

Édito

Le travail alimentaire : perpétuel enjeu de lutte entre classes de sexe

Marie Mathieu, Julie Jarty, Séverine Gojard et Nadia Lamamra

«Derrière chaque festin, quelqu'un a épluché les patates.» Si ce célèbre dicton rappelle l'une des tâches invisibilisées qu'impliquent bien des repas, il ne dit mot de qui a cultivé, récolté, conservé, acheté, lavé, imaginé en plat puis cuisiné ces patates, comme, plus largement, les différents ingrédients des mets dégustés. Et c'est sans compter qui a fait et rangé la vaisselle. «On prend l'ensemble du poireau [...] ou rien du tout», intimait déjà Christine Delphy dans son article «Le patriarcat : une oppression spécifique» (2001: 67 [1988]), «pour faire admettre que toutes les étapes de ce travail sont productives» (Ruault, 2022) et empreintes du sceau d'un patriarcat dont le fondement même est, pour Delphy, cette exploitation du travail domestique des femmes. C'est pourquoi nous avons voulu dans ce *Grand angle* aborder ensemble «ce que la division sociale du travail a dissocié» (Federici, 2017) et prolonger l'analyse féministe matérialiste de ce «quotidien et imaginaire de la cuisine» pour reprendre le titre d'un dossier des *Temps Modernes* de 1983, consacré à cet espace singulier.

Si l'alimentation et la cuisine font l'objet d'un regain d'intérêt en sciences humaines et sociales – comme en témoignent le développement des *Food Studies* et de récents appels à contributions¹ –, la littérature scientifique francophone les aborde bien souvent encore à l'aune des politiques ou des habitudes et cultures alimentaires, voire dans leurs dimensions strictement symboliques. Dans ce numéro, nous avons souhaité porter l'attention sur le

1. Voir par exemple: Altenburger Carla et Rémi Guillem (2023), «Comprendre les politiques alimentaires locales: États des lieux locaux, enjeux nationaux», Appel à contributions pour journée d'études, CNRS Pouchet, 9 novembre; McNamara Owen (2023), «The politics and political possibilities of alternative food movements», Call for *ULB Special conference*, 13-15 septembre; Perrenoud Marc et Adrien Pégourdie (2025). «“Cuisiner”: fabriquer, préparer et servir des biens symboliques alimentaires», Appel à articles pour dossier thématique, *Biens symboliques/Symbolic goods*.

travail concret de confection des repas ainsi que sur l'ensemble des tâches quotidiennes et savoirs qu'il suppose, qui bien que largement traités par les sciences sociales, sont bien souvent appréhendés de manière éclatée. Nous voulions ainsi rendre compte des différents rapports sociaux – notamment de sexe – qui traversent ce quotidien éminemment politique, que ce soit dans leur dimension matérielle ou idéelle.

Car si les cuisines sont des lieux de créativité, de convivialité, d'échange, de plaisir, de transmission de savoir-faire, de gestes d'autrefois (Verdier, 1979 ; Giard, 1980), de magie, de soins (Verdier, 1969) et un entre-soi « féminin », voire un espace à soi, notamment pour les femmes de milieux populaires (Gilbert, 2016), la production scientifique féministe a révélé qu'elles sont aussi des espaces d'un travail inégalement réparti entre classes de sexe et un terrain de lutte entre ces dernières (Sluys, Chaudron et Zaidman, 1997). Au lancement de ce numéro, nous souhaitions également mettre en dialogue, au sein de la recherche francophone tout au moins, des travaux en cours sur les ressorts d'un système adossé à un « ordre alimentaire », nœud central de dominations, telle que l'appelaient de ses vœux le numéro spécial du *Journal des anthropologues*, intitulé « L'alimentation, arme du genre » (Fournier *et al.*, 2015).

Ce numéro de *Nouvelles Questions Féministes* réunit finalement des articles investiguant le travail culinaire domestique accompli gratuitement, mais aussi celui des professionnel·les en formation ou en activité salariée, ainsi que le système de normes sociales qui les régissent l'un et l'autre. Débordant des cuisines privées, identifiées par les féministes comme l'un des foyers de l'oppression des femmes (Simonet, 2018), nous souhaitions explorer la production culinaire dans sa globalité et montrer les dynamiques de pouvoir et de résistance qui la traversent, car, comme l'a révélé Monique Haicault dès 1984 avec la notion de charge mentale, la frontière érigée entre les sphères privée et publique est éminemment poreuse et certains pans du travail ne s'arrêtent pas au seuil des logis. C'est tout particulièrement le cas pour les femmes qui doivent encore et toujours penser la planification des repas, élaborer la liste de courses en anticipant l'approvisionnement en denrées et les fins de stocks, pour ne retenir que quelques exemples.

L'idée de ce numéro a émergé durant la pandémie de Covid qui nous a rappelé que la division sociale des tâches culinaires au sein des familles est, dans les villes, fortement liée à l'offre de services de restauration extérieure assurée par des personnes salariées travaillant dans les cantines scolaires ou d'entreprise, dans les restaurants comme dans les cuisines fantômes qui approvisionnent les livreurs de repas à domicile (Fidolini et Fournier, 2022). En l'absence de substituts marchands et de possibilité d'externalisation de ce travail, son inégal partage est apparu de façon flagrante, de même que la diversité des formes de solidarité et de désolidarisation. Les femmes ont été tout particulièrement touchées, et des torchons ont brûlé au sein de

nombreux foyers. Ainsi nous ne pouvions questionner le travail culinaire domestique sans tenir compte de l'autre versant, professionnel, et de la constellation de normes qui en assure le contrôle de part et d'autre.

Par ailleurs, nous voulions au travers de ce numéro apporter de la visibilité à une mobilisation qui a révélé publiquement les violences sexistes et sexuelles ayant cours dans les cuisines professionnelles en France, car cette dénonciation a été fortement affaiblie par la pandémie puisque les possibilités d'emploi des personnes salariées des cuisines (qu'elles soient d'entreprise, des cantines, des restaurants) ont été considérablement affectées. Levant le silence sur ce qui se passe dans ces lieux et que chaque femme ayant travaillé dans la restauration sur le temps long connaît bien, ce mouvement naissant nous est apparu particulièrement important. En effet, il est porteur de transformations de ces espaces de confection des repas et aussi d'une utopie : celle de cuisines rétributrices et épanouissantes pour les femmes, d'un espace de travail collectif, mais aussi de joies, d'expériences positives, qui renoueraient avec celles que nous avons connues et connaissons chacune, en préparant des petits plats pour et avec nos proches, juste pour faire et se faire plaisir. Des cuisines qui seraient aussi des lieux de partage, de transmission entre générations de femmes, voire d'initiatives militantes, comme elles ont pu l'être pour des femmes noires (Smith, 1989).

Le sexe du travail culinaire

Derrière le pouvoir fédérateur des repas et les agréables moments que peuvent générer leur création et leur partage, les repas impliquent en amont et aval du travail, et celui-ci est sexué. Ce constat est particulièrement flagrant dès lors qu'on franchit l'entrée des cuisines, quelles qu'elles soient (Dupuy, 2017). La vision hédoniste de la cuisine résiste mal à l'examen du travail et de sa division sociale – notamment sociosexués, tout comme à l'analyse des lieux centraux où s'opèrent les violences conjugales et intra-familiales d'une part et le harcèlement sexuel d'autre part. L'assignation durable des femmes à la cuisine quotidienne et à sa réalisation gratuite en l'absence de gratifications conduit à de nombreux conflits dans les couples et à sa mise à distance par certaines femmes. Des féministes iront jusqu'à remettre en question la nécessité de nourrir les enfants en plus des hommes, manière ironique de se demander pourquoi seules les femmes seraient en charge de ces tâches (Ferrand, 1983).

Le premier article du *Grand angle*, « Libérer les femmes de l'asservissement domestique par les coopératives de cuisine : deux utopistes au tournant du 20^e siècle » de Carmen Dreysse, nous invite à penser d'autres stratégies de résistance via des organisations collectives entre femmes. Celles-ci devaient leur permettre de se dégager de ce labeur quotidien pourtant indispensable au maintien de l'espèce humaine. L'autrice revient sur deux utopies de la

seconde moitié du 19^e et du début du 20^e siècle : d'un côté, la coopérative ménagère de la Britannique Melusina Fay Peirce et, de l'autre, la maison à cuisine unique de l'Allemande Lily Braun. Les formes d'organisation du travail culinaire domestique qu'elles ont pensées avaient pour ambition de permettre aux femmes de gagner en autonomie. Celle-ci devait s'atteindre d'une part, par la collectivisation d'un ensemble de tâches et, d'autre part, par les économies que cette dernière engendrerait. Plus encore, elles créaient une possibilité de tisser des liens sociaux, en réunissant les femmes dans de mêmes espaces. Si ces utopies ne visaient pas à subvertir la division du travail de préparation des repas entre classes de sexe – ni même entre femmes bourgeoises et anciennes servantes –, elles auraient pu la remettre en question indirectement, mais cela n'en était pas l'objectif premier ou affirmé.

Le deuxième article, « Proximité spatiale et distance sexuée : l'exclusion des femmes de la virtuosité culinaire en Chine » d'Aël Théry, montre quant à lui, à partir d'une ethnographie menée dans les provinces du Guangxi et du Guangdong, comment les femmes demeurent maintenues aux marges des cuisines des restaurants en Chine, assignées à certaines tâches (la préparation du riz ou le nettoyage des légumes), reléguées dans des espaces physiques séparés du site central de la production des mets. Alors qu'elles ont développé un riche patrimoine culinaire au fil des siècles, en se transmettant et en incorporant de nombreux savoir-faire dans la sphère domestique, elles se retrouvent cantonnées, dans les cuisines professionnelles, aux postes les plus invisibles et spatialement éloignées du reste du collectif et des tâches valorisées et reconnues dans le métier : la mise à mort des animaux et la maîtrise du feu – dans la cuisson au wok, mais également des outils les plus prestigieux (certains couteaux et hachoirs). Elles sont donc tenues à distance de ce qui participe de la reconnaissance de la professionnalité et assignées à des tâches pour lesquelles elles seraient « naturellement » plus disposées, celles qui exigeraient moins de force physique, mais plus de méticulosité. Ainsi, leurs compétences culinaires qui leur sont pourtant reconnues dès lors qu'elles les mettent en œuvre dans les foyers, et qui leur ont accessoirement permis de prétendre à ces emplois, demeurent invisibilisées. Par ailleurs, elles ne participent pas des réseaux de sociabilité professionnelle composés exclusivement d'hommes. Bien qu'aujourd'hui les femmes soient nombreuses dans les formations professionnelles aux métiers de la restauration, la division sexuée du travail n'a de cesse de se reconfigurer et les nouvelles générations de cuisinières demeurent toujours cantonnées à certains types d'activités (la pâtisserie et la cuisine occidentale).

Le troisième article, « Qu'est-ce que digérer ? Métabolisme, gastro-nationalisme et reproduction sociale » d'Hourya Bentouhami, se détourne de ce qui se passe dans les cuisines et de l'analyse en termes de division sexuée du travail culinaire, pour s'intéresser aux représentations et prescriptions médicales en termes d'alimentation. Comme évoqué en entrée du présent édit, l'intérêt féministe porté à toutes les étapes de la transformation d'un aliment

se prolonge ici jusqu'à sa consommation et sa digestion. Une attention singulière est accordée aux matérialités oppressives des imaginaires entourant les aliments cuisinés puis ingérés, sous le joug de politiques de santé publique et de maximisation de certaines vies humaines à des fins productives et reproductives. À travers une étude minutieuse de traités scientifiques hygiénistes du 19^e et du 20^e siècles, l'auteur propose une critique féministe et antiraciste de l'idée, d'inspiration cartésienne, que nous sommes ce que nous mangeons. L'article montre d'emblée les ponts établis par la médecine coloniale entre différenciation sexuelle et différenciation raciale dans l'appréhension scientifique du processus de combustion interne des aliments. Femmes, classes laborieuses, populations colonisées ou esclaves se voient ainsi affublées de prescriptions alimentaires qui les infériorisent, en visant précisément l'entérinement de leurs rôles sociaux, l'entretien de leur dépendance et de leur domination. L'article illustre aussi comment la peur de la conversion de sexe, de race ou de classe, entourant la consommation de certains aliments, imprègne les sciences de la nutrition et leur vulgarisation auprès des femmes de classes blanches privilégiées. *In fine*, le gastro-nationalisme se veut un concept éminemment critique, susceptible de rendre compte des logiques d'oppression inhérentes au fait alimentaire et à leurs rôles dans la construction d'une nation française caractérisée, tout comme sa gastronomie, par sa blancheur. Le concept de métabolisme permet également d'appréhender les résistances par le ventre à ces modes d'asservissement alimentaire, à l'instar des dérèglements digestifs documentés sur les bateaux de traite esclavagiste.

Les cuisines : éternels champs de bataille

Les trois articles du *Grand angle* soulignent la difficulté à sortir d'une organisation sociale du travail et du fait alimentaires en termes de rapports de domination. En effet, en l'absence de changement de la part des hommes et de politiques sociales pensées pour qu'un tel changement advienne, il existe peu de voies réellement émancipatrices que ce soit dans les utopies des cuisines collectives ou dans les réalités des cuisines professionnelles, ici ou ailleurs. En effet, si, du côté des hommes, les résistances à la prise en charge du travail alimentaire quotidien sont aujourd'hui moins frontales, leur répertoire d'inaction domestique (Carpentier-Goffre, 2022: 157-158) s'est affiné, prolongeant « cette tendance masculine à camper des poses héroïques sans assumer les vrais devoirs humains, souvent obscurs et sans grandeur » pour reprendre les mots de Maryse Condé (2008). Et s'ils investissent peu les tâches ingrates qu'impliquent les repas journaliers et profitent de la production gratuite des femmes via notamment le couple (Plessz et Gueguen, 2017), ils sont plus enclins à s'en charger dès lors que ce travail culinaire offre des rétributions symboliques (Fouquet, 2019) ou qu'il est matériellement et financièrement profitable. En effet, quand ce travail est salarié et prestigieux, il devient soudainement l'apanage des hommes.

Ainsi, quels que soient les lieux de sa réalisation, le travail alimentaire n'échappe pas aux habituels mécanismes de ségrégation, qui structurent la répartition des tâches. Dans les restaurants, l'organisation du travail reste verticale et masculine et l'espace professionnel demeure structuré par des violences verbales, physiques et sexuelles (Harris et Giuffrè, 2015 ; Mathieu, 2019) laissant les femmes, bien que nombreuses à se former à ces métiers, à la porte des cuisines professionnelles ou à leurs marges. Ces contextes limitent en outre leur ascension professionnelle. Ainsi, que ce soit en Chine ou en Europe, rares sont celles accédant aux postes les plus prestigieux, a fortiori au rang de cheffe (Bourelly, 2010). Si le travail alimentaire domestique ou professionnel n'échappe pas à l'exploitation ni aux rapports de domination, ceux-ci se retrouvent également dans le fait même de s'alimenter. Outil de domination, l'alimentation peut être imposée, au niveau du fait d'ingérer ou de ne pas ingérer (gavage des suffragettes ou affamement des esclaves) ou de ce qui est ingéré (« incitation à manger juste » dans le contexte colonial, mais également le contexte normatif des campagnes de santé publique). Lorsqu'elle est envisagée sous l'angle de la domination, la nourriture révèle alors un système, que l'on peut qualifier d'ordre alimentaire, au service des dominants, un ensemble de normes qui varient dans le temps et l'espace (Gojard, 2006). Les pratiques de résistance évoquées dans ces articles, si elles ont le mérite de souligner la détermination des dominé-es à ne pas consentir, ouvrent à leur tour des questionnements. Ainsi, l'allègement du temps et de la charge de travail culinaire quotidien des femmes, ne se fait à l'heure actuelle qu'en renforçant d'autres rapports sociaux notamment de classe et de « race » (servantes, services de cuisine et de livraison), loin des utopies du tournant du 20^e siècle, quand les résistances à l'ordre alimentaire consistant à refuser de s'alimenter par des grèves de la faim conduisent à des situations mortifères.

C'est pourquoi, nous avons voulu mettre en dialogue avec les articles du *Grand angle*, le *Collectif* du présent numéro qui s'intéresse aux actions de l'association Bondir.e qui intervient dans les écoles hôtelières et dans les médias pour prévenir et lutter à la fois contre le sexisme et les violences en cuisine. L'expérience de ses membres souligne l'urgence à intervenir en amont, dès les lieux de formation de ce secteur, car, en plus d'être des espaces de production et de diffusion des normes de genre (Lamamra, 2022), ces espaces d'apprentissage ne sont pas exempts de violences. Ils reproduisent ainsi les contextes professionnels, en transmettant les savoirs et savoir-faire, mais souvent également en socialisant aux cultures professionnelles et aux logiques de pouvoir et de hiérarchisation, notamment genrées, qui les accompagnent. Comme elles nous le rappellent collectivement, l'association se crée en 2020, alors que s'amorçait en France une vague de dénonciation de ces discours et pratiques discriminantes, via le hashtag « je dis non chef ». Il apparaissait essentiel de rendre compte de leurs actions, qui constituent une première étape pour que s'amorce un changement durable, des mentalités et des comportements en cuisine. ■

Références

- Bourelly, Martine (2010). «Cheffe de cuisine: le coût de la transgression». *Cahiers du Genre*, 48 (1), 127-148.
- Carpentier-Goffre, Laura (2022). «L'art de ne pas balayer derrière sa porte: comprendre le répertoire d'inaction domestique des hommes grâce à Christine Delphy». *Nouvelles Questions Féministes*, 41 (2), 154-158.
- Condé, Maryse, (2008 [2006]). *Victoire, les saveurs et les mots [: récit]*. Paris: Gallimard.
- Delphy, Christine (2001 [1988]). «Le patriarcat: une oppression spécifique». In *L'Ennemi principal 2: Penser le genre*. Paris: Syllepse.
- Dupuy, Anne (2017). «La division sexuelle du travail alimentaire: qu'est-ce qui change?» In François Dubet (éd.), *Que manger? Normes et pratiques alimentaires* (pp. 164-179). Paris: La Découverte.
- Federici, Silvia (2017). «Féminisme et politique des communs». In Christine Verschuur, Isabelle Guérin et Isabelle Hillenkamp (éds), *Genre et économie solidaire, des croisements nécessaires* (pp. 335-350). Genève/Paris: L'Harmattan, coll. Cahiers Genre et Développement, 10.
- Ferrand, Michèle (1983). «Faut-il nourrir les enfants? De la nature féminine à la mère nourricière». *Les Temps Modernes*, 438, 1271-1286.
- Fidolini, Vulca et Tristan Fournier (2022). «À la table des stéréotypes». *Anthropology of food*, 17 (en ligne).
- Fouquet, Angèle (2019). «Quand les hommes cuisinent au quotidien. Vers la "masculinisation" d'une pratique domestique». *Terrains & travaux*, 35 (2), 161-182.
- Fournier, Tristan, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille (2015). «L'alimentation, arme du genre». *Journal des anthropologues*, 1-2 (140-141), 19-49.
- Giard, Luce (1980). «Travaux de cuisine et gestes d'autrefois». *Culture technique*, 3, 63-71.
- Gilbert Pierre (2016). «Troubles à l'ordre privé. Les classes populaires face à la cuisine ouverte». *Actes de la recherche en sciences sociales*, 215 (5), 102-121.
- Gojard, Séverine (2006). «Changement de normes, changement de pratiques? Les prescriptions alimentaires à destination des jeunes enfants dans la France contemporaine». *Journal des anthropologues*, 106-107 (3-4), 269-285.
- Haicault, Monique (1984). «La gestion ordinaire de la vie en deux». *Sociologie du travail*, 26 (3), 268-277.
- Harris, Deborah et Patti Giuffre (2015). *Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Lamamra, Nadia (2022). «Jeux de genre en formation professionnelle initiale. Socialisations, distance aux normes et résistances.» In Depoilly Séverine et Joachim Benet (éds). *Inégalité de genre dans l'enseignement et la formation professionnels* (pp. 203-221). Lille: Presses du Septentrion.
- Les Temps Modernes, (1983). «Quotidien et imaginaire de la cuisine», 438.
- Mathieu, Marie (2019). «La fabrication du corps des "hôtesse de table". Comment l'uniforme produit les classes de sexe dans la restauration». *Nouvelles Questions Féministes*, 38 (2), 16-33.
- Plessz, Marie et Alice Gueguen (2017). «À qui profite le couple? Une étude longitudinale de l'alimentation à l'intersection du genre, de la situation conjugale et du statut social». *Revue française de sociologie*, 58 (4), 545-576.
- Ruault, Lucile (2022). «Des choux et des carottes contre le patriarcat». *Nouvelles Questions Féministes*, 41 (2), 144-148.
- Simonet, Maud (2018). «Le domestique: foyer de l'exploitation ou de la résistance?» In *Travail gratuit, la nouvelle exploitation?* (pp. 39-48). Paris: Textuel.
- Sluys, Colette, Martine Chaudron et Claude Zaidman (1997). «"Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir?"» *Ethnologie française*, 27 (1), 87-95.
- Smith, Barbara (1989). «A press of our own kitchen table: women of color press». *Frontiers: a journal of women studies*, 10 (3), 11-13.
- Verdier, Yvonne (1969). «Pour une ethnologie culinaire». *L'Homme*, 9 (1), 49-57.
- Verdier, Yvonne (1979). *Façons de dire, façons de faire*. Paris: Gallimard.