

ENTRETIEN. « La cantine scolaire est un lieu de clivage social important »



Une cantine parmi d'autres : celle de l'école Henri Brunet, à Caen, le jour de la rentrée scolaire, le 1er septembre 2025. Mathis Harpham / Ouest-France

Trois quarts des collégiens de milieux défavorisés ne fréquentent pas la cantine le midi. Pourquoi ? « Le prix, les procédures administratives lourdes pour l'accès à une tarification sociale, et le type d'alimentation », explique la sociologue Elodie Leszczak. En résumé : personne n'est à égalité au réfectoire. C'est le deuxième épisode de notre série consacrée à la sociologie des cantines scolaires.

Bien plus qu'une simple expérience alimentaire, la cantine scolaire est un théâtre social à part entière, où se jouent des dynamiques d'inclusion, de hiérarchie, mais aussi d'éducation alimentaire. Depuis plus de deux ans, la sociologue Elodie Leszczak étudie plusieurs cantines (maternelles, élémentaires et collèges) situées en zones rurales et en ville. Tour d'horizon des enjeux sociaux, éducatifs et nutritionnels.

Depuis quand les cantines scolaires existent-elles ?

Les premières cantines scolaires apparaissent au XIX^e siècle. Il s'agissait le plus souvent d'initiatives locales portées par des personnes issues de milieux relativement favorisés, animées par une volonté de bienfaisance envers les populations pauvres. L'objectif principal était alors de fournir un repas chaud, comme de la soupe, aux enfants issus des classes populaires et précaires.

Elles sont désormais gérées par les collectivités. De quels milieux sont issus les enfants qui fréquentent les cantines scolaires ?

Les cantines sont surfréquentées par des enfants issus de familles avec un niveau de diplôme et de revenus élevés. À l'inverse, trois quarts des collégiens en réseaux d'éducation prioritaire REP + n'y vont jamais, contre seulement un quart des élèves hors REP. Ce contraste illustre un clivage social important.

Comment expliquer cela ?

Il y a la question des prix. Il existe une tarification sociale mais les procédures administratives pour l'obtenir sont lourdes. Mais c'est aussi le type d'alimentation qui y est proposé. Les goûts alimentaires ne sont pas neutres : ils sont socialement construits et peuvent refléter une forme de distinction sociale. Les enfants issus de milieux favorisés reconnaissent plus facilement les plats servis, savent les nommer et identifier les ingrédients. Ils peuvent valoriser ces connaissances pour se distinguer, en disant par exemple : « Moi, j'aime les fruits exotiques ». À l'inverse, les enfants de milieux plus modestes peuvent se sentir moins à l'aise face à des plats qui ne correspondent pas à leurs habitudes alimentaires familiales. Ils peuvent ne pas se reconnaître dans ce répertoire culinaire, ce qui peut créer un sentiment de décalage, voire d'exclusion. C'est aussi ce facteur qui peut expliquer, en partie, leur moindre présence à la cantine.

Les filles et les garçons, à partir de 9-10 ans, ne veulent plus manger les uns avec les autres. Il y a un refus de mixité très marqué, les repas sont genrés.

Comment les relations sociales s'organisent-elles à la cantine ?

Les filles et les garçons, à partir de 9-10 ans, ne veulent plus manger les uns avec les autres. Il y a un refus de mixité très marqué, les tablées sont genrées. Les enfants vont aussi avoir tendance à se regrouper, selon leur place dans la hiérarchie sociale. Les élèves perçus comme populaires ou influents occupent une place centrale dans cet espace social : ils sont entourés,

sollicités, et manger à leurs côtés peut même apparaître comme un privilège.



Depuis plus de deux ans, la sociologue Elodie Leszczak étudie plusieurs cantines (maternelles, élémentaires et collèges) situées en zones rurales et en ville. DR

La cantine est donc un lieu où il faut « négocier sa place » ?

C'est en tout cas un moment qui compte beaucoup pour les enfants. Être entouré de copains, c'est important : plus ils sont nombreux à vouloir manger avec toi, plus cela reflète une forme d'intégration sociale.

Vous avez remarqué qu'ils agissaient souvent par mimétisme ?

Oui, j'ai été surprise par le conformisme des enfants. Par exemple, même s'ils ne sont pas toujours enthousiastes à l'idée de manger ce qui est proposé, on pourrait s'attendre à ce qu'ils choisissent au moins ce qu'ils préfèrent. Mais bizarrement certains vont essayer de prendre la même chose sur leur plateau que les élèves populaires. Ils vont demander à ce dernier : « Toi, tu prends quoi ? Une banane ou une orange ? ».

Y a-t-il une forme de domination qui s'y exerce ?

Oui les enfants les plus influents, les plus appréciés, charismatiques, vont réussir à s'accapa-

rer plus de nourriture que les autres. Si c'est en service à table, ils vont se servir plus que les autres dans le plat. Au self ils vont parfois doubler la queue pour aller au rab. Il y a aussi les phénomènes de don ou de vol mais c'est un petit peu difficile à savoir. Généralement, les garçons vont récupérer de la nourriture sur les plateaux des filles et les élèves plus âgés vont récupérer de la nourriture sur les plateaux des élèves plus jeunes.

La cantine est un lieu où l'on observe les autres, ce qui influence aussi la construction des jugements et réputations. Peut-elle être un lieu d'exclusion ?

Oui, absolument. En classe, ce phénomène est moins visible car les enfants sont souvent placés, ils ont donc moins de marge de manœuvre. À la récréation, ils peuvent s'éclipser, aller au CDI ou adopter différentes stratégies pour ne pas montrer qu'ils sont seuls. Mais à la cantine, c'est différent : tout le monde les voit, l'isolement est plus difficile à dissimuler, l'élève est tout seul sur sa table. C'est un moment qui peut-être humiliant et qui rend visibles des hiérarchies sociales qui existent en permanence, mais qui sont moins perceptibles dans les autres espaces de l'école.



« Une large proportion des enfants est complètement déconnectée de la nature de certains aliments, de la connaissance des fruits et légumes, de la saisonnalité », estime la sociologue Elodie Leszczak.

Marc Ollivier/Ouest-France

La cantine est aussi l'endroit parfait pour se rendre compte du niveau réel de connaissance

alimentaire des enfants ?

Une large proportion des enfants est complètement déconnectée de la nature de certains aliments, de la connaissance des fruits et légumes, de la saisonnalité. J'ai entendu beaucoup de choses ! En primaire, des élèves pensaient que le hachis parmentier (de bœuf) était fait avec du poisson. Les plus jeunes ne reconnaissent parfois pas des légumes courants, comme des carottes quand elles sont râpées. Ça s'avère encore plus difficile quand les intitulés de plats sont compliqués. L'idée serait d'essayer d'avoir plus de temps, plus de moyens, pour qu'il y ait plus d'adultes autour d'eux ; des personnes qui leur expliquent, qui leur présentent le plat, qui leur disent exactement ce qu'il contient.

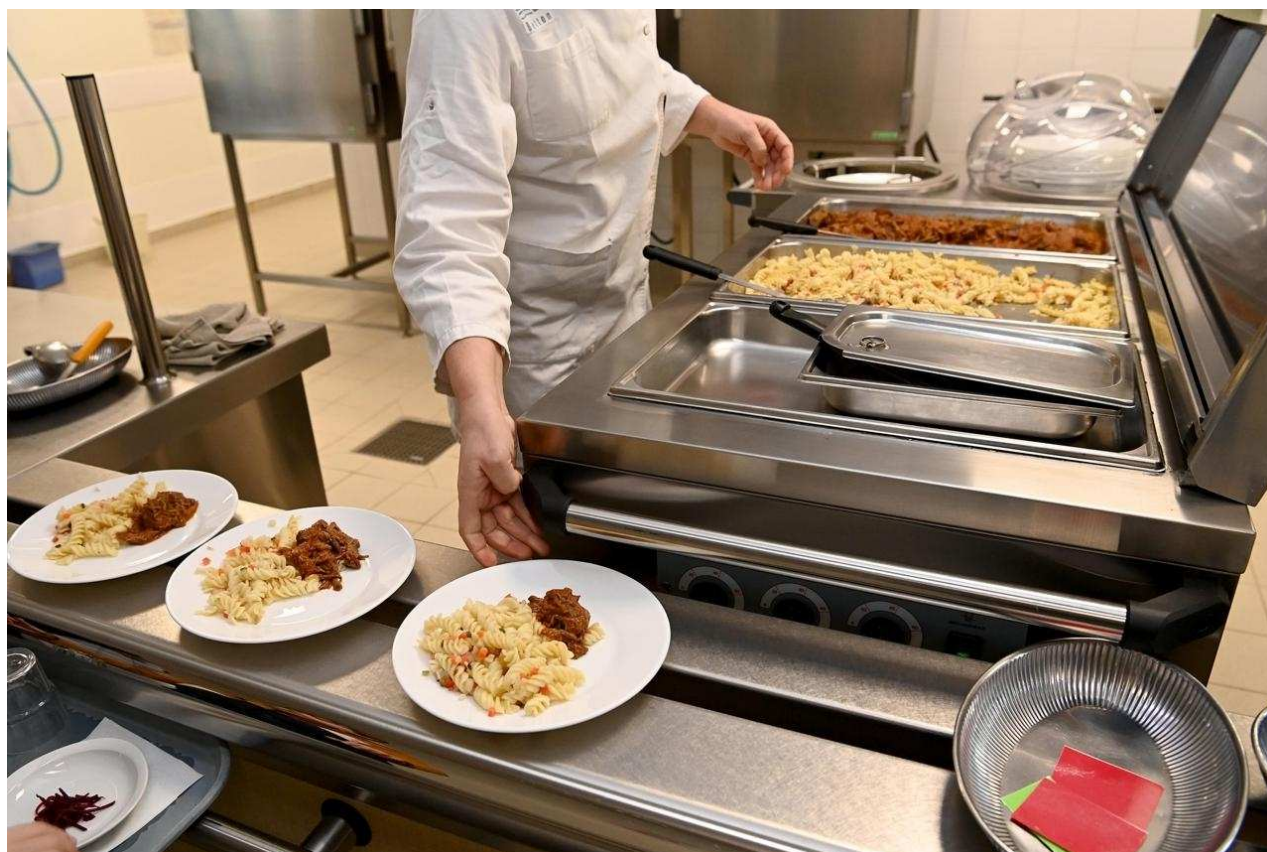
Il y a une dimension d'éducation alimentaire au sein des familles, qui varie selon les classes sociales ?

Oui, les recherches en sociologie de l'alimentation montrent que, dans les milieux populaires, on valorise plutôt le plaisir alimentaire des enfants. Si un légume ne leur plaît pas, on ne va pas les forcer ni le proposer de manière répétée, mais plutôt chercher des alternatives qui leur conviennent. À l'inverse, dans les classes supérieures, l'approche est souvent plus prescriptive : on insistera davantage, on proposera le légume sous différentes formes, avec l'idée d'éduquer le goût, même si l'enfant n'aime pas au départ.

Il y a une grosse proportion des enfants qui mangent uniquement les féculents ou le dessert, voir seulement le pain.

La cantine peut être un moyen de lutter contre l'obésité ?

Les pouvoirs publics voudraient que ça le soit. Il existe en effet une réglementation nutritionnelle assez stricte sur ce qui peut être servi, avec une réelle attention portée à l'équilibre des repas. Mais sur le terrain, un problème persiste : ce n'est pas parce qu'un repas est bien conçu nutritionnellement que les enfants vont le manger. Il y a une grosse proportion des enfants qui mangent uniquement les féculents ou le dessert, voire seulement le pain. On peut se demander s'il ne faudrait pas, parfois, faire un pas vers les enfants en leur proposant des plats un peu moins strictement équilibrés. L'idée serait de trouver un compromis pour qu'ils mangent réellement, soient rassasiés, et que le repas ait un impact concret.



Sur le métier d'employé de cantine : « C'est un travail difficile, avec des horaires atypiques, des salaires bas et des risques pour la santé, comme les troubles musculo-squelettiques, les brûlures ou les coupures », dit la sociologue Elodie Leszczak. Marc Ollivier/Ouest-France

Votre thèse porte aussi sur le travail des agentes de cantine.

C'est un métier souvent invisible, peu connu et très mal reconnu. C'est un travail difficile, avec des horaires atypiques, des salaires bas et des risques pour la santé, comme les troubles musculo-squelettiques, les brûlures ou les coupures. En sociologie, on parle souvent du « sale boulot » des écoles : ce sont elles qui gèrent les déchets, la plonge, la vaisselle, bref tout ce qui est considéré comme les tâches ingrates. Ce qui est triste, c'est que même les enfants, dès leur plus jeune âge, perçoivent cette hiérarchie sociale. En observant comment elles sont traitées et les tâches qu'elles accomplissent, ils leur accordent souvent moins de respect et de reconnaissance qu'aux enseignants ou aux surveillants. Certains enfants adoptent des comportements impolis ou les ignorent complètement, car ils ont déjà intégré cette inégalité sociale qui place les agentes de restauration scolaire au bas de l'échelle.

Elles parviennent tout de même à créer des liens avec les enfants ?

Oui, souvent elles sont très proches des enfants et les connaissent bien. Par exemple, lors d'une visite dans une cantine, une agente a reconnu une élève arrivée en 6^e en lui rappelant les plats qu'elle aimait en primaire. Cette élève ne se souvenait même pas d'elle, alors que l'agente connaissait parfaitement ses goûts et son prénom. C'est une relation asymétrique,

mais réelle. Dans les cantines plus petites ou mieux dotées en personnel, les agentes peuvent davantage créer des liens et discuter avec les enfants.

Les agentes de cantine s'investissent énormément pour améliorer la qualité des repas alors qu'elles subissent souvent les critiques.

Quel regard portent-elles sur les évolutions, comme l'introduction des repas végétariens ?

Il y a parfois une idée reçue selon laquelle les agentes seraient un frein à ces changements, qu'elles ne savent pas cuisiner végétarien ou qu'elles valoriseraient trop la viande en raison de leur origine sociale. Pourtant, ma recherche montre tout le contraire : elles s'investissent énormément pour améliorer la qualité des repas. Elles consacrent parfois même du temps supplémentaire, non rémunéré, pour que tout se passe bien. Par exemple, elles prennent souvent l'initiative de pré-découper ou d'éplucher les fruits, pour les rendre plus appétissants aux enfants. Elles font beaucoup d'efforts pour que les repas soient agréables, alors qu'elles subissent souvent les critiques quand la qualité n'est pas au rendez-vous.

Alors, pourquoi les repas ne sont-ils pas toujours bons ?

Ce n'est presque jamais dû à un manque de compétence des agentes. Ce sont plutôt des questions de budget, de logistique ou d'approvisionnement : est-ce une cuisine centrale ou sur place ? Est-ce que les produits sont frais ou locaux ? Ce sont des décisions prises par les élus locaux ou les cadres, pas par les agentes elles-mêmes. Elles portent souvent le blâme pour des problèmes qui ne relèvent pas de leur responsabilité. C'est une injustice fréquente pour ce métier méconnu et pourtant indispensable.

Propos recueillis par Ronan COQUELIN-LION.