

## **LE MANGEUR ET L'INSTITUTION OU LE PARADOXE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Claude Fischler

L'alimentation en collectivité est différente de toutes les autres formes de restauration ou d'alimentation : entre le mangeur et celui qui fournit la nourriture, il s'établit en effet des liens d'un caractère très particulier. En raison même de la nature de ces liens, le mangeur a de la restauration collective une perception elle aussi très particulière. C'est cette spécificité des liens et de la perception que je voudrais examiner ici.

Certaines des questions et des réflexions qui suivent sont inspirées d'une expérience de terrain. Au cours d'une enquête sociologique sur les conditions de vie dans le nouvel ensemble urbain de la Défense<sup>1</sup>, nous avons observé que les "cantines" (le terme utilisé par les usagers) ou "restaurants d'entreprise" (la dénomination préférée des prestataires) constituaient un terrain tout à fait privilégié. Il s'y nouait en effet des contacts quotidiens, c'était un lieu d'échange et de communication essentiel. Les cantines permettaient souvent d'apprécier le climat social des entreprises. Le comportement des usagers, la taille des groupes, les rapports entre les divers niveaux hiérarchiques, le fait que, dans certaines tours, la cantine était utilisée par les groupes politiques ou syndicaux pour afficher, communiquer, tout cela montrait suffisamment que ce lieu jouait un rôle unique dans la vie de l'entreprise : il était en fait à la fois un carrefour, une agora et un champ clos.

Pourquoi la "cantine" joue-t-elle ce rôle ? D'abord sans doute, à l'évidence, parce qu'il s'agit d'un lieu de rencontre nécessaire et de commensalité quotidienne. A ce titre donc elle concentre en elle une bonne partie des fonctions sociales de communication et de connivence qui sont celles de la table en général. Mais il y a davantage et autre chose. La restauration en collectivité implique en effet une relation tout à fait particulière entre celui qui fournit et celui qui reçoit la prestation alimentaire.

Pour des raisons qui tiennent à la fois à sa nature et aux circonstances historiques, l'alimentation en collectivité a été caractérisée pendant très longtemps par le fait que, entre le mangeur et l'institution qui fournissait la nourriture, s'établissait une forme plus

---

<sup>1</sup> FISCHLER C

La Défense: Perceptions et pratiques de l'espace - Aménagement et vie quotidienne  
Paris: Etablissement Public d'Aménagement de la Défense (EPAD), 1977: 112 p.

ou moins subtile, plus ou moins latente, de dépendance, de sujétion et, symétriquement, d'autorité. On pourrait dire que, d'une certaine manière, dans la société contemporaine, cette relation tout à fait particulière est devenue contradictoire, au point que l'on pourrait aujourd'hui parler d'un *paradoxe de l'alimentation en collectivité*.

*Autorité et dépendance : un "rationnaire" s'est évadé...*

Partons du lexique et en particulier de deux mots importants. Le premier est "évasion". Ce terme est utilisé par les professionnels pour désigner ceux qui, occasionnellement ou régulièrement, prennent un repas ailleurs qu'au restaurant d'entreprise. Le taux d'évasion subit des fluctuations, par exemple saisonnières. C'était le cas à la Défense : ce taux augmentait avec les beaux jours ainsi qu'à l'occasion de l'ouverture de cafés ou de restaurants à proximité.

Le terme "évasion", de toute évidence, est chargé de puissantes connotations. Il est clair que, si l'on parle d'évasion, c'est que, lorsque l'on s'abstient de manger au restaurant d'entreprise, on échappe du même coup à une forme *d'emprise*. De quelle nature est cette emprise ? Notons que le terme contient de manière latente comme un soupçon à l'encontre de "l'évadé" : n'est-il pas significatif que l'on utilise pour caractériser une conduite individuelle alimentaire le même terme que l'on utilise en matière fiscale ou pénitentiaire ? Toutes proportions gardées, dans l'évasion alimentaire comme dans l'évasion fiscale ou pénitentiaire, on échappe à une contrainte, en tout cas à certaines obligations qui naissent d'un *rapport de dépendance* avec une institution, en l'occurrence l'institution prestataire du service.

Le second terme révélateur, c'est celui qui désigne encore parfois aujourd'hui le mangeur considéré individuellement : *rationnaire*. La preuve que ce mot est lourd de sens et même probablement difficile à concilier avec les mentalités contemporaines et la nature de la demande, c'est que l'on tend de plus en plus à le remplacer par des euphémismes. Chaque entreprise de restauration collective à le sien : il y a celles qui parlent de *convives* ; il y a celles qui ne parlent que de *clients-partenaires*, etc. Ce qui est certain, c'est que, en aucun cas, le mangeur de la restauration collective ne peut spontanément apparaître comme un client ordinaire, au sens de la restauration dite commerciale. Si c'est un client, c'est un client au sens de la Rome antique, c'est à dire un individu qui appartient à la sphère de dépendance d'une personnalité patricienne, quelqu'un qui, en recevant les libéralités de cette personnalité, s'est mis sous sa dépendance et s'est installé dans la situation d'un débiteur.

"Rationnaire" est un mot doublement révélateur, d'un point de vue historique et d'un point de vue sémantique. Historiquement, le mot ration, dans son acception alimentaire, semble remonter au XVII<sup>e</sup> siècle, très précisément dans l'armée de Louis XIV. L'étymologie est celle de "raison" : ce qui sous-tend "ration", c'est une notion de maîtrise, de contrôle, de régulation, d'ordre. Mais dans le même mot, il y a aussi une idée de restriction, en tout cas d'économie : rationner. Le mot unit ces deux notions dans l'idée d'un rapport optimal coût/bénéfice entre la portion alimentaire attribuée et la fonction à remplir par le sujet qui va recevoir la nourriture. Il s'agit bien en définissant une ration de *rationaliser* l'alimentation des soldats, c'est à dire de leur fournir au coût le plus avantageux possible la nourriture qui leur donnera l'énergie maximale, telle qu'ils puissent fournir la meilleure prestation militaire, celle de guerriers courageux, vigoureux et efficaces. Il y a plus : l'idée de ration implique que la distribution de la nourriture, cet élément essentiel dans la formation et le maintien du lien social, acquiert une dimension objective, raisonnée, qu'elle ne repose plus sur des hiérarchies sociales arbitraires, aléatoires ou injustes.

On voit donc que "ration", comme "évasion", est un mot lourd de sens, qui nous installe dans un contexte précis, celui *d'un lien de dépendance entre individu et institution*, un lien qui comporte pour l'individu une dimension de contrainte importante.

Cette institution, ce n'est pas seulement l'armée. Ce peut être aussi l'hôpital, l'école, la prison, la communauté religieuse (particulièrement au Moyen-Age, où les communautés monastiques ont joué un rôle si important). Dans tous les cas, l'alimentation qui est fournie aux individus membres ou sujets de la collectivité institutionnelle procède d'un lien, qui n'est pas toujours formulé, ou pas explicitement, mais qui détermine et symbolise tout à la fois une dépendance, une *sujétion*.

Ce lien de sujétion peut être librement consenti, par exemple dans la communauté monastique : chaque occasion commensale est alors une occasion d'appliquer la règle qui symbolise elle-même l'acceptation de la vie en collectivité et la permanence de l'institution selon des lois communes. Ce lien peut être au contraire totalement subi, comme c'est le cas dans la prison. Et entre ces deux pôles s'échelonne une série de situations intermédiaires.

Lorsque la nourriture est simplement octroyée, comme dans la situation de charité, on pourrait croire que la libéralité ne crée aucune obligation. A l'évidence, il n'en va pas ainsi. Dans la plupart des cas, implicitement, on attend que celui qui bénéficie de l'octroi se rallie à une personne, un camp ou une idéologie - ceux du nourricier. Dans le même

temps, et réciproquement, la libéralité oblige celui qui la fait : le droit français reconnaît d'ailleurs l'obligation alimentaire qui naît de la libéralité. On connaît bien, dans le domaine de l'aide alimentaire au tiers-monde, le problème des populations qui ont reçu des aides et finissent par attendre que cette aide se reproduise et se perpétue. Celui qui donne devient donc aussi l'obligé de qui reçoit.

En tout état de cause, il existe un trait commun entre toutes ces situations : une certaine dépersonnalisation du mangeur. Entendons que celui-ci, dans cette relation, n'est pas différencié, individualisé. On pourrait dire que le mangeur, en ce sens, n'est pas seulement *sujet* de l'institution, il est aussi *objet*. Le rationnaire n'est pas un individu différencié, personnalisé, mais une notion statistique abstraite, une moyenne *per capita* : soit la quantité totale de nourriture, divisée par le nombre de têtes, égale la ration...

Telles sont, historiquement et symboliquement, les racines de l'alimentation en collectivité. Bien entendu la situation moderne a considérablement évolué. Il reste à se demander ce que cet héritage fondamental implique encore aujourd'hui.

#### *Du sujet-rationnaire à l'individu-consommateur*

Bien entendu, les situations varient considérablement et il est clair que la prison, l'école, l'hôpital présentent des différences radicales. Mais la question qui se pose, au-delà de ces différences, c'est celle-ci : même si la restauration collective s'est modernisée à un rythme vertigineux, même si elle tend de plus en plus à prendre en compte le mangeur individualisé, ses demandes, ses désirs, ses besoins, il reste que l'on peut toujours se demander si, fondamentalement, il ne subsiste pas quelque chose du lien individu-institution, du lien de sujétion évoqué plus haut ? Au-delà des changements, il faudrait dire des bouleversements, techniques et économiques, y a-t-il eu un véritable et total changement de nature ? Ne subsiste-t-il pas une caractéristique tout à fait particulière qui fait de la restauration collective une restauration différente, fondamentalement, de la restauration commerciale ?

Pour répondre, considérons la situation sous l'angle du mangeur. Le lien de réciprocité, de dépendance qu'impliquait le manger institutionnel a-t-il totalement disparu ? Sans doute pas : aussi moderne soit-elle, la restauration collective reste, au dire même des professionnels, différente de la restauration commerciale. Et quelle est donc la différence ? Simplement celle-ci : dans la restauration collective, le mangeur n'a pas

encore accédé au statut de *client* au sens moderne, c'est à dire de consommateur à part entière. Il est au mieux un *usager*.

Pour illustrer ce point, livrons nous à une *Gedankenexperiment*, une expérience imaginaire : supposons qu'un gestionnaire de grand talent parvienne, dans un restaurant d'entreprise pilote, à améliorer la qualité de l'ordinaire au point que sa cantine puisse rivaliser, du point de vue culinaire, avec les trois étoiles du guide Michelin. Ce professionnel, en homme de chiffres avisé, dresserait un graphique traduisant l'évolution respective de la qualité culinaire objective d'une part, de la satisfaction des consommateurs d'autre part. La courbe de l'amélioration de la prestation et celle de l'augmentation de la satisfaction seraient-elles strictement parallèles ? La réponse probable est négative. L'explication est sans doute qu'il subsisterait toujours, même atténuée, même inconsciente, une emprise de l'instance nourricière sur le mangeur et que cette emprise est vécue obscurément comme une forme de contrainte.

Ceci nous ramène au paradoxe qui existe à mon sens aujourd'hui dans la relation unissant le mangeur et l'institution. Ce paradoxe tient au fait que nous vivons aujourd'hui, précisément, l'ère de l'individualisme, de l'individu-consommateur. L'individu-consommateur se définit par la liberté d'opérer des choix. Certes, on peut aujourd'hui de plus en plus exercer des choix dans les restaurants de collectivité. Mais la véritable caractéristique du consommateur libre, c'est de pouvoir maîtriser les critères présidant à ces choix, c'est à dire les critères de santé, les critères économiques, les critères de satisfaction, etc. Or au moment même où nous vivons l'extension des valeurs d'individualisme et l'extension du rôle du consommateur, nous voyons qu'une partie de plus en plus grande de la population, de plus en plus fréquemment, se retrouve dans une situation dont la nature même est de restreindre ou de contraindre cette fonction individualisée : les "convives" sont sujets de l'institution davantage que consommateurs autonomes. Il y a là une tension ou une contradiction, mais elle n'est peut-être pas complètement insoluble ; elle est même peut-être potentiellement positive.

La résolution du paradoxe semble en effet passer par la concurrence. La restauration collective est et sera de plus en plus soumise à la concurrence de la restauration commerciale : l'entreprise de restauration collective sera de plus en plus contrainte à agir comme si elle était concurrente du restaurateur commercial, même si, en termes purement économiques et commerciaux, l'usager de la restauration collective n'est pas à proprement parler le client : le client, c'est l'institution à laquelle appartient le mangeur. De même, symétriquement, lorsque l'usager se plaint de "la cantine", c'est aussi, peut-être, une

manière de se plaindre de l'organisation dont il fait partie. Mais la concurrence avec la restauration commerciale devrait agir en faveur du mangeur et lui donner de plus en plus les avantages dont bénéficie un consommateur engagé dans une relation commerciale normale avec un prestataire de services.

Ceci ne concerne pour l'instant que la restauration d'entreprise. Il reste en effet une restauration où le "rationnaire" demeure captif. Il n'y a guère d'évasion possible, par exemple, dans la restauration scolaire. L'évolution que l'on détecte dans ce domaine, c'est semble-t-il que la restauration a tendance à devenir de plus en plus partie intégrante du cursus pédagogique ; en mangeant à l'école, pensent des éducateurs de plus en plus nombreux, on doit apprendre à manger, prendre conscience de ses besoins nutritionnels, devenir un consommateur éclairé. Mais l'éducation nutritionnelle, si elle présente des avantages, a aussi des limites, sinon des dangers : il faudra évaluer rigoureusement les résultats obtenus. Il faudra aussi, sans doute, s'interroger sur la simple qualité hédonique de la prestation, indépendamment de ses vertus pédagogiques ou même purement nutritionnelles.

Si l'usager de la restauration d'entreprise reste au fond toujours un peu sujet de l'organisation, que dire de celui de la restauration hospitalière, sinon qu'il devient aisément objet ? Il faudra de plus en plus se préoccuper, comme ce n'est le cas encore que dans de trop rares opérations-pilotes, d'inventer des formes de restauration dans lesquelles la vraie finalité sera le bien-être du malade et non le fonctionnement sans heurts de l'organisation hospitalière. Chacun en conviendra : l'hôpital fonctionnerait beaucoup mieux s'il n'était encombré de patients qui gênent le service... Mais cette perspective reste lointaine et, en attendant, il convient de rappeler que la fonction de la restauration hospitalière, c'est précisément de *restaurer* les forces du malade, de nourrir son désir vital. Il faut donc éviter ces situations où la nourriture est vécue comme l'une des contraintes inhérentes à la condition hospitalière, ou comme une partie intégrante de la maladie, ou même encore comme une punition du malade. Les historiens nous apprennent que, au Moyen-Age, on distinguait très nettement entre l'alimentation des bien-portants et celle des malades ou des "impotents". Aujourd'hui, nous tendons à médicaliser l'alimentation des bien-portants. Il est indispensable, symétriquement, de "gastronomiser" l'alimentation des malades. Le besoin et le plaisir doivent impérativement se rejoindre.

## **Résumé**

Historiquement, l'alimentation collective reflète, entre l'institution fournissant la prestation et celui qui la reçoit, une forme de dépendance ou de sujétion : armée, prison, hospice, communauté religieuse, etc. Dans la société contemporaine, avec le développement de la restauration sociale, le mangeur moderne est de plus en plus fréquemment appelé à utiliser les prestations de l'alimentation en collectivité. Mais il se conçoit comme un *consommateur*, c'est à dire un individu autonome exerçant la plénitude de ses choix et non plus comme un *sujet* recevant des libéralités alimentaires. L'alimentation en collectivité cristallise fréquemment insatisfactions, mécontentements et conflits, précisément parce que cette contradiction n'est pas résolue de manière satisfaisante, tout particulièrement dans le contexte hospitalier.

Claude Fischler, chargé de recherche au CNRS  
CETSAP, 44, rue de la Tour, 75016 Paris