

**CRÉDOC**

# CAHIER DE RECHERCHE

## LA RESTAURATION COLLECTIVE AU TRAVAIL CONFORTE LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS

Thierry MATHÉ  
Aurée FRANCOU

■ DÉCEMBRE 2014



*« Mais finalement, les souvenirs les plus caractéristiques de mes années d'INED resteront les longues années, sous les septennats de Giscard et de Mitterrand, où j'ai déjeuné à la regrettée cantine de la rue du Commandeur, avec de passionnants interlocuteurs venus des quatre coins du monde...»*

(Michel-Louis Lévy, intervention à son "pot de départ" de l'Ined, le 30 juin 2000)

Sommaire

<b>Synthèse</b> .....	5
Le contexte de la restauration collective au travail .....	5
Le modèle alimentaire français à l'épreuve de la cantine .....	7
<b>Introduction</b> .....	12
<b>1 Rôle et forme de la restauration collective au travail</b> .....	14
1.1 Approche théorique .....	14
1.1.1 Différents modes d'alimentation en rapport avec le travail .....	14
1.1.2 Emploi du temps et modes de vie : une analyse de la gestion du temps .....	15
1.2 Modèle alimentaire et restauration collective : brève approche historique .....	16
1.2.1 Entre rationalisation du travail et progrès social .....	16
1.2.2 Une mission des comités d'entreprise.....	18
1.3 Ce que représente la restauration collective aujourd'hui : chiffres et définitions .....	19
1.3.1 La part sociale de la restauration hors foyer.....	19
1.3.2 Deux modes de gestion : autogérée ou concédée .....	22
1.4 De l'utilisateur au client, un autre rapport à sa cantine ?.....	24
1.4.1 Concilier collectivité et liberté .....	24
1.4.2 Les missions sociales et nutritionnelles de la restauration collective .....	26
<b>2 perception et vécu de la fréquentation de la cantine</b> .....	28
2.1 Méthodologie de l'enquête quantitative .....	28
2.1.1 Méthodologie .....	28
2.1.2 Définition du champ de l'étude.....	30
2.2 Méthodologie de l'enquête qualitative .....	30
2.3 Usager de la cantine ou client du restaurant d'entreprise ? .....	32
2.3.1 Un actif sur cinq a fréquenté un restaurant d'entreprise sur 5 jours ouvrés.....	32
2.3.2 La convivialité au quotidien ou le modèle alimentaire français .....	32
2.3.3 La restauration collective : une image globalement négative mais une relative satisfaction de sa propre cantine.....	33
2.3.3.1 Perception de la cantine .....	33
2.3.3.2 Usager ou client ?.....	35
2.3.4 Les motivations à fréquenter la cantine (le « pourquoi ») .....	36
2.3.5 Le rôle de l'offre extérieure.....	38
2.4 Le modèle alimentaire français à l'épreuve de la cantine .....	39
2.4.1 Le contexte du repas à la cantine .....	39
2.4.1.1 Déjeuner à la cantine est facteur de convivialité avec ses collègues .....	39

2.4.1.2	Avec qui va-t-on à la cantine ? Entre plaisir et contrainte .....	41
2.4.1.3	De quoi parle-t-on à la cantine ? Conversations.....	43
2.4.2	La durée et la régularité des repas .....	45
2.4.2.1	Une durée des repas plus longue.....	45
2.4.2.2	Déjeuner à la cantine s'inscrit dans des prises alimentaires à heure fixe.....	47
2.4.2.3	Plus de petits déjeuners pris si l'on déjeune à la cantine.....	49
2.4.3	La structure et le contenu des repas .....	50
2.4.3.1	Les personnes déjeunant à la cantine prennent des repas composés de plus de plats.	50
2.4.3.2	Le déjeuner à la cantine, seul « vrai » repas de la journée ? .....	52
2.4.3.3	Déjeuner à la cantine n'influence pas la répartition des apports énergétiques au cours de la journée.....	53
2.4.3.4	Moins de boissons alcoolisées et de sodas, plus d'aliments transformés, plus de desserts, plus de légumes.....	54
2.4.3.5	L'on mange ce qui a du goût.....	55
2.4.3.6	L'équilibre : une préoccupation prioritairement féminine.....	56
<b>Conclusion</b>	.....	<b>58</b>
<b>Index des tableaux</b>	.....	<b>59</b>
<b>Index des figures</b>	.....	<b>59</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	.....	<b>60</b>

## **SYNTHESE**

En prolongeant d'autres études du CRÉDOC portant sur la restauration collective, nous souhaitons ici tester l'hypothèse concernant les cantines scolaires (Tavoularis, 2012) sur le terrain de la restauration d'entreprise : à savoir que celle-ci favoriserait la diversité alimentaire et, plus largement, conforterait le modèle alimentaire français (repas structuré, convivial, à horaire précis et durée minimale, dans un lieu spécifique, etc.) (Mathé et al., 2009). Nous nous intéressons donc ici aux restaurants d'entreprises et d'administrations fréquentés par des actifs. Il s'agit d'observer les effets de la fréquentation de ces établissements sur les manières de manger et l'équilibre alimentaire.

L'observation des pratiques alimentaires est une manière de déceler les temps sociaux, les rythmes alimentaires et la structuration des repas. Elle permet aussi d'observer l'impact du travail salarié sur les manières de s'alimenter durant la journée de travail.

Pour mener cette recherche, nous nous sommes appuyés sur les éléments de l'enquête CCAF 2010 (Comportements et consommations alimentaires en France) portant sur la part des actifs occupés déjeunant en restaurants d'entreprise et d'administration, étayés par une série d'entretiens menés auprès d'usagers/clients de ces établissements.

## **Le contexte de la restauration collective au travail**

### ***1. Rappel historique***

Le développement de la restauration collective s'inscrit dans l'histoire de l'alimentation en France, en parallèle de la structuration d'un modèle alimentaire basé sur trois repas pris en commun dans des lieux spécifiques à des moments définis de la journée. Ce modèle s'est fortement consolidé au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle par le biais des institutions de l'État (écoles, armées, hôpitaux, etc.).

Le développement des cantines sur les lieux de travail à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, dans un contexte d'éloignement croissant entre le domicile et l'usine, répond à une logique de rationalisation du travail mais aussi à une ambition de progrès social passant par l'hygiène et une bonne alimentation. L'enjeu étant aussi d'anticiper tout conflit social en apportant des

améliorations aux conditions entourant le travail. Cela permet en tout cas au salarié d'échapper à la restauration commerciale ou à la contrainte d'apporter sa ration quotidienne.

Tant publiques que privées, les opérations promouvant la restauration collective participent d'une « séquence historique » de longue-durée inspirée par la notion d'intérêt général, trouvant son point d'orgue à partir de 1944 avec la volonté de mettre en place un Etat social, où le travail devient un vecteur de citoyenneté. Ainsi, l'Ordonnance du 22 février 1945 instaure la création des comités d'entreprise, auxquels elle attribue la gestion de la restauration collective.

## ***2. Une branche de la restauration hors foyer***

La consommation hors foyer, qui avait beaucoup augmenté depuis le début des années 1970, est en perte de vitesse depuis une dizaine d'années. La part des dépenses que les ménages consacrent à la RHF a en effet baissé depuis 2003. Elle est ainsi passée de 5,4% de l'ensemble des dépenses de consommation des ménages en 2003 à 5,1 % en 2013 (INSEE, Comptabilité nationale), en partie consécutivement aux effets de la crise, du chômage, et du vieillissement de la population.

Au sein de la restauration hors foyer, les cantines d'entreprises et d'administration ne représentent que 15% des repas servis en restauration collective, loin derrière l'enseignement (41% des repas) et le domaine sanitaire et social (40% des repas).

La restauration collective du secteur du travail ne concerne donc qu'une part mineure des salariés, sachant qu'hormis en Ile-de-France et dans les grandes agglomérations, une part plus nombreuse des actifs rentrent chez eux pour déjeuner. Dans l'enquête CCAF 2010, parmi les actifs occupés, 19% ont fréquenté au moins une fois un restaurant d'entreprise au cours des 5 jours ouvrés. 6% y sont allés une fois, 7% deux à trois fois et 6% quatre à cinq fois.

Aujourd'hui, toute entreprise publique ou privée peut choisir de gérer son service de restauration en interne (autogérée), ou préférer le déléguer à une entreprise de restauration collective extérieure (concedée). Le secteur de la restauration collective concedée, qui représente 30% du marché (moyenne des trois secteurs), connaît un développement significatif. Les restaurants commerciaux indépendants et les restaurants collectifs autogérés ont vu leur nombre de repas principaux servis se réduire depuis 2006, alors que celui des chaînes et groupes de restauration commerciale ou collective s'est développé. Le chiffre d'affaires des sociétés de restauration

collective a progressé de plus de 4% en moyenne par an depuis 2009<sup>1</sup>. C'est dans le secteur des entreprises et des administrations qu'elles sont le plus présentes (55%).

## **Le modèle alimentaire français à l'épreuve de la cantine**

Le fait de fréquenter une cantine d'entreprise ou d'administration favorise la prise de repas structurés composés de davantage de plats qu'en d'autres occasions, de menus variés et diversifiés, plus équilibrés, où la gourmandise n'est pas absente. La convivialité et la synchronisation apparaissent comme des prérequis incontournables liés à notre culture alimentaire (Mathé et al., 2009).

### ***3. Déjeuner à la cantine est facteur de convivialité avec ses collègues***

Les déjeuners en restaurant d'entreprise inscrivent les individus dans des pratiques collectives. En cela, ils contribuent à entretenir le modèle alimentaire français. En effet, 89% des déjeuners à la cantine ont concerné plusieurs convives.

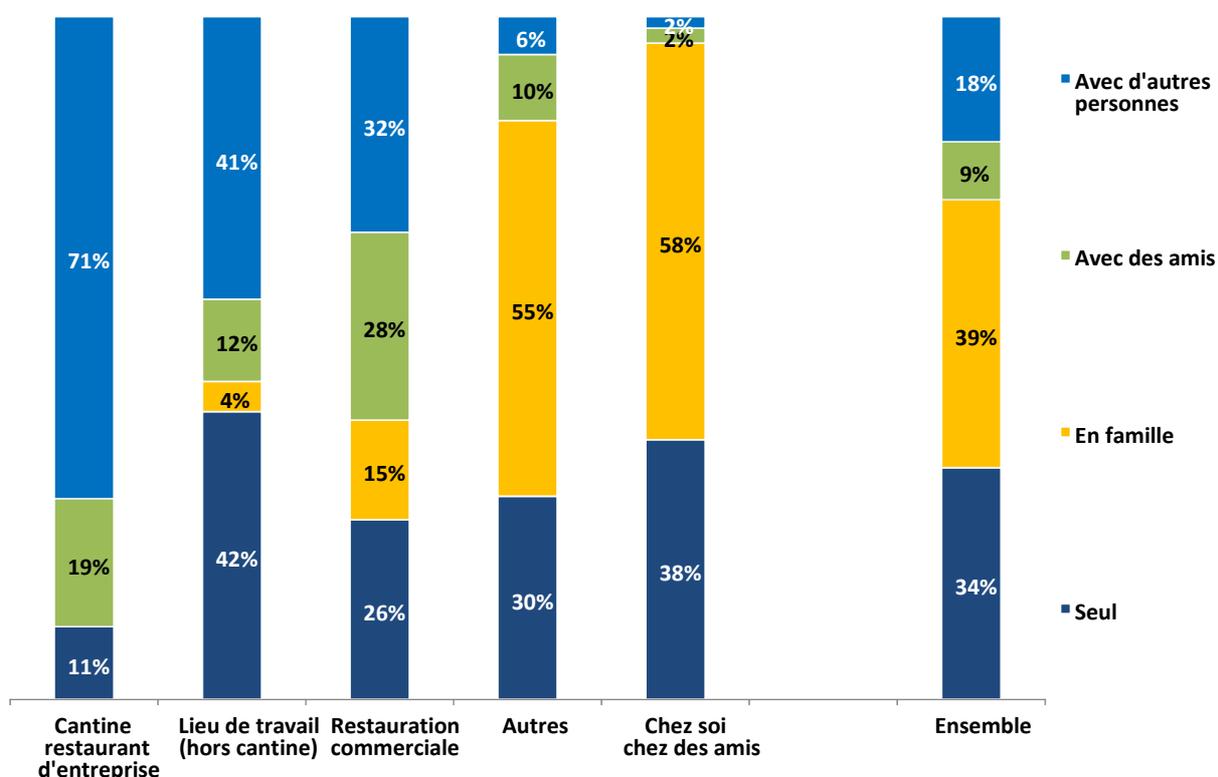
Déjeuner à la cantine est de loin le moyen le plus propice à la convivialité, devant les restaurants commerciaux (74% de repas conviviaux), son propre domicile ou celui d'amis (62%) et le lieu de travail (58%). Déjeuner sur son lieu de travail implique plus souvent d'être seul. Les entretiens qualitatifs montrent qu'il s'agit souvent de pallier un emploi du temps contraint. Pour ceux qui fréquentent la cantine, manger seul est le plus souvent perçu comme un épisode « accidentel ».

---

<sup>1</sup> Chiffre du Groupe Xerfi France. Restauration collective. Perspectives de croissance et segments porteurs. Paysage concurrentiel et forces en présence, 2011 [en ligne]. Disponible sur : < <http://www.xerfi.fr/etudes/1SCO10.PDF>>. (Consulté le 16 décembre 2014).

**Graphique 1 : Répartition des déjeuners des actifs occupés selon le lieu et le type de convives**

Base : 1884 déjeuners en semaine (lundi à vendredi) des actifs de 18-65 ans



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

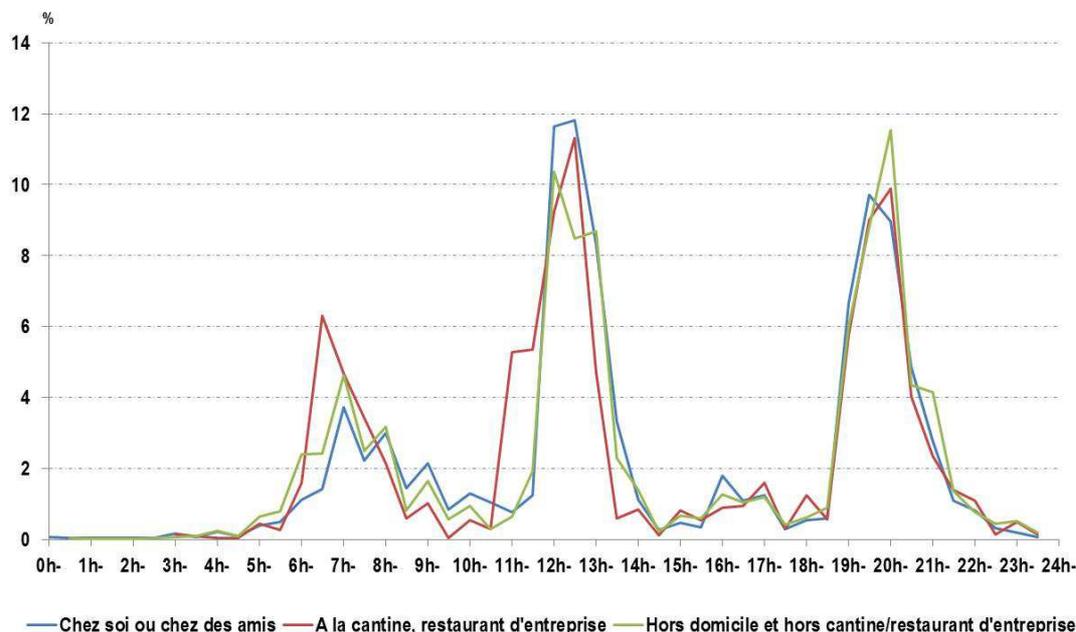
La fréquentation de la cantine favorise donc le partage de repas avec des gens que l'on n'a pas l'habitude de fréquenter, ou que l'on n'a pas choisis. Il favorise le lien social plutôt que l'entre soi, même si les salariés ont tendance à manger prioritairement avec des collègues proches en termes d'âge, de niveau hiérarchique, de proximité géographique (le même bureau ou les bureaux proches). Les déjeuners entre hommes ou entre femmes ne sont pas rares non plus.

***4. Déjeuner à la cantine s'inscrit dans des prises alimentaires à heure fixe***

Le fait de déjeuner à la cantine d'entreprise ne semble pas avoir d'impact sur la régularité des prises alimentaires dans la journée. En effet, comme pour les actifs déjeunant chez eux ou dans un autre lieu que le restaurant d'entreprise, les prises alimentaires quotidiennes sont scandées par 3 principaux moments, le matin, entre 6h et 9h, à midi entre 11h30 et 13h30 et le soir entre 19h et 21h. Quel que soit le type de déjeuner, les actifs se conforment au modèle alimentaire français. L'impact de la culture alimentaire est ici plus fort que celui du lieu où l'on déjeune.

**Graphique 2 : Répartition des prises alimentaires selon le lieu de prise du déjeuner, par tranches de 30 minutes**

Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

De ce point de vue, la forte synchronisation des repas français se manifeste fortement à travers « l’heure de pointe » où de nombreux salariés se retrouvent à vouloir déjeuner en même temps. A cela s’ajoute le souhait des convives de passer du temps à table, qui illustre la valorisation de ce moment de la journée, mais contribue au temps d’attente des autres usagers de la cantine.

**5. Les personnes déjeunant à la cantine prennent des repas composés de plus de plats**

Les déjeuners à la cantine rassemblent le plus grand nombre de plats différents. En moyenne, les déjeuners pris en restaurant d’entreprise sont composés de 2,5 plats sur 4 possibles (entrée, plat principal, fromage, dessert), contre 2,2 pour l’ensemble des déjeuners des actifs. L’offre proposée, très souvent en libre-service, en particulier la possibilité de manger des produits que l’on ne sait pas ou que l’on n’a pas le temps de cuisiner chez soi, et la modicité de son coût, incitent sans doute les actifs déjeunant à la cantine à consommer un nombre plus important de composantes.

C'est surtout par rapport aux déjeuners pris hors domicile et hors cantine que la différence dans le nombre de plats apparaît significative. En effet, ces déjeuners se composent de 1,9 composante en moyenne. En restauration commerciale, le nombre de composantes est même de 1,8. A leur domicile, les actifs prennent 2,3 composantes.

**Tableau 1: Nombre moyen de plats composant un déjeuner ou un dîner selon le lieu de déjeuner**

*Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans*

	Déjeuners	Dîners
Ensemble des repas des actifs	2,2	2,1
Chez soi ou chez des amis	2,3	2,2
A la cantine, restaurant d'entreprise	2,5	2,1
Hors domicile et hors cantine/restaurant d'entreprise	1,9	2,0

*Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010*

Les déjeuners à la cantine comportent plus souvent une entrée ou un dessert. 55% des déjeuners à la cantine comportent une entrée, contre en moyenne 39% des déjeuners des actifs. De même, les desserts sont présents dans 74% des déjeuners en restaurant d'entreprise, contre en moyenne 62% des déjeuners des actifs. C'est parmi les déjeuners pris en restauration commerciale ou sur le lieu de travail que les entrées et les desserts sont le moins souvent présents. La tendance à la simplification des repas, observée dans les comportements des Français depuis quelques années (Mathé, Tavoularis, 2010), semble donc se trouver atténuée par « l'effet d'offre » du restaurant collectif.

## ***6. L'équilibre : une préoccupation prioritairement féminine***

Le souci de manger équilibré apparaît comme une préoccupation prioritairement féminine, y-compris parmi les plus jeunes. L'offre de la cantine semble leur permettre des repas plus équilibrés, plus variés. Cette offre peut par exemple venir pallier le manque de savoir-faire quant à la manière de cuisiner certains légumes. L'équilibre passe aussi par la modération dans les quantités.

Mais ce souci concerne aussi les hommes, même s'ils n'abordent pas le sujet de la même façon. La cantine est un lieu où ils vont manger plus de crudités, de légumes et de fruits.

Malgré le plus grand nombre de composantes prises lors des déjeuners à la cantine, la répartition des apports énergétiques quotidiens est invariante du lieu du déjeuner. Déjeuners et dîners constituent les deux principales occasions d'apports énergétiques (38% kcal/j chacune). Vient ensuite le petit déjeuner (16%). Goûters, apéritifs et encas ne représentent que 8% des apports. On peut émettre l'hypothèse que le choix des plats à la cantine prend en compte un souci d'équilibre (meilleure qualité nutritionnelle, moins calorique, etc.).

Cette enquête nous a permis d'observer en quoi le système des restaurants d'entreprises et d'administrations pouvait renforcer le modèle alimentaire français et en quoi il contribuait à reproduire une culture alimentaire largement partagée. En la matière, notre système de valeurs et notre habitus culturel continuent d'imprégner nos modes de vie et nos comportements ordinaires jusque dans les façons de concevoir les systèmes d'alimentation des salariés.

L'expérience quotidienne du restaurant d'entreprise en tant que système d'offre spécifique et en termes de socialisation alimentaire, joue un rôle de relais d'apprentissage et de transmission des savoirs culinaires et des manières de manger.

## INTRODUCTION

Il existe de nombreux travaux portant sur l'alimentation des ménages (à commencer par les enquêtes de l'INSEE et du CREDOC), sur la gastronomie (Drouard, 2005 ; Vitaux, 2007) et les restaurants gastronomiques (Pitte, 1996) ou sur les cantines scolaires (travaux de l'ANSES, du CREDOC, ou de V. Adt en sociologie alimentaire). Dans le domaine de l'alimentation à l'école en particulier, l'augmentation du nombre d'enfants en surpoids ou obèses a suscité depuis quelques années un certain nombre de travaux visant à améliorer leur équilibre nutritionnel. L'ANSES a notamment mené plusieurs études d'évaluation de la qualité nutritionnelle des cantines scolaires (ANSES, 2013). Il en existe moins sur le contexte de l'alimentation au travail et, en particulier, sur la restauration d'entreprise. L'alimentation au travail constitue en effet un angle mort de la sociologie de l'alimentation. Les études les plus nombreuses sur le sujet concernent davantage la discipline historique et portent surtout sur le monde industriel et les catégories populaires. Par ailleurs, l'étude des pratiques sociales des milieux populaires (comme les enquêtes sur les budgets ouvriers menées par Le Play, et plus tard Halbwachs) est souvent caractérisée par une approche quantitative.

Parmi les travaux récents portant sur l'alimentation au travail, nous pouvons toutefois mentionner des enquêtes sur les modes d'imbrication entre les domaines professionnel et extra-professionnel (Aymard et al., 1993), ou sur les modes d'appropriation des espaces professionnels (Monjaret, 1996). La question du lien entre l'alimentation et le travail pose plus largement des questions relatives à la restauration hors foyer. Comme le souligne un récent numéro d'*Ethnologie française*<sup>2</sup>, la recherche en sciences sociales sur la restauration hors domicile accuse « un retard certain par rapport aux études portant sur la table familiale, alors même que restaurants et cantines occupent une place de plus en plus centrale dans les pratiques alimentaires en milieu urbain » (Hassoun, 2014).

En prolongeant d'autres études du CRÉDOC portant sur la restauration collective, nous souhaitons ici tester l'hypothèse concernant les cantines scolaires (Tavoularis, 2012) sur le terrain de la restauration d'entreprise : à savoir que celle-ci favoriserait la diversité alimentaire et, plus largement, conforterait le modèle alimentaire français (repas structuré, convivial, à horaire précis et durée minimale, dans un lieu spécifique, etc.). Les contraintes que fait peser le travail sur la vie

---

<sup>2</sup> *Ethnologie française*, tome XLIV, « Restaurants en ville », janvier 2014.

quotidienne d'une part, et la crise du modèle familial classique d'autre part, ont été décelées comme des facteurs importants de fragilisation du modèle alimentaire français, caractérisé par une forte structuration. L'impossibilité de rentrer déjeuner chez soi pour un nombre croissant de salariés du fait de l'éloignement de leur lieu de travail, ou une tendance à l'individualisation des modes de vie au sein de l'unité domestique en constituent des exemples significatifs.

Nous nous intéressons donc ici aux restaurants d'entreprises et d'administrations fréquentés par des actifs. Il s'agit d'une restauration collective à caractère social, en tant qu' « unités rattachées à une entreprise ou une série d'entreprises » proposant aux salariés de celle(s)-ci des repas à moindre coût.

Il s'agit dans un premier temps de mesurer l'impact du travail salarié sur les manières de s'alimenter durant la journée de travail (approche théorique). En effet, « les comportements alimentaires s'insèrent dans l'ensemble des autres activités et sont ainsi déterminés par les contraintes spatio-temporelles liées à ces activités »<sup>3</sup>, mais ils s'imposent aussi à ces contraintes-là, ce dont témoignent les différentes cultures alimentaires. L'observation des pratiques alimentaires est aussi une manière de déceler les temps sociaux, les rythmes alimentaires et la structuration des repas.

Puis, après un panorama du développement et des formes contemporaines de la restauration collective propre aux entreprises et aux administrations, il s'agit d'observer les effets de la fréquentation de la restauration collective sur les manières de manger et l'équilibre alimentaire aujourd'hui. Pour mener cette recherche, nous nous appuyons sur les éléments de l'enquête CCAF 2010 (Comportements et consommations alimentaires en France) en ayant extrait les actifs occupés déjeunant en restaurants d'entreprise et d'administration, étayés par une série d'entretiens menés auprès d'usagers/clients de ces établissements.

---

<sup>3</sup> JL Lambert, « Modes de vie et comportements alimentaire dans notre société actuelle », in Colloque *Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Institut Français de Nutrition, Paris, 8 et 9 décembre 2004.

# 1 RÔLE ET FORME DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AU TRAVAIL

## 1.1 Approche théorique

### 1.1.1 Différents modes d'alimentation en rapport avec le travail

Avant d'aborder la question de la restauration collective, au sens de restaurants dédiés aux salariés, il est nécessaire de parcourir les différents modes d'alimentation en rapport avec le travail. A ce sujet, l'ouvrage dirigé par Anne Monjaret (2001) et intitulé « L'alimentation au travail » offre d'intéressantes perspectives sur les pratiques alimentaires au travail.

Car il en existe de toutes sortes, de la gamelle apportée de la maison ou du sandwich acheté dans une boulangerie (que l'on consommera dans la rue ou dans un parc en ne faisant rien d'autre ou en faisant par exemple des courses, ou bien dans une salle dédiée aux repas dans l'entreprise, ou encore devant son ordinateur, et à chaque fois seul ou avec d'autres) à la fréquentation d'une cantine, en passant par un déjeuner au restaurant (souvent muni d'un titre-restaurant) ou le saut de repas, sans oublier le grignotage hors-repas parfois institutionnalisé dans la pause-café du matin.

Ces types d'approvisionnement, ces moments et ces lieux constituent des marqueurs sociaux significatifs. Ils inscrivent les individus dans des pratiques solitaires ou collectives. Ils doivent aussi être mis en correspondance avec la variété des milieux de travail et leurs évolutions récentes. En atelier, en usine ou au bureau, les cultures professionnelles ne sont pas les mêmes. Par ailleurs, les différences de comportements liées à l'âge et à la génération d'appartenance ou au lieu d'habitation (zone rurale, péri-urbaine, de centre-ville, etc.) témoignent à la fois des mutations qui ont pu avoir lieu au cours des dernières décennies et des permanences liées à des modes de vie spécifiques.

La consommation alimentaire liée à l'activité du travail n'est que l'un des aspects de la restauration hors foyer. Elle ne se résume d'ailleurs pas à cela, puisqu'un nombre encore conséquent de personnes déjeunent à leur domicile, qu'il s'agisse d'artisans ou de professions libérales travaillant chez eux, ou encore de salariés ayant la possibilité de rentrer chez eux du fait d'une faible distance domicile-travail et de bonnes conditions de circulation.

**Les distances de parcours** et les difficultés à circuler entravent fortement, en effet, la possibilité de rentrer chez soi pour déjeuner. Plusieurs études ont déjà montré que de plus en plus d'actifs travaillent loin de chez eux, et ont un lieu de travail situé hors de leur commune d'habitation (Baccaïni et al., 2007). La distance moyenne entre le domicile et le lieu de travail s'est également accrue. La durée moyenne des trajets domicile-travail, dans l'hypothèse où ils s'effectueraient tous

par la route, est évaluée à 26 minutes en heure creuse et à 32 minutes en heure pleine. En conséquence, les salariés disposent de moins de temps pour rentrer déjeuner chez eux.

D'après les résultats de l'INSEE (Baccaïni et al., 2007), la moitié des cadres salariés travaillent dans une commune située à plus de 26 minutes par la route de leur commune de résidence et pour un cadre sur 10, cette durée dépasse une heure et demie. Des facteurs d'ordre familial interviennent en outre, notamment la présence de deux actifs dans le ménage. Les situations sont cependant très variables selon que l'on considère l'Ile-de-France et les grandes agglomérations ou les moyennes et petites villes et les zones rurales. Les salariés qui rentrent chez eux à midi sont ainsi 67% à Limoges mais 0,8% en Ile-de-France (2008). Dans cette même région, le taux de retour à domicile à la mi-journée en semaine était de 5% en 2000<sup>4</sup>, soulignant une évolution rapide en faveur de la restauration hors domicile.

### *1.1.2 Emploi du temps et modes de vie : une analyse de la gestion du temps*

L'une des approches possibles pour aborder l'étude du fait alimentaire peut être effectuée en termes d'analyse de la **gestion de la contrainte de temps** (Lambert, 1987), c'est-à-dire à partir de la **notion de temps disponible**, défini comme « temps restant après avoir retranché du temps total un temps minimum pour le sommeil, les prises alimentaires, les soins corporels (éventuellement les soins aux enfants) et un temps de travail ». A partir du moment où le temps de consommation alimentaire peut entrer en concurrence avec d'autres activités (effectuer des achats, se promener, quitter son travail plus tôt, etc.), ce sont les valeurs attachées à l'alimentation et à ce moment de la journée d'une part, et les contraintes pesant sur l'emploi du temps d'autre part, qui vont déterminer le temps consacré à la prise alimentaire médiane.

Cependant, il y a au moins deux manières d'aborder la question du temps et de l'alimentation : l'une en partant de l'impact de l'organisation sociale du temps sur l'alimentation (quoi, comment) ; l'autre en prenant comme présupposé l'impact du « quoi-comment » (l'alimentation) sur la structuration sociale du temps, dans la mesure où les pratiques alimentaires participent à la structuration du temps social (Mennell, 1993). S. Mennell s'appuie sur Norbert Elias, théoricien du « processus de civilisation », pour décrire une situation où ce sont les pratiques qui structurent l'emploi du temps : c'est l'hypothèse de la primauté des modes de vie, approche qui s'oppose à l'idée d'une société rationalisée, mue par un a priori fonctionnel et un homme « ustensile », que l'on peut interpréter comme « ce qui sert à » (Heidegger, 1964). Il s'agit alors d'une société dans laquelle c'est l'emploi du temps qui modifie les modes de vie en profondeur, société où l'on

---

<sup>4</sup> Chiffres de Gira Conseil (cité in RLF, n° 692, juin 2009).

économise son temps, mû par un « esprit d'avarice » (Weber, 1964), calculateur, favorisant une restauration fonctionnelle : des repas rapides, vécus comme une corvée, ou une contrainte.

La régulation progressive de l'acte alimentaire, comme culturalisation d'une nécessité naturelle, et la spécificité de la culture alimentaire française nous sauvent aujourd'hui de la relégation du repas dans des temps étriqués (rapidement, n'importe quand) et des lieux incertains (n'importe où, n'importe comment), et dans l'isolement (hors des temps sociaux)<sup>5</sup>. C'est sans doute l'un des ressorts de la vigueur de la restauration collective en France, comparativement par exemple à un pays comme le Royaume-Uni, qui cumule forte restauration hors domicile et faible restauration collective, associées à une désynchronisation et une désocialisation qui ne s'observent pas en France (Laporte et Poulain, 2014).

## **1.2 Modèle alimentaire et restauration collective : brève approche historique**

### *1.2.1 Entre rationalisation du travail et progrès social*

Le développement de la restauration collective s'inscrit dans l'histoire de l'alimentation en France, en parallèle de la structuration d'un modèle alimentaire basé sur trois repas pris en commun dans des lieux spécifiques à des moments définis de la journée (cf. infra).

Le modèle alimentaire français n'est pas une pratique immuable mais la cristallisation contemporaine d'un processus évolutif (à long-terme). Ce modèle qui s'est fortement consolidé au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle a sans doute bénéficié de l'apparition à partir de cette époque de restaurants collectifs, dans l'armée, les hôpitaux et les institutions scolaires (Aymard, 1993), suivant un mode déjà existant de l'alimentation collective des réfectoires des communautés religieuses et des cantines scolaires (dès le XVI<sup>ème</sup> siècle dans les collèges et au XVIII<sup>ème</sup> pour l'instruction primaire) : cela a pu contribuer à faire du repas médian la prise alimentaire majeure de la journée, d'abord pour les enfants scolarisés, puis pour les salariés et les fonctionnaires.

Le soin apporté à la question de l'alimentation des travailleurs s'inscrit pour une part dans la lignée du paternalisme de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle au sein des grandes sociétés industrielles,

---

<sup>5</sup> On songe au film de Luis Buñuel, *Le fantôme de la liberté*(1974), qui retourne les usages, dans lequel différents personnages, conversant de manière fort civilisée assis côte à côte sur des cuvettes de toilettes, s'excusent alternativement auprès de leurs interlocuteurs pour aller manger seuls dans une pièce fermée.

parallèlement aux « idéaux philanthropiques » des pouvoirs publics (Gacon, 2014). Il comporte cependant une dimension d'ambiguïté : les initiatives du patronat en matière d'organisation de la pause méridienne des ouvriers au tournant des XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles ont parfois été perçues - à tort ou à raison - comme une volonté de contrôler leur alimentation - à des fins utilitaristes cette fois -, en même temps que leur temps, leurs paroles échangées, ou leurs supposées velléités révolutionnaires.

Le développement des cantines à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, dans un contexte d'éloignement croissant entre le domicile et l'usine, répond d'abord en Angleterre à une logique de rationalisation du travail en même temps qu'à une ambition de progrès social passant par l'hygiène et une bonne alimentation (Long, 2014). L'enjeu étant aussi d'anticiper tout conflit social en apportant des améliorations aux conditions entourant le travail, et avec l'avantage d'éviter une sociabilité extérieure perçue comme potentiellement risquée, tant du point de vue de la consommation d'alcool que du point de vue des conversations à caractère politique.

Pourtant, la « gamelle » ou le casse-croûte sont longtemps restés un marqueur de l'alimentation populaire, soustrayant à la cantine de nombreux ouvriers (Lhuissier, 2001 ; Chombart de Lauwe, 1977 ; Saunier, 1978). Parmi les raisons de cette inappétence : d'une part manger hors de chez soi est vécu comme une contrainte venant s'ajouter à celle du travail, en particulier lorsque l'on est obligé de manger à la cantine avec son chef d'équipe (Pialoux, in Lhuissier, 2001), et plus largement lorsque le fait d'aller à la cantine est perçu comme une forme de contrôle de la part de la direction ; d'autre part, les préparations domestiques sont jugées meilleures et moins coûteuses. Ceci est aussi une manière de faire entrer son « chez-soi » à l'intérieur de l'usine.

En France, la première cantine d'entreprise serait celle de la Banque de France en 1866. Dès l'origine s'est posée la question de la « captivité » du mangeur, dont certains patrons ont pu profiter. Aussi la loi du 25 mars 1910 interdit-elle aux employeurs de faire des bénéficiaires en proposant des repas à une clientèle « captive » (c'est-à-dire sans autre possibilité), à travers les économats. Deux conditions sont donc imposées : le fait de bénéficier de prix inférieurs à ceux du commerce et la liberté d'en user ou non (Pizzorni, 2001).

Par la suite, les deux guerres mondiales ont été des accélérateurs en matière de développement des cantines, l'alimentation apparaissant comme un « élément stratégique » en période de mobilisation économique et de pénurie alimentaire, et alors que soutenir la santé et le moral de la main d'œuvre devient un impératif (Vigna, 2014). Parallèlement, comme en temps de pénurie et de crise économique, les périodes de guerre entraînent une plus forte fréquentation des cantines.

### *1.2.2 Une mission des comités d'entreprise*

Tant publiques que privées, les opérations promouvant la restauration collective participent d'une « séquence historique » de longue-durée inspirée par la notion d'intérêt général (Gacon, 2014), trouvant son point d'orgue à partir de 1944 avec la volonté de mettre en place un Etat social, où en particulier le travail devient un vecteur de citoyenneté.

La création des comités d'entreprise en 1945 répond ainsi à l'ambition plus générale de progrès social affirmée par le programme du Conseil National de la Résistance<sup>6</sup>. Il s'agit d'affirmer la place du travail comme facteur d'épanouissement pour l'individu et pour la société tout entière, plutôt que comme facteur d'asservissement et d'aliénation. C'est ce que Castel définit par la notion de « statut » : le salarié n'est plus seulement lié par contrat à un employeur mais jouit d'avantages sociaux attachés à son activité, tels que les assurances maladie, chômage, retraite, ou l'action des comités d'entreprise promouvant les relations sociales dans et par le travail (Castel, 1995), et le bien-être au travail, auquel peut participer le système d'alimentation mis en place dans les différents lieux de travail.

Le gouvernement provisoire du Général de Gaulle délivre donc dès février 1945 une ordonnance allant en ce sens. La gestion de la restauration collective est confiée de droit au comité d'entreprise en tant que structure attachée à « l'amélioration des conditions collectives de travail et de vie du personnel » (Ordonnance du 22 février 1945).

Cependant, la gestion de la restauration collective n'est pas toujours perçue comme relevant d'un projet collectif (celui des lendemains de la Libération), car y planerait – surtout en milieu industriel – l'ombre de l'organisation scientifique du travail (OST) : c'est-à-dire du « manger à la chaîne » reflétant le travail à la chaîne. En somme, s'agit-il de progrès social ou de rationalisation de la journée de travail ? Telle apparaît l'ambiguïté inhérente aux systèmes d'alimentation mis en place dans le cadre professionnel. Il reste néanmoins l'intention initiale, celle de 1944-45, offrant par ailleurs la possibilité au salarié d'échapper à la restauration commerciale et à la contrainte d'emporter sa ration quotidienne.

---

<sup>6</sup> Cf. « Les Jours heureux » par le CNR. Programme du Conseil National de la Résistance, 24 mars 1944, II, 5, b.

## 1.3 Ce que représente la restauration collective aujourd'hui : chiffres et définitions

### 1.3.1 La part sociale de la restauration hors foyer

La restauration hors foyer (RHF), qui désigne les prises alimentaires hors domicile comprend la restauration commerciale (sur place ou à emporter) et la restauration collective. Celle-ci concerne principalement les entreprises et les administrations, les établissements scolaires, ainsi que les établissements hospitaliers, pénitentiaires et militaires. Pour chacun de ces trois secteurs s'applique le même principe : faire bénéficier les consommateurs d'un prix de repas inférieur au coût réel de production et de distribution. Le prix d'un repas en restauration collective est donc obligatoirement inférieur à celui pratiqué par la restauration commerciale. **Le principe de ce type de restauration** réfère donc à la notion d'œuvre sociale : il s'agit d'offrir la possibilité de déjeuner à proximité du lieu de travail à un prix réduit, du fait de la prise en charge d'une partie du repas par l'employeur.

La restauration collective recouvre donc « toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités telles que les entreprises publiques ou privées, les collectivités locales et administrations »<sup>7</sup>. Les repas sont servis quotidiennement, dans ou à proximité des locaux de l'entreprise ou de la collectivité, à ceux pour qui l'éloignement du foyer nécessite de recourir à un mode d'alimentation externe. Le repas doit être équilibré et varié, et respecter de plus en plus un certain nombre de normes nutritionnelles (proposer des fruits, du pain, de l'eau, etc.).

Dans la restauration collective, les « mangeurs » se trouvent pour une large part « captifs » (malades, élèves ou salariés travaillant dans des zones d'activités éloignées des commerces par exemple), n'ayant guère d'autres solutions pour déjeuner que d'apporter leur gamelle. Le lieu de restauration peut aussi être dévolu aux salariés de plusieurs entreprises avoisinantes. Dans ce cas, on parlera de restaurants interentreprises.

La part des dépenses que les ménages consacrent à la RHF a baissé depuis 2003. Elle est ainsi passée de 5,4% de l'ensemble des dépenses de consommation des ménages en 2003 à 5,1 % en 2013 (INSEE, Comptabilité nationale), en partie consécutivement aux effets de la crise, du chômage, et du vieillissement de la population.

---

<sup>7</sup> Site du SNRC, consulté le 30 avril 2014.

**Figure 3 : Evolution des poids des dépenses en Restauration Hors Foyer dans les dépenses de consommation**



Source : INSEE, Comptabilité Nationale

L'une des conséquences de la crise économique survenue en 2008 s'est manifestée à-travers une légère hausse de la fréquentation des restaurants d'entreprises, permettant donc de manger à un prix inférieur au marché. Elle a cependant été rapidement effacée par une érosion consécutive à la hausse du chômage, entraînant une baisse du nombre de repas servis parallèle à celle du nombre de personnes sous contrat de travail (Roney et Mouquet, 2009).

En effet, si la « crise » peut favoriser une fréquentation plus régulière du restaurant d'entreprise pour des raisons économiques (parce que la restauration commerciale pèse davantage sur le budget), ses effets sur le marché de l'emploi sont susceptibles d'entraîner une érosion de cette fréquentation. Une montée du chômage et des emplois précaires fait reculer le nombre de salariés ayant accès à la restauration d'entreprise. De plus, le chômage, facteur de déstructuration sociale, peut aussi être facteur de déstructuration alimentaire lorsque le salarié qui perd son emploi (licenciement, fin de CDD, etc.) passe de la restauration d'entreprise à une restauration nomade (du fait des démarches de recherche d'emploi) ou à domicile (mais impactée par la déstructuration plus ou moins prononcée de l'emploi du temps, par l'effet psychologique de la présence à la maison à des heures inhabituelles, etc.).

Cette évolution illustre le fait que les dépenses des ménages en RHF ont chaque année progressé à un rythme inférieur à celui de l'ensemble des dépenses de consommation des ménages. Depuis 2001, en moyenne, les dépenses de consommation des ménages ont cru de 1,6% par an, contre

0,3% par an pour les dépenses de restauration. Dans ce contexte, parallèlement, les proportions de déjeuners et des dîners pris hors domicile ont diminué légèrement par rapport à 2003 (-2 points chacune). 22% des déjeuners et 6% des dîners sont ainsi pris hors domicile en 2010 (Enquête CCAF 2010, CRÉDOC). Toutefois, de par l'augmentation démographique de la population, le nombre de repas principaux servis en RHF a continué de progresser.

Pour ce qui nous concerne, nous nous intéressons à la restauration des entreprises (publiques ou privées) et des administrations, (qu'elle soit autogérée (interne) ou concédée suivant un cahier des charges (externe)). Ses usagers sont principalement des salariés. Avec 465 millions<sup>8</sup> de repas servis en 2013, le secteur travail représente 15% des repas servis en restauration collective, loin derrière l'enseignement (41% des repas) et le domaine sanitaire et social (40% des repas).

---

<sup>8</sup> Enquête Restauration France 2013, GirafodService, 2014.

### *1.3.2 Deux modes de gestion : autogérée ou concédée*

Aujourd'hui, toute entreprise publique ou privée a le choix entre deux systèmes de fonctionnement pour assurer la restauration de ses ayants-droit<sup>9</sup> :

- soit confier la responsabilité de la confection des repas à une structure interne : il s'agit alors de la restauration collective en autogestion;
- soit la déléguer à une entreprise de restauration collective spécialisée qui intervient alors comme un prestataire extérieur : il s'agit de la restauration collective concédée

La gestion directe présente certains avantages :

- Parce que la relation est directe avec le consommateur, le responsable du restaurant autogéré est plus à même de connaître les attentes de ses usagers et d'y répondre. Il peut plus facilement choisir les menus (et peut contrôler au quotidien la qualité des repas servis).
- Sur le plan économique, l'approvisionnement local peut permettre de faire des économies. Par ailleurs, elle garantit qu'elle offre une prestation de service public (et non celle d'une société à but lucratif).

En revanche, cela oblige l'entreprise à se doter d'un personnel dédié et formé, et au niveau des achats à se doter d'une structure de restauration collective indépendante qui aura plus de mal à négocier les prix et les prestations face aux fournisseurs.

A l'inverse, du fait de la grande taille des commandes passées par les sociétés de restauration collective (SRC), celles-ci peuvent plus aisément négocier de meilleurs prix auprès de leurs fournisseurs. Les économies peuvent être faites aussi sur les frais de personnel et de stockage.

Le report du respect des contraintes réglementaires (hygiène, sécurité alimentaire...) sur la SRC représente un avantage pour l'entreprise ou l'administration qui y a recours. Le secteur de la restauration collective exige en effet de nombreuses normes sanitaires. Mais l'entreprise ou l'administration souhaitant déléguer un service de restauration est contrainte de rédiger un cahier des charges (exigences quantitatives et qualitatives), et d'assurer un suivi de la prestation de la SRC (respect du contrat et du cahier des charges). Le cahier des charges détermine un cadre de

---

<sup>9</sup> Cf. notamment le site du Syndicat national de la restauration collective : [www.snrc-site.com](http://www.snrc-site.com)

prestations. Un contrat est signé lorsque les deux parties se sont mises d'accord sur le cahier des charges.

Enfin, surtout dans des grandes SRC nationales, les décisions de menu sont prises au niveau national, ce qui ne prend pas en compte (les spécificités propres à telle ou telle entreprise, et) les capacités des fournisseurs locaux.

Le tableau suivant présente la part de la restauration concédée par segment de marché en France en 2011.

**Tableau 2: Répartition du marché en restauration collective**

	Restaurants auto-gérés	Restaurants concédés
Entreprises / administrations	<b>45%</b>	<b>55%</b>
Santé / social	<b>85%</b>	<b>15%</b>
Enseignement	<b>77%</b>	<b>23%</b>

Source : Xerfi, Nov 2011

Le secteur de la restauration collective concédée, qui représente 30% du marché (moyenne des trois secteurs), connaît un développement significatif. Les restaurants commerciaux indépendants et les restaurants collectifs autogérés ont vu leur nombre de repas principaux servis se réduire depuis 2006, alors que celui des chaînes et groupes de restauration commerciale ou collective s'est développé. Le chiffre d'affaires des SRC a progressé de plus de 4% en moyenne par an depuis 2009<sup>10</sup>. Les SRC sont les plus présentes dans le secteur des entreprises et des administrations (55%). Elles le sont plus encore en Ile-de-France, où sont implantées de nombreuses sociétés de taille importante, celles qui font aussi plus appel à des SRC. Les SRC françaises les plus importantes (Sodexo, Elios, Compass) détiennent à elles seules plus de 80% des parts de marché, soit la concentration du marché sur un quasi-monopole privé.

A titre d'exemple, les sociétés adhérentes du SNRC représentent 87% du chiffre d'affaires réalisé par l'ensemble de la restauration collective concédée. Elles emploient près de 70 000 personnes réparties dans plus de 11 000 restaurants (source : SNRC).

On doit préciser que le fait de sous-traiter à d'autres le soin de nourrir ses salariés n'est une nouveauté que dans son ampleur, et l'ampleur de la concentration du marché sur quelques

---

<sup>10</sup> Chiffre du Groupe Xerfi France. Restauration collective. Perspectives de croissance et segments porteurs. Paysage concurrentiel et forces en présence, 2011 [en ligne]. Disponible sur : < <http://www.xerfi.fr/etudes/1SCO10.PDF>>. (Consulté le 16 décembre 2014).

sociétés, puisque Le Creusot en donne un exemple dès 1917 (Cf. Gacon, 2014). La création des titres-restaurants, au Royaume-Uni en 1954 et en France en 1962, constitue toutefois une étape décisive du développement de la restauration concédée.

## 1.4 De l'usager au client, un autre rapport à sa cantine ?

### 1.4.1 Concilier collectivité et liberté

A la différence de la restauration commerciale, comme nous l'avons rappelé, la restauration collective n'a théoriquement pas de but lucratif. Cependant, les frontières entre ces deux types de restauration ont tendu à s'éroder depuis quelques années sur le plan des prestations de service, sans doute en partie du fait de l'extension du domaine concédé. Ainsi par exemple, à travers les évolutions vers l'animation, la thématisation (exotique, Noël, pêche, mexicain, etc.), ou la diversification de l'offre (bio, production locale, etc.), les repas de cantine tentent de répondre à un souhait de changement, de variété, où l'on s'adresse d'abord à l'individu-consommateur plutôt qu'à des usagers.

Fischler a décrit le « **paradoxe de la restauration collective** » (Fischler, 1990), entre d'une part la perte d'autonomie générée par la restauration collective, et d'autre part l'autonomie maximale revendiquée par des consommateurs de plus en plus individualistes, soucieux de disposer d'un maximum de choix et de maîtrise de son alimentation (en termes de durée, de produits, de sécurité, de nutrition, de goût, de lieu et de cadre, de compagnie, etc.). Le débat est ancien. L'hypothèse du contrôle des classes sociales a souvent minimisé l'autonomie de l'acteur, plus effective dans la réalité (Scholliers, in Aymard, 1994/ Lhuissier, 2001).

Au sujet des attentes des usagers de la restauration collective, le CERTU<sup>11</sup> a déterminé 4 attentes principales des consommateurs de nature à servir d'aiguilleur aux concepteurs et acteurs de la RC : le confort (espaces, matériel, service, acoustique, olfactif, visuel, éclairage...), le choix (plats et place), la convivialité, la qualité. La question du choix arrête particulièrement notre attention :

La littérature sur le sujet semble décrire un **glissement du collectif vers l'individuel**, du plat unique à la liberté du choix multiple. La cantine est souvent décrite comme caractérisée par de grandes tables, un choix de plats restreint, un cadre peu sophistiqué et sans confort aucun. A l'inverse, le « restaurant d'entreprise » se définirait par la place donnée à l'autonomie individuelle reposant sur une multiplicité de choix : la table, la composition du menu et les quantités, le libre-

---

<sup>11</sup> « Les restaurants collectifs », Centre d'études sur les réseaux, les transports, l'urbanisme et les constructions publiques, 2009.

service, etc. L'usager veut être traité en consommateur exigeant, du moins la restauration collective concédée souhaite-t-elle le présenter ainsi.

Parallèlement à l'offre, l'évolution des comportements rend la frontière entre la restauration collective et la restauration commerciale moins rigide. Celle-ci a parfois su capter une clientèle désireuse d'échapper à la restauration collective. Cependant, parmi les moyens d'action et d'expression dont dispose le consommateur s'il veut persister dans sa fréquentation du restaurant collectif, dans lequel il trouve des avantages, figurent deux importantes possibilités (cf. Hirschmann, 1972) qui sont de se détourner, vers les restaurants commerciaux par exemple, ou de « prendre la parole » en critiquant, en réclamant.

Historiquement, l'alimentation en collectivité a été marquée pendant très longtemps par le fait qu'entre le mangeur et l'institution qui fournissait la nourriture, il existait une forme de dépendance ou de sujétion. Cette relation a pu évoluer du fait de l'intervention d'un tiers entre l'employeur et les salariés. La particularité des sociétés de restauration collective (SRC) est en effet que leurs clients ne sont pas directement les consommateurs mais les collectivités qui les rassemblent et qui fixent un cahier des charges que les SRC s'engagent à respecter. Dans le cas d'une cantine déléguée (conçédée), le prestataire peut ainsi devenir un porte-parole du consommateur/salarié auprès du client (l'entreprise), par exemple en réclamant des moyens pour améliorer la qualité de la prestation. Dans ce cas, le client de la société de restauration n'est pas le mangeur, mais l'entreprise contractante. Le mangeur, lui, est plutôt usager (cf. Dubuisson-Quellier, 1999).

A l'inverse, l'entreprise peut augmenter ses exigences au moment de la renégociation du contrat, en menaçant de changer de prestataire.

Pour l'alimentation quotidienne, « avoir le choix est cependant un phénomène nouveau à l'échelle de l'histoire » (Poulain, 2001). Inspiré du « self-service » venu des Etats-Unis à partir des années 1970, l'exigence du choix individuel serait symptomatique du « déplacement de la décision alimentaire du groupe social vers l'individu », choix théorique qui s'achève d'ailleurs le plus souvent dans une offre homogénéisée, impersonnelle et plutôt « aseptisée » (d'autant plus du fait du quasi-monopole des SRC).

De ce fait, comment le gestionnaire de restauration collective s'organise-t-il pour donner un maximum de choix à l'usager ? (choix du contenant (pour la quantité), des assaisonnements, de composition d'une salade, de parcours (en îlots), etc.)... La restauration collective peut par exemple favoriser les produits agricoles locaux, ou proposer des produits « issus de l'agriculture

biologique », sans renoncer à l'impératif du rapport qualité-prix. L'enjeu, pour la restauration collective, est en effet de conserver un public de moins en moins captif (du fait de l'offre alimentaire alternative) en faisant de l'utilisateur un client en améliorant notamment le prix, la qualité, l'accueil, etc. Il est aussi de fidéliser, sachant que la fréquentation d'une cantine n'est pas toujours régulière, en particulier le vendredi où l'aventure de la restauration commerciale tente les tenants habituels de la cantine. Il est enfin de promouvoir ce qui pourrait faire sa spécificité, à savoir l'intérêt général, à travers une alimentation saine conçue pour le bien commun.

#### *1.4.2 Les missions sociales et nutritionnelles de la restauration collective*

Comme en témoignent les plans de lutte contre le surpoids et l'obésité, la réglementation, les normes du PNNS puis du PNA, qui s'adressent aussi à la restauration collective, les systèmes de restauration collective sont invités à faire œuvre de service public en contribuant à promouvoir l'équilibre alimentaire, en aidant l'utilisateur à orienter ses choix.

L'alimentation au travail constitue aussi une question de santé publique, et non seulement une question sociale. Ainsi que l'a souligné un rapport du BIT, un régime alimentaire trop pauvre ou une nourriture trop riche prise durant la journée de travail sont des facteurs de risque de pathologies, en même temps que générateurs d'une moindre efficacité à son poste de travail. Transversalement aux aliments consommés, trois conditions sont retenues comme nécessaires : le fait d'avoir assez de temps pour manger, le fait d'avoir un lieu pour cela, et enfin d'avoir suffisamment d'argent pour payer son repas. Ne doit pas être oublié le coût pour la société dans son ensemble d'une mauvaise alimentation au travail, en termes de prise en charge des maladies chroniques et de l'obésité, coût reporté sur l'ensemble de la société (Wanjek, 2005).

Le concept contemporain de restauration collective peut s'établir non seulement en fonction de la marge de liberté accordée aux usagers (degré de captivité), mais aussi par rapport à des informations sur la provenance et la préparation des aliments, des conseils nutritionnels, etc. Il apparaît en complément logique du souci des éducateurs de faire de l'école un lieu où l'on doit apprendre à manger, à prendre conscience de ses besoins nutritionnels.

Le cas de la cantine scolaire en donne une illustration directe : ainsi, la cantine à l'école primaire se veut un « lieu d'apprentissage de la diversité alimentaire », et un lieu d'acquisition de « bonnes habitudes alimentaires ». On y mange plus de composantes, plus de légumes, poissons, viandes, pain, pâtisseries. Dans l'ensemble, elle offre un « meilleur apport nutritionnel » (Tavoularis, 2012).

Elle est également un lieu d'apprentissage de la sociabilité à table. Un effet négatif est toutefois observé pour le libre-service : le fait de donner plus de choix entraîne moins d'équilibre, en particulier chez les collégiens. Cet effet s'estompe toutefois chez les lycéens, signe d'un retour à de bonnes habitudes après une période où les adolescents sont en recherche d'autonomie et d'émancipation dans leurs choix et leurs comportements.

A l'inverse, on note que ceux qui rentrent à la maison pour déjeuner vont pour certains manger seuls, devant la télévision (37%), moins longtemps et avec moins de plats. Les repas sont pris plus rapidement, et moins structurés. A domicile ou à l'extérieur, la charcuterie, les sandwiches et les sodas sont davantage présents dans le régime quotidien.

En prolongeant, d'une certaine façon, cette étude du CRÉDOC sur les cantines scolaires, nous souhaitons vérifier l'hypothèse de l'acquisition des « bonnes habitudes alimentaires » sur le terrain de la restauration d'entreprise : à savoir que celle-ci favoriserait la diversité alimentaire et, plus largement, conforterait le modèle alimentaire français.

## 2 PERCEPTION ET VECU DE LA FREQUENTATION DE LA CANTINE

### 2.1 Méthodologie de l'enquête quantitative

Afin d'évaluer l'impact que la fréquentation d'une cantine ou d'un restaurant d'entreprise peut avoir sur l'alimentation, nous utilisons dans cette partie les résultats de l'enquête CCAF 2010 (Comportements et Consommation Alimentaire en France).

Nous mesurons dans un premier temps la part des actifs occupés déjeunant en restaurant d'entreprise et décrivons leur profil sociodémographique. Nous cherchons, ensuite, à observer si la fréquentation des restaurants d'entreprise conforte le modèle alimentaire français.

Après avoir rappelé les caractéristiques fondamentales du modèle alimentaire français, nous essayons d'en reprendre les modalités telles qu'elles ont été exprimées lors des entretiens effectués auprès des salariés usant de la restauration collective, en répondant à un certain nombre de questionnements : les repas pris en restaurant d'entreprise sont-ils plus conviviaux, s'inscrivent-ils dans des pratiques collectives ? Déjeuner à la cantine a-t-il un impact sur la structuration des prises alimentaires au cours de la journée ? Quelle est la durée d'un déjeuner en restaurant d'entreprise ? De quelle manière l'organisation du travail joue-t-elle sur le temps du repas ? Quid des types d'aliments consommés ? Déjeuner à la cantine implique-t-il de consommer certains produits plus que d'autres ? La fréquentation d'un restaurant d'entreprise favorise-t-elle la diversité alimentaire ?

#### 2.1.1 Méthodologie

Nous présentons ici la méthodologie employée dans l'enquête CCAF 2010 pour recueillir l'information. Nous précisons ensuite le champ déterminé pour l'étude : personnes et types de repas retenus au sein de l'enquête CCAF 2010.

L'enquête CCAF (Comportements et Consommations Alimentaires en France) comporte deux grands volets :

- un volet « Comportements et opinions », faisant suite aux enquêtes CAF réalisées pour la septième fois depuis 1988 (1988, 1995, 1997, 2000, 2003, 2007, 2010) ;
- un volet « Consommations », faisant suite aux enquêtes ASPCC 1994, INCA 1999, CCAF 2004 et CCAF 2007.

Depuis 2004, les données des deux volets sont recueillies sur le même échantillon de la population et permettent d'associer des comportements alimentaires à un type de consommation.

L'enquête CCAF 2010 a été conduite selon une méthodologie identique à celle de CCAF 2004 et CCAF 2007 décrites dans de précédentes publications. Les données collectées des enquêtes CAF et CCAF sont la propriété du CRÉDOC, seuls les résultats des études présentés dans les Cahiers de Recherche du CRÉDOC et dans les trois ouvrages publiés par Lavoisier (Volatier, 2000 ; Hébel, 2007 et 2012) sont en libre accès et disponibles sur le site internet ou en bibliothèque. Les données utilisées dans le cadre de notre étude sont celles de l'enquête CCAF 2010, qui s'est déroulée en quatre vagues, échelonnées entre octobre 2009 et juillet 2010 afin de respecter la saisonnalité des consommations alimentaires.

Le recrutement des ménages a été assuré par la méthode de stratification géographique (région et taille d'agglomération) et des quotas (âge, sexe, catégorie socioprofessionnelle et taille du ménage). Afin de respecter la représentativité des individus, des redressements ont été réalisés en respectant la distribution de la population selon les variables de quotas basées sur le recensement général de la population de 1999 mis à jour par l'enquête emploi 2007 et le bilan démographique au 1<sup>er</sup> janvier 2009. L'enquête CCAF 2010 a été réalisée auprès d'un échantillon de 1 222 ménages au sein desquels tous les individus de plus de 3 ans ont été interrogés, ainsi qu'auprès d'un sur-échantillon d'enfants de 3 à 19 ans pour une lecture suffisante sur cette population.

Les informations concernant les ménages sélectionnés sont recueillies en face-à-face, lors de 2 visites de l'enquêteur au domicile même des participants. Le relevé des consommations individuelles est effectué à l'aide d'un carnet de consommation sur une période de 7 jours consécutifs : l'individu a reçu comme consigne d'y inscrire toutes les consommations de la journée (aliments et boissons), sans oublier les encas et les consommations éventuelles la nuit. Le carnet de consommation comportait, pour chaque journée alimentaire, six sections correspondant chacune à un moment de consommation (le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter, le dîner, les en-cas et les apéritifs). Pour chaque moment de consommation, le carnet permettait de recueillir l'ensemble des informations suivantes : le jour, la date, l'heure de début et de fin de prise, le lieu de consommation, la compagnie au moment du repas, le contexte de consommation. L'identification des aliments et des boissons ainsi que des portions correspondantes a été facilitée par l'utilisation d'un carnet photographique (cahier SU.VI.MAX.). Les adultes sous-déclarants ont été identifiés à l'aide des équations de Schofield (1985). Ainsi, l'échantillon des adultes normo-évaluants regroupe 1 389 individus âgés de 18 ans et plus.

### *2.1.2 Définition du champ de l'étude*

Dans cette analyse nous avons choisi d'étudier les actifs occupés âgés de 18 à 65 ans, c'est-à-dire ceux ayant une activité professionnelle au moment de l'enquête, qu'elle soit à temps plein ou à temps partiel. Bien qu'ils soient classés parmi les actifs, nous avons donc volontairement choisi de ne pas intégrer dans le champ de l'étude les chômeurs ayant déjà travaillé. En effet, parmi les 40 personnes à la recherche d'un emploi et ayant déjà travaillé, seuls 3 avaient fréquenté un restaurant d'entreprise au cours des 5 jours ouvrés sur les 7 jours durant lesquels ils ont été enquêtés. De plus, ont été exclus de l'analyse les individus en longue maladie, congé maternité, congé parental ou congé sans solde. Par souci de simplicité, nous utiliserons indistinctement les termes actifs occupés et actifs pour désigner les actifs ayant une activité dans la suite de cette partie.

Les personnes à la recherche d'un premier emploi, les retraités, les femmes au foyer, les étudiants, étant considérés par l'INSEE comme inactifs, ne font pas partie du champ de notre étude.

Au total, notre analyse a porté sur 385 actifs occupés, qu'ils aient ou non fréquentés un restaurant d'entreprise.

Concernant les repas étudiés, nous avons choisi de retenir l'ensemble des déjeuners pris au cours des 5 jours ouvrés (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi) sur les 7 jours que compte l'enquête. Nous avons ainsi pu recueillir des informations sur les comportements et les prises alimentaires au cours de 1884 déjeuners. L'enquête ne permet pas de s'assurer que les repas retenus ont bien été pris un jour où les personnes travaillaient. Certains repas ont donc pu être pris lors de période de vacances, de congés, de jours fériés ou de RTT sans que nous ayons les moyens de les retirer de l'étude. De même, les déjeuners pris lors de journées de travail le week-end ne sont pas intégrés dans cette étude car nous ne pouvons les identifier.

Nous utiliserons indifféremment les termes restaurant d'entreprise ou cantine pour désigner les établissements de restauration collective fréquentés.

Nous avons choisi de mettre en avant les différences de résultats entre plusieurs types de repas ou groupes d'individus lorsqu'elles étaient statistiquement significatives au seuil de 5%.

## **2.2 Méthodologie de l'enquête qualitative**

L'enquête avait pour but de comprendre les motivations de la fréquentation d'une cantine d'entreprise ou d'administration, les conditions dans lesquelles cette fréquentation s'effectuait et les modalités du repas tant du point de vue de son contenu que du point de vue de son contexte.

14 personnes ont été interrogées (8 femmes et 6 hommes) dans le cadre d'un entretien semi-directif d'une durée de 45 minutes en moyenne, centré sur leur expérience de la cantine dans le cadre professionnel (hors scolaire). Les entretiens ont été effectués, autant que cela a été possible, après le déjeuner afin d'amorcer l'échange par le récit du dernier repas (contexte, contenu, etc.). Âgés de 27 à 57 ans (2 personnes ont moins de 30 ans ; 5 personnes ont entre 30 et 39 ans ; 4 personnes ont entre 40 et 49 ans ; 3 personnes ont plus de 50 ans), toutes vivent et travaillent à Paris ou dans les départements de la Grande-Couronne (région Ile-de-France). 8 personnes appartiennent au niveau Bac + 3 et plus, 4 au niveau Bac à Bac + 2 et 2 à la catégorie C (sans diplôme ou CAP, BEP). La surreprésentation des plus diplômés s'explique en partie par le fait que les cadres fréquentent davantage la cantine que les ouvriers, et parce que la région-capitale compte un nombre de diplômés supérieur aux autres régions, en particulier en raison de la forte densité de sièges sociaux d'entreprises.

Par ailleurs, 7 personnes sont salariées d'une entreprise privée, 7 autres sont salariées d'une entreprise publique ou d'une administration. 5 personnes fréquentent une cantine autogérée, et 9 une cantine concédée.

Ces entretiens ne visent évidemment pas à l'exhaustivité. Il s'agit de les concevoir comme des enregistrements de variations sociologiques, à l'image de la technique du « carottage » pour l'étude des sous-sols. Ils sont utilisés dans le but de donner du sens aux chiffres de l'enquête CCAF, et d'étayer ceux-ci aux réalités vécues.

## 2.3 Usager de la cantine ou client du restaurant d'entreprise ?

### 2.3.1 Un actif sur cinq a fréquenté un restaurant d'entreprise sur 5 jours ouvrés

Parmi les actifs occupés, 19% ont fréquenté au moins une fois un restaurant d'entreprise au cours des 5 jours ouvrés. 6% y sont allés une fois, 7% deux à trois fois et 6% quatre à cinq fois.

**Tableau 3: Répartition des actifs occupés selon le nombre de fois où ils ont fréquenté un restaurant d'entreprise sur 5 jours**

Base : 385 actifs de 18-65 ans

	%
<b>Jamais</b>	81,0 %
<b>Une fois</b>	5,6 %
<b>Deux à trois fois</b>	6,9 %
<b>Quatre à cinq fois</b>	6,5 %

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

Les caractéristiques sociodémographiques des actifs fréquentant les restaurants d'entreprise ne présentent pas de différences statistiquement significatives au seuil de 5%, comparées à celles des actifs n'ayant pas fréquenté de cantines d'entreprises au cours des 5 jours ouvrés.

### 2.3.2 La convivialité au quotidien ou le modèle alimentaire français

Le fait de se rassembler autour d'une table à des horaires relativement réguliers pour partager un repas continue de caractériser fortement le modèle alimentaire français. L'interruption des activités de chacun pour partager un moment en commun, que cela soit en famille, avec des amis ou avec ses collègues de travail, donne ainsi à l'acte alimentaire une fonction sociale structurante. C'est « la personne entière qui se construit en mangeant » (Rivière, 1995), socialement fabriquée par l'ordre collectif dans lequel elle s'inscrit. Dans le cadre familial, c'est par cette inscription même que la personne participe à la production de la réalité domestique. Le repas « met en forme la vie de famille » (Muxel, 1996). Il institutionnalise le groupe, structurant l'agencement des personnes et des choses. Il redit jour après jour la place et le rôle de chacun.

De la même façon, dans l'univers professionnel, le repas vient mettre en forme la vie sociale dans l'entreprise, en même temps qu'il tend à reproduire « les règles de hiérarchie et de comportement catégoriel » (Pizzorni, 2001).

Le fait de partager le repas ne s'arrête pas au fait d'être ensemble. Il implique aussi que l'on partage les mêmes plats. Plusieurs études récentes pointent, en effet, un processus d'individualisation de l'alimentation dans les sociétés postindustrielles, essentiellement né dans les pays anglo-saxons et dans certains pays du nord de l'Europe (Fischler, 2013). La France n'est certes pas étanche à cette tendance mais les Français semblent fortement décidés à ne pas transiger avec un modèle qui a fait ses preuves. La préparation du repas comme sa consommation s'organisent en France autour d'une même valeur collective, mise en scène et célébrée sous le toit familial (Mathé, 2013), mais ne s'y cantonnent pas. C'est ce qui autorise à parler de modèle alimentaire français, comme modèle persistant caractérisant les représentations et les pratiques alimentaires des Français.

Nous pouvons rassembler celles-ci autour de cinq points centraux (ici sans hiérarchie entre eux) : trois repas principaux par jour, des repas pris à plusieurs autour d'une table à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une durée des repas relativement élevés (plus que dans d'autres pays européens) ; un repas structuré par au moins 3 composantes (entrée, plat, dessert, etc.) pris dans l'ordre ; une grande importance accordée au goût des aliments ; une intervention de savoir-faire transmis par l'expérience (Mathé et al., 2009).

Ce modèle, nous le voyons poindre déjà dans la perception des restaurants collectifs de la part de leurs usagers, exprimant en particulier – souvent en déplorant leur absence - un attachement au décorum, à l'étendue du choix, que dans leur propre étude Laporte et Poulain (2014) rapprochent d'une nostalgie pour le service « à la française » de l'Ancien-Régime. Il s'agirait alors d'une exigence à jouir d'un repas aristocratique pour tous et pour tous les jours, y-compris durant la journée de travail.

### *2.3.3 La restauration collective : une image globalement négative mais une relative satisfaction de sa propre cantine*

#### *2.3.3.1 Perception de la cantine*

Concernant les usagers /clients des cantines d'entreprises ou d'administrations, il ressort des enquêtes sur le sujet, y compris la nôtre, que **ceux-ci ont une mauvaise opinion de la restauration collective** vue comme une « cuisine de collectivité », c'est-à-dire un dispositif où

l'on n'a guère le choix, au décor vieillot, bas de gamme. **Ils se montrent en revanche plutôt satisfaits de leur propre cantine**, même s'ils ont globalement une méconnaissance des critères et des améliorations apportées en termes de qualité (produits frais, provenance, etc.) ou de « durabilité ». Le terme de « cantine » est invariablement rapporté à l'univers scolaire. Paradoxalement cependant, il est couramment utilisé par les salariés qui fréquentent un restaurant administratif ou d'entreprise. D'autres mots peuvent être employés, moins souvent, tels que le « self », et jamais le « restaurant d'entreprise ».

Parallèlement, il y a une surestimation de la restauration commerciale parallèle à la sous-estimation de la qualité de la restauration collective : « Pour moi ce n'est pas un vrai restaurant, c'est une cantine » (Elise, 52 ans). En particulier parce que son coût moindre en raison de sa part subventionnée donne l'impression d'une moindre qualité. La conviction que l'on y mange mal est persistante (Maho et Pynson le montraient déjà dans leurs enquêtes en 1989).

L'image de la restauration collective apparaît comme plus négative que celle des restaurants commerciaux. La cantine est synonyme de moins d'exigences, de **nourriture moins variée et de moindre qualité**, de cuisiniers médiocres, de nourriture industrielle, de décor de salle terne et de mobilier usé. L'expérience de certains en témoigne : « C'est du plat préparé. J'ai jamais super bien mangé » (Stéphane, 42 ans).

Le repas au restaurant est perçu comme un moment de plaisir : « J'ai plus d'exigences quand je vais au restaurant » (Lorrain, 31 ans). A l'inverse, **la cantine requiert moins d'exigences et moins d'attentes** : « du choix, j'ai vraiment pas besoin qu'il y en ait plus » (Delphine, 39 ans). Elle procure aussi moins de déception : « Je ne m'attends pas à la qualité 'top' » (Armelle, 45 ans).

Le trop cuit, le trop salé ou l'absence de goût sont rapportés à des expériences de cantine (notamment pour les pâtes, riz, légumes). « C'est bien, mais je ne suis pas exigeante. Je passe outre, je sais que c'est de la collectivité » (Elise, 52 ans).

Victoire (30 ans) distingue son restaurant d'entreprise d'autres cantines lorsqu'elle dit : « C'est assez différent des cantines que j'ai connues, où il y avait des plâtrées de haricots surgelés ». En effet, elle le décrit comme « assez cher », et décrit ses collègues comme « râleurs », exigeants, deux indices qui pourraient indiquer que cette cantine correspond plus dans son imaginaire à un restaurant d'entreprise qu'à une « cantine » dans son acception classique.

**Sur le plan de l'accueil des lieux de restauration collective**, Audrey (27 ans) décrit ainsi le restaurant de la Poste, où elle déjeune chaque jour : « plein de tables, plein de chaises... c'est la

cantine, quoi ! ». Les charmes de la cantine apparaissent à travers les « chaises basiques », les assiettes et couverts ordinaires, des « couteaux qui ne coupent pas », des « verres lavés et relavés » blanchis par le calcaire, etc. Stéphane (42 ans) évoque une salle « pas agréable, ça se prête pas à trainer. Tu viens manger et puis tu t'en vas ».

Un restaurant collectif est apprécié s'il est éclairé par la lumière naturelle, s'il n'est pas trop bruyant (grâce à un sol qui absorbe le bruit par exemple), si les convives ne sont pas les uns sur les autres, ou si son offre est variée, avec du choix. Elise attendrait du sien plus d'espace, plus de confort et de décoration, et moins de bruit.

Par ailleurs, historiquement, les restaurants en libre-service ont adopté une présentation en ligne. Le client/usager fait glisser son plateau jusqu'à la caisse sans avoir à le porter, tandis qu'il le remplit de l'entrée, du dessert, du plat chaud et de la boisson. (Dans notre enquête, c'est le cas du restaurant communal, de celui du centre de recherche, du restaurant de la Poste et de celui du Grand magasin parisien (les trois premières étant des salles trop petites pour changer de configuration)). Cette structure semble offrir moins de possibilités de choix et correspondre davantage à la perception que l'on peut avoir d'une cantine : « On suit la ligne. Le choix est quand même restreint... après c'est la cantine, on mange ce qu'il y a » (Audrey, 27 ans). Elle ne préoccupe cependant pas tout le monde, ni en termes de présentation, ni en termes de choix : « Une assiette, c'est une assiette, ce qui compte c'est qu'elle soit remplie » (Henri, 57 ans).

Depuis quelques années, une présentation plus dynamique dite en îlots s'est développée (concernant surtout des restaurants concédés d'entreprises publiques ou privées). Chaque séquence du repas se trouve séparée en plusieurs entités (viandes grillées, poissons, salades, pizzas...), ce qui oblige à porter son plateau entre chaque choix : « Il faut se retourner plusieurs fois. Leur agencement n'est pas très pratique parce qu'il faut porter son plateau plusieurs fois » (Nicolas, 38 ans). Néanmoins, cette structure en îlots est globalement plutôt bien acceptée, même si elle ne facilite pas les échanges entre collègues sur leurs choix respectifs au moment de ces choix. Elle peut aussi indirectement influencer sur le contenu des plateaux, au sens où s'il y a trop de monde au stand des viandes grillées, la personne peut être tentée de se reporter sur les poissons : « La queue, c'est aussi un facteur de **choix** » (Armelle, 45 ans).

### *2.3.3.2 Usager ou client ?*

Le restaurant d'entreprise est parfois rejeté lorsqu'il est perçu comme un « prolongement du lieu de travail » même s'il est situé hors les murs puisqu'on y côtoie les mêmes personnes.

On se sent plus usager que client lorsque le service est préalablement négocié avec la société prestataire : « Usager quand même parce que je n'ai pas le choix quand je mange sur place » (Delphine, 39 ans). La perception est différente s'il s'agit d'une cantine interentreprises fréquentée par les salariés d'un ministère, d'une banque, de sièges de grandes marques (Céline, Zara, etc.), et gérée par une société privée : « Je me sens plus client parce que c'est une cantine qui n'est pas propre au Ministère, le fait que ce soit une entreprise privée qui gère ça » (Igor, 28 ans). Mais une cantine autogérée peut tout à fait convenir à d'autres, comme c'est le cas pour Nicolas : « Usager, ça fait plus corvée, comme un usager du métro. Donc plutôt client, c'est un bon moment, on se sent client d'un service. Mais ça reste une cantine parce qu'on ne paye pas cher » (Nicolas, 38 ans).

En réalité, les raisons de fréquenter un établissement de restauration collective sont plurielles et difficiles à départager, comme nous allons le voir à présent.

### *2.3.4 Les motivations à fréquenter la cantine (le « pourquoi »)*

Les raisons de la fréquentation de la cantine sont multiples. Celles qui suivent, formulées par nos interlocuteurs, ne sont pas hiérarchisées, mais reflètent globalement la fréquence de leur évocation.

- La modicité du coût de la cantine
- La rapidité (praticité, proximité)
- Le rapport qualité-prix
- La convivialité
- L'équilibre (repas complet, légumes, poisson, moins gras...)
- La variété (selon les jours)
- le choix, la diversité (chaque jour)
- Ne souhaite pas rentrer chez soi (pour ceux qui le peuvent - ne pas avoir à cuisiner, ne pas manger seul)
- La possibilité de manger chaud (=/= sandwich, salade...)

- Il n'y a pas d'autres solutions
- Pour manger avec ses collègues de temps en temps

Les différentes motivations vont être analysées à travers les différentes mesures de l'enquête CCAF, mais arrêtons-nous toutefois brièvement sur quelques aspects en forme d'illustration. Parmi les motivations à fréquenter la cantine figure le plaisir ou la nécessité de déjeuner au moins de temps en temps avec ses collègues (qu'on pourrait appeler une convivialité de courtoisie).

Le choix de la cantine peut faire l'objet d'une enquête. Pour Nicolas et ses collègues, en l'absence d'un restaurant interne, ce sont des restaurants universitaires auxquels ils ont accès en tant que fonctionnaires : « Avec notre petit groupe, on en a essayé plusieurs et on a trouvé que celui-là était bien (...) C'est vrai que quand on a l'habitude d'aller quelque part, on est bien, quoi ! ». Il l'évalue ainsi : « Plus de quantité et un peu meilleur... le personnel un peu plus attentionné avec les gens ». De ce fait, la cantine adoptée est un cocon rassurant : « Maintenant qu'on a l'habitude, qu'on est satisfait, on ne veut pas partir à l'aventure et payer plus cher » (Nicolas, 38 ans). Cela peut aussi relever du choix contraint par le désir de privilégier la convivialité à la qualité des repas servis : « C'est pour retrouver des collègues (des filles qui n'ont pas accès au CROUS). Sinon, je serais restée au CROUS, c'est meilleur, et ici il y a moins de choix » (Audrey, 27 ans).

Le prix constitue une donnée importante, pour la motivation à se rendre à la cantine. Dans les administrations et les centres de recherche publics, le prix des plats de la cantine est généralement indexé sur le niveau de salaire. (Le repas coûtera donc par exemple moins cher à un assistant qu'à un directeur de projet). Le prix joue également pour le choix des plats : « En général, je sélectionne mon entrée par rapport à un point pour pouvoir manger les trois choses (...) les éclairs peuvent être à un ou 2 points » (Nicolas, 38 ans). Enfin, il peut constituer un frein pour des catégories de salariés n'ayant pas accès à la cantine : Stéphane explique que ceux qui travaillent en tant que prestataires extérieurs (intérim de longue-durée) n'ont pas accès à la cantine au même tarif que les salariés ordinaires. Ils doivent en effet payer un droit d'accès de 5 euros, ce qui rend sa fréquentation onéreuse. Ils amènent donc leur gamelle, le lieu de travail étant assez éloigné des offres commerciales du centre-ville. Dans ce cas, la non-fréquentation est un renoncement plutôt qu'un choix.

### 2.3.5 *Le rôle de l'offre extérieure*

L'absence d'une offre alternative située à proximité du lieu de travail renforce la « captivité » du salarié. Lorsqu'une entreprise s'est installée dans un nouveau quartier, les commerces alimentaires sont encore peu nombreux et parfois inexistants. De plus, un restaurant commercial nouvellement établi et sans concurrence affiche souvent des prix supérieurs à la moyenne, ce qui encourage les salariés à fréquenter la cantine, d'autant moins onéreuse.

Cependant, **l'existence d'une offre généreuse en boulangeries, restaurants et grandes surfaces ne suffit pas à détourner ceux qui trouvent de réelles motivations à déjeuner à la cantine.** Ainsi Isabelle cite la modicité du prix et le fait de bénéficier d'une cantine dans les locaux mêmes comme moteurs de son choix. Le temps gagné à s'y rendre lui permet de manger avec ses collègues sans être pressée par le temps.

Yannis, qui déjeune trois à cinq fois par semaine à la cantine de sa banque, cantine située au dernier étage et gérée par le comité d'entreprise, s'inquiète du projet de sa fermeture par une direction désireuse d'y installer des bureaux. Celle-ci souhaite que les salariés se rendent dans un restaurant concédé, selon Yannis déjà en surnombre, situé à deux stations de métro ou 15 mn à pied : « On n'ira pas ! », s'exclame Yannis au pluriel, conforté par le nombre de restaurants installés dans le quartier animé de l'Opéra, à Paris, même si cela risque de déséquilibrer son budget et de l'encourager à avoir plus souvent recours à la restauration à emporter.

Lorsque la cantine est située à l'extérieur de l'entreprise, la fréquentation de celle-ci peut s'en trouver affectée : « Quand je suis au magasin, j'ai du mal à sortir à l'extérieur, surtout en hiver, ou quand il pleut » (Elise, cantine située à 5 mn à pied). Dans ce cas, elle se rend à la cafétéria du magasin (elle travaille dans un Grand magasin parisien) ou achète un sandwich, ce qui lui revient à plus cher dans les deux cas. En même temps, le fait de rester dans une ambiance liée au travail, parfois même sans sortir du bâtiment, peut constituer pour certains une motivation à désertier la cantine : « l'inconvénient, c'est qu'on ne sort pas du tout du bâtiment » (Victoire, 30 ans).

Abordons maintenant le « comment ».

## 2.4 Le modèle alimentaire français à l'épreuve de la cantine

### 2.4.1 *Le contexte du repas à la cantine*

Il est frappant de constater à quel point la dimension conviviale du déjeuner français influe sur nombre d'autres dimensions telles que la durée du repas ou l'équilibre alimentaire. Essayons malgré tout d'en isoler quelques indices.

#### 2.4.1.1 *Déjeuner à la cantine est facteur de convivialité avec ses collègues*

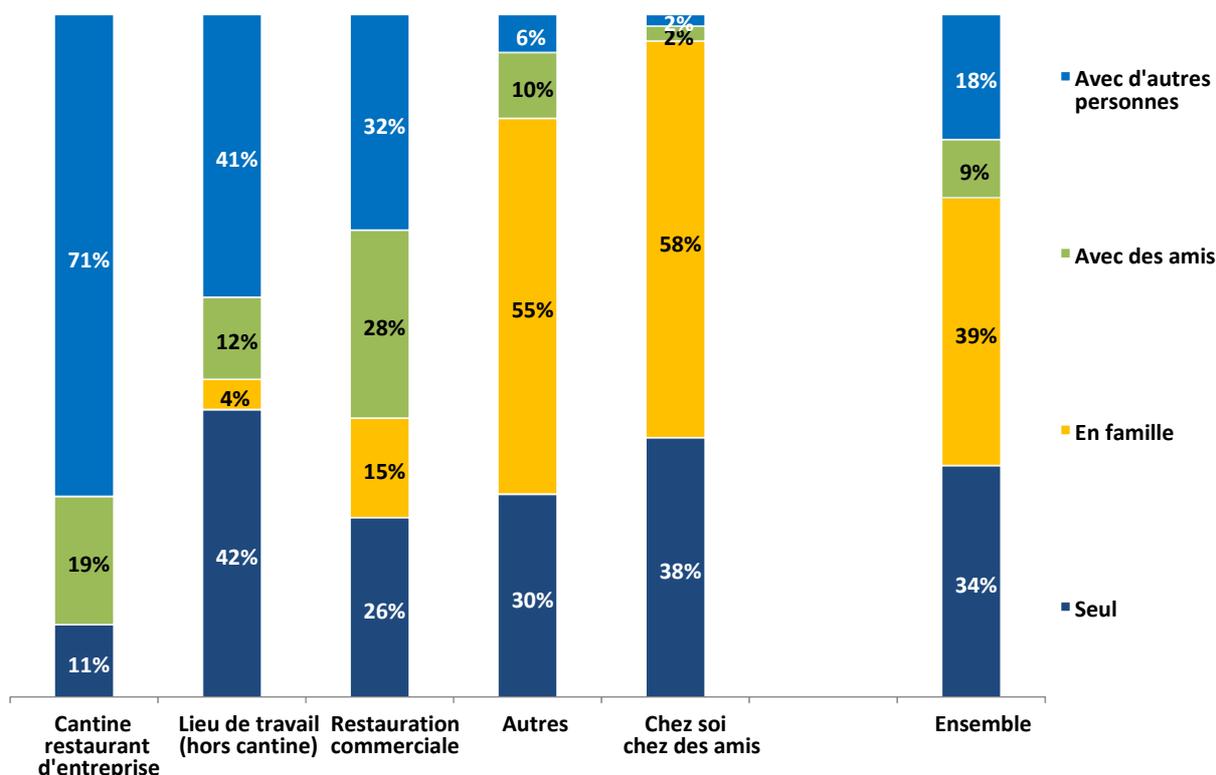
Les déjeuners en restaurant d'entreprise inscrivent les individus dans des pratiques collectives. En cela, ils contribuent à entretenir le modèle alimentaire français. En effet, 89% des déjeuners à la cantine ont concerné plusieurs convives.

Déjeuner à la cantine est de loin le moyen le plus propice à la convivialité, devant les restaurants commerciaux (74% de repas conviviaux), son propre domicile ou celui d'amis (62%) et le lieu de travail (58%). Déjeuner sur son lieu de travail implique plus souvent d'être seul. Les entretiens qualitatifs montrent qu'il s'agit souvent de pallier un emploi du temps contraint (déjeuner rapidement entre deux réunions ou avant ou après avoir été faire des courses). De même, 38% des déjeuners chez soi en semaine sont pris seuls. Les emplois du temps et les distances entre le domicile et le travail ne permettent pas nécessairement aux membres d'un même ménage de partager le repas du midi.

En moyenne, un déjeuner en restaurant d'entreprise concerne 4,8 personnes, contre 2,5 s'il est pris sur son lieu de travail ou en restauration commerciale et 1,9 s'il est pris à son domicile.

**Figure 4: Répartition des déjeuners des actifs occupés selon le lieu et le type de convives**

Base : 1884 déjeuners en semaine (lundi à vendredi) des actifs de 18-65 ans



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

Déjeuner à la cantine détermine fortement le type de convives avec qui l'on déjeune. Dans 70% des cas, il s'agit d'autres personnes que de la famille ou des amis, c'est-à-dire très certainement des collègues. Partager un repas avec des collègues est moins répandu lorsque l'on déjeune sur son lieu de travail, hors cantine. En effet, seuls 41% des déjeuners sur son lieu de travail sont pris avec d'autres personnes que de la famille ou des amis. La fréquentation de la cantine favorise donc le partage de repas avec des gens que l'on n'a pas l'habitude de fréquenter, ou que l'on n'a pas choisi. Il favorise le lien social plutôt que l'entre soi.

Parmi les déjeuners dans des restaurants commerciaux, les types de convives sont plus variés. Si 32% des déjeuners pris en restauration le sont avec d'autres personnes que des amis ou de la famille, 28% le sont avec des amis et 15% avec de la famille. Lorsque le déjeuner est pris à domicile avec d'autres, il s'agit d'un membre de la famille dans 58% des cas.

### 2.4.1.2 Avec qui va-t-on à la cantine ? Entre plaisir et contrainte

La convivialité est-elle compatible avec la « captivité » ? C'est une question que ne cesse de poser la restauration collective, parce qu'il est difficile de déterminer la part de l'une et de l'autre dans la fréquentation de la cantine. Le restaurant d'entreprise peut procurer une impression trompeuse car bien souvent, les gens se côtoient plus qu'ils ne se mélangent : « les règles de hiérarchie et de comportement catégoriel restent scrupuleusement reproduites » (Pizzorni, 2001). Ainsi, les salariés mangent dans des groupes séparés bien que dans la même salle, suivant un « partage territorial et relationnel » (Monjaret, 2001).

En reprenant les paroles de nos interlocuteurs, lors de notre enquête, on pourrait parler d'une géographie professionnelle, puisqu'on mange en priorité avec les gens de son service ou des bureaux proches : « L'administration est assez cloisonnée, donc on ne connaît pas les autres » (Igor, 28 ans). Il y a un aspect pratique dans cette logique, qui est que l'on « recrute » d'abord autour de soi. C'est généralement « la personne qui a faim en premier (qui) commence à poser la question aux autres » (Stéphane, 42 ans) ; « J'essaye de manger un peu avec tout le monde mais il y a une tendance naturelle qui fait qu'on va manger d'abord avec les membres de son équipe ou ses collègues de bureau » (Lorrain, 31 ans). Cette remarque reste valable pour les entreprises : « Entre étages, ça ne se mélange pas » (Yannis, 40 ans). On mange aussi d'abord avec ceux qui ont un âge et un niveau de responsabilité proches : « de manière générale, les gens restent avec leur niveau » (Armelle, 45 ans). Ensuite, ce sont les âges qui peuvent différer, de même que les sexes, davantage que les niveaux hiérarchiques : « On est dans un milieu assez masculin mais les filles mangent avec nous assez régulièrement » (Yannis, 40 ans).

Nicolas, qui déjeune avec un groupe de collègues assez homogène, décrit le repas de midi comme « un moment agréable où on peut discuter » (38 ans).

#### ***Ne jamais manger avec ses collègues, « cela ne se fait pas ».***

Il arrive néanmoins que les niveaux hiérarchiques se mêlent, non sans contribuer à brider les conversations : « T'évites d'être un peu graveleux, t'évites de parler de toi, t'es plus orienté "boulot" quand tu parles avec des chefs » (Isabelle, 42 ans). Ce type de repas peut avoir un caractère contraint : « Depuis qu'on a déménagé, on mange avec le chef du département. Ce qui fait que je ne trouve pas ça agréable, il n'y a pas beaucoup d'affinités, on parle de boulot, ou alors soit de rien, alors c'est horrible, soit de la météo alors c'est pas passionnant » (Victoire, 30 ans).

L'aspect contraint ne se limite pas à la chaîne de responsabilités. Quel que soit le niveau de mixité hiérarchique, le moment du repas peut-être à la fois source de convivialité et synonyme de contrainte. En effet, si l'on ne souhaite pas manger seul, on ne souhaite pas non plus manger avec

n'importe qui ! Déjeuner avec des collègues sans l'avoir désiré participe cependant des obligations professionnelles informelles : « Je me dis qu'il faut quand même que je mange avec eux de temps en temps » (Victoire, 30 ans). Là encore transparaît la culture alimentaire française, qui participe à entretenir le lien social. Ainsi, ne jamais manger avec ses collègues, « cela ne se fait pas ».

De la même façon, exclure certaines personnes de ce moment n'est pas chose aisée. Car en effet, « C'est délicat d'aller à deux à la cantine alors qu'on sait que les autres vont y aller » (Victoire, 30 ans). C'est alors affaire de stratégie : « il faut rester ouvert mais aussi que des gens "comprennent" qu'ils ne sont pas invités, mais ça ne se dit pas ! » (Lorrain, 31 ans). D'autres prennent leur parti de la difficulté à sélectionner leurs compagnons de repas : « Si je vais déjeuner avec mes collègues, j'accepte de déjeuner avec tous. Si j'ai envie de me retrouver seul, je décide de ne pas aller à la cantine » (Igor, 28 ans).

D'autres aspects sont mis en avant, comme la convivialité de hasard : Audrey décrit de grandes tablées (restaurant de la Poste), où des gens qui ne se connaissent pas se parlent. Elle se réjouit que personne ne reste seul dans son coin. Mais cela n'est sans doute pas le cas de toutes les cantines : il s'agit là d'une salle de taille modeste.

### ***Manger seul, un événement accidentel***

Manger seul est majoritairement perçu comme quelque chose de peu enthousiasmant, et de non-recherché. Ainsi Delphine (39 ans) mange-t-elle toujours avec d'autres collègues, jamais seule : « Ou alors c'est accidentel, si je suis sorti plus tard d'une réunion ». Le mot n'est pas anodin, manger seul est ici ressenti comme relevant de l'accident. Ces jours-là, le repas est cantonné à un sandwich mangé en catimini dans son bureau. Se rendre à la cantine au risque de se retrouver seul (en raison d'un horaire trop décalé ou du fait des dimensions de la salle et du nombre de personnes qui peuvent rendre difficile le repérage de personnes connues) est jugé inopportun. La cantine est par excellence un lieu d'échange, de convivialité, où l'on ne va pas seul : « Autant rester dans son bureau ! Toute seule à la cantine, j'irai jamais, ça ne m'est jamais arrivée » (Armelle, 45 ans). Manger seul semble presque honteux, comme s'il fallait se cacher de cela : « Si c'est pour manger seule, je préfère manger à mon bureau » (Isabelle, 42 ans). Pour certains, cela n'est jamais arrivé, car « Au moment d'aller manger se pose la question : avec qui ? C'est toujours un peu délicat, ce moment du "avec qui" parce qu'on ne peut pas manger à 25 ! » (Lorrain, 31 ans). Sous-entendu, encore moins tout seul.

D'ailleurs, lorsque la cantine se situe à 10 minutes de marche, « c'est une vraie démarche de venir à pied jusqu'ici, donc on n'y va pas seul » (Igor, 28 ans). Sauf dans le cas d'Elise (52 ans), qui travaille dans un Grand magasin parisien : « Si j'ai un problème de client, je ne peux pas être

assurée d'être ponctuelle, donc je prends mon chemin toute seule, et à chaque fois je croise quelqu'un et on mange ensemble ».

### ***Rentrer chez soi ?***

Victoire (30 ans), Lorrain (31 ans) et Henri (57 ans), bien qu'ayant la possibilité de rentrer chez eux (pour Victoire, avant le déménagement de ses bureaux de Paris à Saint-Denis), choisissent de ne pas le faire. Pour Victoire, les fois où elle a tenté l'expérience, le déjeuner fut composé de « restes décongelés ». Mal manger et être pressée par le temps sont les deux éléments qu'elle retire de ses repas à domicile durant sa journée de travail. Lorrain, qui n'est jamais rentré chez lui, invoque plusieurs raisons : il n'a pas envie de manger seul, cela risquerait de diffuser des odeurs de cuisine dans son studio, et il n'aura pas la même diversité que celle dont il bénéficie à la cantine. Quant à Henri, il n'a ni envie de cuisiner (« J'ai pas à me casser la tête, c'est fait c'est chaud »), ni envie de manger seul devant sa télévision comme il le fait le soir. C'est aussi le cas de Stéphane (42 ans), qui ne voyait pas l'intérêt de rentrer chez lui alors qu'il ne s'y trouvait personne.

### *2.4.1.3 De quoi parle-t-on à la cantine ? Conversations*

Le fait de pouvoir rencontrer des collègues, de passer du temps avec eux en dehors du cadre strict du travail, apparaît, malgré toutes les réserves émises par certains, comme une motivation importante de la fréquentation du restaurant collectif. Cela est d'autant plus vrai s'il s'agit de collègues choisis et que les conversations débordent des questions professionnelles. Certains se montrent rétifs à celles-ci : « Le repas, on arrive à ce qu'il soit sacré parce qu'on ne travaille pas directement ensemble, donc on ne parle jamais de travail... faire une vraie pause, parler d'autre chose, même de mauvaises choses, de politique, tout ce qu'on veut mais pas de travail » (Nicolas, 38 ans). Henri (57 ans), qui partage son repas avec ses collègues masculins, les rappelle à l'ordre lorsque le travail est évoqué : « Il y en a qui parlent de football, je déteste ça, il y en a qui parlent que du boulot, je leur dis... Après, les conversations, ça tourne autour de... c'est un peu osé quoi, concernant les femmes ». La présence de femmes modifie quelque peu les paroles échangées : « Quand elles sont là, dans les discussions on parle moins de sexe. Sinon, on parle de tout mais pas du boulot » (Yannis, 40 ans).

Mais pour d'autres, « en général, on parle quand même assez régulièrement du travail, et ensuite on papote sur ce qu'on a fait dimanche ou sur le dernier livre ou le dernier film » (Igor, 28 ans). L'évocation de la vie personnelle reste superficielle. L'actualité et la nourriture sont aussi abordées à l'occasion. Le sujet du travail peut passer par des occasions de détente dont certains collègues absents de la table vont faire les frais : « Des histoires personnelles d'autres collègues, des ragots... pas forcément méchants mais on a profité de la présence de la nouvelle stagiaire, plus

encline à entendre, à récolter et à diffuser ce type d'informations ! » (Lorrain, 31 ans). Sans aimer les déjeuners de travail, ou ceux où « des gens en profitent pour se plaindre de l'ambiance de travail, ou pour mettre en avant leurs compétences », Lorrain ne craint pas de parler de travail à table : « ça ne me dérange pas... on en parle parce que c'est ce qui nous lie en premier ». Il voit des avantages à la fréquentation d'autres collègues dans la salle de restauration : « On peut solliciter un expert sur une question technique, si on a l'occasion de le croiser à la cantine ».

**Les conversations féminines**, du moins celles de femmes élevant de jeunes enfants, peuvent porter sur « les enfants, les impôts, les occupations du dimanche, des recettes de cuisine, les vacances... le travail seulement si je suis avec une collègue que je vois rarement » (Armelle, 45 ans). Politique et culture sont en revanche exclues des échanges pour éviter les désaccords et les différences de valeurs. Les échanges entre collègues ne doivent pas prêter à polémique. De fait, « Quand il y a des nanas, ça parle plus de gamins et de bouffe » (Isabelle, 42 ans). Lors du dernier repas d'Elise (52 ans), les conversations ont porté sur les enfants, les occupations du jour de repos en semaine et sur le fait de travailler le dimanche (en raison de l'ouverture du magasin où elle travaille, le dimanche suivant).

### **Conversations sur la nourriture**

Le choix des plats n'est pas de l'ordre exclusivement individuel. Bien au contraire, il repose sur toutes sortes de mécanismes de mimétisme, d'influence, ou de différenciation par rapport à autrui. Il peut s'agir aussi d'un échange de bons procédés : « Je lui ai dit 'si tu as pris ça, je vais prendre autre chose, tu me feras goûter' » (Lorrain, 31 ans). Cette occasion de partager participe de la convivialité et alimente la conversation pendant le choix et à table. Le partage peut aussi s'exprimer en venant en aide à une collègue « en détresse » : « Hier ma collègue n'avait pas pris de dessert et du coup, comme je sais qu'elle aimait bien ce dessert, je lui ai dit 'écoute, on partage', et on l'a mangé à deux » (Elise, 52 ans).

### **Comment choisit-on ses plats ?**

Il est bien connu que converser sur ce que l'on mange n'a rien d'inconvenant en France. Le plus souvent, les propos échangés sur la nourriture portent sur le contenu des assiettes et sont échangés au début (par exemple : qu'est-ce que tu as choisi ?) et à la fin du repas (c'était bon ?) : « Devant les plats-témoins<sup>12</sup>, on discute un peu, on se dit 'moi je vais prendre ça'. Après, on s'éclate entre les différents stands et on se retrouve à table. Là on peut se poser des questions sur 'pourquoi tu as pris ça ?' » (Igor, 28 ans). En effet, lorsque la partie « service » n'est pas présentée en ligne mais en îlots, cela ne favorise guère le mimétisme, chacun s'égaillant d'un stand

---

<sup>12</sup> Ce sont les plats du jour présentés en exposition à l'entrée.

à l'autre : « Comme on se retrouve à table, on se dit 'ah, tu as pris comme moi' » (Stéphane, 42 ans). L'influence peut cependant s'opérer a posteriori avec un collègue qui a déjeuné plus tôt : « Si quelqu'un remonte en disant 'ça, c'était pas terrible', alors on évite de le prendre » (Isabelle, 42 ans).

Les considérations sur le contenu des plateaux amènent à évoquer ses préférences : « Ma collègue sait que s'il y a un éclair, je vais le prendre, et elle me le fait remarquer. Donc on connaît un peu les habitudes de chacun » (Nicolas, 38 ans). Il peut s'agir aussi de ses connaissances culinaires : « il y en a qui parlent de leur façon de faire la cuisine, ou qui disent 'ma mère cuisine comme ça' » (Nicolas, 38 ans).

Pour d'autres, ce qui est mangé constitue une « grosse partie de la discussion », mais pas nécessairement pour de bonnes raisons puisqu'il s'agit parfois de « meubler », sachant qu'un repas sans conversation serait source de malaise. Il peut s'agir de critiquer la qualité de la cuisine : « On critique un peu mais on finit notre assiette » (Rachida, 52 ans) ; « Parfois, on parle de la nourriture. On se doute bien qu'en payant 3 euros, ça va être du poisson d'élevage... on râle un petit peu. C'est bon, c'est bien cuisiné disons. Mais on pense qu'on mange de la mauvaise qualité » (Nicolas, 38 ans). La part subventionnée par l'employeur n'est ici pas du tout prise en compte. Cela peut être aussi l'occasion de culpabiliser un convive sur son choix : « Quand je prends un dessert gourmand, on me dit 'oh là là, alors qu'ils ont tous pris un yaourt allégé ! » (Victoire, 30 ans).

## 2.4.2 La durée et la régularité des repas

### 2.4.2.1 Une durée des repas plus longue

Les actifs déjeunant à la cantine d'entreprise y consacrent en moyenne 35min24. C'est légèrement plus que la durée moyenne d'un déjeuner lors des jours ouvrés (34min42). Déjeuner à la cantine contribue donc à la marge à entretenir le modèle alimentaire français où l'on consacre du temps à s'alimenter.

Les entretiens qualitatifs font apparaître le sentiment pour les actifs de gagner du temps en allant déjeuner en restaurant d'entreprise. S'il y a gain de temps grâce à la fréquentation de la cantine, c'est d'abord sur le trajet entre le lieu de travail et le restaurant d'entreprise, généralement proches, puis sur le temps pour disposer de ses plats, ceux-ci étant déjà préparés, contrairement aux restaurants commerciaux où les plats ont plus de chance d'être réalisés après la commande. Les déjeuners pris en restauration commerciale sont d'ailleurs les plus longs, 45min46.

Dans l'ordre des motivations, la rapidité est à relativiser. Lorsqu'elle est recherchée, elle concerne moins la réduction du temps passé à table que celle du temps de trajet pour se rendre dans un

restaurant (restauration d'entreprise ou commerciale) et du temps d'attente (pour remplir son plateau ou passer sa commande).

C'est lorsqu'il est pris sur le lieu de travail, hors cantine que le déjeuner est le plus court. Les actifs y consacrent alors 28min30. Dans les entretiens qualitatifs, les interviewés déclarent que déjeuner sur le lieu de travail est plus souvent lié à des contraintes de temps (laps de temps court entre deux réunions...) ou à l'inscription du déjeuner dans une séquence intégrant une activité (courses, activité sportive). Le déjeuner n'est alors plus la seule activité réalisée au cours de la pause de mi-journée.

Déjeuner sur le lieu de travail, pris plus rapidement et le plus souvent seul, et parfois en ayant une autre activité (ordinateur, etc.) s'inscrit donc moins dans la perpétuation du modèle alimentaire français.

**Tableau 4: Durée moyenne d'un déjeuner selon le lieu de prise**

*Base : 1884 déjeuners en semaine (lundi-vendredi) des actifs de 18-65 ans*

	En minutes : secondes
Restauration commerciale	45:46
Autres (dans la rue, dans les transports)	39:33
A la cantine, restaurant d'entreprise	35:24
Chez soi ou chez des amis	33:48
Sur le lieu de travail (hors cantine)	28:32

*Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010*

La durée du repas est de 30 à 45 minutes en moyenne. Ce temps minimum est justifié par certains par le fait que l'on discute entre collègues : « On y va tôt pour ne pas faire la queue et être à table le plus longtemps possible » (Nicolas, 38 ans). L'affluence peut en effet avoir des conséquences sur le temps que l'on souhaite passer à table : « il y a des gens debout qui attendent donc on ne va pas rester à discuter à table » (Armelle, 45 ans). Avoir le temps de manger est jugé positivement. Ce temps ne compte pas le moment du service, c'est-à-dire les minutes passées à patienter et à remplir son plateau. Il s'agit donc bien du temps passé « à table ».

Cette rapidité est aussi partielle car elle est souvent prolongée par le moment du café, bu à la « cafeteria » ou dans un lieu distinct. Le repas peut aussi durer plus longtemps lorsque des collègues sont arrivés un peu plus tard. Les premiers arrivés attendent que les derniers aient terminé leurs assiettes. « On mange assez rapidement à la cantine » (Victoire, 30 ans). Cette

impression de rapidité témoigne de l'importance, ici implicite, donnée au fait de passer un temps minimum incompressible à table. De ce point de vue, la convivialité tend nécessairement à prolonger le temps de repas : « Quand on est à plusieurs, on est toujours dans cet esprit de discuter, du coup on mange moins, et du coup c'est trop court » (Elise, 52 ans).

#### *2.4.2.2 Déjeuner à la cantine s'inscrit dans des prises alimentaires à heure fixe*

Le fait de déjeuner à la cantine d'entreprise ne semble pas avoir d'impact sur la régularité des prises alimentaires dans la journée. En effet, comme pour les actifs déjeunant chez eux ou dans un autre lieu que le restaurant d'entreprise, les prises alimentaires quotidiennes sont scandées par 3 principaux moments, le matin, entre 6h et 9h, à midi entre 11h30 et 13h30 et le soir entre 19h et 21h. Quel que soit le type de déjeuner, les actifs se conforment au modèle alimentaire français. L'impact de la culture alimentaire est ici plus fort que celui du lieu où l'on déjeune.

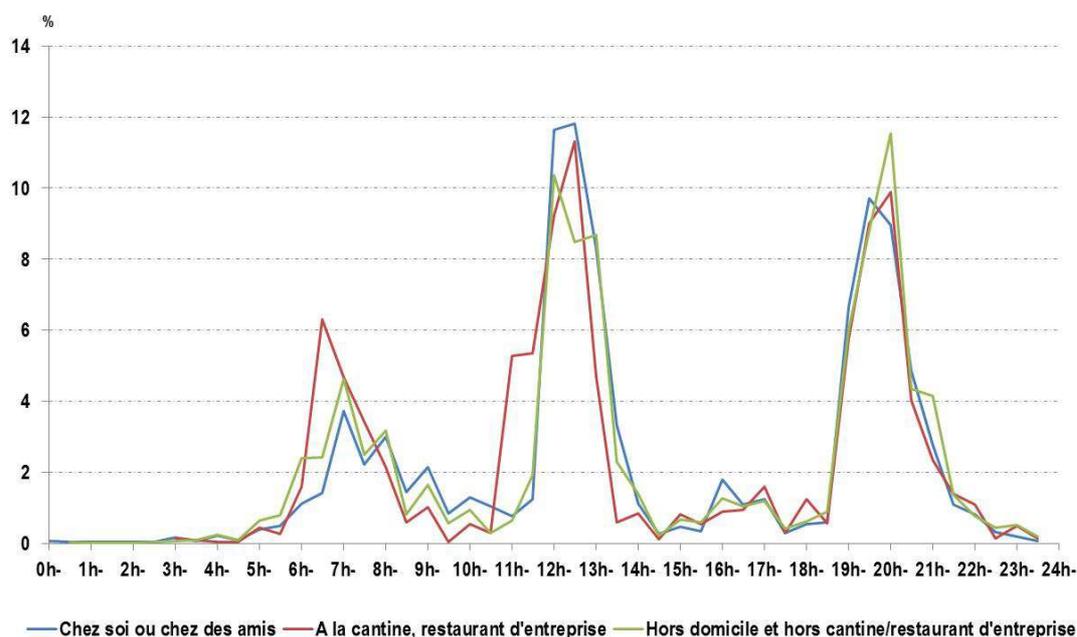
Toutefois, les actifs déjeunant à la cantine ont tendance à manger plus tôt. 10% des prises alimentaires des actifs déjeunant à la cantine ont été réalisées entre 11h et 12h, contre 2% chez ceux déjeunant chez eux et 3% chez ceux déjeunant hors domicile dans un autre lieu que la cantine.

Il en est de même pour le petit déjeuner. Ainsi, 8% des prises alimentaires des actifs qui déjeuneront à la cantine s'effectuent entre 6h et 7h, contre 2% de ceux qui déjeuneront chez eux et 5% de ceux qui déjeuneront hors domicile hors cantine.

Les actifs déjeunant à la cantine d'entreprise ne dînent pas particulièrement plus tôt. Ils ne sont pas, non plus, plus nombreux à prendre un encas entre 16h et 17h (3,4%, contre 4,1% de ceux déjeunant chez eux et 3,5% de ceux ayant déjeuné hors domicile hors cantine).

**Figure 5 : Répartition des prises alimentaires selon le lieu de prise du déjeuner, par tranches de 30 minutes**

Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

**La forte synchronisation des repas français** se manifeste à travers « l’heure de pointe », où l’affluence forme une queue dès l’entrée de la cantine. Certains adoptent des stratégies afin d’éviter l’attente aux heures de pointe, soit en y allant dès midi, soit en y allant plus tard. Cependant, cela n’est pas toujours possible si l’on veut déjeuner avec d’autres : « J’aimerais bien déjeuner à une heure et demi mais je ne trouverais personne pour m’accompagner » (Armelle, 45 ans). Lorsque la cantine se situe dans le même bâtiment que les bureaux et qu’il y a la queue, il est possible de revenir plus tard (Isabelle, Yannis).

### 2.4.2.3 Plus de petits déjeuners pris si l'on déjeune à la cantine

Lorsqu'il y a eu un déjeuner à la cantine, il y a quasiment eu systématiquement un petit déjeuner de pris le matin (99% des déjeuners à la cantine avaient été précédés d'un petit déjeuner, contre 92% en moyenne des déjeuners en moyenne). Pour les autres occasions de prises alimentaires, déjeuner à la cantine n'amène pas à plus ou moins dîner, prendre d'encas, goûter ou prendre l'apéritif.

C'est lorsqu'ils ont déjeuné hors domicile et hors cantine que les petits déjeuners ont été le plus sautés. 11% des déjeuners pris sur le lieu de travail n'avaient pas été précédés d'un petit déjeuner. A l'inverse, lorsqu'il y a eu un déjeuner sur le lieu de travail, hors cantine, il y a davantage de prises de goûter (dans 38% des journées, contre 34% en moyenne). Il est possible que le déjeuner pris sur le lieu de travail soit moins consistant ou moins diversifié, et nécessite une sorte de « complément » à l'heure du goûter. On peut aussi faire l'hypothèse que les personnes déjeunant à la cantine suivent plus précisément les principes du modèle alimentaire. Ils sont davantage imprégnés des principes culturels associés à une bonne alimentation. A l'inverse, les personnes déjeunant sur leur lieu de travail mais n'allant pas à la cantine adoptent des comportements plus éloignés du modèle alimentaire. Leur adhésion aux principes qui le sous-tendent est sans doute moins forte.

**Tableau 5: Taux de pénétration des différentes occasions de consommation alimentaire selon le lieu du déjeuner**

Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans

	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner	Apéritif	Encas
<b>Ensemble des déjeuners des actifs</b>	92%	100%	34%	99%	13%	19%
<b>Chez soi ou chez des amis</b>	93%	100%	35%	99%	11%	18%
<b>A la cantine/ restaurant d'entreprise</b>	99%	100%	35%	100%	12%	21%
<b>Sur le lieu de travail (hors cantine)</b>	89%	100%	38%	99%	15%	25%
<b>Restauration commerciale</b>	91%	100%	24%	100%	11%	18%
<b>Autres (rue, transports, etc.)</b>	93%	100%	36%	100%	27%	18%

Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

### 2.4.3 La structure et le contenu des repas

#### 2.4.3.1 Les personnes déjeunant à la cantine prennent des repas composés de plus de plats

Les déjeuners à la cantine rassemblent le plus grand nombre de plats différents. En moyenne, les déjeuners pris en restaurant d'entreprise sont composés de 2,5 plats sur 4 possibles (entrée, plat principal, fromage, dessert), contre 2,2 pour l'ensemble des déjeuners des actifs. L'offre proposée, très souvent en libre-service, et la modicité de son coût, incitent sans doute les actifs déjeunant à la cantine à consommer un nombre plus important de composantes. L'étude que le CRÉDOC a réalisée sur les déjeuners pris à la cantine par les enfants (Tavoularis, 2012) montre un tel effet d'offre sur la consommation de pain ou d'eau.

C'est surtout par rapport aux déjeuners pris hors domicile et hors cantine que la différence dans le nombre de plats apparaît significative. En effet, ces déjeuners se composent de 1,9 composante en moyenne. En restauration commerciale, le nombre de composantes est même de 1,8. A leur domicile, les actifs prennent 2,3 composantes.

Les déjeuners à la cantine comportent plus souvent une entrée ou un dessert. 55% des déjeuners à la cantine comportent une entrée, contre en moyenne 39% des déjeuners des actifs. De même, les desserts sont présents dans 74% des déjeuners en restaurant d'entreprise, contre en moyenne 62% des déjeuners des actifs. C'est parmi les déjeuners pris en restauration commerciale ou sur le lieu de travail que les entrées et les desserts sont les moins souvent présents.

Avoir pris un déjeuner à la cantine, composé de plus nombreux plats, ne se traduit pas particulièrement par un dîner plus simplifié que la moyenne. Les actifs ayant déjeuné à la cantine prennent des dîners de semaine composés de 2,1 plats, soit comme la moyenne du nombre de plats pris au dîner par les actifs, quel que soit le lieu où ils ont pris leur déjeuner. Fréquenter la cantine semble donc concerner des individus pour lesquels la structuration du repas revêt une dimension importante, qu'il s'agisse du déjeuner ou du dîner. Il reste que **l'offre proposée à la cantine** semble avoir un **impact sur le plus grand nombre de plats consommés, et donc sur une plus forte diversité alimentaire.**

L'enquête du CRÉDOC montre que le nombre de composantes prises à la cantine est plus important que dans les autres contextes de prises alimentaires. Nos interlocuteurs déclarent en moyenne 2 ou 3 composantes, et certains 4. La tendance à la simplification des repas semble se trouver atténuée par « l'effet d'offre » du restaurant collectif.

Nos entretiens attestent du rôle structurant du déjeuner à la cantine déjà observé par les travaux de J.-P. Poulain : parce que la cantine « (offre) la possibilité d'un repas complet, elle ralentit le phénomène de simplification des structures de repas qui touche l'alimentation quotidienne des Français ». Le repas complet (3 ou 4 composantes) représente 52,8% des repas consommés en restauration collective, contre 37% en général (Poulain, 2001).

C'est moins le cas des personnes ayant pris un déjeuner hors domicile et hors cantine. En effet, le nombre de plats composant leur déjeuner et leur dîner est inférieur à la moyenne (respectivement 1,9 plats et 2 plats).

**Tableau 6: nombre moyen de plats composant un déjeuner ou un dîner selon le lieu de déjeuner**

*Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans*

	Déjeuners	Dîners
Ensemble des repas des actifs	2,2	2,1
Chez soi ou chez des amis	2,3	2,2
A la cantine, restaurant d'entreprise	2,5	2,1
Hors domicile et hors cantine/restaurant d'entreprise	1,9	2,0

*Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010*

En forme de contre-exemple, cette habitude à structurer son repas autour de 3 ou 4 composantes peut résulter pour certains d'un déficit quant à la prise alimentaire du soir, plus déstructurée et moins socialisée. C'est au moins le cas, parmi nos interlocuteurs, de deux hommes de différents âges vivant seuls.

**Le dîner des (hommes) célibataires ou la déstructuration du soir**

Nicolas, 38 ans, technicien de laboratoire, habite seul et se nourrit le soir d'un café au lait avec un croissant, ou d'une pizza, parfois d'une omelette. Il reconnaît qu'il se nourrit « mal » : « le soir, je mange plutôt très mal ». Pour lui, l'alimentation solitaire se limite à une nécessité fonctionnelle, à défaut d'être aussi nutritionnelle : « Quand on est seul, c'est une corvée le repas. C'est moins agréable de manger, je me débarrasse le plus rapidement possible ». Le soin apporté au repas

méridien, qu'il prend avec 3 composantes, vient ici compenser la forte déstructuration de son alimentation vespérale.

Henri, 57 ans, agent technique municipal, dîne seul devant sa télévision. Etant seul, il ne trouve pas de motivation pour cuisiner. A la cantine du midi en revanche, où il s'assoit toujours à la même place (« j'ai mes convictions et voilà », argumente-t-il joliment), son régime alimentaire est assez proche du modèle traditionnel du repas français à 4 composantes : une charcuterie, une viande rouge ou sinon blanche avec des légumes, un fromage, et un dessert (yaourt ou part de tarte), accompagnés d'un quart de vin.

Comme nous le voyons, la fréquentation de la cantine n'est pas une garantie de structuration lors des autres occasions, lorsque les modes de vie ne s'y prêtent pas, et en particulier lorsque les repas ne sont pas pris en commun avec d'autres.

#### *2.4.3.2 Le déjeuner à la cantine, seul « vrai » repas de la journée ?*

Dans une enquête réalisée en 1999 dans le cadre du programme « Alimentation Qualité Sécurité », Jean-Pierre Poulain a exploré, par le biais d'une méthodologie différente, ces écarts entre norme et pratique. Il a notamment montré, concernant le déjeuner, « la quasi-inversion du rapport des repas complets / repas simplifiés entre les normes (ce qui est considéré comme un « vrai » déjeuner) et les pratiques (les déjeuners « vraiment » consommés)» (Poulain, 2002). Ces résultats montrent en effet que les normes, et donc les représentations du repas idéal, attestent d'un fort attachement au repas complet à trois ou quatre composantes (61%), tandis que, dans la pratique, les déjeuners sont très majoritairement simplifiés, réduits à une ou deux composantes (63%). Ils mettent également en évidence un niveau de simplification plus élevé le soir qu'à midi : si 37% des déjeuners pris étaient des « repas complets », ce n'étaient le cas que de 26% des dîners.

Parmi nos interlocuteurs, si les individus déjeunant à la cantine consomment plus de plats le midi, ils n'adoptent pas le même comportement le soir. Certains adeptes de la cantine observent une anticipation du contenu du dîner, qui sera déterminé dans le but d'équilibrer le repas pris à la cantine : « Quand j'arrive, je me demande ce que je vais manger ce soir. Si je sais que je vais manger du riz, je prends des légumes... j'essaye de manger plus le midi et moins le soir » (Elise, 52 ans).

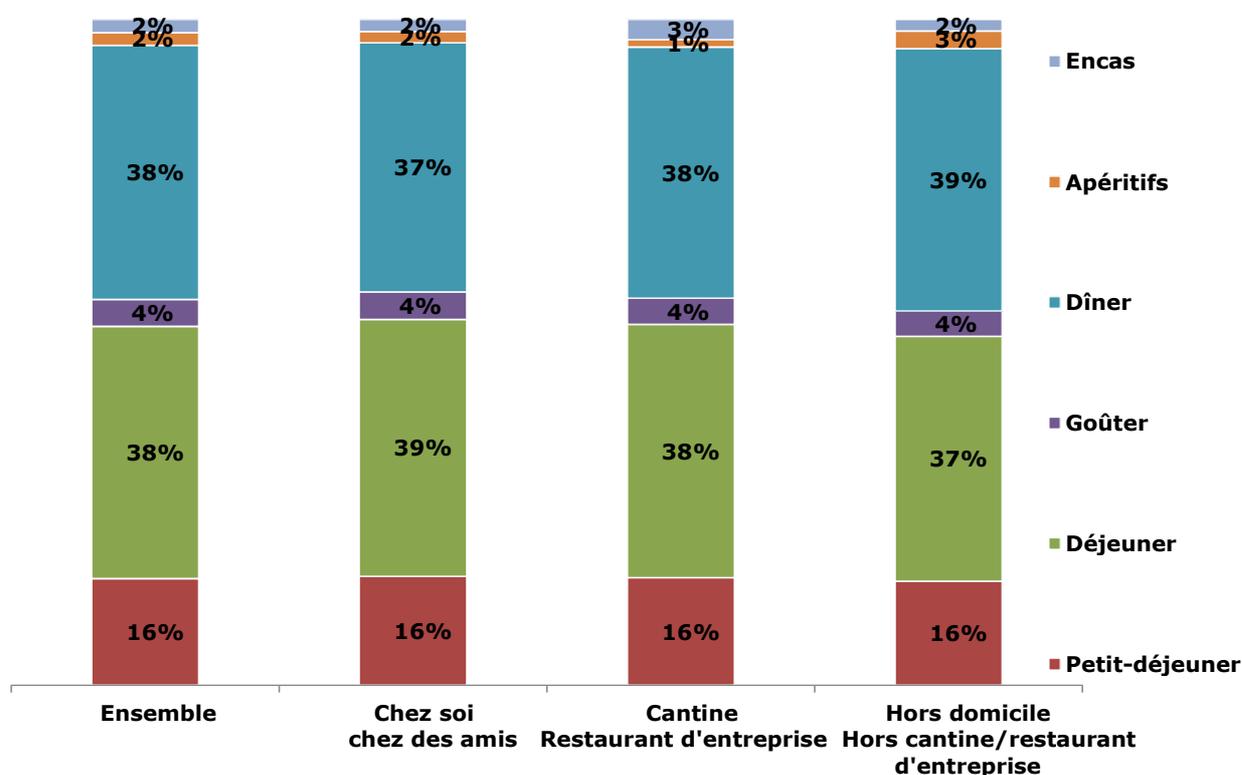
Pour Aude, l'offre de la cantine est attractive mais la conduit à préparer un dîner plus léger. Le dîner est moins consistant que le déjeuner, même s'il lui faut nourrir suffisamment ses enfants : « comme il y a tout, l'entrée, le plat, le fromage, le dessert, on est tenté de prendre tout. A la maison, je ne fais pas tout ça le soir » (Aude, 35 ans).

### 2.4.3.3 Déjeuner à la cantine n'influence pas la répartition des apports énergétiques au cours de la journée

Malgré ce plus grand nombre de composantes lors des déjeuners à la cantine, la répartition des apports énergétiques quotidiens est invariante du lieu du déjeuner. Déjeuners et dîners constituent les deux principales occasions d'apports énergétiques (38% kcal/j chacune). Vient ensuite le petit déjeuner (16%). Goûters, apéritifs et encas ne représentent que 8% des apports. On peut émettre l'hypothèse que le choix des plats à la cantine prend en compte un souci d'équilibre (meilleure qualité nutritionnelle, moins calorique, etc.).

**Figure 6: Répartition des apports énergétiques tout au long de la journée**

Base : 1884 journées avec déjeuners, en semaine (lundi-vendredi), des actifs de 18-65 ans



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010

#### 2.4.3.4 *Moins de boissons alcoolisées et de sodas, plus d'aliments transformés, plus de desserts, plus de légumes*

Parmi les 38 groupes d'aliments qui constituent la nomenclature de l'ensemble des produits alimentaires consommés par les Français, seuls 4 sont absents des déjeuners pris par les actifs en restaurants d'entreprise. Il s'agit de produits spécifiques (biscuits salés, fruits secs, lait nature ou céréales du petit déjeuner), dédiés à des occasions de consommation précises (apéritifs, petit-déjeuner)

Parmi les 34 groupes présents, 3 apparaissent moins souvent à la table des cantines. Il s'agit de produits particulièrement pris dans un autre type de déjeuners, comme les boissons alcoolisées (présentes dans 4% des déjeuners pris à la cantine, contre 13% de l'ensemble des déjeuners des actifs et 20% des déjeuners pris en restauration commerciale), les sandwiches (3%, contre 11% en moyenne et 35% des repas pris dans la rue ou dans les transports) et les sodas (5%, contre 12% en moyenne et 24% des repas pris en restauration commerciale). 9 groupes alimentaires sont en revanche plus souvent présents sur les tables des restaurants d'entreprise qu'en moyenne dans les déjeuners des actifs.

- Certains d'entre eux sont également surreprésentés parmi les déjeuners pris chez soi. C'est le cas de l'eau (présente dans 88% des repas pris en restauration d'entreprise, contre 78% de l'ensemble des déjeuners des actifs), des sauces (31%, contre 27%), des viandes (30%, contre 25%) et des pâtes (14%, contre 11%). Ils illustrent le lien qui unit la restauration collective et la cuisine domestique. Les plats consommés sont plus souvent élaborés, tout en s'inscrivant dans le registre du quotidien. Ils manifestent également l'importance de la mise à disposition de produits dans leur consommation. L'eau et les sauces étant généralement en accès libre, leur consommation est plus fréquente.
- D'autres aliments surreprésentés lors des déjeuners à la cantine le sont également parmi les déjeuners pris en restauration commerciale. Il s'agit des poissons-crustacés (présents dans 22% des repas pris en restauration d'entreprise, contre 13% de l'ensemble des déjeuners des actifs) et des pâtisseries (15%, contre 8%). Le temps de préparation ou la compétence nécessaire pour les cuisiner incite les actifs à consommer ce type de produits en restauration hors foyer plutôt que chez eux.
- Trois catégories de produits sont spécifiquement surreprésentées sur les tables des restaurants d'entreprise sans l'être dans d'autres types de déjeuners. Il s'agit des légumes (présents dans 52% des repas pris en restauration d'entreprise, contre 41% de l'ensemble des déjeuners des actifs), des entremets (23%, contre 14%) et des compotes-fruits au sirop (9%, contre 4%). Proposés en libre accès, déjà cuisinés, ces aliments trouvent plus

souvent leur place sur les tables des cantines. Par ailleurs, on peut avancer que le plus grand nombre de composantes des repas de cantine rend plus probable la consommation de ces produits.

A ce sujet, on peut citer l'exemple d'Aude, mais également de Nicolas, qui font attention à manger des crudités lorsqu'ils vont à la cantine. Et rappeler celui de Victoire, friande des desserts de sa cantine : on consomme ce que l'on ne sait pas ou que l'on n'a pas le temps de cuisiner chez soi.

#### *2.4.3.5 L'on mange ce qui a du goût*

Le goût et l'équilibre sont deux aspects qui se rapportent en particulier à la structure du repas et au nombre de composantes. D'une part, la gourmandise encourage à succomber au choix d'un dessert, d'autre part le souci de l'équilibre encourage par exemple à se porter sur les crudités en entrée et les légumes en accompagnement.

Le goût peut être une motivation à déjeuner à la cantine : « J'y vais d'abord parce que c'est bon... Je commence par choisir les desserts parce que je suis gourmande » (Victoire, 30 ans). Le plaisir de manger semble ici primer sur la part fonctionnelle ou pratique. Victoire célèbre sa cantine d'un « C'est la première fois que je finis mes assiettes à la cantine », même si le service s'est, selon son jugement, dégradé depuis : « Ils avaient mis le paquet quand on est arrivés parce que beaucoup de gens étaient mécontents de venir à Saint-Denis » (ayant quitté le quartier de Montparnasse à Paris). Elle fait l'hypothèse que la direction a privilégié une cantine de qualité pour favoriser la paix sociale avant de relâcher l'effort quelques mois après.

L'enthousiasme pour sa propre cantine n'est pas partagé par tous : « c'est bon, mais sans plus » (Delphine, 39 ans). En particulier si intervient la comparaison avec la restauration commerciale : « C'est une des raisons pour lesquelles on va aussi au restaurant, trouver des choses différentes, plus raffinées ». Dans tous les cas, certains plats sont exclus par l'expérience du fait de leur absence de goût : « La ratatouille je n'en prends plus parce que je sais que ça vient de grandes boîtes industrielles, aucun goût ! » (Armelle, 45 ans).

Le goût constitue donc une variable importante de motivation à fréquenter la cantine, l'absence de goût ôtant une grande part de son intérêt au plat consommé.

Le goût se manifeste aussi sous les traits de l'apparence. L'un de nos interlocuteurs célèbre à l'inverse la simplicité de la cantine, dans laquelle il voit la garantie de n'être pas déçu en même temps que de manger des « bonnes choses » : « J'aime bien quand ça n'est pas trop sophistiqué. Les plats sophistiqués, à la cantine, ne sont souvent pas à la hauteur donc je préfère quelque

chose de simple » (Lorrain, 31 ans). Il cite le melon comme un produit qui a du goût, mais qui a un aspect simple. Un autre, sortant de table, se réfère aussi à l'apparence, sans l'attacher à la simplicité cette fois : « les entrées n'étaient pas belles, c'était moins fourni, moins appétissant » (Nicolas, 38 ans).

#### *2.4.3.6 L'équilibre : une préoccupation prioritairement féminine*

L'équilibre constitue aujourd'hui une variable incontournable de l'alimentation, sans qu'il s'agisse cependant d'empiéter sur celle du goût. A cet égard, l'offre de la cantine semble permettre des repas plus équilibrés, plus variés : « Je ne prends pas toujours la même chose, d'abord parce que l'offre est variée » (Aude, 35 ans). Cette offre peut venir pallier le manque de savoir-faire quant à la manière de cuisiner certains légumes : « Je mange des légumes que je ne mange pas à la maison, comme le fenouil aujourd'hui, je ne sais pas le cuisiner » (Delphine, 39 ans). L'équilibre passe aussi par la modération dans les quantités : « C'est nous qui nous servons en légumes. Donc on n'a pas une assiette qui déborde » (Victoire, 30 ans).

La cantine est reconnue comme un lieu où l'on mange de manière plus équilibrée, et des produits de qualité par rapport au coût du repas : « Sur l'équilibre et le rapport qualité-prix, on mange certainement mieux à la cantine » (Armelle, 45 ans). C'est aussi ce qui motive Isabelle (42 ans) à la préférer aux restaurants commerciaux et aux boulangeries, pourtant très nombreux dans le quartier de son lieu de travail.

Le souci de manger équilibré apparaît comme une préoccupation prioritairement féminine, y compris parmi les plus jeunes : « Je m'oblige à prendre des légumes... c'est plus sain, et ne pas prendre trop de poids. Je sais que c'est pas bon de manger trop sucré, trop salé » (Audrey, 27 ans). Cette préoccupation peut être source de discussion ou de réaction entre collègues féminines. Audrey relève un propos culpabilisant de ses collègues filles : « dis donc, le dessert que tu as pris ! ». Le souci d'équilibre peut conduire à en chercher un sur plusieurs jours : « Parfois, on a envie de choses un peu lourdes, d'un dessert un peu sucré, et le lendemain je fais plus attention » (Isabelle, 42 ans).

Mais ce souci concerne aussi les hommes, même s'ils n'abordent pas le sujet de la même façon : « Je prends des crudités à chaque fois. Des fruits rarement » (Yannis, 40 ans). Igor (28 ans) a le sentiment de « manger plutôt plus équilibré qu'à la maison », notamment parce qu'il y mange plus de crudités, de légumes et de fruits.

Depuis 2 ans, un stand 'cococon' propose des plats 'minceur' à la cantine de L'Oréal. Les calories du plat sont affichées afin de guider le choix des salariés. Parallèlement, un stand de cuisson 'light' propose des viandes ou des poissons cuits sans matières grasses et des légumes cuits à la vapeur. Ces informations me sont fournies par Armelle, qui fréquente elle-même régulièrement ces stands : « Il y a des gens comme moi qui sont dans la recherche du repas-minceur, qui ne réfléchissent même pas par rapport à ce qui est proposé et qui vont directement comme moi au plat 'cococon' ». Cette recherche apparaît comme une recherche d'un mode de vie plus sain : « Avant, je n'y allais jamais, pour gagner du temps. Maintenant, je m'accorde plus de temps, je me dis que ça n'est pas sain de rester devant son ordi » (Armelle, 45 ans).

Le choix de Rachida (52 ans) ne souffre d'aucune ambiguïté : « c'est là où je vais prendre le moins de calories ». C'est sans doute aussi en partie pourquoi certaines préfèrent ne pas passer tout leur temps de pause à déjeuner, même si c'est aussi une manière pour elles de préserver un temps « volé » au travail : « On n'a pas envie de passer notre temps de pause à la cantine. On garde du temps pour faire autre chose, faire des courses. Je pense que les filles, elles mangent aussi rapidement pour ça" (Audrey, 27 ans).

### ***L'équilibre par la convivialité***

L'idée que la convivialité favorise la discipline alimentaire, donc un certain équilibre, se trouve étayée par certains propos : « Quand je mange seul, ça n'est jamais équilibré » (Nicolas, 38 ans).

« Si je suis accompagnée, on parle beaucoup ! On discute, le temps passe plus vite, je n'ai pas le temps de finir mon assiette » (Elise, 52 ans). Un équilibre naturel, ou culturel, s'instaure ainsi, faisant l'économie du sentiment de privation, de l'angoisse et de la culpabilité.

## **CONCLUSION**

Les pratiques alimentaires constituent un temps de production sociale au sein des lieux de travail. Ce temps est d'autant plus valorisé qu'il s'insère dans un temps commun à l'ensemble de la société. Nous avons vu en effet quelle était la force de la synchronisation du repas de midi dans nos entreprises et nos administrations. L'impératif de la pause commune peut cependant se trouver fragilisé par une atomisation des pratiques alimentaires, de nature à fragiliser la cantine comme rendez-vous de sociabilité. Cependant, cette enquête nous a permis d'observer en quoi le système des cantines d'entreprises et d'administrations pouvait renforcer le modèle alimentaire français et en quoi il contribuait à reproduire une culture alimentaire largement partagée. En la matière, notre système de valeurs et notre habitus culturel continuent d'imprégner nos modes de vie et nos comportements ordinaires jusque dans les façons de concevoir les systèmes d'alimentation des salariés.

Au-delà de l'aspect purement alimentaire de la restauration collective, nous avons vu quel rôle elle pouvait jouer sur le plan de l'apprentissage et de la transmission des savoirs culinaires et des manières de manger. De ce point de vue, c'est d'abord l'expérience quotidienne de la cantine en tant que système d'offre spécifique et en termes de socialisation alimentaire qui fait office de relais.

Dispositif au service des usagers, la restauration collective se doit aussi d'être attractive si elle entend œuvrer au bien-être des salariés, sans qu'il s'agisse d'imiter la restauration commerciale et de perdre sa spécificité.

Il s'agit sans doute de concevoir la restauration collective comme un univers de liberté en même temps que d'apprentissage et de transmission. Autrement dit, il s'agit moins d'enjoindre ses usagers à suivre des normes que d'apprendre aux usagers à choisir. Dans un système de libre-service et de large choix, la qualité de ce que l'on mange ne dépend pas seulement de l'offre mais aussi de ce que l'on choisit. Cela donne à l'utilisateur une responsabilité. En ce sens, celle-ci en fait un acteur de la restauration collective susceptible d'influer sur les termes de l'offre alimentaire attachée à son lieu de travail.

## INDEX DES TABLEAUX

---

Tableau 1: Nombre moyen de plats composant un déjeuner ou un dîner selon le lieu de déjeuner	10
Tableau 2: Répartition du marché en restauration collective .....	23
Tableau 3: Répartition des actifs occupés selon le nombre de fois où ils ont fréquenté un restaurant d'entreprise sur 5 jours .....	32
Tableau 4: Durée moyenne d'un déjeuner selon le lieu de prise .....	46
Tableau 5: Taux de pénétration des différentes occasions de consommation alimentaire selon le lieu du déjeuner .....	49
Tableau 6: nombre moyen de plats composant un déjeuner ou un dîner selon le lieu de déjeuner	51

## INDEX DES FIGURES

---

Graphique 1 : Répartition des déjeuners des actifs occupés selon le lieu et le type de convives .....	8
Graphique 2 : Répartition des prises alimentaires selon le lieu de prise du déjeuner, par tranches de 30 minutes.....	9
Figure 3 : Evolution des poids des dépenses en Restauration Hors Foyer dans les dépenses de consommation .....	20
Figure 3: Répartition des déjeuners des actifs occupés selon le lieu et le type de convives.....	40
Figure 4 : Répartition des prises alimentaires selon le lieu de prise du déjeuner, par tranches de 30 minutes .....	48
Figure 5: Répartition des apports énergétiques tout au long de la journée .....	53

## BIBLIOGRAPHIE

- AGENCE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE (2013), La restauration scolaire. Les travaux de l'Agence sur la fréquentation des cantines et la qualité nutritionnelle des repas servis, ANSES, dernière mise à jour le 25 janvier 2013. [www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire](http://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire)
- AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. (dir.) (1993), Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, Paris, MSH-INRA.
- BACCAÏNI B., SEMECURBE F., THOMAS G. (2007), « Les déplacements domicile-travail amplifiés par la périurbanisation », Insee Première, n°1129, INSEE.
- CASTEL R. (1995), Les métamorphoses de la question sociale, Paris, Fayard.
- CERTU (2009), Les restaurants collectifs. Vers des réalisations durables adaptées aux usagers, Lyon, Certu (diffusion Lavoisier).
- DROUARD A. (2005), Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen-Âge à nos jours, Paris, Ellipses.
- DUBUISSON C., DUFOUR A., LAFAY L. (2007), Évaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006), AFSSA, Juillet 2007.
- DUBUISSON-QUELLIER S. (1999), « Le prestataire, le client et le consommateur. Sociologie d'une relation marchande », Revue française de sociologie, XL-4, 1999, pp. 671-688.
- FISCHLER C. (1990), « Le mangeur et l'institution ou le paradoxe de l'alimentation collective », Santé Publique, 2(1), pp. 63-66.
- FISCHLER C. (dir.) (2013), Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?, Paris, Odile Jacob.
- GACON S. (2014), « Cantines et alimentation au travail : une approche comparée, du milieu du XIXème siècle à nos jours », Le Mouvement Social, n° 247, avril-juin 2014, pp. 3-25.
- HEBEL P. (2007 et 2012), Comportements et consommations alimentaires en France, Paris, Tec & Doc Lavoisier.

- HEIDEGGER M. (1964), *Sein und Zeit*, Trad. R. Boehm et A. De Waelels, Paris, Gallimard.
- LAMBERT J.-L. (1987), *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Lavoisier.
- LAPORTE C., POULAIN J.-P. (2014), « Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité », *Ethnologie française*, XLIV, 2014, 1, pp. 861-872.
- MAHO J., PYNSON P. (1989), « Les cantines, comment s'en débarrasser ? », in *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette*, Paris, Autrement.
- MATHE T. (2013), « Consommation alimentaire et cultures religieuses en Europe », in « Manger ensemble », *Cahiers Européens de l'imaginaire*, CNRS, mars 2013, pp. 304-308.
- MATHE T., TAVOULARIS G. (2010), « Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité », *Consommation et modes de vie*, n° 232, CRÉDOC, sept. 2010.
- MATHE T., TAVOULARIS G., PILORIN T. (2009), « La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français », *Cahier de recherche*, n° 267, CRÉDOC, déc. 2009.
- MENNEL S. (1993), « Les connexions sociogénétiques entre l'alimentation et l'organisation du temps », in AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. (dir.) (1993), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, MSH-INRA, pp. 41-54.
- MONJARET A. (dir.) (2001), *L'alimentation au travail*, Paris, L'Harmattan.
- MONJARET A. (1996), « Etre bien dans son bureau. Jalons pour une réflexion sur les différentes formes d'appropriation de l'espace de travail », *Ethnologie française*, 1, pp. 129-139.
- MUXEL A. (1996), *Individu et mémoire familiale*, Paris, Nathan.
- PITTE J.-R. (1996), « Naissance et expansion des restaurants », in FLANDRIN J.-L., MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, pp. 767-778.
- PIZZORNI F. (2001), « Manger ou boire selon le Code... », in Monjaret A. (dir.), *L'alimentation au travail*, Paris, L'Harmattan, pp. 23-35.
- POULAIN J.-P. (2001), « Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise », in Monjaret A. (dir.), *L'alimentation au travail*, Paris, L'Harmattan, pp. 97-110.

- POULAIN J.-P. (2002), *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Editions Privat.
- RIVIERE C. (1995), *Les rites profanes*, Paris, PUF.
- RONEY B., MOUQUET L. (2009), « La RHD aiguisé les appétits », *Revue Laitière Française*, n° 692, juin 2009, pp. 12-21.
- SCHOFIELD W.N. (1985), « Predicting basal metabolic rate, new standards and review of previous work », *Human Nutr Clin Nutr*, n° 39, Suppl 1, pp. 5-41.
- TAVOULARIS G. (2012), « La cantine scolaire garantit la diversité alimentaire, mais les ados résistent », *Consommation & Modes de Vie*, n° 253, CRÉDOC.
- TAVOULARIS G., NAVEOS S., HEBEL P. (2012), « Comparaison de la qualité alimentaire des déjeuners pris en cantines scolaires par rapport à ceux pris ailleurs », *Réalités en nutrition et en diabétologie*, 41, septembre 2012, pp. 19-24.
- VITAUX J. (2007), *La gastronomie*, Paris, PUF, coll. Que sais-je ?
- VOLATIER J.-L. (2000), *Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires (INCA)*, Paris, Tec & Doc Lavoisier.
- WANJEK C. (2005), « L'alimentation au travail : des solutions contre la malnutrition, l'obésité et les maladies chroniques », Bureau International du Travail (BIT), Genève.
- WEBER M. (1964), *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, trad. J. Chavy, Paris, Plon.