



**HAL**  
open science

## Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire

Victoria Chantseva, Pascale Garnier, Sylvie Rayna

► **To cite this version:**

Victoria Chantseva, Pascale Garnier, Sylvie Rayna. Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire. *Socio-anthropologie*, 2019, 10.4000/socio-anthropologie.5163 . hal-03325329

**HAL Id: hal-03325329**

**<https://hal.science/hal-03325329>**

Submitted on 24 Aug 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Socio-anthropologie

39 | 2019 :

Sécuriser l'alimentation ?

Dossier : Sécuriser l'alimentation ?

---

## Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire

Regards croisés sur les pratiques en milieu éducatif en France et en Norvège

VICTORIA CHANTSEVA, PASCALE GARNIER ET SYLVIE RAYNA

p. 39-52

---

### Résumés

Français English

Cet article s'intéresse à la sécurisation de l'alimentation dans les lieux d'accueil collectif des jeunes enfants par un ensemble de pratiques culturelles, à la fois situées et instituées, en mobilisant une recherche sur le corps et la santé des enfants en France et en Norvège. L'accent est mis sur les tabous et les schémas classificatoires qui organisent les représentations des risques, qu'ils soient liés à l'organisation sociale des repas ou aux aliments eux-mêmes. Ces différents schémas nous amènent à réfléchir aux différents processus de socialisation alimentaire des jeunes enfants au sein des institutions et aux partages des responsabilités en termes de sécurité alimentaire entre les sphères publique et privée.

The article analyses the food securing in early childhood education settings as a contextualized and established set of cultural practices. The investigation is based on a children's bodies and health research in France and Norway. It emphasizes the food taboos and the schemes of classification that organize the perception of risks, whether it is a matter of social organization of meals or that of food composition. It reveals the particularities of the food socialization processes that take place in these institutions, and, in the same time, the differences in sharing of responsibility for the food security between public and private spheres.

---

### Entrées d'index

**Mots-clés :** petite enfance, modèles de consommation alimentaire, tabous alimentaires

**Keywords :** early childhood, food patterns, food taboos

---

### Texte intégral

- <sup>1</sup> Dans le champ des recherches sur les risques alimentaires, celles qui touchent à l'enfance s'avèrent particulièrement pertinentes au vu de la vulnérabilité et de l'ouverture sur l'avenir que les enfants représentent simultanément (Garnier, 1995). La question d'une sécurisation alimentaire prend aujourd'hui une acuité toute particulière et elle renvoie à une multitude de peurs contemporaines s'agissant de l'enfance (Gill, 2007). Il faut pourtant se garder de considérer les préoccupations sécuritaires sur l'alimentation enfantine comme radicalement nouvelles, comme le montre au XVIII<sup>e</sup> siècle l'affaire dite des « bonbons empoisonnés » analysée par Manson (2014). L'analyse historique des discours publicitaires liés à l'alimentation des enfants en France et en Italie, depuis les années 1950, montre bien comment se sont transformées les représentations des « objets de risques » alimentaires, « de la peur de manquer aux dangers de l'obésité »<sup>1</sup>. Cette étude

insiste aussi sur l'extension de ces objets, quand il ne s'agit plus seulement de favoriser la croissance des enfants, mais aussi de concevoir l'importance de leur bien-être, de leurs propres goûts et de leur plaisir.

- 2 Les travaux sont désormais nombreux à s'intéresser aux transformations des visées normatives dans le champ des campagnes de prévention et d'une éducation à la santé (Berlivet, 2004), aux risques associés à une socialisation alimentaire des enfants au sein de leur famille (Brougère et De La Ville, 2011 ; Gojard, 2001 ; Kelley, Hood et Mayall, 1998), dans les cantines scolaires (Berthoud et De Iulio, 2015 ; Daniel et Gustafsson, 2010 ; Tichit, 2013) ou encore dans la manière dont l'éducation parentale peut être investie par des messages de prévention des risques *via* la fréquentation des cantines par les enfants (Pike et Leahy, 2012). Les travaux paraissent moins s'investir sur le terrain de la petite enfance et, en particulier, en ce qui concerne les structures d'éducation et d'accueil collectif des tout-petits. Et pourtant, cette logique de prévention des risques vise aussi ces derniers, puisqu'ils sont, à la fois, concernés par les effets immédiats de l'alimentation et par les « effets induits latents », appelés à se réaliser dans le futur (Beck, 2008). Initialement publié en 1986, l'ouvrage de Beck, *La société du risque*, soulignait déjà une multiplication et une « globalisation des risques civilisationnels<sup>2</sup> », sur fond d'extension d'une nouvelle normativité scientifique et d'une redéfinition des liens sociaux.
- 3 Une étude internationale s'avère ainsi précieuse pour analyser de manière comparative cette tendance à la globalisation des risques. Dans le domaine de l'alimentation, tel est le cas de ce qui est qualifié d'« épidémie d'obésité » (OMS, 2016) ; elle donne à penser à la prépondérance d'une sécurisation fondée sur des savoirs scientifiques à prétention universelle. En a-t-elle, pour autant, effacé la définition des risques comme construction sociale et culturelle (Douglas, 2003) ? Comment les appréhender dans la vie quotidienne des enfants ? Comment, en particulier, les professionnelles<sup>3</sup> de la petite enfance les perçoivent-elles, les analysent-elles et s'efforcent-elles d'y répondre ?
- 4 Afin de comprendre les conceptions des risques alimentaires et les pratiques de prévention touchant les jeunes enfants, nous mobiliserons une recherche en cours sur la santé et le corps des enfants dans les lieux d'accueil et d'éducation de la petite enfance en France et en Norvège. Sans décliner l'ensemble d'une sécurisation sanitaire de la chaîne qui conduit de la production à la consommation alimentaire, en passant par la réglementation sanitaire et hygiénique, nous nous attacherons, ici, au moment des repas proposés aux enfants dans les établissements collectifs du point de vue des professionnelles. Il s'agira, dans un premier temps, de présenter notre cadre d'analyse et la méthodologie d'une comparaison internationale. Notre examen des données empiriques traitera successivement l'organisation sociale des repas et les risques associés à la nourriture elle-même.

## Perspective théorique : une sécurisation individuelle et collective

- 5 Dans une perspective socio-anthropologique, nous considérons la sécurisation de l'alimentation dans les lieux d'accueil collectif des jeunes enfants comme un ensemble de pratiques culturelles, à la fois situées et instituées. Cette perspective nous conduit, en suivant les travaux de Mary Douglas, à mettre l'accent sur les tabous et les schémas classificatoires qui organisent les représentations des risques, liés aux aliments eux-mêmes : « C'est la culture qui crée, entre les hommes, le système de communication qui porte sur le comestible, le toxique, sur la satiété. La culture est cette activité cognitive caractéristique de l'homme qui consiste à classer, évaluer, hiérarchiser<sup>4</sup>. » En ce sens, sécuriser l'alimentation, c'est d'abord exercer une logique prohibitive qui interdit certains aliments et en privilégie d'autres, dans un certain contexte social. Y participe également un certain nombre de règles qui ordonnent les mets selon des couples d'opposés : chaud/froid, salé/sucré, liquide/solide, place en début ou fin de repas, etc. Ces catégories, vécues comme naturelles et évidentes, demandent toujours à être resituées dans l'ensemble des modes de vie individuels et collectifs.
- 6 Si, au sein des familles, les pratiques alimentaires sont toujours inscrites dans la trame des activités quotidiennes de ses membres et des relations intrafamiliales, cette contextualisation est tout autant nécessaire dans les institutions éducatives où l'organisation sociale des repas est également aussi importante que l'alimentation elle-même. Portée par les institutions, la sécurisation alimentaire revêt ici une dimension publique, relayée par les professionnelles, vis-à-vis d'un certain nombre de normes investies d'une autorité institutionnelle sur ce que signifie « bien manger ». Au-delà des règles hygiéniques, en vigueur dans la restauration collective proposée (ou non) dans les établissements collectifs, la sécurisation alimentaire prend sens vis-à-vis de la diversité des pratiques éducatives, aussi bien en matière d'accès à la nourriture qu'en ce qui concerne une alimentation saine et durable. Cette sécurisation est tout particulièrement sensible pour les familles dites « vulnérables », comme le montre une méta-analyse internationale sur l'efficacité des programmes visant le développement d'une offre de restauration scolaire (Oostindjer

*et al.*, 2017). Aussi est-il essentiel de souligner ici, à la suite de Mary Douglas, la dimension politique et morale de la notion de risque : « Au lieu d'isoler le risque comme un problème technique, nous devrions le formuler de façon à intégrer, même de manière abrupte, ses implications morales et politiques<sup>5</sup>. » Sur le plan épistémologique, l'anthropologie de Mary Douglas met l'accent sur une démarche comparative, seule à même de favoriser un décentrement face à des catégories de pensée profondément naturalisées (Douglas, 1999). Pour étudier les manières dont les risques alimentaires sont perçus et gérés au sein des institutions de la petite enfance, notre parti pris a été celui d'une analyse qualitative internationale, supposant un « comparatisme constructif<sup>6</sup> » et privilégiant les « savoirs situés<sup>7</sup> » que mettent, elles-mêmes, en jeu les professionnelles de ces institutions.

## Méthodologie de l'enquête en France et en Norvège

- 7 Le choix de la Norvège s'explique non seulement par des coopérations scientifiques déjà établies, mais aussi par de fortes différences entre ces deux pays européens. Nous soulignerons notamment leurs systèmes éducatifs respectifs pour ce qui est de la petite enfance : intégré, en Norvège, c'est-à-dire accueillant les enfants entre un et six ans dans un même type d'établissements, les *barnehager*, gérés localement et disposant d'un même curriculum national ; divisé, en France, distinguant des structures comme la crèche, pour les enfants de moins de trois ans, gérées au niveau local, et les écoles maternelles, inscrites dans un système scolaire national, tout en dépendant financièrement des communes<sup>8</sup>.
- 8 Notre méthodologie comparative suit la démarche d'une ethnographie polyphonique des structures de la petite enfance développée par Tobin qui utilise des vidéos en tant qu'outil de stimulation d'un dialogue interculturel (Tobin *et al.*, 1989 ; Tobin et Davidson, 1990). Nos analyses portent ainsi sur les données d'une enquête réalisée en collaboration avec une équipe de chercheuses norvégiennes<sup>9</sup>. Cinq établissements ont été investis : deux *barnehager* (enfants de 1 à 2 et 3 à 5 ans) à Oslo ; une crèche (enfants de 1 à 2 ans) et deux écoles maternelles (enfants de 3 à 5 ans) à Paris et en proche banlieue. Compte tenu d'une « vulnérabilité » différenciée des populations face aux risques alimentaires, nous avons pris soin d'enquêter dans des établissements confrontés à des contextes sociaux contrastés, tant en Norvège qu'en France. Ainsi, dans trois des cinq établissements, les professionnelles accueillent notamment des familles populaires, pour partie migrantes : un des deux *barnehager* en Norvège et, en France, la crèche et une des deux écoles maternelles se situant en réseau d'éducation prioritaire renforcé ; les deux autres établissements sont situés dans les quartiers favorisés.
- 9 La composition des équipes professionnelles des établissements des deux pays diffère. En Norvège, le personnel des *barnehager* se compose d'éducatrices diplômées d'un master en éducation préscolaire et d'assistantes, ayant un diplôme de fin d'études secondaires spécialisées dans le préscolaire. En France, ce double niveau de qualification des personnels s'observe aussi à l'école maternelle : en principe, les professeurs des écoles ont un master en enseignement et les agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem), un CAP petite enfance. En revanche, les personnels des crèches possèdent des diplômes très divers, notamment ceux de puéricultrice (diplôme d'infirmière et spécialisation), d'éducatrice des jeunes enfants (diplôme niveau licence), d'auxiliaire de puériculture (diplôme d'État au terme d'une formation d'une année accessible sans condition de diplôme). On ne peut cependant déduire de ces différences de qualification des professionnelles des indices univoques relatifs aux déterminants sociaux des pratiques alimentaires observées. Comme nous le verrons, ces pratiques sont en effet très fortement cadrées par l'organisation des repas dans les établissements, notamment le rôle qu'y occupent les professionnelles et leur rapport variable aux pratiques familiales.
- 10 L'enquête de terrain s'est déroulée en trois phases. Dans un premier temps, accompagnée des collègues norvégiennes, l'équipe française a effectué, pendant une semaine, les observations et les filmages dans les établissements norvégiens. Un mois après, la même démarche a eu lieu à Paris, en inversant les rôles entre les équipes. Notons que les observations et le filmage *in situ* des enfants ont fait l'objet d'autorisations de la part des directions des établissements et de leurs autorités respectives, des professionnelles comme des parents. La deuxième phase a consisté en une sélection des séquences significatives pour produire quatre montages vidéo d'une vingtaine de minutes chacun. Pour ce faire, les deux équipes ont procédé séparément : pour favoriser le repérage des éléments qui semblaient « étonnants » et culturellement différents, l'équipe française a travaillé sur les vidéos qu'elle avait prises à Oslo et, réciproquement, l'équipe norvégienne sur ceux qu'elle avait prises en France. Enfin, approuvés préalablement par les professionnelles des établissements où ils ont été réalisés, les montages ont été montrés aux professionnelles de l'autre pays. Les deux équipes des écoles maternelles françaises ont visionné les films portant sur les enfants de 3 à 5 ans d'un *barnehage* norvégien, celle de la crèche – le montage avec les enfants de 1 ou 2 ans du deuxième *barnehage* et vice versa. Les visionnages ont été suivis des entretiens : cinq en France, animés par

l'équipe française et trois en Norvège, animés par l'équipe norvégienne. Presque toutes les professionnelles concernées ont participé à ces entretiens collectifs, à l'exception des écoles maternelles où seules les enseignantes ont pu être mobilisées<sup>10</sup>. Soulignons aussi que le caractère collectif des entretiens a favorisé l'expression partagée de contrastes entre « eux » et « nous » selon les pays, même si différentes prises de position individuelles ont également été exprimées au sein des équipes.

- 11 Cette médiation des montages audiovisuels a ainsi permis aux professionnelles d'exprimer leurs conceptions respectives de la sécurité alimentaire, faisant émerger à la fois les similitudes et les différences fondamentales entre les deux systèmes (pré)scolaires, leurs contraintes et leurs objectifs ainsi que les conceptions qui soutiennent les pratiques professionnelles. Regarder les pratiques de l'autre pays offre ainsi aux professionnelles un miroir, à travers lequel leurs propres pratiques peuvent être interrogées. Nous avons choisi, pour cet article, de nous centrer sur ceux des propos des professionnelles qui portent sur les repas.

## L'organisation sociale de l'alimentation : repas institutionnels versus repas individuels

- 12 L'organisation des deux repas quotidiens dans les structures de la petite enfance des deux pays fait, d'emblée, apparaître des divergences.
- 13 En France, les repas font l'objet d'une organisation spécifique impliquant la présence de cuisiniers dans les établissements ou de sociétés de service<sup>11</sup>, ainsi que la prise en charge des enfants lors des repas par des professionnelles qui ne sont pas nécessairement leurs enseignantes ou éducatrices. En effet, à l'école maternelle, ce sont des Atsem et des animateurs qui mangent avec les enfants ; les repas se déroulent dans l'espace spécialement prévu pour manger (cantine), sur un temps périscolaire. À la crèche, les enfants mangent dans la section, en petits groupes, le plus souvent encadrés par leur auxiliaire de puériculture « référente », qui ne mange pas avec eux ; ce sont des moments dits de « soins » au cours desquels l'auxiliaire est tenue d'être à l'écoute des enfants. Les repas sont donc pensés et organisés comme des moments à part dans le déroulement de la journée. Les deux repas sont nettement différenciés : le déjeuner est copieux et composé de plusieurs plats (entrée-plat-dessert), le goûter est plus léger (jus de fruit, morceau de gâteau, par exemple). Les enfants participent peu à la mise en place du repas (en servant de l'eau, par exemple) ; il incombe aux adultes de les servir, de mettre et de débarrasser la table, etc.
- 14 En Norvège, la plupart des *barnehager* ne sont pas équipés d'une cuisine spécialisée, n'ont pas de cuisinier ni d'espace cantine : l'équipe éducative se charge de l'alimentation en impliquant partiellement les familles. Chaque jour, un des deux repas est fourni par le *barnehage*, l'autre est assuré par les parents qui donnent un *matpakke* (boîte à nourriture, *lunch box*) à leur enfant. Ces deux repas – composés principalement de tartines, accompagnées souvent de crudités et/ou de fruits – se ressemblent. Ils se déroulent dans les salles de vie (ou à l'extérieur s'il fait beau) ; éducatrices et assistantes mangent avec les enfants en soutenant les discussions et les interactions sociales entre enfants. Une fois par semaine, l'équipe du *barnehage* sert un repas chaud, simple et accessible, qu'elle prépare sur place dans une petite cuisine de type familial : une soupe de légumes, une bouillie d'avoine ou bien des pâtes. Cette dimension d'autogestion quasi domestique des repas des *barnehager* est corroborée par le fait que les enfants vont chercher eux-mêmes leur *matpakke* dans le réfrigérateur, se servent eux-mêmes et aident souvent à ranger la table, voire rincent les assiettes.
- 15 En France, la sécurisation alimentaire semble donc plutôt collective et repose tout d'abord sur l'institution. En effet, selon Grignon, le modèle français de repas, constitué partiellement à partir des normes alimentaires bourgeoises, est devenu « une revendication, puis une garantie, un élément de protection sociale pour les classes populaires<sup>12</sup> ». Les professionnelles françaises, « sceptiques » par rapport aux *matpakker* individuels, soulignent ainsi que ces derniers favorisent « l'inégalité entre celui qui a les chips Machin [et] celui qui a la salade de lentilles ». Par contraste, il leur apparaît que la cantine de l'établissement est non seulement la source de « bons repas », pour partie cuisinés sur place, mais offre aussi une garantie d'égalité alimentaire à laquelle contribue, en outre, une politique d'adaptation du tarif de la cantine aux revenus des familles.
- 16 En comparaison, en Norvège, la prévention des risques alimentaires est une affaire à la fois publique et privée. En effet, le repas froid – provenant de la maison – correspond au modèle de déjeuner typique pour les pays nordiques de l'ouest (Norvège et Danemark) où les lieux de travail ne sont généralement pas équipés de cantines, à la différence de leurs voisins de l'est (Suède et Finlande) qui ont une plus forte centralisation des services publics (Holm, 2012). Pourtant, même si la moitié des repas des *barnehager* est gérée par les parents, cela ne signifie pas l'absence de contrôle de ces pratiques. En effet, pour les équipes norvégiennes, la prévention des risques liés à l'alimentation s'opère à travers l'éducation et la transmission des normes alimentaires directement aux enfants, mais aussi par la négociation avec les familles pour ajuster les *matpakker* aux attentes

de l'institution. Aussi, une partie des professionnelles norvégiennes valorisent l'existence des cantines en France qui leur permettrait d'éviter non seulement la prise en charge d'un des repas, mais aussi une confrontation à la diversité des pratiques familiales. Même s'il n'y a pas de réglementation nationale de la nourriture dans les établissements préscolaires en Norvège (Rutlege, 2015), il existe des normes plus ou moins implicites sur ce qui constitue un « bon » repas et ce sont elles que mobilisent les professionnelles norvégiennes pour évaluer les *matpakker* que les enfants apportent le matin. Lors des entretiens, la confrontation des professionnelles avec les images de repas provenant d'un pays différent a permis l'explicitation de ces normes.

## Ce que « bien manger » veut dire dans les lieux d'accueil et d'éducation des jeunes enfants

- 17 En France, « notre culinarisme », comme le nomme une des enseignantes, contraste avec une approche plus « naturaliste » des Norvégiens, les *matpakker* renvoyant au déjeuner norvégien traditionnel, délibérément simple et « naturel » (Døving, 2009). Un tel contraste, pour les personnes enquêtées, n'est pas anodin. Les repas de l'autre pays apparaissent comme problématiques et suscitent des critiques, car leur forme et leur contenu s'écartent des schémas culturels sur lesquelles reposent leurs propres pratiques. Les interrogations se situent principalement sur les plans de la quantité et de la qualité de la nourriture dont nous allons analyser quelques aspects les plus saillants.
- 18 « Bien manger », c'est d'abord manger suffisamment. Les enfants qui ne mangent pas assez étant vus comme difficilement gérables, une alimentation insuffisante apparaît, à nos enquêtées, comme préoccupante, car mettant en danger non seulement la santé des enfants, mais aussi l'ordre établi dans l'institution. Or, de manière significative, pour les professionnelles de chaque pays, les repas de l'autre semblent plus ou moins inadaptés pour rassasier les enfants. Les équipes norvégiennes – qui ont l'habitude d'avoir deux repas quasi identiques – trouvent le goûter français trop léger (« Seulement un petit morceau de gâteau ? »), et nettement incomplet du point de vue nutritionnel. Pour les équipes françaises, la même idée d'insuffisance émerge par rapport aux repas froids, et les *matpakker* sont disqualifiés, car très éloignés de l'idée du « bon repas chaud ». Manger chaud équivaut à la fois à « manger bien » et « manger plus », comme le formule une enseignante : « Ce n'est pas du tout la même façon de manger, froid ou chaud. Dans un pique-nique à l'extérieur, deux heures après, en général, on a faim parce qu'on a mangé moins bien, en fait. » Mais, comme le critiquent aussi plusieurs autres enseignantes, la qualité de ce que les enfants français mangent dans les cantines scolaires est loin d'être au « top ».
- 19 Il apparaît alors que, pour les équipes norvégiennes, la satiété dépend principalement de la valeur nutritive des produits, d'où le fait de préconiser du pain complet, du lait et des crudités. *A contrario*, pour les équipes françaises, c'est plutôt la cuisson qui garantit la suffisance du repas. Cette divergence des perceptions du cru et du cuit – l'opposition culturelle paradigmatique pour l'anthropologie structurale (Lévi-Strauss, 1964) – est, ici, à rapporter aux histoires nationales des régimes alimentaires, qui, dans le cas de la Norvège, est marquée par le discours hygiéniste fustigeant la cuisson en tant que processus inutilement chronophage et détruisant les vitamines (Døving, 2009). Dans ce cadre, le cru renvoie au naturel et à l'authentique. En France, en crèche notamment, c'est la préparation culinaire sur place qui assure, au contraire, la valeur des mets dans la mesure où elle permet d'éviter le recours aux produits industriels. En effet, la fabrication industrielle est redoutée en tant que « lieu de manipulation obscure<sup>13</sup> » menant à une dénaturation des aliments. D'où la valorisation des « produits locaux » et du « fait maison », en crèche où la cuisinière est longuement félicitée pendant l'entretien pour ses gâteaux (« meilleurs que les gâteaux industriels ») et, surtout, pour son application à varier les repas et à en faire des moments agréables (« Elle a vraiment un souci de faire bien, et de faire plaisir aux enfants »).
- 20 « Bien manger », c'est aussi manger de bons produits, et les perceptions des risques associés à la consommation de mauvais produits reposent non seulement sur l'attachement aux formes organisationnelles des repas, mais aussi sur les tabous alimentaires. C'est pourquoi, nous semble-t-il, les critiques les plus véhémentes concernent les ingrédients. Ainsi, le lait qui accompagne tous les repas en *barnehage* semble perturber de nombreuses professionnelles françaises, bien qu'il soit traditionnellement considéré comme source de calcium dont les enfants ont besoin. Pour une enseignante, la nocivité du lait apparaît comme une évidence : « Le lait, j'ai été choquée. » Or, pour justifier sa critique, elle suggère que c'était l'intérêt des industriels qui fondait la distribution du lait dans le passé : « C'est vrai que le lait, avant, on en distribuait dans les écoles, c'était quand même... les lobbies du lait, il fallait écouler les stocks de lait. » Cette manière de présenter la consommation du lait comme le fruit de stratégies commerciales discrédite l'idée même que le lait puisse être indispensable aux jeunes enfants. Cette méfiance envers le lait est renforcée, enfin, par sa

catégorisation comme aliment gras. Dans cette optique, les professionnelles de la crèche, également étonnées par la présence du lait dans les établissements norvégiens, font référence aux dangers que le « lait épais » représente d'un point de vue cardiovasculaire (« On leur a fait le taux de cholestérol ? »).

- 21 Si du côté français l'aliment repoussoir est le lait, du côté norvégien, c'est le sucre qui incarne le mal et le danger. Les équipes norvégiennes – et en particulier celle qui travaille dans le contexte de mixité sociale – se montrent interloquées par le fait que le goûter est composé d'aliments sucrés : « Mais pourquoi on leur donne des gâteaux ? Ils pensent que c'est bon ? », « C'est bizarre... Ils ont mangé un dessert à midi ? ». La consommation du sucre par les enfants de la crèche française leur semble démesurée (« ils mangent [...] *beaucoup de sucre* »), et très opposée à leurs propres pratiques de réduction du sucre :

Stagiaire : On sait que les enfants aujourd'hui sont inactifs, jouent avec leurs ordinateurs, mangent trop de sucre. Cela mène au diabète. Ce n'est pas bien.

Professionnelle 1 : Il nous est interdit d'avoir le sucre dans le *barnehage*. Nous faisons partie du programme de réduction de sucre. Mais le sucre n'est pas totalement interdit.

Professionnelle 2 : [Le programme] commence dans le centre de santé publique et nous le suivons. On explique aux parents que les enfants doivent manger moins de sucre et plus de nourriture saine. Alors nous ne faisons pas de gâteaux d'anniversaire et ainsi de suite. Mais le sucre n'est pas interdit complètement. [...].

Professionnelle 7 : Et ce n'est pas bon de boire du jus. Ça peut abîmer leurs dents. Les enfants doivent apprendre à boire de l'eau. [...].

Professionnelle 4 : Il nous est interdit de donner des boissons sucrées, comme la limonade ou le jus, aux enfants. C'est pourquoi cela me semble bizarre de voir qu'on leur donne du jus.

Chercheuse : Vous ne leur servez jamais de la limonade ou du jus ?

Professionnelle 4 : Deux fois par an, peut-être. Pour Noël avec des céréales [*Barnehage 2*, banlieue d'Oslo, novembre 2017].

- 22 Pour des raisons de santé (diabète, caries), toute consommation de sucre est présentée, dans cet échange, comme étant préoccupante. De fait, cet extrait montre bien comment la peur de la consommation excessive de sucre est ancrée – sur le plan idéologique – dans une vision d'une enfance « fragilisée<sup>14</sup> » par ses pratiques malsaines, et – sur le plan pratique – dans la politique de prévention des risques de santé que l'équipe s'efforce de mettre en place en collaboration avec les centres de santé publique et en visant ici, avant tout, des familles de milieux populaires et immigrés.
- 23 Soulignons cependant que, dans cet extrait, la condamnation du sucre n'est pas absolue : accompagné de céréales, le jus peut être servi pour Noël. Comme l'explique Døving à propos des catégories morales sur lesquelles repose la vision de l'alimentation en Norvège, les sucreries relèvent de la « syntaxe du loisir », c'est-à-dire du domaine de la fête, du week-end, et ne sont autorisées que dans le cadre de cette temporalité. Or, l'alimentation dont s'occupe le *barnehage* est celle qui s'inscrit dans la « syntaxe du quotidien<sup>15</sup> » ; c'est donc le *matpakke*, synonyme du repas sain, qui y est attendu, tandis que le sucre, une friandise, y est tout simplement déplacé<sup>16</sup>. Significativement, l'idée du plaisir lié à la nourriture est très peu présente dans les discours des équipes norvégiennes. Pour elles, « manger bien », c'est avant tout manger sain, plutôt que manger avec plaisir. Le repas est pensé comme une « activité pédagogique » et la mission éducative du personnel est justement d'apprendre aux enfants à s'alimenter de manière saine (« apprendre à boire de l'eau »). Les équipes françaises, en revanche, sont beaucoup plus prolixes sur les questions des plaisirs gustatifs des enfants, ce qui les conduit à approuver partiellement les tartines norvégiennes : « Au moins, on est sûrs qu'ils mangent – ben oui, c'est ça, ça leur plaît : c'est du pain. » Cela traduit, en définitive, une forte valorisation du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants (Dupuy et Poulain, 2008) et, plus largement, des qualités gustatives des aliments qui, comme le souligne Poulain, « restent, pour les Français, le premier critère de choix d'un produit alimentaire, bien avant ses effets sur la santé<sup>17</sup> ».

## Conclusion

- 24 Les regards croisés des professionnelles françaises et norvégiennes permettent de mettre au jour à la fois des normes et des constructions des risques alimentaires nettement distinctes, mais aussi ce que leurs institutions respectives leur offrent comme prise sur la régulation de l'alimentation des jeunes enfants. Soutenue par une tradition pédagogique qui repose sur une approche collective, soucieuse de l'égalité sociale, l'organisation des repas suppose, en France, une sécurisation alimentaire au niveau institutionnel. Davantage à l'école maternelle qu'en crèche, elle reste verticale, et par principe, indifférente aux différences (Forsé *et al.*, 2013), notamment aux goûts ou

aux habitudes alimentaires qui relèveraient des préférences à la fois individuelles et culturelles des familles. C'est pourquoi les rôles des professionnelles sur place sont nettement différenciés, et les équipes pédagogiques n'ont que très peu, voire pas du tout, de contrôle sur les contenus des repas. La manière de gérer l'alimentation dans les établissements norvégiens s'inscrit, en revanche, dans une culture démocratique plus horizontale, qui préconise l'autonomie et l'autogestion, mais qui n'exclut en rien la présence d'une politique publique de prévention (Lien et Melhuus, 2009), ce qui ressort notamment de la gouvernance des pratiques familiales *via* les *matpakker* des enfants. Les traditions culinaires s'avèrent en symbiose avec ces pratiques. Le « culinarisme » français, pour reprendre à nouveau l'expression d'une enseignante, suppose, en effet, la présence de la cuisine dans l'établissement préscolaire, comme c'est le cas dans la crèche enquêtée, ou du moins une cantine scolaire qui offre des repas correspondant au « modèle français » (Grignon, 1993). Dans l'un et l'autre cas, les institutions permettent de centraliser et d'unifier les repas, en réactualisant au quotidien le cadrage à la fois social et culturel de l'alimentation.

## Bibliographie

- Beck U. (2008), *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Flammarion [1<sup>re</sup> éd. 1986].
- Berlivet L. (2004), « Une biopolitique de l'éducation pour la santé. La fabrique des campagnes de prévention », dans Fassin D., Memmi D. (dir.), *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'EHESS, p. 38-75.
- Berthoud M., De Iulio S. (2015), « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 27, p. 105-128. DOI : 10.4000/questionsdecommunication.9710
- Brougère G., De La Ville I. (dir.) (2011), *Les cahiers de l'OCHA*, 16, *On ne joue pas avec la nourriture ! Enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*.
- Daniel P., Gustafsson U. (2010), « School Lunches: Children's Services or Children's Spaces? », *Children's Geographies*, 8, p. 265-274.
- De Iulio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le temps des médias*, 17, p. 143-163. DOI : 10.3917/tdm.017.0143
- Détienne M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil.
- Døving R. (2009), « Le déjeuner norvégien », *Ethnologie française*, 39, p. 321-330. DOI : 10.3917/ethn.092.0321
- Douglas M. (1975), « Deciphering a Meal », dans Douglas M., *Implicit Meaning. Essays in Anthropology*, Londres, Routledge and Kegan, p. 249-275.
- Douglas M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31, p. 145-170. DOI : 10.3406/comm.1979.1475
- Douglas M. (1999), *Comment pensent les institutions*, Paris, La Découverte & Syros [1<sup>re</sup> éd. 1979].
- Douglas M. (2003), *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, Londres, Routledge [1<sup>re</sup> éd. 1992].
- Dupuy A., Poulain J.-P. (2008), « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 60, 2008/3, p. 261-270. DOI : 10.3917/enf.603.0261
- Fischler C. (1986), « Diététique savante et diététiques "spontanées". La bonne nutrition enfantine selon des mères de famille françaises », *Culture technique*, 16, p. 50-59. En ligne : [https://www.researchgate.net/publication/43376766\\_Dietetique\\_savante\\_et\\_dietetiques\\_spontanees\\_La\\_bonne\\_alimentation\\_enfantine\\_vue\\_par\\_des\\_meres\\_de\\_famille\\_francaise](https://www.researchgate.net/publication/43376766_Dietetique_savante_et_dietetiques_spontanees_La_bonne_alimentation_enfantine_vue_par_des_meres_de_famille_francaise)
- Fischler C. (1988), « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, p. 241-260. DOI : 10.3406/jatba.1988.6689
- Forsé M. et al. (2013), *L'égalité, une passion française ?*, Paris, Armand Colin.
- Garnier P. (1995), *Ce dont les enfants sont capables*, Paris, Métailié.
- Gill T. (2007). *No Fear: Growing up in a Risk Averse Society*, Londres, Calouste Gulbenkian Foundation.
- Gojard S. (2001), « Meals Schedules in Early Childhood. A Study in Contemporary France », *Food and Foodways*, 9, p. 187-203. DOI : 10.1080/07409710.2001.9962111
- Grignon C. (1993), « La règle, la mode et le travail », dans Aymard M., Grignon C., Sabban F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme/INRA.
- Haraway D. (2007), « Savoirs situés : la question de la science dans le féminisme et le privilège de la perspective partielle », dans Haraway D., *Manifeste Cyborg et autres essais*, Paris, Exils, p. 107-144 [1<sup>re</sup> éd. 1988].
- Holm L. (2012), « Pays nordiques », dans Poulain J.-P. (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Puf, p. 985-996.
- Kelley P., Hood S., Mayall B. (1998), « Children, Parents and Risk », *Health and Social Care in the Community*, 6, p. 16-24. DOI : 10.1046/j.1365-2524.1998.00094.x
- Lévi-Strauss C. (1964), *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Lien M. E., Melhuus M. (2009), « La Norvège. Vues de l'intérieur », *Ethnologie française*, 39, p. 197-205. DOI : 10.3917/ethn.092.0197
- Manson M. (2014), « Bonbons empoisonnés au XVIII<sup>e</sup> siècle. Du fantasme collectif à la prévention du risque alimentaire "manufacturé" », dans Bertrand D. (dir.), *Penser le risque à l'âge classique*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, p. 113-135.

- OMS (2016), *Rapport de la commission pour mettre fin à l'obésité de l'enfant*, Genève, Organisation mondiale pour la santé. En ligne: <http://www.who.int/end-childhood-obesity/publications/echo-report/fr/>.
- Oostindjer M. *et al.* (2017), « Are School Meals a Viable and Sustainable Tool to Improve the Healthiness and Sustainability of Children's Diet and Food Consumption? A Cross-National Comparative Perspective », *Critical Reviews in Food Sciences and Nutrition*, 57, p. 3942-3958. DOI : 10.1080/10408398.2016.1197180
- Pike J., Leahy D. (2012), « School Food and the Pedagogies of Parenting: Enough Food vs the Right Food », *Australian Journal of Adult Learning*, 52, p. 434-459. En ligne : <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1000189.pdf>
- Poulain J.-P. (2002), *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Puf.
- Rutledge J. G. (2015), « The Surprising Lack of Lunch », *Food, Culture & Society*, 18, p. 151-166.
- Tichit C. (2013), « Le repas et les mots pour le dire. La détermination sociale des discours enfantins sur le repas familial », dans Depecker T., Lhuissier A., Maurice A. (dir.), *La juste mesure. Éléments pour une sociohistoire des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, p. 215-244.
- Tobin J. J., Davidson D. H. (1990), « The Ethics of Polyvocal Ethnography: Empowering vs. Texturation Children and Teachers », *Qualitative Studies in Education*, 3, p. 271-283.
- Tobin J. J., Wu D. Y. H., Davidson D. H. (1989), *Preschool in Three Cultures. Japan, China and The United States*, New Haven, Yale University.

---

## Notes

- 1 De Iulio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le temps des médias*, 17, p. 143-163, ici p. 143.
- 2 Beck U. (2008), *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Flammarion [1<sup>re</sup> éd. 1986], p. 75.
- 3 Nous conjugons ici « professionnelles » au féminin dans la mesure où les métiers de la petite enfance sont très largement féminisés. Les femmes sont ainsi tout à fait majoritaires dans les établissements enquêtés : 3 hommes dans les équipes en France et 2 dans un des *barnehager* d'Oslo, pour un total de 20 femmes.
- 4 Douglas M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31, p. 145-170, ici p. 146.
- 5 Douglas M. (2003), *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, Londres, Routledge [1<sup>re</sup> éd. 1992], p. 51. Nous traduisons.
- 6 Détienne M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil, p. 9.
- 7 Haraway D. (2007), « Savoirs situés : la question de la science dans le féminisme et le privilège de la perspective partielle », dans id., *Manifeste Cyborg et autres essais*, Paris, Exils [1<sup>re</sup> éd. 1988], p. 107-144, ici p. 107.
- 8 Malgré des systèmes éducatifs très différents, le rapport *Obesity Update 2017* de l'OCDE indique des chiffres proches pour le surpoids et l'obésité des jeunes de 15 ans : 12 % en France et 12,5 % en Norvège, pour l'année 2013-2014. On y verra peut-être un indice d'une vigilance globale partagée à l'égard de l'alimentation des enfants, même si, comme nous le montrerons, ces préoccupations sont très différemment déclinées.
- 9 Anne Greve, Bjørg Fallang, Liv Mette Gulbrandsen, Oddbjørg Skjær Ulvik, Ingvil Øien, chercheuses à l'université métropolitaine d'Oslo, ont collaboré à ce projet *Children at Risk – at Risk Children*, soutenu par le programme de coopération scientifique bilatéral Aurora ; seul le volet « alimentation » de cette recherche est présenté ici, l'autre volet porte sur les activités physiques.
- 10 Pour des raisons liées à des emplois du temps différenciés, il a été impossible de réunir les enseignantes, les Atsem et les animatrices de la cantine. Les montages vidéo ont été cependant montrés aux Atsem de manière informelle sans entretien collectif.
- 11 Si, dans certaines structures, les repas ne peuvent pas être cuisinés sur place ou si certaines municipalités en décident ainsi, ils seront fournis par les services spécialisés.
- 12 Grignon C. (1993), « La règle, la mode et le travail », dans Aymard M., Grignon C., Sabban F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme/INRA, p. 320.
- 13 De Iulio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité... », art. cité, p. 156.
- 14 Caractéristique des sociétés contemporaines, « cette tendance des enfants à la fragilité excessive » est par ailleurs signalée par Beck, 2008, p. 261.
- 15 Døving R. (2009), « Le déjeuner norvégien », *Ethnologie française*, 39, p. 321-330, ici p. 327.
- 16 On retrouve ici le contraste entre des traditions culturelles différentes selon les pays au sujet du sucre, analysé par Fischler (1988).
- 17 Poulain J.-P. (2002), *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Puf, p. 91.

---

## Pour citer cet article

### Référence papier

Victoria Chantseva, Pascale Garnier et Sylvie Rayna, « Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire », *Socio-anthropologie*, 39 | 2019, 39-52.

### Référence électronique

Victoria Chantseva, Pascale Garnier et Sylvie Rayna, « Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire », *Socio-anthropologie* [En ligne], 39 | 2019, mis en ligne le 27 mai 2019, consulté le 18 juin 2019. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5163>

---

## ***Auteurs***

### **Victoria Chantseva**

Victoria Chantseva est doctorante en sciences de l'éducation au sein du laboratoire EXPERICE, à l'université Paris 13. Son travail de thèse porte sur la pluralité des normes relatives aux premiers apprentissages et l'hygiène du corps, qu'elle étudie à travers une comparaison historique et internationale.

### **Pascale Garnier**

Pascale Garnier est sociologue, professeur en sciences de l'éducation, directrice du laboratoire EXPERICE (EA 3971) à l'université Paris 13. Ses recherches portent sur la sociologie de l'enfance et des enfants, des pratiques et les politiques éducatives, notamment au niveau de l'école maternelle.

### **Sylvie Rayna**

Sylvie Rayna est maître de conférences, chercheure associée au laboratoire EXPERICE de l'université Paris 13. Expert auprès de l'OCDE et de l'Unesco, engagée dans plusieurs réseaux internationaux et des actions de terrain, elle a publié de nombreux ouvrages sur les pratiques et les politiques d'accueil et d'éducation des jeunes enfants.

---

## ***Droits d'auteur***



*Socio-Anthropologie* est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.