XVIII^e siècle par exemple, Tissot préconisait une température de 13°C comme la plus convenable au travail des «gens de lettres» (Valentin 1979). C'est à se demander si notre physiologie a changé! Comme naturellement il n'en est rien, il faut bien que ce soit notre culture qui ait changé. Or, nous savons tous que, dans les dernières décennies, elle a profondément changé sur trois plans au moins: le mode de chauffage des habitations, qui est devenu beaucoup plus puissant; la façon de se vêtir, qui est devenue beaucoup plus légère; et la cuisine, dans laquelle l'usage des graisses, surtout animales, a été considérablement réduit. Y a-t-il des rapports entre ces différents changements? Est-ce, concrètement, parce que nous nous vêtions plus légèrement et parce que nous mangeons moins gras que nous supportons moins bien le froid, et donc que nous nous chauffons davantage – ou réciproquement? Telle quelle, la question est sans doute mal posée, car nous savons bien que les sous-vêtements chauds comme la cuisine grasse ne sont pas choses très anciennes. Mais peut-être vaut-il mieux poser mal les questions que de ne pas les poser du tout, à condition de rester prêt à en corriger les termes dès que possible. L'essentiel en la matière, d'ailleurs, est de se garder de tout déterminisme hâtif. Dans la Russie du siècle dernier, la plupart des voyageurs occidentaux sont frappés par la résistance au froid des paysans russes, ce qui n'a rien pour nous étonner *a priori*. Mais beaucoup sont également frappés par l'aptitude de ces mêmes paysans à séjourner sans en paraître incommodés dans des locaux qui, pour eux occidentaux, sont d'une chaleur étouffante (par ex. Wallace

1881 : 32). Là encore, physiologie ou culture ? Ou quelle combinaison des deux ?

Pour en revenir aux repas paysans, il semble évident qu'il y a des rapports directs entre les ressources locales, d'une part, les conditions du travail, de l'autre, et, de troisième part, les habitudes, les goûts et les rythmes en matière d'alimentation. D'où, entre autres, l'importance des saisons. Au début du XIX^e siècle, semble-t-il, on faisait ordinairement trois repas en hiver et quatre en été, auxquels il faudrait probablement ajouter une ou deux prises alimentaires supplémentaires au moment des jours les plus longs et des plus gros travaux comme la fenaison et la moisson. Là encore, je n'ai pas de dépouillements systématiques à présenter, seulement quelques exemples comme celui de l'Indre en 1804 (Dalphonse An XII:130). Les trois repas d'hiver étaient le *dîner* à huit heures, le *goûter* à une heure et le *souper* à cinq. En été, on *déjeunait* à six heures, on *dînait* à onze, on *goûtait* à quatre et on *soupaît* à huit heures. Mais il est clair que cela n'est qu'un schéma, qui devait varier d'une région à l'autre, suivant qu'il s'agissait de travailleurs permanents ou non (quid, en particulier, des migrants ?), suivant qu'ils étaient nourris ou non, suivant la nature même du travail, etc. Il est probable, par exemple, que là où le battage des grains avait lieu immédiatement après la moisson et comme partie intégrante de celle-ci, c'est-à-dire dans l'ouest et le midi de la France, les habitudes alimentaires étaient différentes de celles du reste du pays dans lequel les battages se prolongeaient pendant tout l'hiver et le printemps suivant.

Que, chez les paysans, la structure des habitudes alimentaires ait les rapports les plus étroits avec celle des activités de travail, l'hypothèse est fort banale, en apparence du moins. Et elle serait probablement corroborée par ce qu'on peut savoir, aux mêmes époques, des habitudes des ouvriers et des artisans dans les villes. Mais cette hypothèse devient un peu moins banale, peut-être, si nous nous interrogeons sur la chronologie de ce modèle « professionnel » en quelque sorte, c'est-à-dire dans lequel chaque *état* (au sens qu'avait ce terme avant le XIX^e siècle) avait ses usages propres en matière de repas. Car ce modèle a-t-il existé de tous temps et dans tous les pays ? Évidemment non puisqu'il implique une société où chacun vit selon son état, une société faite d'une pluralité organisée d'états. En Occident même, nous ne savons pas quand ce modèle professionnel est apparu, pas avant le XIII^e siècle sans doute. Mais nous savons quand il a disparu : à la fin du XIX^e ou au début du XX^e siècle. Non pas que les contraintes professionnelles en ma-

tière de repas aient aujourd'hui disparu, bien au contraire peut-être. Le fait nouveau, c'est qu'elles sont désormais perçues comme des écarts à la norme commune plutôt que comme des normes différentes. Le fait nouveau, autrement dit, c'est qu'il n'y a plus qu'une norme unique, celle des trois repas du matin, de midi et du soir. Et nous savons maintenant que cette norme qui nous paraît si « naturelle » est le résultat de plusieurs siècles d'ajustements sociaux incroyablement compliqués et délicats, en France du moins (cf. entre autres les textes de Jean-Louis Flandrin et Anne Martin-Fugier dans le présent volume).

Les questions qui se posent sont alors celles de l'extension de la nouvelle norme, de sa signification, de son devenir... Je n'ai pas l'impression qu'il soit facile d'y répondre. Quelle est la norme, par exemple dans les autres pays européens ? Comment varie-t-elle du nord au sud ? Que devient-elle avec les jours ultra-courts de l'hiver écossais et scandinave ou en période de canicule méditerranéenne quand la chaleur vide tous les lieux publics pendant la première moitié de l'après-midi ?

Autre question : que signifie la norme des trois repas ? Fait-elle partie du modèle de la vie de famille heureuse et conviviale, tel que le véhicule par exemple la publicité ? Quelle différence y a-t-il à cet égard entre la France et des pays où, comme aux États-Unis paraît-il, chacun peut manger à l'heure qui lui convient (Carroll 1987 : 40) ? Et comment la norme des trois repas familiaux se combine-t-elle avec l'idée selon laquelle « aujourd'hui les femmes travaillent » (à l'extérieur) ? Pourquoi, finalement, notre société ressent-elle le besoin d'une norme en ces matières, ce qui n'était pas le cas il y a un siècle ou deux ?

Il y a un point, en tous cas, sur lequel la norme des trois repas familiaux (si cette norme existe) est démentie par les faits : c'est que le repas de midi n'est plus familial, s'il l'a jamais été. Pour probablement une majorité de Français, il se prend sur les lieux de travail, cantine scolaire, restaurant d'entreprise ou restaurant tout court. Là encore, on peut s'interroger sur les horaires. Dans le milieu scolaire et celui des bureaux, ils sont particulièrement stricts – est-ce une conséquence de l'organisation du travail dans les cuisines ? J'ignore ce qu'il en est dans l'industrie.

La question à laquelle il est sans doute le plus difficile de répondre est celle de l'avenir, ou plutôt celle des tendances actuelles dont dépend l'avenir probable à court terme. Je me demande si parmi ces tendances, il ne faudrait pas explorer plus en détail celles qui font passer nos activités de part et d'autre d'une ligne qui me paraît fondamentale dans toute société, celle qui sépare l'intérieur et l'extérieur des ménages.

C'est un peu ce qu'Adam Smith avait en tête lorsqu'il distinguait travail productif et travail improductif dans le livre 2, chapitre 3 de *The Wealth of Nations* (1776). Son point de vue était celui de la reproduction du capital marchand : « Un homme devient riche en employant une multitude de manufacturiers : il devient pauvre en maintenant une multitude de domestiques », écrit-il. Cette distinction, reprise par Marx, a été abandonnée par l'économie classique, quoiqu'on la retrouve chez certains auteurs sous la forme des deux secteurs R, pour « reproduction » et P, pour « production » (Rothschild 1981). Elle est en tous cas pertinente pour notre propos, même s'il peut être nécessaire de la redéfinir sur d'autres bases. En gros, elle signifie que tout ménage – toute unité économique à quelque niveau que ce soit, mais c'est le ménage qui nous intéresse ici – a un intérieur et un extérieur, et que les activités de ses membres se partagent nécessairement entre les deux. Il y a des activités internes, c'est-à-dire dont le produit reste à l'intérieur du ménage et y est utilisé directement : ce sont les tâches ménagères ou domestiques du langage courant, qui relèvent du travail improductif d'Adam Smith ou du secteur R d'Emma Rothschild. Et il y a des activités externes, dont le produit est destiné à être échangé à l'extérieur contre d'autres biens et services utiles au fonctionnement intérieur du ménage. Mon propos est que, comme il existe des ménages dans toutes les sociétés – c'est partout l'unité économique élémentaire –, la répartition des tâches suivant qu'elles sont internes ou externes au ménage est une des grilles de lecture les plus importantes de la morphologie des sociétés, et une de celles qui permettent de les comparer sur des bases comparables.

Je n'ignore pas l'objection selon laquelle la nature et la composition des ménages varient d'une société à l'autre, ce qui peut rendre leur identification difficile. Je n'ignore ni l'existence de ménages non familiaux (chez nous : les couvents, hôpitaux, asiles, pensionnats, casernes, prisons...), ni le fait que la structure des ménages familiaux eux-mêmes soit soumise, dans les sociétés paysannes notamment, à des déterminations politico-économiques très directes. Mais ce sont là d'autres problèmes. Le fait qu'il existe des ménages dans toute société, me semble-t-il, est indiscutable, et cela suffit pour affirmer que dans toute société, il est possible de classer l'ensemble des activités économiques suivant qu'elles sont internes ou externes aux ménages. Un classement qui, bien sûr, diffère d'une société à l'autre et change avec le temps : c'est dans l'examen de ces différences et de ces changements que les choses deviennent intéressantes.

Considérons, par exemple, le cas de l'agriculture, ou plus exactement celui de la production végétale (cueillette comprise). Dans les sociétés les plus « primitives » que nous connaissions, celles qui ont subsisté jusqu'à ce siècle en Australie, en Nouvelle-Guinée, en Afrique forestière, en Amazonie, etc., la production des aliments végétaux appartient toute entière au secteur ménager. Toutes les opérations, qui vont de la préparation du champ (s'il y a lieu) à la cuisine, font partie du même ensemble de tâches ; tâches réservées aux femmes à l'exception des plus gros travaux comme l'abattage des arbres pour l'essartage. On peut dire que, dans ces sociétés, l'agriculture et la cueillette font partie de la cuisine, ou la cuisine de l'agriculture. En réalité, aucune distinction n'est à faire entre les deux parce que tout ce qui relève de la production des aliments végétaux relève d'un seul et même ensemble de tâches ménagères.

A l'opposé, dans nos sociétés industrielles d'aujourd'hui, l'agriculture est devenue une activité externe. Les familles d'agriculteurs ne consomment pratiquement plus rien de ce qui est produit sur l'exploitation. Tout est vendu à l'extérieur, et, en dépit de certaines tendances à la féminisation, qui relèvent d'autres mécanismes, la plupart des tâches agricoles sont conçues comme masculines. La cuisine n'est plus dans le prolongement de l'agriculture puisque les aliments préparés viennent de l'extérieur (ou pour certains d'un potager et d'une basse-cour qui n'ont plus rien à voir avec l'exploitation proprement dite). Cuisine et agriculture relèvent de deux secteurs différents et occupent dans l'espace social des emplacements qui ne sont plus homologues entre eux.

Je suis conscient du schématisme de cette opposition entre agricultures ménagères et agricultures externes. Mais ce schématisme n'est guère évitable à ce niveau de la discussion, et si on l'accepte pour ce qu'il est, sa validité ne peut pas être mise en doute. Ce qui importe d'ailleurs, c'est que ce schéma nous donne deux points extrêmes, deux points limites autrement dit, entre lesquels il est possible, théoriquement du moins, de placer chacune des agricultures du globe. Et si l'on regarde les choses d'assez haut, l'histoire nous montre une évolution qui, malgré maints détours et maints retours, s'est faite du premier point vers le second. Des agricultures ménagères de Nouvelle-Guinée à nos agricultures industrielles d'Europe ou d'Amérique du Nord, la distance en termes de changements techniques paraît immense. Mais, lorsqu'on s'intéresse à l'origine de ces changements, on s'aperçoit que les plus déterminants d'entre eux ont été associés à un transfert de l'activité concernée d'un secteur dans l'autre. Il a fallu dans de nombreux

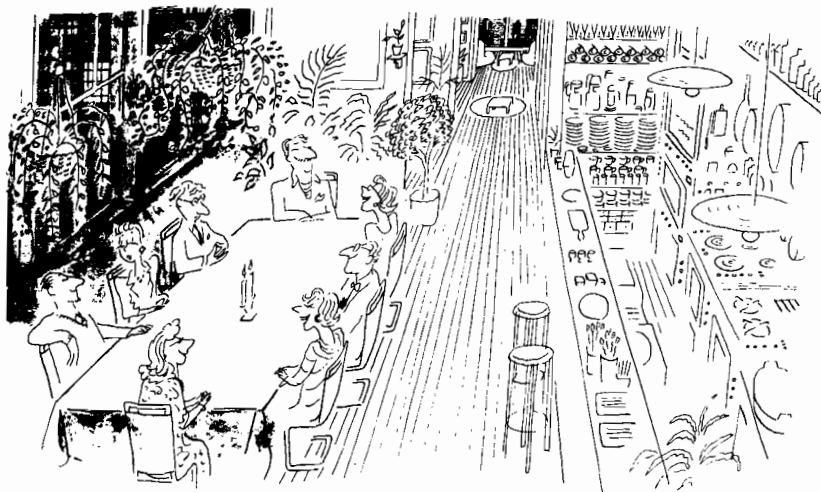
cas, en somme, qu'une tâche interne (ménagère, féminine) devienne externe (masculine) pour que des changements techniques s'y produisent. Quitte d'ailleurs à ce qu'après un certain temps, la tâche ainsi changée réintègre le secteur ménager.

Il n'est pas possible, dans les limites de cet article, de présenter plusieurs exemples de la façon dont ce processus s'est déroulé en agriculture. Mais l'exemple de la fabrication du pain peut nous suffire. Dans le Proche-Orient ancien, la fabrication du pain (et la mouture des grains, qui n'en est pas séparée) est une tâche ménagère et féminine, il n'y a guère de doute sur ce point. Pour écraser le grain, on se sert de deux pierres frottées alternativement l'une sur l'autre – la meule et la molette des archéologues –, dispositif hérité de la plus lointaine préhistoire. Et là où on a besoin d'une production centralisée importante, dans les palais et les temples par exemple, on n'a d'autre ressource que d'accumuler les femmes. Dans le monde grec et hellénistique apparaissent des boulangeries commerciales. Ce sont dans l'ensemble des hommes qui y travaillent. Et on assiste en quatre ou cinq siècles à toute une série d'innovations techniques dans la mouture qui aboutissent au moulin rotatif, lequel peut alors être actionné par un animal, puis par une roue à eau. Il n'est besoin, pour situer l'importance de cette innovation, que de rappeler que pendant les dix-huit siècles qui suivront, la roue à eau restera la base du développement de toute l'industrie européenne. En Afrique du Nord, au Proche-Orient, en Inde, etc., la mouture des grains, qu'elle se fasse à l'aide d'un moulin rotatif à bras dans la maison ou au moulin à eau du voisinage, redeviendra une tâche ménagère et féminine. Dans l'Europe médiévale et moderne au contraire, le travail du meunier restera définitivement un travail d'homme; quant aux autres opérations de la production du pain, elles resteront tâches masculines dans les villes et sans doute dans les maisons nobles les plus riches. Dans une partie au moins des campagnes, toutefois, la fabrication du pain est redevenue (restée?) tâche ménagère et féminine jusqu'à la fin du siècle dernier ou au début de celui-ci. Dans ces régions, les boulangers n'ont fait leur apparition qu'à partir de 1900, ou même après la guerre de 1914-1918, pour disparaître à nouveau depuis les années soixante-dix devant la concurrence des grandes surfaces – mais c'est une autre histoire.

Tout cela n'est qu'un canevas, mais qui me semble pouvoir éclairer ce qui se passe aujourd'hui dans le domaine de l'alimentation en général. La préparation des aliments, dans la mesure où elle est conçue

comme la tâche ménagère par excellence, donne aujourd'hui l'impression d'être attaquée de toutes parts par des entreprises venant du secteur externe au sens donné à ce terme plus haut. Certaines de ces attaques – la restauration, qu'elle soit commerciale ou collective – sont déjà anciennes et ont probablement conquis tout le terrain auquel elles pouvaient prétendre. D'autres sont encore en plein développement : je pense bien sûr, comme tout le monde, au rayon « plats préparés » des supermarchés et notamment au succès spectaculaire de la formule « surgelés + four à micro-ondes ». Peut-être enfin d'autres attaques sont-elles à venir, comme par exemple la livraison à domicile de repas tout préparés dans la petite histoire racontée ci-après par Sempé (1989). Si bien que, lorsqu'on prolonge la tendance qui semble ainsi se dessiner, on est amené à se demander si nos cuisines ne sont pas destinées à devenir un accessoire décoratif mais obsolète de nos habitations, jusqu'à peut-être en disparaître complètement. 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.

En réalité, il y a bien des raisons de penser que cette prévision ne se réalisera pas, ou du moins pas de cette façon trop simple. Nous avons vu, avec l'exemple de la fabrication du pain, que, dans le domaine de la préparation des aliments, les tâches pouvaient fort bien réintégrer le secteur ménager après en être sorties. Or, cette seconde tendance est aussi massivement à l'œuvre que la première dans les sociétés actuelles et se manifeste de façon aussi spectaculaire dans l'équipement électromécanique des ménages. Pour en rester à l'exemple du pain, on sait qu'un appareil entièrement automatique à faire le pain chez soi a été mis sur le marché au Japon au début de 1987, à un prix d'environ 1500 F (*Ouest France*, 6 avril 1987). Cet appareil n'est pas encore commercialisé en Europe, et on peut penser qu'il n'y aurait guère de succès. Mais enfin il existe, et il représente une possibilité qu'on ne saurait exclure d'un revers de main. Grâce à un peu d'électronique, les ménages les plus snobs du XVI^e arrondissement peuvent désormais faire leur pain eux-mêmes, comme les paysans les plus attardés du centre de la France dans les années trente et quarante. Et ce qui, dans le cas du pain, n'est qu'une virtualité, est depuis longtemps dans d'autres domaines une réalité. Ruth S. Cowan (1983) a bien montré que, contrairement à l'argumentation constante des publicitaires, l'équipement des ménages avait entraîné un alourdissement des tâches de la ménagère.



Sempé, *Par Avion*, Denoël, 1989

Après la fête chez l'éditeur, je me suis précipité pour aller dîner chez Mary et Bob Brisman. « Ce ne sera pas une party, mais un dîner assis, entre intimes », m'avait dit Mary. « Venez à 20 heures. » Les Américains n'ont pas cette déplorable habitude française qui consiste à vous inviter à 20 heures, ce qui signifie qu'il faut arriver au plus tôt à 20 heures 30, pour ne passer à table qu'une heure après, ayant bu plusieurs verres et dévoré des kilos d'amuse-gueule qui vous ont définitivement coupé l'appétit. A 20 heures, j'étais là. Nous étions assis, les intimes, autour d'une table déserte, hormis un bougeoir. Pas d'assiettes, pas de verres. Pas la moindre odeur alléchante provenant de la cuisine, merveilleusement aménagée, dans le loft de mes amis.

A 20h1, on a sonné. Un chinois a apporté un dîner chinois, avec des assiettes légères chinoises, des baguettes, de l'alcool chinois. Je me suis rendu compte que l'étrange musique que j'entendais était de la musique chinoise.

L'explication de cet apparent paradoxe est, bien sûr, que l'équipement des ménages a favorisé la diffusion des modèles culinaires bourgeois exigeant des préparations élaborées. L'alimentation des ouvriers parisiens au XVIII^e siècle, par exemple, à base de pain et de vin, avec un peu de légumes, de fromage ou de charcuterie, était probablement préparée à l'extérieur du ménage pour une part bien plus grande qu'aujourd'hui. On ne voit guère que la soupe pour être préparée à la maison, et le principal ingrédient était le pain qu'on y trempait...

Mais il existe d'autres processus que la diffusion des modèles bourgeois. Et parmi eux, l'un des plus manifestes actuellement est peut-être celui par lequel le secteur marchand renvoie au secteur ménager, parce qu'il veut s'en décharger, les tâches qui sont pour lui les moins profitables.



Publicité, *Libération*, 7 mars 1991

...des prix plus petits y a pas. Pas parce que c'est moins beau ou moins solide (en fait, ce serait plutôt plus beau et plus solide) mais parce que c'est vous qui vous livrez, vous qui montez vos meubles et que c'est toujours ça d'économisé.

Le développement du bricolage de nécessité (par opposition à un bricolage qui serait de pur loisir, bien que la distinction des deux ne soit pas évidente) relève typiquement de cette logique. Une logique qui, pour une fois, est exprimée sans déguisements et sans détours par la publicité. Nous vendons aux prix les plus bas du marché, proclament certaines entreprises de meubles en kit comme Ikea : cela nous est possible parce que nous vous demandons de travailler quelques minutes pour monter vous-mêmes les meubles que vous aurez achetés. La force de l'argument est qu'il détourne les soupçons habituels que les prix bas sont obtenus au détriment de la qualité. Sa substance est qu'en vendant les meubles en kit, on évite les coûts considérables de stockage, d'emballage et de transport inhérents à des objets aussi volumineux que les meubles.

Or, cette logique est également présente, quoique sous des formes plus dissimulées, dans le domaine de l'alimentation. Réfrigérateurs et congélateurs ont permis de transférer aux ménages une bonne part des frais de stockage qui seraient autrement à la charge des distributeurs. Et cela d'autant plus facilement que les ménages font rarement le calcul des coûts réels que représente pour eux cette immobilisation de ressources. De plus, l'accroissement des capacités de stockage dans les ménages les incite à acheter par quantités plus importantes à la fois, ce qui contribue encore à diminuer les charges des distributeurs. D'autres transferts, enfin, sont tout à fait directs. Dans les supermarchés, par exemple, ce sont les clients qui doivent se charger eux-mêmes d'une bonne part des tâches qui incombaient naguère au personnel commercial dans la distribution classique, ce qui se traduit par un accroissement du temps consacré aux achats (Gershuny 1987). Je ne sais pas qu'on ait tenté de chiffrer la part qui revient à ces transferts de charges dans les prix plus bas que revendiquent sans trêve les grandes surfaces dans leur publicité. Mais deux choses me semblent sûres : cette part ne doit

pas être négligeable, et au contraire de ce qui se passe avec les meubles en kit, la publicité des grandes surfaces omet soigneusement de la mentionner.

Où cette discussion nous conduit-elle ?

Nous sommes partis d'une société dans laquelle chacun vit, mange et boit selon les usages propres à son état (XVII^e siècle), pour arriver, au terme d'une série de changements fort compliqués et encore incomplètement connus, à notre société d'aujourd'hui dans laquelle une norme unique prévaut : celle des trois repas par jour, petit déjeuner, déjeuner, dîner.

Quel est le futur de cette norme commune ? Est-elle destinée à durer ou, au contraire, n'est-elle qu'une étape aussi transitoire que les précédentes dans une évolution qui va se poursuivre ?

Il faudrait, pour répondre, identifier les forces qui sont à l'œuvre dans le maintien, provisoire ou non, de l'équilibre actuel. C'est un travail qui dépasserait largement les limites de cet article et celles de ma propre compétence. Je me suis seulement demandé si le succès de la norme des trois repas ne devait pas s'expliquer par le succès d'un modèle plus général, celui de la vie de famille heureuse, auquel la publicité ne cesse de faire référence. Dans cette hypothèse, il s'agirait alors de savoir si la réalité est ou non en accord avec le modèle, c'est-à-dire si les changements techniques et économiques actuels tendent ou non à modifier la répartition traditionnelle des tâches de préparation des repas entre l'intérieur et l'extérieur des ménages.

Une première vision des choses pourrait donner à penser qu'avec l'industrialisation de la cuisine et le développement des activités de service, les activités culinaires intérieures aux ménages sont appelées à disparaître complètement. Ce qui ne serait que l'aboutissement d'une évolution commencée il y a des millénaires avec l'agriculture.

En réalité, comme le montre l'exemple parallèle du bricolage, il y a aujourd'hui d'autres forces, tout aussi puissantes, qui agissent en sens contraire. Que la croissance économique de l'après-guerre s'explique pour une bonne part par l'équipement des ménages, le fait est classique (Gershuny). Ce qui est plus nouveau peut-être, c'est que le secteur productif (au sens d'Adam Smith) tend aujourd'hui de plus en plus explicitement à rejeter sur le secteur ménager les activités dont il ne parvient plus à tirer des profits suffisants. Et bien que ce ne soit pas dans l'alimentation que ce processus est le plus visible, il y existe bel et bien.

Devant ce jeu de forces contradictoires, il serait bien imprudent de

conclure. Mon impression est que le secteur productif (industriel et commercial), après s'être longtemps développé aux dépens du secteur ménager, découvre aujourd'hui qu'il en a besoin et travaille à le consolider. Si cela est vrai, le modèle de vie familiale et la norme des trois repas qui lui est associée ont de beaux jours devant eux. Mais je ne suis moi-même pas prêt à parier plus qu'un bon repas sur cette hypothèse.

Références bibliographiques

- Carroll, R. 1987, *Évidences invisibles, Américains et Français au quotidien*, Paris, Le Seuil.
- Cowan, R. S. 1983, *More Work for Mother, The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, New York, Columbia University Press.
- La cuisine familiale*, 1922, Paris, Bibliothèque du *Petit écho de la mode*.
- Dalphonse, An XII [1804], *Mémoire statistique du département de l'Indre*, Paris.
- Gershuny, J. 1987, « Vie quotidienne, structure économique et changement technique », *Revue internationale des sciences sociales*, 113 : 375-392.
- Rothschild, E. 1981, « L'innovation et la crise économique », exposé au séminaire de Jean-Jacques Salomon, Conservatoire national des Arts et Métiers, 4 février.
- Sempé, 1989, *Par avion*, Paris, Denoël.
- Smith, A. 1977 [1776], *The Wealth of Nations*, Hardmondsworth, Penguin Books.
- Tessier, A.-H. 1793, « Consommations de Paris en objets fournis par l'agriculture », in *Encyclopédie méthodique*, vol. III : *Agriculture* : 472-484.
- Valentin, M. 1979, « Physiologie du travail et ergonomie », in M. Daumas (dir.), *Histoire générale des techniques*, tome V : *Les techniques de la civilisation industrielle*, Paris, PUF : 510-526
- Wallace, D. M. 1881, *Russia*, New York, Henry Holt & Co.