

Vie ouvrière et pratiques alimentaires

Une double évolution

L'évolution des pratiques alimentaires dans le monde ouvrier de la première moitié du 20^e siècle est marquée par deux influences en apparence contradictoires.

La première, le développement de la fabrique contribue à séparer lieu de vie et lieu de travail et rompt avec l'atelier à domicile ou la vie agricole où l'un et l'autre se confondaient. Le monde du travail devient un monde clairement séparé géographiquement et socialement du reste de la vie des ouvriers. La durée des journées de travail en fabrique, longtemps de plus de dix heures, relègue également aux marges de la vie ouvrière le temps voué aux repas. Il en va de même dans la fabrique, où les méthodes d'organisation du travail axées sur la rentabilité maximale de la main-d'œuvre excluent les temps de pause. Grignoter quelque chose, à même l'établi, dans des conditions d'hygiène parfois discutables, sans être interdit, faisait partie des instants volés à la production, comme en témoigne cette ouvrière : « Chacun avait sa tartine, et puis on mettait ça sur le genou et puis on cassait des bouts dans le papier. Oui, on mangeait quand même. Les fruits, tu n'osais pas, parce que ça rouillait. Ça c'était marqué défendu. Mais du pain. Disons, en le mâchant, tu travaillais. C'était juste quand tu le cassais [que tu ne travaillais pas]. »¹

Tout, dans l'évolution de la fabrique, tend à limiter les instants consacrés à la prise des repas.

Paradoxalement pourtant, cette même période correspond aussi à l'émergence d'une idéologie familiale, où l'importance du « foyer » comme espace privé à entretenir et à protéger est inculquée aux jeunes filles dans les enseignements ménagers. Dans ce contexte, les repas pris en famille sont considérés comme autant de moments contribuant et témoignant de la réussite du foyer. En apparence, une logique donc assez éloignée des rythmes de vie imposés par le travail ouvrier.

Même si les ouvrières continueront souvent à travailler, les entreprises jurassiennes se rallieront partiellement à cette logique en permettant le retour des ouvriers et des ouvrières dans leur « foyer » à midi. D'une manière générale, proximité de l'entreprise oblige, les déplacements pour se rendre à l'usine sont suffisamment courts pour que ce retour puisse se faire. Mais les entreprises feront aussi en sorte que les horaires des trains coïncident avec les sorties d'usine (qui n'a pas entendu parler du fameux train d'une heure qui ramenait les ouvriers à l'usine après le repas) ou en tolérant que leurs ouvrières rentrent au foyer à 11h30 pour préparer le repas.

Lorsque les trajets sont trop longs, ce sont souvent encore les fabriques elles-mêmes qui ouvriront des succursales dans les villages pour éviter de trop grands déplacements. Voirie qui mettront en place des cantines d'entreprise, conçues comme « foyers » de remplacement : « Le personnel de l'usine ne se recrute pas exclusivement dans la localité. Enfin, tous n'ont pas un chez soi familial. Cette situation préoccupait l'administration [de l'entreprise]. Elle décida en 1948 de créer un « Foyer » où le personnel trouverait à se restaurer et se distraire entre les heures de travail. Une centaine de personnes en profitent. »³ Ces cantines apparaissent relativement tôt. En 1917, Tavannes Watch, sans doute parmi les premières, ouvrait un réfectoire, avec cuisine populaire. La plupart du temps, l'entreprise assume les frais généraux, et ne fait payer que les frais liés à l'achat des aliments, offrant des repas bon marché. Cette offre sera complétée ensuite par les « cantines » à domicile, des repas achetés à l'usine et emportés à la maison dont la fonction sera souvent de dépanner les familles en cas de maladie de l'épouse.

Les ouvriers jurassiens n'ont donc guère connu la pratique de la gamelle apportée sur le lieu de travail qui a beaucoup marqué l'univers ouvrier français. Les entreprises jurassiennes y voyaient des occasions d'échange entre ouvriers, et donc autant de dangers de rébellion, et s'efforcèrent de les éviter en contribuant à maintenir et à développer la cellule familiale, voire en se substituant à elle lorsqu'elle faisait défaut.

Ainsi les rythmes et les façons de manger se calquent sur les rythmes et les nécessités du travail, tout en respectant les besoins et l'intégrité de la famille.

En apparence du moins, car si c'était vrai pour les ouvriers d'usine, c'était moins le cas pour les travailleuses à domicile qui étaient parfois amenées à travailler pendant la pause de midi. Ainsi une ouvrière recevait-elle son travail par une voisine qui rentrait à midi et qui le reprenait en partant après la pause : « En général, le gamin était au lit, c'est quand il dormait encore, je lui avais donné à manger. Le dîner était prêt pour le père. Je me mettais à l'œuvre, parce qu'elle en voulait. Elle montait à une heure et quart et je lui donnais à ce moment-là. Une fois, je suis arrivée à 80 douzaines. Ça faisait de midi moins cinq à une heure cinq. En une heure en servant le dîner au père, il était aussi pressé, il allait au train (lui-même ouvrier), j'arrivais à 80 douzaines. Mais ils nous faisaient travailler entre midi et une heure. Il fallait quand même dîner, mais je l'avais au chaud, je dinait après. »

Calories, économies et cuisine rapide

Dans ce contexte, peu de place pour les plaisirs de la table, le fait de manger est d'abord considéré comme un moyen de retrouver des forces. « Demandez à cet ouvrier qui s'assied devant sa soupe fumante pourquoi il mange, il vous répondra : parce que je me sens las, parce que j'ai besoin de forces nouvelles pour reprendre mon travail. » L'alimentation se veut calorifique : y dominent les soupes, pâtes, pain, poudings, pommes de terre, le lait, les œufs. Et le tout doit s'inscrire dans les possibilités du budget familial, souvent restreint : « La

composition des menus serait relativement facile si la ménagère n'avait pas à se préoccuper des prix. [...] Sait-elle choisir ? Sait-elle résister à la sollicitation de sa gourmandise et à celle des siens et comparer la valeur alimentaire des aliments avec leur prix d'achat ? Sait-elle utiliser tous les restes, éviter le gaspillage dans la préparation des aliments, peler finement les pommes de terre et les carottes ? Sait-elle faire des soupes nourrissantes, des potées ? La viande est chère. Ne nous en privons pas complètement. Choisissons une viande avantageuse et économique. Un gros morceau pour braiser, rôti ou bouillir. Les restes sont utilisés pour les repas suivants sous différentes formes. Des viandes hachées crues pour la préparation de beef-steacks, de fricadelle, de légumes farcis. Quelques abats : foie de bœuf ou de porc, cœur de veau. Rognons de bœuf ou de porc. Du boudin. Quelques saucisses : cervelas, etc... » (p.103)

Le temps à disposition est aussi souvent compté, difficile d'imaginer de longues préparations. Le travail des femmes en usine va favoriser l'émergence de produits permettant une cuisine rapide, au rang desquels figurent pâtes, bouillon cube et autres soupes instantanées. Rappelons à ce titre que l'apparition des premières soupes Maggi, ainsi que du fameux Aromat, datent de 1886 et étaient destinés à simplifier la vie des femmes qui travaillaient. Apparaît aussi la pratique de la cuisine préparée à l'avance et réchauffée à midi, comme en témoigne cette ancienne ouvrière célibataire qui travaillait à plein temps : « Alors je faisais le soir, et puis ma mère [âgée] réchauffait à midi. Quand j'arrivais, je pouvais me mettre à table, je faisais ma vaisselle et puis je repartais. Le soir, je sortais, je me dépêchais, j'allais faire mes commissions, je faisais mon souper, je préparais mon dîner. »

Pour le monde ouvrier du début du siècle, les transformations qui ont marqué les pratiques alimentaires ont donc été importantes, que cela soit en termes de rythme, de contenu ou de lieu de repas. Prises des repas cadrées par les horaires de l'usine et réglées à la minute, organisation de la préparation de manière à ne pas perdre une seconde : le repas doit être sur la table quand le travailleur arrive à la maison, repas voués à la récupération des forces nécessaires au travail, pas question de se laisser aller et de s'attarder à table. Seuls les dimanches et les rares jours de fêtes laissent-ils un peu plus de marge, pour autant que le budget le permette...

Laurence MARTI

Note sur la Tête de moine

Une *Lettre d'information* du CEH portant sur l'alimentation ne saurait esquiver le sujet de la fameuse « Tête de moine ». Ce célèbre fromage jurassien, protégé par une appellation d'origine contrôlée, est devenu littéralement emblématique de la région - un peu comme les chevaux des Franches-Montagnes ! Il a suscité et suscite encore de louables initiatives pour sa production et sa mise en valeur, ainsi que d'importantes campagnes promotionnelles s'inscrivant dans le *trend* de la mise en valeur des produits dits « du terroir ». Le destin commercial de la Tête de moine dans la deuxième moitié du XX^e siècle constituerait un sujet de recherche en soi, mais ce n'est pas ce qui nous occupera ici. On relèvera juste en passant que la rigueur historique ne semble pas constituer, du point de vue publicitaire, un élément de « l'authenticité » de cet excellent fromage, puisque ses étiquettes sont illustrées de trois braves moines bénédictins en robe de bure noire (tirant sur le brun !), alors qu'il n'y eut jamais à Bellelay que des chanoines prémontrés vêtus d'un habit blanc...

³ *Les usines Joseph Pétermann SA Moutier Suisse ont cinquante ans*, La Chaux-de-Fonds, Imprimerie Courvoisier, 1952, non paginé.