

La cuisine des familles au prisme des recommandations nutritionnelles

Philippe Cardon Maître de conférences à l'université de Lille (HDR en sociologie) – laboratoire Ceries (Centre de recherche individus-épreuves-sociétés) et chercheur associé au collectif de recherche Solal (Sociologie de l'alimentation).

Mots-clés

- Alimentation
- Styles nutritionnels
- Répartition des tâches domestiques
- Cuisine
- Recommandations nutritionnelles

« Quand un ménage décide de se nourrir, il faut des échanges entre le père, la mère, les enfants pour s'accorder et s'entendre sur l'idée de la famille comme un tout » (Halbwachs, 1913, Livre 3, p. 23)

En France, les politiques publiques nutritionnelles (notamment par le Programme national nutrition santé – PNNS) mais pas seulement (encadré 1 p. 26) ont vocation à modifier les habitudes alimentaires, non seulement des individus, mais également des familles et de leurs membres, avec la diffusion de recommandations nutritionnelles. Des recherches ont souligné que les mères sont désignées par les pouvoirs publics comme des relais de ces politiques nutritionnelles en tant qu'éducatrices morales de leur famille, ce qui tendrait à renforcer leur assignation aux activités domestiques alimentaires (Cardon, 2017 ; Parsons, 2016 ; Cairns et Johnston, 2015). Depuis les années 1980, de nombreux travaux tant en Europe qu'aux États-Unis ont d'ailleurs montré que le travail alimentaire⁽¹⁾ est fortement sexué et inégalitaire : la cuisine est majoritairement une affaire de femmes (Gojard et Hebel, 2010). Dès lors, dans un contexte social de forte médicalisation de la société (Poulain, 2009), dans laquelle les enjeux nutritionnels occupent une place centrale, les femmes, notamment en tant que conjointes et mères, apparaissent comme étant celles qui importent dans l'espace domestique les préoccupations sanitaires concernant l'alimentation des ménages (Grignon et Grignon, 1999 ; Parsons, 2016).

Or, l'assignation sociale des mères au rôle d'éducatrices ne va pas de soi. Il existe un écart entre le *rôle prescrit* (notamment dans le cadre des politiques publiques nutritionnelles) et le *rôle réel*, c'est-à-dire tel qu'il est réalisé, vécu et pensé au quotidien par les femmes, notamment vis-à-vis des recommandations nutritionnelles (Cardon *et al.*, 2019). Des études ont ainsi montré l'existence de profils différents de cuisinières dépendant fortement de la manière de se situer face à la norme sociale et d'entrer dans le rôle de cuisinière (Sluys *et al.*, 1997). Les normes nutritionnelles sont investies de manière socialement

différenciée, les femmes des catégories supérieures les intégrant davantage que celles des milieux populaires (Régnier et Masullo, 2009).

La majorité de ces études, qui ont marqué les années 1990-2000, étaient principalement centrées sur le point de vue des femmes, essentiellement des mères de famille (Faith *et al.*, 2004 ; Ventura et Birch, 2008). Ce constat critique a révélé la nécessité de prendre en compte, dans l'étude du fait alimentaire domestique, le point de vue des autres membres des ménages, en particulier celui des hommes, pères de famille. À cet égard, des travaux récents soulignent que de plus en plus de pères construisent un nouveau rapport à l'alimentation, vers davantage d'égalité dans l'organisation des activités alimentaires (Dupuy, 2017 ; Sobal, 2017 ; Aarseth et Olsen, 2008), qu'il s'agisse de « pères-décalés » cherchant encore leur place parce qu'ils n'ont pas encore toutes les compétences requises pour satisfaire pleinement au rôle de cuisinier, ou de pères qui, au contraire, participent à une « dé-génration » (Aarseth, 2009) de la cuisine familiale, cette dernière apparaissant comme un projet commun reposant sur l'idéal de la famille réunie. Dans ce dernier cas, relativement marginal, la préparation culinaire est réalisée en commun par l'homme et la femme. De même, d'autres recherches ont montré que les pères, loin d'être des acteurs passifs, jouent un rôle dans l'éducation alimentaire des enfants, qu'ils soient fortement investis dans les enjeux nutritionnels ou, au contraire, qu'ils proposent des habitudes alimentaires en opposition à celles de la mère (Khandpur *et al.*, 2014 ; Dupuy, 2017). À titre d'exemple, il a été montré que les pères facilitent certaines préférences alimentaires des enfants, limitent moins la consommation d'en-cas (Dupuy, 2017 ; Hendy *et al.*, 2009) ou favorisent moins la consommation de fruits et de légumes (Hendy *et al.*, 2009).

L'objectif de cet article est d'interroger à nouveaux frais le rôle des pères et des mères dans la socialisation et l'éducation familiale alimentaire dans un contexte de

(1) Le « travail alimentaire » concerne les activités quotidiennes de production de l'alimentation domestique, à savoir les courses alimentaires et la préparation des repas.

forte médicalisation de la société, dans laquelle les enjeux nutritionnels, parce que devenus une affaire politique et publique, occupent une place centrale (Poulain, 2009). L'enjeu est d'autant plus important que, la sociologie de la famille l'a montré, la famille comme institution sociale ne va pas de soi : elle nécessite de plus en plus ce que Jean-Hugues Déchaux appelle un « *travail d'institution* » (Déchaux, 2011). Ce travail consiste à instituer, par un processus de fixation et de cristallisation normative, le quotidien de la famille, aujourd'hui saturé de normes sociales diverses et variées. Les membres du ménage, outre le fait de se confronter individuellement à cette diversité normative, se confrontent entre eux sur la légitimité et l'importance à donner à telles ou telles normes. Ils doivent donc travailler entre eux à instituer le cadre normatif du ménage. Dans cette perspective, l'alimentation des ménages (avec les enjeux nutritionnels qui lui sont afférents) repose sur une multiplicité d'interactions sociales quotidiennes au cœur de l'espace domestique (Desjeux, 2006). La prise en compte de ces dernières, notamment entre les pères et les mères (mais aussi avec les enfants) permet alors de mieux saisir la confrontation

entre des façons parfois différentes de penser l'alimentation et la place accordée aux recommandations nutritionnelles : père et mère accordent-ils la même importance à l'alimentation ? Quels liens font-ils entre l'alimentation et la santé ? Quelle place donnent-ils aux recommandations nutritionnelles ? Ces façons de penser l'alimentation entrent-elles en adéquation ou au contraire se distinguent-elles ?

L'hypothèse ici est que l'appropriation des recommandations nutritionnelles (qu'elles soient officielles et/ou alternatives) au cœur des ménages dépend fortement du rapport que chacun des membres du ménage entretient avec l'alimentation et des interactions à l'œuvre entre eux. Pour cela, l'article étudie les pratiques et les habitudes alimentaires des membres de dix familles issues des classes moyennes et supérieures (encadré 2 p. 27) au prisme de deux indicateurs : la division sexuée du travail et la place des enjeux nutritionnels dans les pratiques et les habitudes alimentaires. Étudier les familles de l'intérieur permet ainsi de mieux saisir les dynamiques de genre à l'œuvre dans l'alimentation domestique et la place qu'y

Les recommandations nutritionnelles : une source de complexité

Les recommandations nutritionnelles participent aux enjeux sociaux autour de la santé et du lien entre santé et alimentation. Elles sont diffusées dans l'espace social et proviennent de plusieurs sources. Elles participent à ce qui a été appelé, par ailleurs, la « *réforme des consommations* »⁽¹⁾ dont la vocation est de modifier et de transformer les habitudes alimentaires. Ces recommandations sont de plusieurs ordres.

Il existe tout d'abord celles issues de l'État, telles que le Programme national nutrition santé (PNNS), par exemple, dont la vocation est d'améliorer la nutrition des populations en luttant contre les problèmes de surpoids, d'obésité, mais aussi de dénutrition. D'autres programmes ont été mis en place tels que le Programme national pour l'alimentation (PNA) ou encore le Plan Obésité qui entrent parfois en concurrence avec le PNNS (Cardon *et al.*, 2019). Fortement investis par le champ médical qui leur donne leur légitimité, ces programmes nutrition-santé promus par l'État (mais pas nécessairement par les mêmes ministères : par exemple, ministère de la Santé pour le PNNS *versus* ministère de l'Agriculture pour le PNA) sont diffusés dans l'espace public à travers une diversité de médias : spots publicitaires radiophoniques, télévisuels ou dans la presse papier (« manger cinq fruits et légumes par jour »), programmes d'éducation au cœur d'institutions (école, maison de retraite, etc.), étiquetages sur les produits alimentaires.

Mais ces recommandations « officielles », outre le fait de se concurrencer entre elles, sont en rivalité avec d'autres issues, par exemple, de mouvements alternatifs visant à promouvoir les « consommations alternatives ». Les mouvements écologiques soutiennent des produits issus de l'agriculture biologique et dénoncent l'agriculture conventionnelle jugée polluante pour l'environnement et dangereuse pour la santé (critique du recours aux pesticides, etc.). Il s'agit également des mouvements portant sur les enjeux autour de la consommation animale, du flexitarisme qui vise à réduire la consommation de viande (ce qui aurait des effets positifs sur non seulement la santé mais aussi l'environnement) au profit du végétarisme (qui prohibe la consommation de viande), voire du véganisme qui est un mode de vie consistant à ne consommer aucun produit issu des animaux ou de leur exploitation même si ces mouvements posent des problèmes de définition⁽¹⁾.

La diversité des recommandations nutritionnelles (officielles, alternatives) et des dispositifs mis en place (programmes, publicités) ne facilitent pas leur diffusion dans l'espace social tant leurs injonctions sont non seulement plurielles mais aussi contradictoires. Ce que Claude Fischler a désigné dès la fin des années 1970 et travaillé depuis sous le terme de « *cacophonie diététique* », c'est-à-dire « *une confusion de prescriptions et de mises en garde dans laquelle (les individus) ne parviennent pas, ou difficilement, à se retrouver, à concevoir et exercer un saine gouvernement du corps* »⁽²⁾.

(1) Cardon P., Depecker T., Plessz M., 2019, Sociologie de l'alimentation, Paris Armand Colin.

(2) Fischler C., 1993, Le complexe alimentaire moderne, *Communications*, n° 56, p. 220.

occupent les enjeux nutritionnels (Cardon *et al.*, 2019). Une première partie analyse la manière dont les mères de famille rencontrées investissent l'espace culinaire et le rapport qu'elles entretiennent avec les questions nutritionnelles, et ce que cela induit en termes d'éducation alimentaire. Une seconde partie interroge alors les pères de famille rencontrés et la façon dont ils construisent eux aussi leur rapport à l'alimentation dans l'espace domestique. La dernière étudie les interactions à l'œuvre entre les différentes figures de pères et de mères mises au jour précédemment et propose une typologie de styles alimentaires parentaux.

L'influence du rôle social sur les pratiques alimentaires des mères

L'étude des enjeux autour de l'alimentation domestique dans le contexte des politiques publiques nutritionnelles et de la médicalisation de la société montre que les femmes sont désignées éducatrices morales de leur famille (Cardon, 2017 ; Parsons, 2016 ; Cairns et Johnston, 2015). Pour autant, la manière dont les mères de famille construisent leurs rapports à leur rôle social est plurielle. Dans l'échantillon, deux profils de femmes se dégagent selon leurs rapports aux enjeux nutritionnels.

Les cuisinières nutritionnistes

Le premier type est celui des « cuisinières nutritionnistes » : d'après elles, l'alimentation est un enjeu essentiel pour la santé, auquel on ne peut déroger. Elle implique de « bonnes pratiques », c'est-à-dire des pratiques entrant en adéquation avec certains principes nutritionnels émanant non seulement des pouvoirs publics mais également des mouvements alternatifs. L'alimentation doit tout d'abord reposer sur la consommation de produits frais (légumes, fruits, produits carnés, produits de la mer), si possible biologiques. À cette base se juxtapose un ensemble de règles nutritionnelles, émanant des politiques publiques : limiter la consommation de viande, préférer la consommation de poisson, limiter la consommation de sucre et de sel, éliminer la charcuterie (sauf le jambon blanc). Mais ces femmes sont par ailleurs très attentives aux recommandations provenant de mouvements alternatifs et valorisent donc la consommation d'autres produits tels que les céréales et les légumineuses.

La recherche d'informations nutritionnelles constitue une activité en soi (Internet et revues spécialisées notamment sont les deux sources principales). C'est le cas notamment de Géraldine, mère de famille de deux enfants et enseignante à Paris. Issue du milieu agricole, elle considère

Méthodologie

L'objectif de la recherche était d'étudier les habitudes alimentaires des ménages, de rendre compte de la place qu'y occupent les questions de santé (notamment nutritionnelles) et les conflits autour des questions alimentaires qui participent à dessiner les frontières d'une alimentation domestique. Dix familles hétérosexuelles ont été observées, dont les parents sont mariés ou non, et les enfants âgés de 7 à 12 ans pour des fratries de deux à trois enfants. Ces familles appartiennent aux classes moyennes et supérieures, cinq d'entre elles habitent Paris et les autres Besançon. Les parents, âgés de 35 à 40 ans, occupent des professions intermédiaires ou supérieures. L'intérêt d'étudier ces familles tient, d'une part, au fait que ce sont les catégories sociales les plus sensibles aux questions de santé et ayant un intérêt pour les enjeux nutritionnels (Gojard et Hebel, 2010). D'autre part, il s'agit de catégories sociales dans lesquelles le souci d'égalité entre les mères et les pères et l'investissement de ces derniers dans les activités alimentaires sont davantage marqués que dans les autres milieux sociaux (Cardon *et al.*, 2019). Ces catégories sociales offrent donc un terrain d'observations tout à fait fécond pour qui veut saisir les enjeux actuels dans la redéfinition des modèles normatifs familiaux au prisme de l'alimentation.

Soucieux d'appréhender au mieux les nouvelles formes d'investissement de pères vers davantage d'égalité dans le partage des tâches alimentaires, des familles ont été recrutées dans lesquelles les pères de famille étaient investis dans la préparation des repas autant que les mères de famille. Pour cela, les familles de l'enquête ont été rencontrées grâce à des réseaux amicaux qui permettent une bonne connaissance des situations familiales. Et c'est précisément par une connaissance « de l'intérieur » de ces familles, par leur fréquentation depuis de nombreuses années, les observations régulières de l'investissement des uns et des autres en cuisine, les nombreuses discussions sur les enjeux autour de l'égalité des sexes (dans le monde du travail ou dans le monde privé) et de l'investissement des pères à la cuisine, qu'ont pu être repérés les pères investis tant dans les courses que dans la préparation des repas. L'enquête s'inscrit dans une démarche de type ethnographique, notamment dans le recrutement des informateurs (Weber et Beaud, 2010).

Le recueil des données réalisé entre 2014 et 2016 contient des entretiens individuels mais aussi des entretiens en présence des membres du ménage (père, mère, enfants) au domicile de ces derniers. Figurent également les nombreux échanges informels et les observations lors de visites, d'invitations à manger (observations et discours étant ensuite consignés dans le journal de terrain) au domicile de ces familles. Les repas pris au domicile constituent en soi des moments privilégiés d'observation. Cette méthode qualitative cumulant une diversité d'outils d'appréhension du social permet une analyse approfondie des situations familiales. L'intérêt d'une telle approche de l'intérieur permet ainsi de confronter l'idéal d'égalité revendiqué (et le sens que chacun lui donne) et la réalité des pratiques.

NDLR : les références bibliographiques citées dans l'encadré figurent en fin d'article p. 35-36.

avoir toujours eu, de par sa famille, un rapport qu'elle juge « sain » à l'alimentation dans la mesure où elle a toujours été habituée aux légumes du jardin potager par exemple, à une « vraie » cuisine⁽²⁾. Sportive (elle court plusieurs fois par semaine), elle est très attentive au contenu de l'alimentation familiale et à avoir une alimentation qu'elle juge elle-même « saine » c'est-à-dire faite à base de produits frais, en limitant la consommation de viande et en étant également respectueuse de l'environnement. La recherche d'informations nutritionnelles constitue ainsi une activité en soi :

– « Personnellement, j'utilise pas mal les revues que je trouve à mon magasin bio, c'est assez scientifique, il y a beaucoup d'articles qui font le lien entre ce qu'on mange et les maladies, c'est vrai que, du coup, je fais vachement gaffe. Ma grosse angoisse, à moi, c'est les nitrates dans le jambon. Déjà faut pas trop en manger du jambon, mais quand j'en achète, je cherche sans nitrates, parce que, quand tu lis sur les nitrates, c'est vraiment flippant »

(Géraldine, enseignante, 40 ans, Paris).

Par ailleurs, les femmes interrogées sont fortement investies dans les activités alimentaires, et particulièrement dans la préparation des repas sur lesquelles elles exercent un fort contrôle. Une des conditions d'investissement des conjoints avec les femmes de cette catégorie « nutritionniste » tient précisément à leur capacité à intégrer la dimension sanitaire de l'alimentation. Chez ces femmes, l'éducation, non seulement à l'alimentation, mais aussi par l'alimentation, est plus importante que pour les autres femmes de l'échantillon : pour elles, éduquer à bien manger, c'est éduquer à la responsabilité et, d'une manière plus générale, à la citoyenneté. Ces mères de famille considèrent que le moment du repas est un moment d'éducation et de socialisation, non seulement à l'apprentissage d'une alimentation « saine », mais à tout un ensemble de pratiques sociales qui font sens, à domicile, et en société. Bien se tenir à table, apprendre à ne pas couper la parole, écouter autrui, partager un moment convivial en commun, ne pas quitter la table une fois son assiette terminée, en sont des exemples.

D'une manière générale, ces femmes prennent le contre-pied de la critique féministe sur les enjeux autour de l'alimentation domestique : alors que la critique féministe dénonce un capitalisme consumériste qui assignerait les

femmes à la cuisine (Parsons, 2016), les mères rencontrées accusent, au contraire, le capitalisme consumériste de les avoir détournées de la « vraie » cuisine. C'est Anne qui vraisemblablement exprime le plus cette idée. Cette mère de famille de deux enfants, âgée de 38 ans, est cadre dans une entreprise bisontine. Très prise par son travail (« *je ne compte pas mes heures* »), elle tient cependant à s'investir le plus possible chez elle, notamment auprès de ses enfants et dans leur éducation dans laquelle l'alimentation occupe une place importante.

– « Les nanas qui te disent qu'elles n'ont pas le temps de cuisiner et qu'elles préfèrent utiliser des trucs tout faits, c'est des conneries ! Franchement, tu veux cuisiner, tu peux, sans problème, et ça ne prend pas forcément du temps ! Même que du frais. Donc, quand j'entends "c'est super les surgelés, c'est super les trucs tout prêts, ça gagne du temps", ben non ! Parce que, en fait, nous les nanas, on s'est bien fait avoir avec cette histoire, ça ne sert que les gros industriels au final qui te refilent de la m... à bouffer ! Parce que cette histoire qu'on nous a libérées du fourneau grâce à leurs produits tout faits, macache ! Ça sert que les intérêts des capitalistes. À la limite, j'entends bien que la machine à laver le linge, c'est vrai, ça a révolutionné et ça nous a enlevé une épine du pied, mais sur la bouffe, non ! Cuisiner, ça ne prend pas plus de temps que les trucs tout faits ! Parce que, sinon, à la fin, en bout de chaîne, qui c'est qui morfle ? C'est tes gamins ! »

(Anne, 38 ans, cadre, Besançon).

Pour Anne, une alimentation « équilibrée » garantit un bon état de santé. Et c'est précisément parce que son travail professionnel lui prend du temps qu'elle en souligne les effets négatifs (« *je n'arrête pas de courir* ») pour mieux assoir certains principes sur lesquels elle ne déroge pas malgré les contraintes professionnelles, à savoir « cuisiner » des produits frais et éviter les plats préparés :

– « Moi, je vais te dire, chronomètre en main : quand j'ai pas trop le temps, je fais quand même, éplucher cinq patates, huit carottes, un peu de fenouil, tu coupes en petits morceaux, tu mets dans une casserole, un peu d'eau au fond, quelques épices et voilà, tu laisses mijoter à feu doux, franchement, à préparer, c'est rien, cinq minutes pour couper et c'est bon. Après, ça cuit pépère, trente minutes et moi, mes gamins, ils adorent ça, je les ai habitués » (Anne).

(2) « Vraie » cuisine au sens de repas cuisinés, préparés avec des produits frais.

Les mères nutritionnistes de l'échantillon valorisent fortement les enjeux nutritionnels et tentent de ne pas déroger aux principes qu'elles se sont fixés. Cette spécificité tranche avec le second profil de femmes davantage caractérisé par l'ambivalence vis-à-vis des questions alimentaires.

Les cuisinières tirillées

Le second profil se caractérise par l'ambivalence que les femmes entretiennent avec l'alimentation et les enjeux nutritionnels, car elles sont prises dans une tension entre deux registres de fabrique des habitudes alimentaires de leur ménage : d'un côté, elles expriment une certaine fidélité au couple, à la famille et à son histoire et à certaines habitudes alimentaires qui ne sont pas en adéquation avec les recommandations nutritionnelles. Cela s'exprime notamment par la valorisation de certains plats familiaux (blanquette de veau, couscous « maison », poulet basquaise, quiche lorraine par exemple), venant de leur conjoint, parfois d'elles-mêmes mais qu'elles considèrent non conformes aux principes nutritionnels. Dans le même temps, elles sont conscientes des enjeux autour de l'alimentation et de la santé et sont sensibles à certains messages de santé qui émanent tant des pouvoirs publics que de leur médecin de famille, voire de l'école via leurs enfants.

Pour autant, la cuisine de ces femmes ne rentre pas totalement, voire parfois pas du tout, en adéquation avec les recommandations nutritionnelles. À cet égard, les femmes rencontrées de ce profil oscillent entre le désir de bien faire en matière nutritionnelle et le fait de lâcher prise au regard d'enjeux qui les dépassent. D'ailleurs, certaines sont assez critiques vis-à-vis des recommandations et des discours nutritionnels, précisément parce qu'ils virent à la « cacophonie », comme l'exprime Nathalie. Secrétaire de direction, âgée de 35 ans et mère de trois enfants, elle se considère elle-même comme une « bonne mangeuse ». Même si elle se dit attentive aux enjeux nutritionnels, elle considère, à la différence des mères nutritionnistes, ne pas vouloir « mettre la pression sur l'alimentation » comme elle le dit. D'autant plus que, pour elle, il est important de prendre du recul avec les injonctions autour de l'alimentation qui peuvent être contradictoires :

– « Non, mais franchement, des fois, on n'y comprend plus rien. On entend tout et son contraire ! Et ça tourne quand même des fois au ridicule tout ça. L'autre jour, j'ai même lu un truc comme quoi les frites, c'est cancérigène ! »

(Nathalie, 35 ans, secrétaire de direction, Paris).

Le rapport qu'elles entretiennent avec les questions nutritionnelles est en partie lié à leur relation avec le rôle de cuisinière. Des travaux ont en effet souligné combien les pratiques autour de la cuisine reposent sur des registres d'expérience et de perception très différents, allant de la revendication du « plaisir à cuisiner » (qui correspond pleinement au premier type de l'échantillon) au désintérêt. Certaines aiment cuisiner précisément parce qu'elles en tirent une gratification eu égard aux réactions d'autrui (Lupton, 2000). C'est le cas de Marie-Pierre, mère de famille de deux enfants. Ingénieure agronome âgée de 34 ans qui « adore » cuisiner, elle est issue d'une famille d'instituteurs. Elle considère que le repas familial a toujours occupé une place centrale quand elle était enfant. Elle se sent héritière de ce modèle qu'elle tente de reproduire, modèle dans lequel cuisiner est important. Chez elle, les questions nutritionnelles ne sont pas ce qui guident ces façons de faire la cuisine, elle est davantage respectueuse de certaines habitudes familiales :

– « Et ça fait plaisir quand ils te disent que c'est bon, que tu vois quand même que tu ne t'es pas enquinée à cuisiner pour rien ! Moi, mes gamins, c'est rigolo parce que, quand ils étaient petits, ça n'allait jamais ce que je faisais mais de toute façon, c'est pas que chez moi comme ça, quand ils sont petits, ils sont pas contents mais maintenant, là, je vois ils sont plus grands, bon, au moins, ils apprécient et ils me le disent, c'est quand même gratifiant, quoi. »

(Marie-Pierre, 34 ans, ingénieure agronome, Besançon).

Pour d'autres, c'est le désintérêt qui s'exprime, allant parfois jusqu'au sentiment de soumission. Ce désintérêt pour la cuisine est fortement exprimé par Mathilde, âgée de 40 ans et directrice d'un centre social. Si elle est fortement absorbée par son travail, elle tente malgré tout et malgré son désintérêt pour la cuisine de « faire a minima » :

– « Je te l'ai dit, la cuisine, c'est pas mon truc, mais bon, j'ai pas le choix, il faut bien la faire, la cuisine, j'essaie quand même de faire à manger, histoire de dire qu'ils mangent pas des trucs surgelés tous les jours, mais des fois, j'ai vraiment l'impression d'être la bonniche de la baraque ! Enfin, ça leur arrive de dire "yes, c'est bon maman" ! [rires] »

(Mathilde, 40 ans, directrice de centre social).

Les mères de l'échantillon ont là aussi un rapport mitigé à la cuisine qui oscille entre une résistance à cette définition de soi par acceptation du rôle et affirmation du manque

d'intérêt et d'aptitudes pour l'activité et la maîtrise parfaite de l'activité afin d'y passer le moins de temps possible.

Quand les hommes cuisinent

Quelle position occupent alors les pères rencontrés au regard de la cuisine et de l'alimentation de leur ménage ? De plus en plus d'hommes investissent la cuisine, se construisent un rapport nouveau aux repas, davantage basé sur l'égalité et le partage (Aarseth et Olsen, 2008). Dans l'échantillon, tous les pères de famille s'investissent dans les activités alimentaires, tant au niveau des courses qu'au niveau de la cuisine et ont été sélectionnés sur ce critère (encadré 2). Comment se positionnent-ils vis-à-vis des activités domestiques (quel sens leur donnent-ils ?), mais aussi vis-à-vis des enjeux nutritionnels ? Deux profils distincts de pères de famille se dégagent des entretiens.

Les cuisiniers passionnés

Le premier profil correspond aux « *cuisiniers passionnés* ». Comparativement aux types des mères proposées précédemment, ce profil se rapproche le plus des cuisinières nutritionnistes. Tout d'abord, ces pères de famille revendiquent le partage égalitaire des tâches liées à l'alimentation. Ils font la liste de courses par exemple (quand ils vont faire les courses), ils font les courses et ils préparent les repas. Chez ces pères de famille, la préparation culinaire ne relève pas d'une contrainte. Au contraire, c'est une activité qu'ils font avec plaisir. L'un considère avoir appris quand il était étudiant, un autre parce que « *chez moi, c'était un truc important, j'ai pas mal appris avec ma mère* ». Un autre encore explique avoir appris en se mettant en couple. Par ailleurs, ils aiment cuisiner, c'est-à-dire, non pas « *faire des trucs tout faits* », mais cuisiner au sens classique et « *noble* » du terme (pour reprendre l'expression de l'un d'eux). C'est le cas de Victor, maître de conférences à Paris. Âgé de 36 ans et père de deux enfants, il considère avoir attrapé le virus de la cuisine lorsqu'il était étudiant, parce que la cuisine représentait un moment de coupure dans son temps d'études (« *quand tu cuisines, ça vide la tête* »). Il manifeste du reste une passion évidente pour cette activité qu'il continue de faire :

– « *Comment te dire... Oui, j'aime cuisiner mais je ne dis pas ça en l'air, c'est vraiment un truc que j'aime faire, tu vois. C'est passionnant de couper tes légumes, de les cuire d'une certaine manière, de travailler les aliments. Je te donne un exemple : le jour où j'ai compris que la ratatouille, il fallait cuire chaque légume, les courgettes, les aubergines, les tomates, tout quoi, mais les cuire d'abord séparément, et après tu mélanges et tu laisses mijoter,*

je te jure, j'étais comme un gosse ! Et purée, c'est carrément meilleur quand ça cuit comme ça, c'est clair ! »

(Victor, maître de conférences, 36 ans, Paris).

Mais le point essentiel tient à la manière dont ces pères construisent leur rapport à l'alimentation : les questions nutritionnelles occupent une place importante parce que, dans leur conception, l'alimentation est un enjeu de santé qui dépasse le simple cadre de se « *faire plaisir en mangeant* ». Ils considèrent que prendre en compte les recommandations nutritionnelles émises par les pouvoirs publics est essentiel, en ce que cela participe à la dimension préventive d'une alimentation jugée saine. Ils lisent des revues nutritionnelles, s'intéressent sur Internet à tout ce qui a trait à la nutrition, demandent conseil dans les magasins bio. On retrouve cette idée chez Emmanuel qui est professeur de collège à Paris. Pour lui, cuisiner, ce n'est pas seulement faire ce qui est « bon » au niveau gustatif, c'est faire ce qui est dans le même temps « bon » pour la santé. Il lui importe donc de se tenir au courant et glane des informations nutritionnelles quand il le peut :

– « *Au boulot, quand je fais une pause, je vais sur Internet. Mon truc, c'est lire les journaux et donc, souvent tu as des articles sur la bouffe, des trucs de nutrition, donc, moi, je lis parce qu'on apprend des trucs.* »

(Emmanuel, 39 ans, professeur, Paris).

À cet égard, les recommandations émises par les pouvoirs publics de « *manger cinq fruits et légumes par jour* », « *diminuer la consommation de viande rouge et de charcuterie* », « *privilégier les produits frais* » constituent à leurs yeux des évidences basiques mais nécessaires dans la conduite d'une bonne alimentation. À cela s'ajoute un rejet assez fort des produits sucrés (soda, bonbons, gâteaux industriels) ou pour le moins une certaine mise à distance, impliquant une tolérance minimale. Là aussi, la lecture d'articles est importante parce qu'elle oriente les pratiques, comme l'exprime Antoine :

– « *J'ai lu l'autre jour un article d'un nutritionniste américain qui disait que, surtout chez les gamins, un soda par mois, c'est bien assez. Bon, je ne dis pas que, des fois, je lâche un peu prise là-dessus, mais moi, mon gamin, l'important c'est qu'il finisse par comprendre tout seul, à force de lui dire... et de le mettre plus ou moins en application aussi... que ces trucs, c'est à bannir. Et s'ils comprennent ça maintenant, c'est pour la vie à mon avis.* »

(Antoine, 37 ans, animateur commercial, Besançon).

Ces pères font un travail réflexif sur leurs pratiques alimentaires parce qu'ils cherchent à les mettre en adéquation avec les normes issues de la nutrition, même si ce travail est complexe parce que l'accumulation de savoirs sur les questions nutritionnelles les conduit bien souvent à se perdre dans les méandres d'une discipline scientifique dont ils ne maîtrisent pas toujours les tenants et les aboutissants. Mais cela ne les empêche pas de se construire une alimentation qui entre en résonance avec les recommandations officielles, d'autant plus qu'ils souhaitent éduquer leurs enfants à une alimentation qu'ils jugent saine. Luc est à cet égard très représentatif de ce profil de père. Âgé de 36 ans, ce graphiste bisontin est passionné par la cuisine depuis qu'il est jeune (« *j'ai appris avec ma mère* », explique-t-il). Il considère cependant que le type de cuisine qu'il aime a évolué avec le temps dès lors qu'il a commencé à lire des articles de nutrition. Même s'il dit lui-même qu'il devient parfois « *parano avec ses histoires de bouffe* », il considère cuisiner « *raisonnablement* » en respectant certaines recommandations nutritionnelles (« *limiter la viande rouge* », « *manger des fruits et légumes tous les jours* », « *dégager tout ce qui contient des nitrates, des pesticides* ») qu'il applique aussi pour ses enfants :

– « *Ça s'est fait petit à petit les histoires de nutrition, parce que plus tu lis, plus tu stresses ! Et dou coup tu fais de plus en plus gaffe, quand même, tu sais ce qu'il faut pas manger, pas utiliser. Et moi, je vais te dire, là, on est en plein dans les questions de générations, parce que ce que j'ai appris moi, ce que j'ai appris pour essayer de bouffer pas trop mal, c'est mes gamins qui vont en bénéficier, c'est "tout bénéf" pour eux, il faut les éduquer dans ce sens et bon, je pense que c'est des générations, ils auront les clés en main, ça va rouler.* »

(Luc, 36 ans, graphiste, Besançon).

Les cuisiniers hédonistes

Le second profil est celui de l'hédoniste. Ces pères de famille se rapprochent du précédent du point de vue des activités culinaires dans la mesure où ils cuisinent de manière régulière. Ils revendiquent du reste une certaine égalité et parité dans leur couple. Ces pères de famille font les courses, préparent à manger, investissant pleinement l'espace culinaire. Cependant, ils entretiennent un rapport différent à l'alimentation et en particulier aux questions nutritionnelles comparativement au profil précédent. Non pas que ces dernières ne soient pas importantes, mais elles ne constituent pas le cœur de l'activité et, surtout, du sens même de la commensalité familiale. Ainsi, ils se situent à l'opposé des pères nutritionnistes. Pour ces

pères, tout est une question de « *mesure* » : les écarts aux normes nutritionnelles ne posent pas problème en soi, parce que ces pères de famille ont un rapport « *relativiste* » au monde et aux choses en général. Ces pères sont beaucoup moins soucieux des questions nutritionnelles, notamment vis-à-vis des enfants, précisément parce qu'ils relativisent l'impact de l'alimentation sur la santé. Ils sont plus enclins à valoriser le plaisir alimentaire sans trop se soucier de certaines contraintes qui seraient liées aux recommandations de « *bonnes pratiques* » alimentaires. Raphael exprime parfaitement cette mise à distance des enjeux nutritionnels. Cadre commercial, âgé de 35 ans et père de trois enfants, tout son discours vise à relativiser la connaissance scientifique qu'il ne faut pas prendre pour argent comptant :

– « *Des fois, ça me gonfle toutes ces histoires de nutrition. Ils mettent le paquet quand même ! Je ne dis pas que c'est pas important mais, enfin, il faut pas déconner, "la science", "la science", mais on sait très bien qu'on ne maîtrise pas tout, il y a des trucs qui étaient vrais hier, aujourd'hui, c'est plus le cas. Je dis toujours que le plus important, c'est de se faire plaisir en mangeant !* »

(Raphael, 35 ans, cadre commercial, Besançon).

On retrouve en fait ici des résultats qui ont été mis au jour dans d'autres études : ces pères de famille inciteraient davantage les enfants à manger que les mères (Hendy et al., 2009), ils limiteraient moins la nourriture pour des raisons de poids (Musher-Eizenman et al., 2012) et la consommation de snack (Dupuy, 2017 ; Hendy et al., 2009), ils sont moins enclins à encourager la consommation de fruits et légumes (Hendy et al., 2009). De fait, ces pères favorisent plus facilement (ce qui ne veut pas dire toujours) certaines préférences alimentaires enfantines. Autrement dit, ils entretiennent un rapport distancié aux normes nutritionnelles qu'ils transmettent à leurs enfants. Comme l'a souligné Anne Dupuy dans les familles de classe moyenne qu'elle a étudiées (Dupuy, 2017), ces pères de famille ouvrent le répertoire alimentaire de leurs enfants. Ces hommes cuisinent ainsi comme ils l'entendent, en fonction des circonstances et des moments. Si, comme pour les parents nutritionnistes, la cuisine est perçue comme un espace de liberté, ils se soucient moins des enjeux nutritionnels. Ils peuvent ainsi cuisiner de manière très pragmatique si leur temps est réduit par un recours à des produits préparés. Mais ils peuvent aussi prendre leur temps et cuisiner des plats (tartiflette, jambon en sauce, cassoulet, etc.), ces derniers étant éloignés des canons nutritionnels (valorisés aussi par leur propre conjointe) :

– « *Faut être clair, je ne cuisine pas tous les jours à fond ! Quand je n'ai pas le temps, allez hop, je prends une boîte de cassoulet, je fais rapide, un peu de salade verte histoire d'avoir un peu de verdure et terminé ! Voilà, après, si j'ai le temps, bon, j'aime bien me poser et voir venir tranquille. Tu vois, l'autre jour, j'ai fait des croque-monsieur à la sauce béchamel, j'adore faire la béchamel, tu fais ton petit roux, tu ajoutes ton lait tout doux, enfin, voilà, quoi, cuisiner plus élaboré, j'aime bien* »

(Laurent, 36 ans, géomètre, Paris).

Les cuisiniers hédonistes valorisent avant tout le plaisir culinaire qu'ils adaptent selon leur cadre de vie et se tiennent éloignés des recommandations nutritionnelles qu'ils considèrent surtout comme des contraintes. En ce sens, ils se démarquent clairement du profil des cuisiniers passionnés pour qui les questions nutritionnelles font précisément partie de la cuisine. Il importe alors de mieux comprendre comment ces profils de cuisinier participent à la fabrication d'une alimentation domestique commune au regard des deux profils de cuisinières également dégagés.

Des styles alimentaires familiaux au prisme des normes nutritionnelles

La mise au jour de profils de cuisiniers et de cuisinières parmi ceux et celles qui investissent personnellement la cuisine aide également à mieux saisir en quoi l'alimentation peut être un objet d'échanges, de débats ou de conflits au sein du couple parental et dans les interactions quotidiennes entre les pères et les mères. La combinaison entre les profils alimentaires des pères et des mères de l'échantillon permet de proposer une typologie de trois styles alimentaires parentaux.

Styles alimentaires selon le profil de la mère et du père

Style alimentaire parental	Profil de la mère	Profil du père
Style nutritionniste ajusté	Cuisinière nutritionniste	Cuisinier passionné
Style nutritionniste conflictuel	Cuisinière nutritionniste	Cuisinier hédoniste
Style nutritionniste larvé	Cuisinière tiraillée	Cuisinier hédoniste

Le style nutritionniste ajusté

Ce modèle alimentaire est celui qui entre le plus en conformité avec les recommandations nutritionnelles actuelles des pouvoirs publics, couplées avec celles de différents mouvements alternatifs (notamment écologiques). Il repose ici sur l'adéquation entre deux profils de parents : la mère nutritionniste et le père passionné. Dans l'échantillon, quatre familles composent ce type. Mères et pères de famille tentent d'appliquer un partage

égalitaire des tâches liées à l'alimentation. Ces couples planifient ainsi les différentes activités en fonction des contraintes de l'un et l'autre. Par exemple, dans une famille, chacun prépare un repas à tour de rôle. Dans une autre, « *c'est chacun son jour* ». Mais si l'égalité est revendiquée, organisée et planifiée, elle n'est pas toujours évidente à réaliser par rapport aux contraintes des uns et des autres (surtout celles des pères). De ce fait, il existe des compensations, ce qui n'a pas pu être fait par l'un conduit à remplacer l'autre à un autre moment par exemple. Ce qui importe ici plus qu'ailleurs est la volonté affichée de mettre en pratique le principe d'égalité dans le partage des tâches autour de l'alimentation. Par ailleurs, ces parents se retrouvent sur le modèle alimentaire familial. L'importance accordée à la dimension nutritionnelle et sanitaire de l'alimentation est entièrement partagée au sein du ménage. Cela tient très vraisemblablement à la place occupée par le corps et son entretien par les deux parents. En effet, parmi les quatre familles de ce type, deux couples parentaux sont des sportifs (courses, natation), un autre couple pratique des activités « alternatives » (yoga, marche) et un dernier couple est mixte (le mari est sportif et la mère pratique le yoga). Indépendamment des différentes activités de chacun, tous partagent une même attention spécifique à l'entretien de soi et du corps, dans lequel l'alimentation occupe une place centrale.

La dimension ludique autour de l'alimentation occupe de plus une place importante parce que la cuisine, loin d'être une activité pénible, est vécue comme épanouissante et pouvant donner lieu à des moments de partage en famille : on peut « *bien faire à manger* » tout en y prenant plaisir et en s'amusant. Ainsi, ce modèle alimentaire est également un modèle éducatif. Faire à manger a aussi vocation à éduquer les enfants, non seulement à une alimentation jugée saine, mais également à des manières d'être et de faire en famille (Kaufmann, 2005) dans lesquelles la commensalité familiale occupe une place importante. Cette réalité sociologique est d'autant plus importante que ces familles appartiennent aux classes sociales supérieures, celles précisément pour lesquelles l'éducation à une alimentation jugée saine est centrale (Cardon *et al.*, 2019). Or, cette stylisation alimentaire n'est pas sans provoquer certains débats, discussions, voire conflits autour de l'alimentation. L'exemple le plus saillant et le plus fréquent porte sur

l'application des règles sanitaires liées à l'alimentation, telle que la consommation de viande rouge. Ainsi, dire « *nos enfants mangent de la viande rouge* » comme principe éducatif entre les deux parents (la viande rouge étant considérée comme bonne pour la santé des enfants par les pouvoirs publics) cache en réalité un conflit latent entre le père et la mère, sur le type et la quantité de viande à consommer par les enfants, observé dans trois familles sur quatre de ce type. Pour les deux parents, il faut « *manger de la viande rouge tous les jours pour les petits* » car « l'expertise médicale » (c'est-à-dire ce que les parents lisent dans des articles scientifiques ou de vulgarisation) le dit. Mais le recours à la connaissance scientifique justifie à son tour un positionnement distinct du conjoint ou de la conjointe qui, au nom là aussi de principes nutritionnels, justifie inversement le besoin pour les enfants de consommer peu de viande rouge et davantage de viande blanche (« *je te rappelle que les protéines animales, surtout la viande rouge, ça contribue à la puberté précoce !* » explique une mère de famille au cours d'un échange avec son mari durant l'entretien). De fait, certaines questions alimentaires et nutritionnelles ne font pas nécessairement l'unanimité au sein du ménage, entre les parents, parfois entre les parents et les enfants. Les enjeux de luttes scientifiques deviennent aussi des enjeux au sein des couples parentaux dans la mesure où ils sont mobilisés par chacun des protagonistes comme ce qui vient légitimer une position.

Est-ce que, pour autant, il n'existe pas des entorses au modèle alimentaire prôné au sein de ces familles ? En réalité, ces parents, au-delà de la recherche constante d'une alimentation jugée saine, tolèrent des écarts à ce modèle précisément parce que ces derniers renforcent le modèle normatif : l'exception confirme ici la règle. Ainsi, si la pizza « *toute prête* » ne fait pas partie des standards alimentaires, elle n'en est néanmoins pas bannie ; il en va de même pour les flans Danone à la vanille. Mais ce qui leur confère leur caractère exceptionnel, c'est précisément la rareté de leur consommation, qui relève du registre festif : manger une pizza en regardant un film à la télévision fait partie de ces rares moments commensaux en marge du style alimentaire familial.

Le style nutritionniste conflictuel

Pour les familles suivant ce type de stylisation alimentaire, si l'implication des hommes est réelle et conduit à un partage égalitaire, cela ne signifie pas que la socialisation alimentaire des enfants repose sur les mêmes registres éducatifs, notamment parce que le rapport à l'alimentation

et aux enjeux nutritionnels ne sont pas identiques entre les conjoints. Ce style alimentaire est caractéristique des familles avec une mère de type « *nutritionniste* » et un père de type « *hédoniste* ». Trois familles sont concernées par ce profil. Dans ces familles, les pères s'investissent dans la préparation culinaire, au même titre que leur conjointe. Mais, si l'organisation du travail alimentaire ne pose pas de problèmes en soi, c'est le contenu de l'alimentation qui constitue un problème au cœur du ménage autour des enjeux nutritionnels. Dans ces configurations, les conflits autour de l'alimentation sont saillants parce que les pères et les mères ont précisément construit un rapport différencié à l'alimentation et aux enjeux autour de la santé : au relativisme affiché des pères s'oppose une volonté importante des mères de se mettre en conformité avec les recommandations nutritionnelles. Et c'est précisément autour du rapport au corps de chacun des conjoints que l'on peut comprendre l'importance accordée à l'alimentation par chacun d'eux. Les trois mères nutritionnistes de ce type sont elles aussi férues de sport et de yoga. L'alimentation participe donc de l'entretien de soi et de son corps, mais également des autres membres de la famille, notamment des enfants. Or, c'est précisément sur cet enjeu autour du corps que les parents se distinguent, les trois pères se considérant « non sportifs ». Si l'un d'eux se considère plutôt « *intello* » (« *mon truc, c'est les musées* », dit-il), les deux autres préfèrent se « *détendre en regardant la télé ou jouer à la Play[Station]* ». Les conflits sont alors récurrents autour de ce qui doit être proscrit ou non. Comme l'exprime Dominique, le relativisme affiché vis-à-vis des recommandations nutritionnelles se confronte parfois à l'intransigeance de conjointes qui ne veulent « *céder sur rien* » :

– « *Là, je vois, on fait une soirée "entre hommes" avec mon fils : sa mère, elle n'est pas là et donc on va se faire à manger. Bon, du coup, lui, il aimerait bien un peu de fantaisie, du style omelettes géantes au fromage ! Ou alors un bon hamburger fait maison par papa ! Vous voyez, que des protéines, quoi ! Parce que, là, il est en pleine croissance le gamin, c'est l'ado type, en ce moment, tout le temps en train de grogner, il se lève fatigué, enfin, vous voyez ! Alors là, c'est clair, le hamburger, sa mère, ça ne va pas le faire. Elle, elle dit que, là, il a besoin surtout de vitamines, donc elle achète des fruits et des légumes de saison mais évidemment, lui, il en veut pas, il aime les frites, les sodas, les trucs de son âge... mais moi je dis que de toute façon, il faut des protéines, il lui faut de la viande ! Mais c'est vrai, moi,*

j'admire ma femme parce que, lui, les cours diététiques de sa mère, ça lui passe par-dessus la tête mais elle s'obstine ! »

(Dominique, 40 ans, responsable commercial).

Finalement, le père et le fils ont mangé une tartiflette... Mais c'est aussi au quotidien que des conflits peuvent éclater lorsque le père ne respecte pas, par exemple, un certain nombre de règles sanitaires et d'hygiène promulguées par sa conjointe. Ainsi, laver les légumes devient un conflit récurrent au sein d'un des couples parce que le conjoint refuse d'appliquer à la lettre les recommandations de lavage prônées par sa conjointe, qu'il juge « exagérées » (chaque légume doit être lavé minutieusement : les feuilles doivent être lavées une à une, et ce afin d'enlever les pesticides, etc.). Pour autant, dans le cas de deux couples parentaux, les pères ont reconnu qu'avec le temps, ils ont intégré certaines pratiques et habitudes qu'ils rejetaient auparavant. On comprend ici combien le travail d'ajustement entre les conjoints est, dans certaines situations, support de socialisation des pères de famille qui sont ainsi des cuisiniers nutritionnistes en devenir. Inversement, dans l'autre cas observé, le travail d'ajustement ne fonctionne pas et les conflits ne sont pas résolus, impliquant notamment des préparations culinaires séparées, comme cela a déjà pu être observé par ailleurs (Bove et al., 2003). Mais, d'une manière générale, les divergences entre le père et la mère tendent à ouvrir le répertoire alimentaire des enfants, qui oscille entre modèle nutritionniste et modèle hédonique. Ces derniers peuvent en jouer dans les relations avec leurs parents.

Le style nutritionnel larvé

Le troisième type de stylisation alimentaire repose ici sur une dimension « larvée » de la mise en application des recommandations nutritionnelles officielles. Il s'agit ici des familles dont la mère est une cuisinière tiraillée et le père un cuisinier hédoniste. Trois familles de l'échantillon sont concernées par ce style. Dans ces configurations, pères et mères sont tous deux impliqués dans les activités alimentaires, au même titre que dans les configurations précédentes. Mais ce qui caractérise cette dernière configuration est la distance avec les recommandations, la dimension hédoniste prime sur la dimension nutritionnelle et de santé. Cela tient vraisemblablement au fait que l'alimentation quotidienne n'est pas une priorité dans l'organisation de la vie quotidienne de ces familles. D'une part, parce que les pères prennent clairement leur distance

avec les questions nutritionnelles et ont un rapport davantage hédonique à l'alimentation. D'autre part, les mères oscillent entre la mise en pratique de certaines recommandations et leur mise à distance, mais, dans tous les cas, les enjeux nutritionnels ne constituent pas le cœur de leurs pratiques alimentaires. Enfin, parce qu'à la différence des familles du premier type, ces familles n'accordent pas une attention particulière à l'entretien de soi et du corps. Ces couples parentaux se définissent eux-mêmes comme « artistes » : ils s'intéressent à l'art, à la musique, voire à la danse (un couple prend des cours de danse de salon). La cuisine s'inscrit donc ici dans ce style de vie.

Dans ces configurations, le relativisme nutritionnel dessine ainsi les contours d'une alimentation domestique dans laquelle les normes officielles du « bien manger » ne s'expriment, ni ne se manifestent de manière nette et affirmée. Les enjeux nutritionnels et de santé sont plus ou moins latents, mais ils ne constituent pas les fondements d'une éducation alimentaire des enfants. De ce fait, le répertoire alimentaire familial, « c'est un peu tout et n'importe quoi », pour reprendre les propos de Vivianne, une des mères de famille :

– « c'est clair, chez nous, c'est un peu fait de bric et de broc les repas. C'est pas tellement défini, je vois comme ma belle-sœur, qui fait super gaffe à ce qu'ils mangent, faut pas ci, faut pas ça. Chez nous, je ne veux pas dire mais, c'est pas mal de trucs tout faits, surtout quand c'est lui [son mari] qui cuisine. Moi, j'essaie de faire un peu plus de cuisine, mais bon, c'est pas trop mon truc. Après, on sait bien qu'il faut faire gaffe avec certains trucs, genre le sucre, ils disent qu'il ne faut pas trop en manger. Et les légumes, c'est pareil, on dit que c'est mieux d'en faire tous les jours. Donc si je peux, j'en fais. Enfin, voilà, quoi, tu vois, on ne peut pas dire qu'on est des acharnés de la bouffe super équilibrée, quoi ! »

(Vivianne, 38 ans, employée de mairie, Besançon).

Il est alors intéressant de souligner que, dans deux familles, ce sont les enfants qui importent au cœur de l'espace domestique certaines recommandations nutritionnelles (notamment l'importance de manger des fruits et des légumes tous les jours) apprises à l'école, cette dernière assurant un rôle de « messenger » des politiques publiques nutritionnelles⁽³⁾. Cela passe notamment par le fait de le répéter régulièrement, les enfants se sentant ainsi les relais d'une institution, l'école, qu'ils perçoivent comme légitime.

(3) Voir l'article d'Aurélié Maurice dans ce numéro de la *Revue des politiques sociales et familiales*, Des adolescents vecteurs de messages nutritionnels au sein de leur famille. L'éducation alimentaire au collège, p. 51-52.

Dans ces deux situations, les enfants tentent d'apporter une sorte de plus-value nutritionnelle au répertoire alimentaire familial.

Conclusion

L'analyse de dix configurations familiales a permis de souligner l'existence de différents profils de cuisinières et de cuisiniers. L'étude de la répartition du travail alimentaire et du rapport aux enjeux nutritionnels fait apparaître trois styles alimentaires distincts au prisme des questions nutritionnelles. Ces styles alimentaires sont le produit d'interactions quotidiennes qui mettent en jeu des représentations différentes de l'alimentation en lien avec des questions de nutrition et de santé. À une configuration fondée sur une certaine proximité de représentations et de pratiques entre le père et la mère s'oppose ainsi une configuration davantage conflictuelle dans laquelle les représentations et les pratiques alimentaires sont l'objet d'enjeux de luttes entre le père et la mère, notamment au regard de l'éducation des enfants. Une troisième configuration repose davantage sur un rapport plus ou moins distancié aux enjeux nutritionnels et de santé. C'est le rapport aux normes officielles alimentaires qui caractérise la nature même de ces types alimentaires et des interactions à l'œuvre au

cœur de l'espace domestique entre le père et la mère. À ces styles alimentaires correspondent des types d'éducation alimentaire distincts qui accordent une place plus ou moins grande aux questions nutritionnelles et de santé.

L'intérêt d'une approche par l'analyse des interactions est de pouvoir rendre compte des dynamiques familiales autour des questions d'alimentation et de santé, et de souligner combien la cuisine domestique ne va pas toujours de soi tant elle confronte des manières de faire et de penser différentes, notamment entre le père et la mère. Cela ouvre tout d'abord à la nécessité de la mise au jour d'autres types de profils de cuisiniers et de cuisinières ainsi que des styles alimentaires qui leur sont afférents. Ce type de travaux qualitatifs qui inscrit les interactions au cœur de l'analyse invite à la prise en compte, dans de futures recherches, d'autres acteurs qui jouent un rôle important dans les familles : les enfants, dont les attentes et les comportements, qu'ils soient de jeunes enfants ou des adolescents, ne correspondent pas forcément à ceux des autres membres du foyer. Ces perspectives permettent ainsi un nouveau chantier à l'étude, non seulement des familles et leur alimentation, mais plus globalement des questions de santé en lien avec l'alimentation familiale.

- Aarseth H., 2009, From modernized masculinity to degendered lifestyle projects: Changes in men's narratives on domestic participation 1990-2005, *Men and Masculinities*, vol. 11, n° 4, p. 424-440.
- Aarseth H., Olsen B. M., 2008, Food and masculinity in dual-career couples, *Journal of Gender Studies*, vol.17, n° 4, p. 277-287.
- Bove C. F., Sobal J., Rauschenbach D., 2003, Food choices among newly married couples: convergence, conflict, individualism, and projects, *Appetite*, vol. 40, n° 1, p. 25-41.
- Cairns K., Johnston J., 2015, *Food and femininity*, London, Bloomsbury Publishing.
- Cardon P., 2017, *Le gouvernement domestique. Essai sur le travail d'institution familiale*, thèse d'habilitation à diriger des recherches en sciences humaines et sociales, université de Lille.
- Cardon P., Depecker T., Plessz M., 2019, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin.
- Déchaux J.-H., 2011, La famille à l'heure de l'individualisme, *Projet*, vol. 3, n° 322, p. 24-32.
- Desjeux D., 2006, *La consommation*, Paris, Presses universitaires de France, collection Que sais-je ?
- Dupuy A., 2017, La division sexuelle du travail alimentaire : qu'est-ce qui change ?, in Dubet F. (dir.) *Que Manger ?*, Paris La Découverte, p. 164-179.
- Etievant P., Bellisle F., Dallongeville J., Etile F., Guichard E., Padilla M., Romon-Rousseaux M. (dir.), 2010, Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?, *Expertise scientifique collective*, rapport de l'Institut national de la recherche agronomique, 277 p.
- Faith M. S., Scanlon K. S., Francis L. A., Sherry B., 2004, Parent-child feeding strategies and their relationships to child eating and weight status, *Obesity Research*, vol. 12, n° 11, p. 1711-1722.

- Gojard S., Hebel P., 2010, « Consommations et pratiques alimentaires », in Etievant P., Bellisle F., Dallongeville J., Etile F., Guichard E., Padilla M., Romon-Rousseaux M. (dir.), *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Expertise scientifique collective*, rapport de l'Institut national de la recherche agronomique, p. 9-24.
- Fischler C., 1993, Le complexe alimentaire moderne, *Communications*, n° 56, p. 207-224.
- Grignon C., Grignon C., 1999, Long-term trends in food consumption: A French portrait, *food and foodways*, vol. 3, n° 8, p. 151-174.
- Grignon C., Grignon C., 1980, Styles d'alimentation et goûts populaires, *Revue française de sociologie*, vol. 21, n° 4. p. 531-569.
- Grignon C., Passeron J.-C., 1989, *Le Savant et le Populaire. Misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris, Seuil.
- Halbwachs M., 1913, *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Livre III, Paris, Alcan.
- Hendy H. M., William K. E., Camiset T. S., Eckman N., Hedemann A., 2009, The parent mealtime Action Scale (PMAS). Development and association with children's diet and weight, *Appetite*, vol. 52, n° 2, p. 328-339.
- Hubert A., 2004, *Corps de femmes sous influence*, Paris, OCHA.
- Kaufmann J.-C., 2005, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin.
- Khandpur N., Blaine R. E., Fischer J. O., Davison K. K., 2014, Father's child feeding practices: A review of evidence, *Appetite*, vol. 78, p. 110-121.
- Lupton D., 2000, The heart of the meal: Food preferences and habits among rural Australian couples, *Sociology Health and Illness*, vol. 22, n° 1, p. 94-109.
- Musher-Eizenman D. R., Holub S. C., Hauser J. C., Young K. M., 2012, The relationship between parents' anti-fat attitudes and restrictive feeding, *Obesity*, vol. 15, n° 8, p. 2095-2102.
- Parsons J., 2016, *Gender, class and food. Families, bodies and health*, Londres, Palgrave macmillan UK, Palgrave Macmillan Studies in Family and Intimate Life.
- Poulain J.-P., 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris, Presses universitaires de France, collection Sciences sociales et sociétés.
- Régnier F., Masullo A., 2009, Obésité, goûts et consommation, *Revue française de sociologie*, vol. 50, n° 4, p. 747-773.
- Sluys C., Chaudron M., Zaidman C., 1997, « Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ? » – Alimentation et transformations sociales, *Ethnologie Française*, vol. 27, n° 1, p. 87-95.
- Sobal J., 2017, Chapter 6 – Men's foodwork in food systems: Social representations of masculinities and cooking at home, in Szabo M., Koch S. (eds.), *Food, masculinities, and home: Interdisciplinary perspectives*, Londres, Bloomsbury Academic.
- Ventura A., Birch L., 2008, Does parenting affect children's eating and weight status?, *International Journal of Behaviour Nutrition and Physical Activity*, vol. 5, n° 1, p.15.
- Von Munchow P., 2001, *Lorsque l'enfant paraît... Le discours des guides parentaux en France et en Allemagne*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail.
- Weber F., Beaud S., 2010, *Guide de l'enquête de terrain. Produire et analyser des données ethnographiques*, Paris, La Découverte, collection Guides Repères, 4^e édition 2010.