UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

ÉCOLE DOCTORALE SHS-PE-519

Laboratoire SAGE UMR 7363

THÈSE présentée par :

Amélie Kratz

soutenue le : **16 février 2024**

pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université de Strasbourg**

Discipline/ Spécialité : Histoire contemporaine

Au-delà de l'éducation nutritionnelle : l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels en France et en République fédérale d'Allemagne (1950-1980)

THÈSE dirigée par :

Christian BONAH	Professeur, Université de Strasbourg

RAPPORTEURS :

Simona DE IULIO	Professeure, Université de Lille
Martin BRUEGEL	Directeur de recherche, INRAE

AUTRES MEMBRES DU JURY :

Julia CSERGO	Professeure, Université du Québec à Montréal
Anja LAUKÖTTER	Professeure, Friedrich-Schiller-Universität Jena

Ce travail de thèse a bénéficié d'un financement du Conseil Européen de la Recherche (ERC) au titre du programme de recherche et d'innovation H2020 de l'Union Européenne, dans le cadre du projet de recherche 'BodyCapital' (convention de subvention n° 694817).





Remerciements

Le travail de thèse est le résultat d'une démarche de longue haleine qui n'aurait pas pu voir le jour sans l'aide précieuse et les encouragements renouvelés de nombreuses personnes.

Je tiens tout d'abord à remercier mon directeur de thèse, Christian Bonah, pour l'opportunité offerte de réaliser une thèse, pour son accompagnement tout au long des cinq dernières années et ses retours attentifs. Je remercie également les membres du jury, Julia Csergo et Anja Laukötter, d'avoir suivi mon travail dans le cadre du comité de suivi de thèse, Simona De Iulio et Martin Bruegel d'avoir accepté de le lire et de discuter. Merci au laboratoire SAGE qui m'a permis de mener ce projet à son terme.

L'équipe BodyCapital/MedFilm m'a accueillie avec beaucoup de bienveillance à mon arrivée au Département d'Histoire des Sciences de la Vie et de la Santé (DHVS). Merci à Caroline Sala, Emmanuel Nuss, Elisabeth Fuchs, Joël Danet, Tricia Close-Koenig d'avoir affûté mon regard lors des multiples réunions et séances de visionnage, de n'avoir jamais tari d'éclairages précieux, d'avoir toujours témoigné de leur soutien amical, mais aussi à Sandra Schnädelbach, Philipp Stiasny et Stefan Offermann pour les indications de sources. Je remercie très chaleureusement Ludovic Strappazzon, ingénieur d'études en informatique à la Direction du numérique de l'Université de Strasbourg, pour son aide indispensable à la réalisation de la page MedFilm accompagnant cette thèse, et Elisabeth Fuchs, traductrice audiovisuelle, pour le sous-titrage français de films ouest-allemands. Merci à Thérèse Vicente pour sa disponibilité.

Je remercie les collègues et ami.e.s doctorantes et doctorants au DHVS, Lukas Herde, Laurène Assailly, Lisa Claussmann, pour les échanges stimulants et l'entraide de chaque instant. Je n'oublie pas l'équipe du Groupe de réflexion et de travail sur la comparaison, Hannes Käckmeister, Sophie Iffrig, Anja Bartel, Kevin Clementi qui m'ont tant appris sur le métier d'apprentie chercheure.

Je souhaite exprimer ma gratitude aux archivistes qui ont su m'aider à trouver, visionner et utiliser les archives audiovisuelles, parfois en dehors des cadres établis. Merci particulièrement à Fréderic Rolland à la CCEP/Université Sorbonne Nouvelle, à Anne Gerhard et Mélina Napoli à l'INA Grand Est, à Michael Schurig au département des archives du 'Deutsches Filminstitut & Filmmuseum', à Kevin Schiffgen au 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung'. Une pensée chaleureuse va à l'équipe de la cinémathèque MIRA à Strasbourg, Laura Cassarino, Marion Brun, Sophie Desgeorge, Odile Gozillon-Fronsacq,

Christiane Sibieude, avec qui tout a commencé et qui m'ont donné l'occasion de mener des projets variés.

La thèse est une histoire d'égarement et de recentrage. Merci à l'équipe enseignante de la LSpS au DHVS, en particulier à Déborah Dubald, Celia Miralles, Frédéric Vagneron, Alexis Zimmer, de m'avoir autorisée à faire un détour plus que nécessaire par les humanités médicales qui ont enrichi mon travail.

La phase d'écriture n'aurait pas eu la même saveur, et avec certitude, pas connu la même assiduité, sans la présence quotidienne de mes collègues et amies doctorantes allemandes, Isabella, Laura et Theresa. Merci à elles pour les échanges matinaux pendant plus de 12 mois.

Je remercie les relectrices et les relecteurs qui m'ont donné confiance tout au long de ce parcours. Tricia et Erin pour la relecture attentive de communications et d'articles en anglais. Laurène, Lisa, Romane, Celia, Vanille, Diane, Milane, Mady, Jean-Jacques, Floriane, pour les relectures intermédiaires et finales. Et tous les anonymes qui m'ont aidée à améliorer mon argumentaire.

Merci à mes parents de m'avoir donné la grammaire du manger et la soif du savoir, et surtout, de m'avoir soutenue dans toutes les phases de la vie.

Enfin, merci à Simon d'avoir été un pôle d'apaisement et de quiétude, de m'avoir écoutée et d'y avoir cru.

Notes au lectorat

Ecriture inclusive

J'ai essayé tant que possible d'utiliser l'écriture inclusive dans ce travail, par exemple dans l'état de l'art afin de mettre en avant les apports des historiennes. Cependant, pour des raisons de lisibilité, je ne l'ai pas mise partout en œuvre. Ainsi, j'ai fait le choix d'utiliser le substantif « enfant » en raison de son usage relativement neutre dans la langue française (similaire au neutre grammatical allemand « das Kind »), tout en conservant les règles d'accord au masculin pour ses adjectifs. Le terme « enfant » désigne tous les genres dans ce travail. Plusieurs passages de la thèse sont expressément consacrés à souligner la construction différenciée des enfants à travers des identités de genre très fortes. En outre, le terme « acteur » est employé dans la version grammaticale masculine comme un concept sociologique désignant tous les individus ou structures ayant un rôle décisif dans les phénomènes étudiés.

Traduction

Sauf cas contraire précisé, les traductions ont été réalisées par mes soins. Elles servent davantage à rendre compte du sens des propos analysés qu'elles n'ont l'ambition de faire montre d'un travail de traduction. J'ai pu profiter de certaines retranscriptions réalisées par Elisabeth Fuchs, qu'elle en soit ici aussi remerciée.

Sigles et acronymes

Existants

CCEP : Cinémathèque centrale de l'enseignement public

RFA : République fédérale d'Allemagne

CNAMTS : Caisse nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés

CFES : Comité français d'éducation sanitaire

DFF : Deutsches Filminstitut Filmmuseum

FWU: Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht

BZgA : Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

DGE : Deutsche Gesellschaft für Ernährung

ARD : Arbeitsgemeinschaft der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten der Bundesrepublik Deutschland

ZDF : Zweites Deutsches Fernsehen

NDR : Norddeutscher Rundfunk

WDR : Westdeutscher Rundfunk

Créés pour la thèse

CPBF : Comité de Propagande de la Banane Française

VFMV : Verein zur Förderung des Milchverbrauchs

Sommaire

Introduction générale 23

Partie 1 : Quand les industries agricoles éduquent : une éducation au manger par la promotion des produits (années 1950 – années 1960) 105

Chapitre 1 : Manger la « banane française » 113

Chapitre 2 : Consommer le « Deutsche Markenbutter ». Lait et produits laitiers ouest-allemands 189

Chapitre 3 : Regards comparés sur l'éducation-promotion par les produits agricoles 273

Partie 2 : Une éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants ou la télévision comme éducatrice (1957-1974) 293

Chapitre 4 : Viens faire à manger à la télévision française (1957-1968) 301

Chapitre 5 : Faire à manger, s'amuser et jouer aux adultes à la télévision ouest-allemande (1974) 373

Chapitre 6 : Regards comparés sur l'éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants 437

Partie 3 : Une éducation au manger par la nutrition : un enjeu de santé publique. La question du poids des enfants (1970-1980) 465

Chapitre 7 : Les consommations sucrées des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en France (1974-1980) 475

Chapitre 8 : La prise de poids des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en RFA (1970-1980) 529

Chapitre 9 : Regards comparés sur l'éducation au manger par la nutrition 581

Conclusion générale 611

Sources 633

Bibliographie 677

Annexe 711

Table des matières

Introduction générale 23

1. L'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels, au croisement de plusieurs champs et disciplines 36

1.1. L'éducation alimentaire : au croisement de l'histoire de l'éducation sanitaire, de l'histoire de la nutrition et de l'histoire de l'alimentation 37

1.2. Alimentation et enfants : une histoire de la petite enfance avant 1945 42

1.3. Apports de la sociologie pour étudier l'histoire de l'éducation au manger des enfants 46

1.4. Des histoires audiovisuelles : où est l'alimentation ? 49

1.5. Histoire de l'enfance et des enfants 58

2. L'éducation au manger des enfants dans un contexte changeant entre 1950 et 1980 : des pénuries à l'abondance questionnée 61

2.1. Alimentation, industrialisation et santé 61

2.2. Enfants et éducation 66

2.3. Audiovisuels : de l'apogée des films utilitaires à la massification et l'individualisation de la consommation d'images en mouvement 67

2.4. Questionnements 68

3. Méthode 70

3.1. L'éducation au manger des enfants *à travers* les audiovisuels 70

3.2. L'apport des films amateurs de famille : contre-archives de l'éducation au manger des enfants 75

3.3. Des points de comparaison entre la France et la République fédérale d'Allemagne. 77

4. Corpus 79

4.1. Des difficultés et des joies du parcours en archives audiovisuelles 79

4.2. Films utilitaires 83

4.2.1. Des fonds audiovisuels épars dans des centres d'archives variés 83

4.2.2. Les mots-clés 86

4.2.3. Corpus français 88

4.2.4. Corpus ouest-allemands 89

4.2.5. Corpus étranger 91

4.3. Emissions culinaires à la télévision 91

4.4. Films amateurs de famille 93

4.4.1. Des cinémathèques spécialisées dans le film amateur : des fonds riches « en demande » de valorisation 93

4.4.2. Sélection des films amateurs de famille 95
4.4.3. Corpus français et ouest-allemand 96
4.5. Sources non-filmiques 97
5. Plan de la thèse 100

Partie 1 : Quand les industries agricoles éduquent : une éducation au manger par la promotion des produits (années 1950 – années 1960) 105
Introduction : promotion, éducation et 'process film' 107

Chapitre 1 : Manger la « banane française » 113
1. Faire manger des bananes aux enfants 115
1.1. *Histoire de la Banane* : un film de géographie et de propagande coloniale 115
1.2. Un 'process film' : éloge de la mécanisation d'une filière agricole, nouvelle forme de propagande coloniale et garant de la qualité 119
1.3. Un film d'éducation au manger par le produit 122
1.4. Longue durée de l'éducation-promotion à destination des enfants par le Comité de Propagande de la Banane Française 123
2. Dimension nutritionnelle de l'éducation au manger par la banane 129
2.1. Mise en image de la valeur nutritionnelle calorique de la banane 129
2.1.1. Des équivalences caloriques imagées 130
2.1.2. Les sucres : le contrôle visuel comme garant de la qualité nutritionnelle 132
2.1.3. Les vitamines : allusion utilitaire 134
2.1.4. Le « mythe de l'aliment complet » 136
2.2. Alliance scientifico-marchande : des savoirs nutritionnels « situés » 139
2.3. Naturaliser la consommation de bananes par la santé des enfants 144
3. Education au manger par la banane, éducation à la Nation 146
3.1. Éducation au manger national : la banane comme aliment de reconstitution des forces de la Nation 146
3.2. Education au manger national pour l'économie : concurrence de la banane américaine 149
3.3. Education au faire à manger national : la banane comme ingrédient de cuisine pour les enfants 152
3.4. Domestication de la banane dans les années 1950 159
4. Prolongement de l'éducation-promotion à la télévision : la banane dans les émissions de recettes pour enfants 162
4.1. Des recettes à la banane dans les émissions culinaires pour enfants (*Le Goûter*, 1957-1958 et *La Mini-Cuisine*, 1967-1968) 162
4.2. Cuisiner la banane à la télévision : un partenariat promotionnel ? 167
4.3. Un aliment cuisiné à la maison ? 171

5. Bananes et enfants dans la sphère privée 173
5.1. La banane, symbole de l'enfant qui devient autonome et social 174
5.1.1. La banane, symbole de l'autonomie alimentaire 174
5.1.2. La banane, ferment de la fratrie 177
5.1.3. La banane, vecteur de complicité intergénérationnelle 178
5.2. Un fruit de choix pour le goûter des enfants, mais consommé cru 181
5.3. Reflets des stratégies promotionnelles du CPBF 183
Conclusion 186

Chapitre 2 : Consommer le « Deutsche Markenbutter ». Lait et produits laitiers ouest-allemands 189
1. Faire consommer du lait aux enfants 192
1.1. Eloge du traitement industriel du lait dans *Seht doch nur den Benjamin!* 192
1.2. L'industrialisation au service de la qualité bactériologique du lait : éducation à l'hygiène du traitement et de la distribution 198
1.3. Un film qui éduque au manger par le produit et narration de la conversion 202
1.4. Les enfants, cibles anciennes du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' . 203
2. Lait, produits laitiers et santé des enfants : éducation au manger à dimension nutritionnelle 210
2.1. L'insistance sur la valeur calorique du lait dans *Seht doch nur den Benjamin!* .. 210
2.1.1. Identification des graisses 210
2.1.2. Image d'autorité scientifique : l'aliment complet 215
2.2. Les vitamines : argument de la nature dans les films publicitaires *Am Busen der Natur* et *Alles in Butter* 218
2.3. Les bienfaits sanitaires du lait mis en image : emprunts à l'éducation sanitaire . 225
3. Éducation au manger par le lait, éducation à la Nation en contexte de reconstruction 231
3.1. Consommer du lait : une éducation au manger pour la reconstruction économique et politique 231
3.2. Préparer le 'Milchmixgetränk' : éducation au faire à manger américain 237
3.3. Le lait et les produits laitiers, symboles d'un temps passé glorifié 240
3.4. De l'image animée aux actions d'incitation publique à la consommation de lait : l'exemple du programme fédéral de distribution de lait à l'école ('Schulmilchspeisung') 244
4. Des individus enfants récepteurs de l'éducation au (faire au) manger par le lait et les produits laitiers 250
4.1. Des goûts propres aux enfants et éducation au goût 250
4.2. Une éducation au faire à manger : une activité culinaire genrée 253
5. Lait et enfants dans la sphère privée 258

5.1. Le lait symbolique de l'enfance 259
5.1.1. Le lait symbole des bons soins prodigués par les parents 259
5.1.2. Le lait socialisateur : produits lactés pour des moments exceptionnels 262
5.1.3. La glace : du lait goûteux et exceptionnel 263
5.2. Reflet de l'éducation-promotion à l'école 266
Conclusion 269

Chapitre 3 : Regards comparés sur l'éducation-promotion par les produits agricoles. 273
1. 'Process films' ou quand les industries agricoles éduquent au manger par les produits.. 273
2. Savoirs nutritionnels comme garants de la qualité. De l'usage visuel de l'argument scientifique 278
3. Faire la Nation par les produits : une éducation au (faire à) manger national 281
4. L'enfant consommateur, symbole ou individu ? 284
5. Des produits consommés dans la sphère privée mais symboliques du développement de l'enfant 287

Partie 2 : Une éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants ou la télévision comme éducatrice (1957-1974) 293
Introduction : cuisine, éducation et émissions culinaires pour enfants à la télévision 295

Chapitre 4 : Viens faire à manger à la télévision française (1957-1968) 301
1. Valorisation du rapport manuel aux aliments pour encourager leur transformation maison 306
1.1 *Le Goûter* : le geste juste 306
1.2. *La Mini-Cuisine* : vers le plaisir du geste 313
1.3. Promotion des produits alimentaires industriels : une nouvelle conception du « fait-maison » par le geste simplifié dans les années 1960 320
2. Une éducation alimentaire à travers la cuisine pour enfants : l'éloge de l'abondance 324
2.1. Manger beaucoup : incorporation partielle du discours nutritionnel post-rationnement 325
2.1.1. Le Goûter : du sucre avant tout 325
2.1.2. La Mini-Cuisine : graisses et protéines animales 333
2.2. Manger bourgeois ? 338
2.3. La prégnance du répertoire gastronomique français : l'évolution de la place du discours sanitaire anti-alcoolique 343
2.3.1. Le Goûter : le discours anti-alcoolique relégué aux marges 343
2.3.2. La Mini-Cuisine : incorporation du discours anti-alcoolique 347

3. Evolution de l'enfance dans les émissions culinaires pour enfants : des mini-adultes vers des enfants joueurs 349
3.1. « Dressage » des enfants dans *Le Goûter* : des mini-adultes 350
3.1.1. Éducation ménagère correctrice 350
3.1.2. « Futurs chefs et futures ménagères » 352
3.1.3. Les normes du studio télévisé : une éducation qui s'adapte aux enfants 356
3.2. Accompagnement des enfants *La Mini-Cuisine* : des enfants qui jouent à la cuisine 358
3.2.1. Une éducation au faire à manger qui s'adapte aux enfants 358
3.2.2. « Faire l'enfance » par l'éducation au goût 361
3.3. L'enfance à protéger : prévention des accidents domestiques 362
Conclusion 368

Chapitre 5 : Faire à manger, s'amuser et jouer aux adultes à la télévision ouest-allemande (1974) 373
1. Le plaisir de la transformation maison des aliments 376
1.1. Transmission ludique de savoir-faire culinaires : le plaisir du geste 376
1.1.1. Démonstrations techniques : un mode d'emploi filmé 376
1.1.2. Apprendre à cuisiner en s'amusant 381
1.2. Nouveau rapport au « fait-maison » : le geste simplifié 387
1.3. Transformer pour le plaisir de manger et de manger ensemble 392
2. Une éducation alimentaire par la nutrition appliquée à la cuisine 395
2.1. Cuisiner maison pour maximiser la teneur micronutritionnelle des aliments dans la lignée de l'enseignement ménager 395
2.2. Cuisiner et manger des légumes pour être en bonne santé 399
2.2.1. Promotion du régime végétarien pour être en bonne santé 400
2.2.2. Des légumes pour réguler le poids 402
3. Education au (faire à) manger maison et industrialisation de l'alimentation 405
3.1. Eduquer à la société de consommation alimentaire industrielle et mondialisée 405
3.1.1. Former la consommatrice rationnelle 405
3.1.2. Former à la technologie alimentaire : les signes visuels de la qualité 407
3.1.3. Des placements de produits ? 409
3.1.4. Industrialisation, mondialisation et produit exotique colonial : le cas du riz 410
3.2. Vision critique de l'industrialisation de l'alimentation : éducation au « manger naturel » 413
3.2.1. Critique de l'industrialisation de la transformation des aliments 414

3.2.2. « Manger naturel » et cuisine végétarienne 416
4. Trouble sur l'enfance : des enfants autonomes qui cachent des mini-adultes 418
4.1. Enfance et autonomie 418
4.1.1. Cuisiniers et cuisinières autonomes et rejet des adultes 419
4.1.2. La nouvelle télévision pour enfants 423
4.2. Des enfants à former au monde des adultes 425
4.2.1. Des enfants téléguidés, des enfants stars : est-ce encore l'enfance ? 425
4.2.2. Des mini-adultes : la question des rôles de genre 428
Conclusion 434

Chapitre 6 : Regards comparés sur l'éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants 437
1. La télévision comme actrice de l'éducation au faire à manger : le plaisir du geste et les plaisirs organoleptiques 438
2. Industrialisation et nouveau rapport au « fait-maison » 441
3. La cuisine comme art culinaire ou vecteur de messages éducatifs nutritionnels 444
4. Des enfants encadrés versus des mini-adultes 446
5. Contre-archives : faire à manger dans la sphère privée 448
5.1. Activité familiale « avec maman » et transmission intergénérationnelle 449
5.2. Faire à manger : une activité d'abord ludique 452
5.3. Faire à manger pour le plaisir de manger ensemble : du sucre avant tout 455
5.4. Jouer à faire à manger, jouer aux adultes 457
Conclusion 460

Partie 3 : Une éducation au manger par la nutrition : un enjeu de santé publique. La question du poids des enfants (1970-1980) 465
Introduction : enfants, poids, sucre et émissions d'éducation sanitaire 467

Chapitre 7 : Les consommations sucrées des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en France (1974-1980) 475
1. Consommations sucrées des enfants et poids : un enjeu de prévention 477
1.1. Causalité directe mais différée entre consommation de sucre dans l'enfance et prise de poids 478
1.2. Prescriptions alimentaires : changer les pratiques éducatives des mères 480
1.2.1. Moraliser les comportements éducatifs des mères 480
1.2.2. Des nouveaux modèles de santé : mise en scène d'une lutte générationnelle 482

1.3. La CNAMTS : responsabiliser d'abord les mères vis-à-vis des maladies liées au poids 484
1.4. Les enfants : nouvelle cible de la CNAMTS 488
2. « Attention aux calories cachées » ou la rationalisation quantitative de la consommation de sucre des enfants 491
2.1. La quantité de sucre juste : mise en visibilité des calories 491
2.1.1. Mise en situation alimentaire des savoirs nutritionnels sur les sucres 491
2.1.2. Sucre et calorie : des normes quantitatives chiffrées 493
2.1.3. Pédagogie du morceau de sucre 496
2.2. Renversement du statut sanitaire et nutritionnel du sucre à l'exemple des boissons sucrées 499
2.3. Critique de l'industrie sucrière ? 505
2.3.1. Intertextualité critique : reprise des images du lobby du sucre 505
2.3.2. Eduquer aux produits alimentaires industriels sucrés 510
2.4. Education émotionnelle et sociale inséparable de l'éducation au manger par la nutrition 513
3. Les enfants-individus au prisme de leur santé future 517
3.1. Individualisation de l'enfance comme période à risque préparatoire de la vie adulte 518
3.2. Les enfants exemplaires et acteurs rationnels, co-destinataires de l'éducation au manger par la nutrition 520
3.3. Vers des enfants à responsabiliser 522
Conclusion 525

Chapitre 8 : La prise de poids des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en RFA (1970-1980) 529
1. Prévenir la prise de poids de l'enfant 531
1.1. Prescriptions éducatives alimentaires pour éviter que l'enfant grossisse 531
1.1.1. Pointer du doigt les comportements éducatifs des parents 531
1.1.2. Moraliser les pratiques de dons alimentaires sucrés des mères 534
1.1.3. Une histoire de conversion : changer les comportements éducatifs des parents 536
1.2. La prise de poids : une maladie de l'enfant 537
1.2.1. Causalité directe et immédiate entre consommation alimentaire et augmentation du poids 537
1.2.2. Médicalisation du poids de l'enfant 540
1.3. ‚Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' : la prévention des maladies liées au poids 542
2. Une éducation nutritionnelle : l'amour dans les vitamines 546

2.1. Des micronutriments avant tout 546
2.1.1. L'équilibre nutritionnel 546
2.1.2. La chasse aux « calories vides » : le triomphe des micronutriments 549
2.2. Le « manger naturel » comme point de référence implicite 551
2.2.1. Incorporation des discours de la 'Lebensreform' 551
2.2.2. Visualiser le « manger naturel » 553
2.3. Education émotionnelle inséparable d'une éducation nutritionnelle 554
3. Des enfants gros, malades de l'alimentation 558
3.1. Des individus malades et dépendants des parents 558
3.1.1. L'enfant, un individu alimentaire : apport de la psychologie 558
3.1.2. Mettre en scène la stigmatisation de l'enfant gros, ressort de l'éducation sanitaire 560
3.2. Des enfants véhicules de prescriptions alimentaires 563
3.3. Des enfants acteurs de leur (perte de) poids au début des années 1980 564
3.3.1. La parole aux enfants gros 565
3.3.2. L'enfant en cure : un acteur alimentaire rationnel 568
4. Au-delà de la vision nutritionnelle de l'alimentation dans l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel.* Etude d'une réception 571
4.1. Des enfants prescripteurs alimentaires pour prévenir la prise de poids 571
4.2. La prise de poids, une réalité de d'adulte … qui plane sur l'enfant 574
4.3. Valorisation du goût et des usages sociaux du sucre 576
Conclusion 578

Chapitre 9 : Regards comparés sur l'éducation au manger par la nutrition 581
1. Prévenir la prise de poids par la limitation alimentaire (sucrée) des enfants 581
2. Critique moralisante des comportements éducatifs des mères 585
3. Une éducation au manger par la nutrition : compter les calories ou veiller à l'apport en micronutriments 588
4. (In)visibilité de l'industrialisation de l'alimentation 590
5. Les enfants, futurs adultes « obèses » ou malades de leur poids ? 592
6. Une valorisation sous contrôle des consommations sucrées dans la famille 595
6.1. Les plaisirs organoleptiques des aliments sucrés 597
6.1.1. Déguster 597
6.1.2. Les produits industriels sucrés 599
6.2. Faire société grâce au sucre 601
6.2.1. Créer des liens intergénérationnels à travers le goûter d'anniversaire 602
6.2.2. Construire les liens intergénérationnels : importance du don alimentaire 603

6.2.3. Des rituels alimentaires de l'enfance 606
6.3. Des plaisirs sucrés sous contrôle 607
Conclusion 609

Conclusion générale 611
1. Ecrire à travers différents audiovisuels : retour sur la méthode 613
1.1. Le croisement des audiovisuels : les publics récepteurs de messages éducatifs au centre 613
1.2. Des fonds d'archives audiovisuelles à explorer 615
2. Au-delà de l'éducation nutritionnelle des enfants 616
2.1. D'autres messages éducatifs autour du manger des enfants 616
2.2. L'éducation au manger des enfants par la nutrition comme outil de réforme des comportements 620
3. Une histoire audiovisuelle en filigrane : montée de la télévision 621
4. Incorporation réinterprétative des incitations au (faire à) manger dans la famille 623
5. Visibilité audiovisuelle des enfants et construction de l'enfance. Vers les enfants-individus, mangeurs et responsables 624
6. Mises en parallèle de la France et de la République fédérale d'Allemagne : une comparaison pour voir 627
7. Une éducation au manger inscrite dans le système alimentaire industriel productiviste 629

Sources 633
1. Archives audiovisuelles 635
2. Archives 666
3. Sources imprimées 666
4. Sources orales 674
5. Sources iconographies 674
6. Autres sources 675

Bibliographie 677

Annexe 711
Annexe 1 : Cinémathèques spécialisées dans le film amateur 713

Introduction générale

En 1957, l'entreprise Poulain investit dans la production d'un film promotionnel intitulé *Le Chocolat*[1]. Ce dernier commence par un carton introductif indiquant le titre du film sur un fond représentant plusieurs carreaux de chocolat estampillés du sceau « Poulain » (Figure 1).



Figure 1 : *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, 00:49. CCEP.

Le film se veut être une vitrine moderne de l'industrie alimentaire. L'alignement et la régularité des carreaux de chocolat montrés en gros plan mettent en avant les capacités de production des usines Poulain, à la fois en termes de rendement (quantitatif) et de standard (qualitatif). L'industrialisation de la production et de la transformation alimentaire s'accompagne dès la fin du XIXe siècle de nouvelles stratégies promotionnelles[2]. Pourtant, le film n'est pas appelé « Le chocolat Poulain » mais « Le Chocolat ». La majuscule indique une volonté de livrer un discours généraliste sur ce produit alimentaire. L'absence de la marque dans le titre ouvre un espace d'ambiguïté concernant le genre du film : est-ce un film de promotion, d'information, d'éducation, d'entreprise ou bien tout cela à la fois ?

La première séquence introduit la notion de ration alimentaire, définie comme « la quantité d'aliments nécessaires à l'entretien du corps », à partir de vues sur les étals d'un marché. Différents produits alimentaires sont filmés en gros plan : oranges, viandes, salades, pommes (Figure 2), œufs, pommes de terre, saucissons, gâteaux secs et tablettes de chocolat de la marque Poulain.

[1] *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, images Guy Eschlimann, schémas de René Petit et Arcady, conseiller pédagogique J.P. Caron, production SEREC (Société d'études et de réalisations cinématographiques), avec le concours et dans les usines du Chocolat Poulain Blois, 00:16:00. CCEP.

[2] Hans Jürgen TEUTEBERG, « How Food Products Gained an Individual « Face »: Trademarks as a Medium of Advertising in the Growing Modern Market Economy in Germany », *in* Derek J. ODDY, Peter ATKINS et Virginie AMILIEN (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieht Century Food History.*, Burlington, 2009, pp. 76-88.



Figure 2 : *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, 01:41. CCEP.

Les produits présentés appartiennent à différentes « classes alimentaires » définies par les sciences de la nutrition qui connaissent dans les années 1950 en France un développement institutionnel autour de la figure de Jean Trémolières à l'Institut National d'Hygiène[3]. On trouve notamment des fruits venant de l'étranger, comme des oranges ou des bananes, dont l'exportation avait été stoppée pendant la Seconde Guerre mondiale. Ces images d'abondance et de foisonnement sur le marché contrastent avec les années de rationnement encore bien présentes dans les mémoires en 1957.

La séquence se termine par un plan serré qui montre deux enfants en train de croquer dans une tablette de chocolat (Figure 3).



Figure 3 : *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, 02:16. CCEP.

Les enfants ont particulièrement souffert des pénuries pendant la guerre. Le constat des carences, retards de croissance et pics de surmortalité liés notamment à une alimentation insuffisante et déséquilibrée[4] amène les Etats à réaffirmer leur rôle dans la gestion de la sécurité alimentaire, entendue comme l'approvisionnement alimentaire suffisant, et dans une moindre

[3] Thomas DEPECKER et Anne LHUISSIER, « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène », *Sciences sociales et sante*, 20 juin 2016, Vol. 34, n° 2, pp. 5-36.

[4] Catherine ROLLET et Virginie De LUCA, « La vulnérabilité des enfants : les crises de mortalité de 1940 et 1945 », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, pp. 263-279.

mesure de la gestion de la qualité alimentaire, particulièrement à travers des politiques de distributions alimentaires dans les écoles[5].

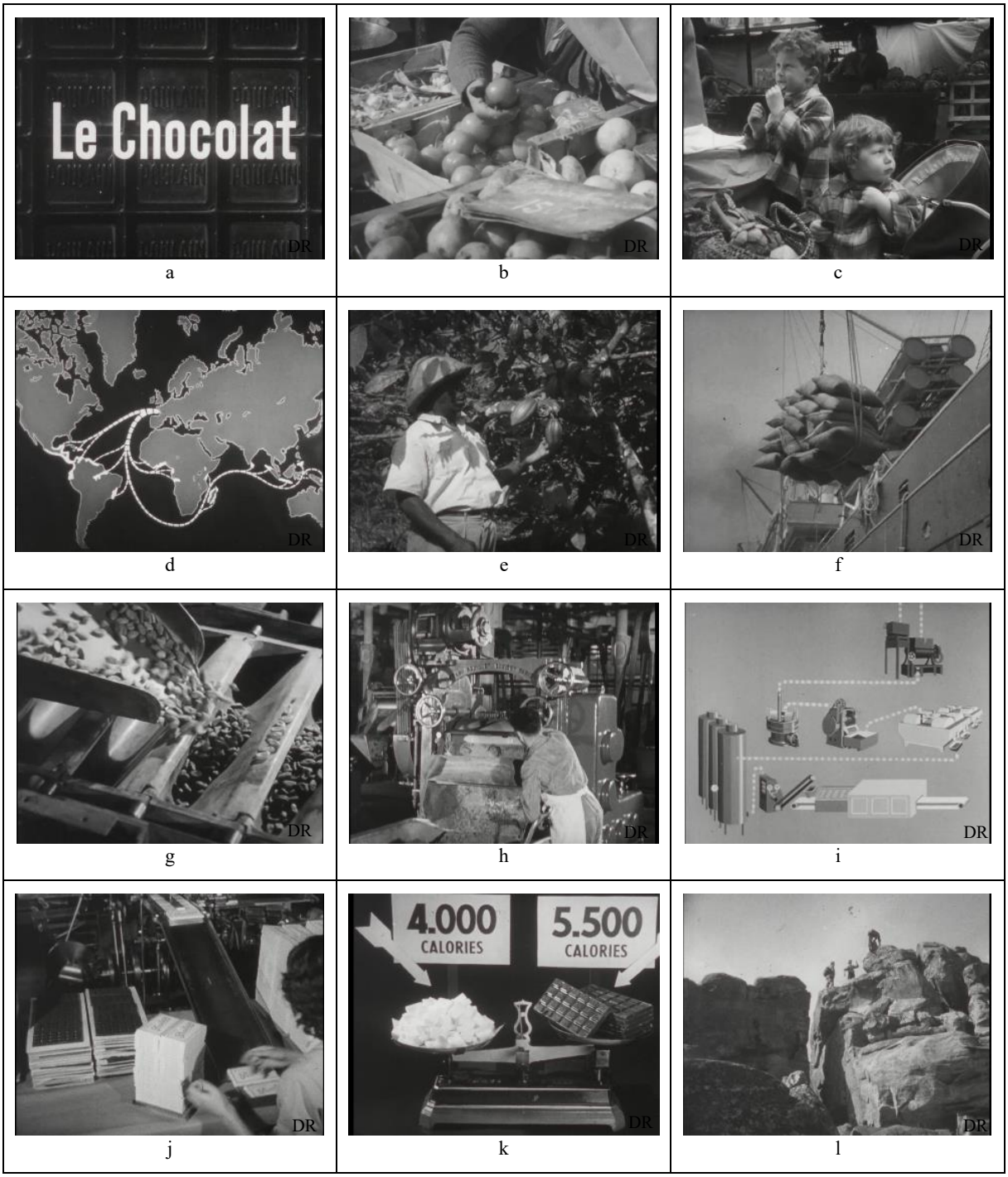
Le premier insert du film indique : « Ce film a reçu le visa du Ministère de l'Education Nationale après examen par la Commission du Cinéma d'Enseignement ». *Le Chocolat*, qui a été produit en collaboration avec un conseiller pédagogique de l'Education Nationale, a été diffusé dans les écoles françaises à partir de la fin des années 1950. Il figure dans le catalogue de la Cinémathèque centrale de l'enseignement public (CCEP) et poursuit donc, entre autres, un objectif éducatif[6].

Pourtant, le film relate surtout le processus de transformation industrielle de la fève de cacao en chocolat. Il retrace le parcours « du chocolat » de son lieu de production dans les champs de cacao des pays de l'hémisphère sud jusqu'à ses lieux de consommation en France. La majeure partie du film est consacrée (plus de 10 minutes sur les 16 minutes totales) aux différentes étapes de la transformation des fèves de cacao dans l'usine. Les gros plans sur les machines, complétés par des schémas explicatifs animés, font l'éloge de la mécanisation (Figure 4 g, h, i, j). Cette insistance sur le procédé industriel de transformation s'explique par le commanditaire du film : les usines de chocolat Poulain. Si le contenu et le cadre de diffusion de ce film tendent à affirmer qu'il s'agit d'un film éducatif, la place accordée à l'entreprise agro-industrielle révèle bien la présence d'autres enjeux, particulièrement promotionnels. *Le Chocolat* est un exemple typique d'un 'process film' qui retrace les différentes étapes d'une filière alimentaire (production, extraction, transformation, emballage, distribution, consommation)[7]. Il témoigne de l'industrialisation accélérée du système alimentaire après la Seconde Guerre mondiale.

[5] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p ; Alice WEINREB, *Modern hungers: food and power in twentieth-century Germany*,Oxford University Press, New York, NY, 2017.

[6] La CCEP était une cinémathèque de « circulation » auprès de laquelle les enseignant.e.s, de la maternelle à l'université, pouvaient emprunter des films dits pédagogiques.

[7] Tom GUNNING, « Before Documentary: Early Nonfiction Films and the « View » Aesthetic », *in* Daan HERTOGS et Nico de KLERK (dirs.), *Uncharted territory: essays on early nonfiction film*, Amsterdam, Stichting Nederlands Filmmuseum, 1997, pp. 9-24 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *in Advertising and the Transformation of Screen Cultures*, Amsterdam University Press, 2021, pp. 21-48.



a b c d e f g h i j k l

Figure 4 : *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, a : 00:49, b : 01:41, c : 02:16, d : 02:32, e : 02:43, f : 03:35, g : 04:46, h : 09:45, i : 11:44, j : 14:21, k : 15:37, l : 15:53. CCEP.

Les différents points d'entrée dans le film évoqués plus haut - produit alimentaire, besoin nutritionnel, enfants, éducation et transformation industrielle - posent les jalons de ce travail de thèse qui interroge ce que « éduquer » en matière d'alimentation a voulu dire entre les années 1950 et le début des années 1980.

Aujourd'hui, il semblerait évident qu'un film sur un aliment montré à l'école aborde sa valeur nutritionnelle. Quand on parle d'« éducation alimentaire », la première chose à laquelle on pense, c'est au nutri-score ou à une pyramide alimentaire censée apprendre à composer « correctement » un repas. Par exemple, une affiche de l'INPES de 2014 produite dans le cadre du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et intitulée « Manger, bouger, c'est la santé » propose un classement horizontal des aliments par ordre de quantités à consommer. À gauche, ceux dont il faut encourager la consommation et à droite ceux qu'il faut manger avec modération voire dont il faut limiter la consommation, comme l'indique la représentation d'un panneau routier de danger. L'alimentation est envisagée sous un aspect quantitatif et qualitatif. Le chocolat, présent ici sous forme de barres chocolatées, de crèmes dessert et de cookies, se trouve dans la catégorie des aliments « dangereux ».



Figure 5 : Affiche « Manger, bouger, c'est la santé », INPES, 2014. En ligne : https://www.culture-nutrition.com/2014/02/21/nouvelles-affiches-pnns/ [consulté le 18/06/2022]

L'« éducation alimentaire » est aujourd'hui surtout entendue comme une éducation nutritionnelle qui vise à transmettre des règles fondées sur les sciences nutritionnelles permettant à l'individu de faire les « bons choix » alimentaires à l'égard de sa santé[8]. Il s'agit

[8] Sur le PNNS voir Camille BOUBAL, *Des savoirs sans effet : l'espace controversé de la nutrition*, These de doctorat, Paris, Institut d'études politiques, 2018, p. 71. En Allemagne voir la campagne « FIT KID : Die Gesund-Essen-Aktion für Kita » (FIT KID : l'action pour une alimentation saine dans les structures de garde de jour) lancée en 2001 par le ministère pour l'alimentation, l'agriculture et la protection des consommateurs, et le plan d'action national « IN FORM – Deutschlands Iniative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung » (IN FORM – Initiative pour une alimentation saine et plus d'exercice en Allemagne) lancée en 2008 par le ministère de l'alimentation et

avant tout d'une forme d'éducation à la santé. Un regard vers le concept allemand équivalent à « éducation alimentaire » révèle encore davantage ce sens nutritionnel. « Ernährungsaufklärung », composé de « Ernährung », que l'on peut traduire par nutrition, et de « Aufklärung », utilisé pour décliner les différentes formes d'éducation sanitaire et qui se réfère aux Lumières, présuppose une version médicalisée du « manger » faite de normes et de savoirs nutritionnels (par opposition à la notion de « Essen » associée aux activités sociales et aux plaisirs sensoriels)[9].

Le film *Le Chocolat*, qui n'est qu'un exemple parmi des dizaines de films similaires de son époque, ne rentrerait pas dans la définition actuelle dominante de l'éducation en matière d'alimentation. Il montre que l'éducation scolaire en matière d'alimentation dans les années 1950 ne se limite ni au savoir nutritionnel, ni à un discours - filmique ou non - d'éducation sanitaire. Elle n'est l'apanage ni des médecins ou acteurs de santé (publique), ni des éducateurs. La dimension nutritionnelle de l'alimentation est présente mais elle n'est pas la seule information mobilisée et ne constitue pas le cœur du film. Outre la scène initiale sur le marché, l'avant-dernière séquence explicite la « grande valeur énergétique » du chocolat à travers la comparaison des apports caloriques de différents aliments, imagée par une pesée sur une balance Roberval (Figure 4 k). La nutrition n'est qu'un argument – certes explicité à l'aide d'instruments scientifiques et d'un vocabulaire faisant autorité – parmi d'autres qui servent à justifier le discours encourageant la consommation d'un produit, ici celle du chocolat. D'ailleurs, le film est classé dans la section « Produits de l'industrie »/ « Industrie alimentaire » du catalogue de la CCEP de 1961[10]. Aucun film lié à l'alimentation ne se trouve dans la section « Hygiène ».

---

de l'agriculture et le ministère de la santé. Friederike SCHMIDT, « In Sorge ums Kind. Transformationen der Sorge am Beispiel von Ernährungspräventionen », *in* C. DIETRICH, O. SANDERS, N. UHLENDORF et F. BEILER (dirs.), *Anthropologie der Sorge*, Beltz Juventa., Weinheim, München, 2020, p. 205. Anne LHUISSIER, « Éducation alimentaire en milieu populaire : des normes en concurrence », *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, 1 décembre 2006, nº 106-107, pp. 61-76 ; Marie BERTHOUD, « L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2020, 20/3A, nº S1, pp. 131-143 ; Philippe CARDON, Thomas DEPECKER et Marie PLESSZ, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2019, p. 109.

[9] Volker PUDEL, « Falsches Essen macht krank. Gesundheitsprophylaxe durch Ernährungsberatung? », *in* Susanne ROEßIGER et Heidrun MERK (dirs.), *Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, p. 134.

[10] *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1961. Je remercie Frédéric Rolland pour l'envoi d'une copie numérisée.

Manger, c'est plus que se nourrir. Eduquer en matière d'alimentation, c'est plus qu'expliquer ce qui est bon pour la santé. C'est parler, par exemple, de l'origine des produits alimentaires, des procédés de production, de collecte et de transformation, mais aussi du rôle de l'exploitation coloniale des ressources dans les systèmes alimentaires occidentaux et de leur industrialisation. *Le Chocolat* propose une éducation qui met en avant les caractéristiques nutritionnelles du chocolat mais qui se concentre sur l'explication du processus de transformation industrielle du cacao. L'implication d'un acteur industriel dans un film diffusé à l'école amène à nuancer l'objectif éducatif que lui confère sa place dans le catalogue de la CCEP. On a affaire ici à un partenariat public-privé qui inscrit au cœur du message éducatif un message encourageant la consommation d'un certain produit. Ce film destiné aux élèves fait donc de la promotion en même temps qu'il éduque, ou éduque en même temps qu'il fait de la promotion. D'ailleurs, la pénétration des intérêts de l'entreprise Poulain à l'école n'est pas nouvelle : dès les années 1910, des affiches présentant les étapes de fabrication et des boîtes pédagogiques contenant les ingrédients du chocolat (appelées « musées scolaires ») étaient distribuées aux enseignant.e.s[11]. Le chocolat est un produit dont la consommation a particulièrement été encouragée auprès des élèves[12]. Tout en parlant de composition nutritionnelle des aliments et de santé, *Le Chocolat* témoigne aussi d'autres sens de ce qui relève historiquement de l'éducation autour de l'alimentation comme l'origine des produits et le processus de transformation industrielle. L'industrialisation du secteur alimentaire (l'intensification de la production agricole par la mécanisation, le développement du secteur agro-alimentaire et la massification de la distribution) n'est pas l'objet d'étude de ce travail mais elle en constitue une toile de fond à prendre en compte pour historiciser le développement et l'évolution des discours et des pratiques éducatives autour de l'alimentation.

Que s'est-il passé entre les années 1950 et aujourd'hui ? Comment est-on passé d'une définition de l'éducation en matière d'alimentation mettant en avant différentes dimensions autour du « manger » à une définition réduite aujourd'hui à la dimension nutritionnelle et médicale ? L'objectif de cette thèse est de rendre compte de ce décalage. Il s'agit pour cela

---

[11] Jean WATIN-AUGOUARD, *Saga Poulain*, https://la-revue-des-marques.fr/sagas_marques/poulain/poulain.php, consulté le 22 juin 2023 ; cité par : Marie BERTHOUD et Simona DE IULIO, « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, nº 27, p. 110. Une photographie d'un « musée scolaire » Poulain est disponible sur le site de la Société des Amis du Musée et du Patrimoine de Pontlevoy : https://samppontlevoy.com/activites/ [consulté le 22/06/2023].

[12] Voir les films fixes de l'entreprise Banania dans les années 1920. Didier NOURRISSON, « Pour une histoire des pratiques de santé. L'exemple de la publicité », *in* Alexandre KLEIN et Séverine PARAYRE (dirs.), *Histoire de la santé : XVIIIe-XXe siècles*, Paris, France, Canada, Hermann, 2015, p. 193.

d'historiciser les discours et pratiques d'« éducation alimentaire » et de montrer que sa version actuelle dominante en tant qu'éducation nutritionnelle n'est ni naturelle ni évidente. Elle est le résultat d'un processus historique que je vais retracer dans toute son ambivalence et ses contradictions. Je m'inspire de la définition large de l'éducation alimentaire établie par Dominique-Adèle Cassuto pour guider ma réflexion : « l'ensemble des processus éducatifs basés sur la connaissance de l'aliment (origine, production, etc.) qui permettent la transmission des savoir-faire alimentaires, implicites et explicites, des groupes sociaux auxquels appartient l'individu »[13]. Contrairement à Dominique-Adèle Cassuto, je propose cependant d'utiliser un autre terme, celui d'éducation « au manger », afin d'introduire une distance réflexive avec le sens actuel d'éducation alimentaire et rendre compte de la polysémie historique de l'éducation en matière d'alimentation. Je n'utilise pas la notion d'éducation des mangeurs[14] car elle renvoie au concept de « mangeur » façonné par certains sociologues et anthropologues de l'alimentation afin d'étudier les caractéristiques de la culture alimentaire contemporaine qu'ils nomment la « modernité alimentaire »[15]. Ce concept s'intéresse à une figure universelle du « mangeur », faisant disparaître le système économique, politique et social dans lequel le « manger » et les acteurs sociaux sont imbriqués[16].

Le travail est restreint autour de l'éducation au manger des enfants en raison de leur statut d'être vulnérable et de futur adulte qui se généralise au XIXe siècle, à un moment où la mortalité infantile inquiète les Etats nationaux soucieux de l'état de santé des futurs soldats, citoyens et ouvriers (voir parties 1.2. et 2.2.)[17]. En tant qu'êtres éducables par excellence, par opposition aux adultes, les enfants deviennent des objets publics d'investissement éducatif qui est particulièrement porté par les pouvoirs publics et le champ médico-social. Ils constituent

---

[13] Dominique-Adèle CASSUTO, « Avant les réponses, les questions ! », *Eduquer les mangeurs ? De l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire*, 9 décembre 2008, pp. 5-7.

[14] Jean-Pierre WILLIOT et Gilles FUMEY, « Chapitre VII. L'éducation des mangeurs », *in Histoire de l'alimentation*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2021, pp. 94-109.

[15] Claude FISCHLER, *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Seuil, 1993 ; Claude FISCHLER, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 1979, vol. 31, nº 1, pp. 189-210 ; Jean-Pierre POULAIN, « Chapitre 3 - L'évolution des manières de manger », *in Sociologie de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013, pp. 51-73 ; Jean-Pierre CORBEAU et Jean-Pierre POULAIN, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, France, Éd. Privat, 2002, 209 p. Par la modernité alimentaire sont désignés des phénomènes liés à la situation d'abondance alimentaire, la baisse des contrôles sociaux (par exemple l'augmentation des repas hors-foyer) et la multiplication des discours sur l'alimentation (une « cacophonie normative »). Pour une synthèse voir Anne DUPUY, *Plaisirs alimentaires : socialisation des enfants et des adolescents*, 2013, p. 42-62.

[16] Philippe CARDON, Thomas DEPECKER et Marie PLESSZ, « Chapitre 2. Les cultures alimentaires », *in Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2019, p. 48-51.

[17] Meike Sophia BAADER, « Enfants et enfance en Allemagne et en France : des points de vue, traditions et conditions différents quant au développement de l'enfant », *in* Jacky BEILLEROT et Christoph WULF (dirs.), *L'éducation en France et en Allemagne : diagnostics de notre temps*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2003, pp. 21-35 ; Martine SEGALEN, *À qui appartiennent les enfants ?*, Paris, France, Tallandier, 2010, 207 p.

une cible privilégiée d'actions éducatives du fait de leur statut de public captif à l'école mais également de leur position de relais auprès des adultes, faisant aussi d'eux des véhicules éducatifs. À la fin du XXe siècle, « l'enfance cristallise les dérives de la société d'abondance tout en incarnant le remède du contrôle d'une société sur elle-même »[18].

Pour comprendre ce que « éduquer » à propos du « manger » des enfants a signifié en dehors de son acception actuelle en termes d'éducation nutritionnelle, il ne faut pas s'intéresser uniquement aux sources des acteurs de la santé publique. Il est nécessaire d'élargir les sources afin de ne pas naturaliser l'éducation alimentaire à la lumière de sa définition et de son utilisation contemporaines. J'ai choisi de retracer cette histoire de l'éducation au manger à partir de sources originales en histoire : les audiovisuels, entendus comme des espaces publics d'éducation importants au XXe siècle. La circulation d'idées, de normes et de pratiques autour du corps et de la santé a été profondément transformée par la diffusion massive d'images en mouvement dans la seconde partie du XXe siècle[19]. Le parti pris essentiel de ce travail consiste ainsi à prendre les audiovisuels au sérieux comme sources historiques et comme espaces d'action. Ils sont considérés comme des « espaces » de mise en jeu de discours et de pratiques. Outre les films, la télévision sera également prise en compte en raison de sa diffusion massive et de l'investissement de multiples acteurs. Il ne s'agit pas d'écrire une histoire des audiovisuels faisant de l'éducation en matière d'alimentation, bien que celle-ci sera présente, mais bien d'écrire une histoire de l'éducation au manger des enfants observée à travers des sources audiovisuelles qui en proposent un reflet et y participent.

Vouloir écrire une histoire de l'éducation au manger des enfants en utilisant des audiovisuels, c'est aussi s'intéresser à l'évolution de la représentation de l'enfant et à la construction de l'enfance, dont les images en mouvement participent largement. Dans le film *Le Chocolat*, les enfants sont très peu présents. Ceux qui apparaissent au début lors la scène de marché sont bien plus des symboles de la croissance physique permise par le chocolat que des mangeurs individualisés dont les besoins ou désirs propres sont pris en compte. L'enfant cristallise les intérêts autour de l'alimentation dans les années 1950 car il représente l'avenir de la Nation après avoir particulièrement souffert des périodes de pénurie. Cette image change complètement à la fin du XXe siècle avec l'arrivée de programmes éducatifs sanitaires qui s'adressent spécifiquement aux enfants. L'enfant y est présenté comme un acteur rationnel de

[18] Louis MATHIOT, *L'alimentation des enfants : un observatoire des cultures enfantines et des rapports intergénérationnels*, Thèse de doctorat, Université de Strasbourg, France, 2012, p. 145.

[19] Voir le projet de recherche 'BodyCapital'. Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Body, capital, and screens. Visual media and the healthy self in the 20th century.*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2020.

son alimentation, responsable de ses choix et capable d'opérationnaliser ses choix[20]. L'éducation au manger des enfants participe à un discours et des pratiques éducatifs plus larges visant à définir la place des enfants dans la société. En même temps, elle accompagne et encadre l'investissement industriel et promotionnel croissant de l'enfant comme consommateur ou comme mobile de consommation. Comment l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels a contribué à façonner des représentations de l'enfant et de l'enfance entre les années 1950 et le début des années 1980 ?

Ces espaces audiovisuels d'éducation au manger seront confrontés dans un deuxième temps avec des films amateurs de famille qui permettent d'étudier un autre point de vue sur l'alimentation des enfants que celui très normatif des films utilitaires et des émissions télévisées. Dans ces films privés tournés dans un cadre non professionnel à destination d'un cercle restreint, la consommation de chocolat par les enfants est souvent associée à des temps privilégiés de la célébration de l'enfant et de construction des relations familiales comme dans *L'écolière et sa famille* où la jeune Sophie fête ses quatre ans autour d'un gâteau garni de crème au chocolat[21].



Figure 6 : *L'écolière et sa famille* – Jean Certain (1964). Archives Cinémathèque de Bretagne.

Après un plan indiquant la date du 5 décembre 1964, la jeune Sophie assise à la table de la cuisine, à côté de sa sœur installée dans une chaise haute, sourit fièrement à la caméra. Sur la table est posé le gâteau d'anniversaire. Elle écarquille les yeux lorsque la mère lui apporte un paquet cadeau dans lequel elle découvre avec fascination des crayons de couleur. La mère coupe le gâteau en morceau et sert les enfants. Dans la sphère privée, le chocolat n'est pas associé au processus de transformation industrielle de la fève de cacao ou à ses apports nutritionnels. Bien

[20] Susan KOVACS et Denise ORANGE RAVACHOL, « Food and Taste Education in French Primary and Secondary Schools: Critical Analysis of Pedagogical Ressources. Sixth International Conference on Food History and Food Studies. 31.05.2021. ».

[21] *L'écolière et sa famille* (1964-1965), réalisation Jean Certain, 8 mm, couleur, muet, 00:32:40. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-%C3%A9coli%C3%A8re-et-sa-famille-l-426-18942-0-77.html [consulté le 15/10/2023].

qu'ils répondent à un contexte de production, de diffusion et de réception différents, ces égo-documents permettent de penser d'autres formes d'éducation des enfants en matière d'alimentation et donc, à termes, d'analyser comment les discours et pratiques entourant l'alimentation des enfants ont été négociés dans la famille.

Enfin, ce travail propose une histoire parallèle mettant au jour des *points de comparaison* entre la France et la République fédérale d'Allemagne (RFA) afin de mieux voir les spécificités de l'éducation au manger par la mise en avant des similitudes et différences entre les deux espaces nationaux. Tout d'abord, la comparaison entre la France et l'Allemagne dans le champ de l'histoire de l'alimentation est justifiée par l'existence de débats théoriques remontant au XIXe siècle dans les deux pays sur les qualités et les défauts de la cuisine de l'autre[22]. Entre les années 1950 et le début des années 1980, la comparaison est justifiée par des similarités en termes de système économique (économie de marché et industrialisation du système alimentaire), d'encadrement des populations par l'Etat-Providence, particulièrement enfantines (école, santé publique par exemple) et de production audiovisuelle utilitaire (par exemple, la rupture classique entre la télévision publique et la télévision de la privatisation à partir des années 1980). En même temps, ces deux pays se distinguent fondamentalement par les politiques de la famille et les politiques éducatives[23]. L'alimentation des enfants est conçue par l'Etat fédéral allemand comme une affaire strictement privée relevant de la responsabilité familiale alors que l'Etat français développe des politiques de cantines scolaires depuis l'après-guerre[24]. Alors que les mères françaises vont massivement travailler dans les décennies d'après-guerre, obligeant les familles à trouver une solution de substitution au repas préparé à la maison – cantine, plats préparés, etc. - les mères allemandes sont tenues de s'occuper de leurs enfants qui rentrent le midi à la maison. Les deux pays s'opposent aussi sur le plan de leur rapport à l'alimentation (organisation du temps des repas, goûts, alimentation-santé) qui est notamment liée à l'industrialisation du secteur alimentaire, au développement précoce des sciences de la nutrition et à l'émergence de courants de réforme qui mettent en avant le rôle de l'alimentation dans la recherche d'un corps sain en RFA, tandis que la France est caractérisée par la prégnance

[22] Karl Heinz GÖTZE, « Papilles françaises et cuisine allemande. Papilles allemandes et cuisine française. », *Cahiers d'Études Germaniques*, 2001, vol. 41, n° 2, pp. 81-90 ; Eva COYDON, « Les revendications d'une cuisine allemande au XIXe siècle », *in* Denis SAILLARD et Didier FRANCFORT (dirs.), *Le Goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIe - XXIe siècles*, Éditions Universitaires de Lorraine, 2015, pp. 187-202.

[23] Sonja LEVSEN, *Autorität und Demokratie: eine Kulturgeschichte des Erziehungswandels in Westdeutschland und Frankreich : 1945-1975*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2019.

[24] Alice WEINREB, *Modern hungers*, *op. cit.*, p. 251-301 ; Friederike SCHMIDT, « In Sorge ums Kind. Transformationen der Sorge am Beispiel von Ernährungspräventionen », *op. cit.*

de la tradition gastronomique et de la commensalité[25]. La balance entre ces points communs et ces différences permet, d'un côté, de prétendre à la comparaison - d'être dans le domaine du comparable -, et, de l'autre, de faire ressortir plus nettement les caractéristiques propres à chaque pays. Il s'agit d'une comparaison pour voir et faire voir.

1. L'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels, au croisement de plusieurs champs et disciplines

Proposer d'écrire une histoire de l'éducation au manger des enfants, à travers les audiovisuels, entre les années 1950 et le début des années 1980, qui dépasse l'ancrage classique de l'éducation alimentaire dans l'éducation sanitaire nécessite de prendre en compte plusieurs historiographies. L'éducation alimentaire est un objet peu étudié situé au croisement de l'histoire de l'éducation sanitaire, de l'histoire de la nutrition et de l'histoire de l'alimentation. Elle a surtout été considérée comme un enjeu d'éducation sanitaire. Si de nombreuses recherches ont été menées sur l'alimentation des nourrissons pour le XIXe siècle et le début du XXe siècle par les historien.ne.s de l'enfance et de la santé, l'alimentation des enfants d'âge (pré)-scolaire reste encore largement à explorer sur la période d'après 1945. Par ailleurs, la sociologie de l'alimentation constitue un point d'ancrage théorique important. D'une part, elle montre pour la période actuelle les effets des politiques d'éducation nutritionnelle, et d'autre part, elle développe d'autres outils pour étudier les pratiques éducatives autour du « manger » des enfants. L'utilisation des audiovisuels comme focale d'analyse de ce travail nécessite de revenir sur la constitution relativement récente du champ ou des champs historiographiques en histoire audiovisuelle, dans laquelle l'alimentation a encore été peu abordée. Enfin, l'analyse d'audiovisuels qui « donnent à voir » des enfants dans le processus de construction du statut de l'enfant amène également à s'intéresser à l'histoire de l'enfance. Cet état de la recherche vise donc à montrer comment les champs mobilisés ont envisagé différents aspects de l'éducation alimentaire sans pour autant la prendre pour objet de recherche central. Il présente de manière

[25] Jean-Vincent PFIRSCH, « Introduction : La France, l'Allemagne et le goût », *in La saveur des sociétés : Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social », 2015, pp. 15-28 ; Claude FISCHLER, Estelle MASSON et Eva BARLÖSIUS, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, O. Jacob, 2008, 336 p.

conjointe les travaux français et les travaux allemands selon les historiographies, tout en mettant au jour les particularités nationales dans la réflexion sur le sujet.

1.1. L'éducation alimentaire : au croisement de l'histoire de l'éducation sanitaire, de l'histoire de la nutrition et de l'histoire de l'alimentation

L'éducation alimentaire n'a été que très peu étudiée par les historien.ne.s en tant qu'objet propre, que ce soit en France ou en Allemagne. Julia Csergo affirme ainsi en 2008 à l'occasion d'un colloque pluridisciplinaire sur l'éducation des mangeurs que « l'histoire de l'éducation alimentaire reste encore largement à faire »[26]. Les rares recherches qui existent ont été menées à la croisée de l'histoire de l'éducation sanitaire, de l'histoire de la nutrition et de l'histoire de l'alimentation.

L'éducation alimentaire est avant tout pensée comme une éducation sanitaire, en France et en Allemagne, car elle a surtout été analysée par les historien.ne.s de la santé comme faisant partie des nouvelles politiques d'hygiène à la fin du XIXe siècle, notamment pour les enfants à l'école, bien que les discours et pratiques concernant la valeur sanitaire et nutritionnelle des aliments n'aient intéressé que de manière périphérique les chercheur.e.s[27]. De même que le logement et le travail, l'alimentation fait partie du nouveau champ d'action des hygiénistes qui se donnent pour mission d'améliorer les conditions de vie des populations ouvrières afin de diminuer la mortalité, dans un contexte de crainte du dépeuplement. Avec le développement d'enquêtes nutritionnelles visant à mesurer les consommations réelles des individus[28], la « sous-alimentation » est considérée par la médecine sociale comme un facteur aggravant des maladies, avec en premier lieu la tuberculose. Les médecins, qui sont progressivement formés à

---

[26] Julia CSERGO, « L'éducation alimentaire mise en perspective : que nous apprend l'histoire ? », *Eduquer les mangeurs ? De l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire*, 9 décembre 2008, pp. 43-48.

[27] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé!*, *op. cit.* ; Pierre GUILLAUME, « L'hygiène à l'école et par l'école », *in* Patrice BOURDELAIS et Olivier FAURE (dirs.), *Les nouvelles pratiques de santé : acteurs, objets, logiques sociales (XVIIIe-XXe siècles)*, Paris, France, Belin, 2004, pp. 213-226 ; Séverine PARAYRE, *L'hygiène à l'école : une alliance de la santé et de l'éducation, XVIIIe-XIXe siècles*, Saint-Étienne, France, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2011, 364 p ; Wolfgang WOELK, Silke FEHLEMANN et Jörg VÖGELE, *Geschichte der Gesundheitspolitik in Deutschland : von der Weimarer Republik bis in die Frühgeschichte der « doppelten Staatsgründung »*, Berlin, Duncker & Humblot, coll. « Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte », 2002, 438 p ; Marie-Paule JUNGBLUT, *« Sei sauber ...! » : eine Geschichte der Hygiene und öffentlichen Gesundheitsvorsorge in Europa ; [anlässlich der Ausstellung « Sei Sauber ...! », die im Musée d'Histoire de la Ville de Luxembourg (MHVL) vom 20. März bis zum 24. Oktober 2004 und von Dezember 2004 bis Mai 2005 in der Deutschen Arbeitsschutzausstellung (DASA), Dortmund, gezeigt wird]*, Köln, Wienand, 2004.

[28] Thomas DEPECKER et Anne LHUISSIER, « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène », *Sciences sociales et sante*, 20 juin 2016, Vol. 34, n° 2, pp. 5-36.

l'« hygiène alimentaire » définie comme un ensemble de règles dictées notamment par les sciences nutritionnelles sur l'alimentation, jouent un rôle important dans la diffusion des préceptes alimentaires[29]. Ils rédigent des affiches ou des guides alimentaires pour les expositions d'hygiène, participent à la reconceptualisation de l'alimentation scolaire et s'investissent dans l'organisation de cours d'éducation alimentaire à destination des jeunes filles et des ménagères notamment via l'enseignement ménager post-scolaire. Visant avant tout à « corriger » les comportements alimentaires des classes ouvrières, l'éducation à l'hygiène alimentaire a une dimension morale et politique réformiste[30]. Comme pour l'histoire des sciences domestiques, l'éducation alimentaire est avant tout pensée comme un enjeu genré, historiquement destinée aux femmes. L'histoire de l'enseignement ménager a très peu mis en avant la place de l'éducation alimentaire à l'intérieur de celle-ci[31]. L'éducation alimentaire devient un objet d'intervention publique en contexte de pénuries durant les deux guerres mondiales. Les pouvoirs publics délivrent des conseils pratiques pour composer des repas en tenant compte du rationnement et des besoins énergétiques, notamment à travers la publication de livres de cuisine[32].

---

[29] Claire MARCHAND, *Le médecin et l'alimentation : Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Tours, 2014 ; Claire MARCHAND, « L'histoire méconnue des premiers médecins en nutrition. Le Docteur Marcel Labbé (1870-1939), promoteur de la diététique et de l'alimentation rationnelle en France au début du Xxe siècle », *in* Alexandre KLEIN et Séverine PARAYRE (dirs.), *Histoire de la santé : XVIIIe-XXe siècles*, Paris, France, Canada, Hermann, 2015, pp. 163-181 ; Jill GOSSMANN, *Mediziner und die Erziehung der « Massen »: gesundheitspädagogische Diskurse in der Weimarer Republik*, Baden-Baden, Tectum Verlag, coll. « Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag Geschichtswissenschaft », 2022.

[30] Anne LHUISSIER, « Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires, Thèse de doctorat en sociologie », *Revue D'histoire Du XIXe Siècle*, 2002, nº 24, pp. 245-250 ; Julia CSERGO, « L'éducation alimentaire mise en perspective : que nous apprend l'histoire ? », *op. cit.* ; Thomas DEPECKER, *La loi des tables : quantification du besoin alimentaire et réforme des conduites de vie XIXe-XXe siècles*, Thèse de doctorat sous la direction de Patrice Bourdelais, Paris, EHESS, 2014.

[31] Joël LEBEAUME, *L'enseignement ménager en France : sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2014, 263 p ; Eva COYDON, « Les auteures allemandes de livres de cuisine (1800-1914) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, pp. 117-130 ; Richard IVAN JOBS, « Travailleuses familiales et fées du logis. Les jeunes femmes comme agents de modernisation dans la France de l'après-guerre », *in Jeunesse oblige*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Le Noeud Gordien », 2009, pp. 137-151 ; Irmintraut RICHARZ, *Der Haushalt in Wissenschaft und Bildung: Herausforderungen in sich wandelnder Welt*, Baltmannsweiler, Schneider-Verl. Hohengehren, 2001, 176 p ; Ute BENDER, « Überblick zur Geschichte der Haushaltslehre. Unterlagen für die Veranstaltung « Haushaltsbezogene Bildung ». Pädagogische Hochschule Karlsruhe ».

[32] Isabelle DORÉ-RIVÉ (dir.), *Les jours sans : 1939-1949, alimentation et pénurie en temps de guerre [exposition, Lyon, Centre d'histoire de la Résistance et de la déportation, 13 avril 2017-28 janvier 2018]*, Lyon, Libel, 2017, 155 p ; Adel P. HARTOG, « L'éducation nutritionnelle au XXe siècle : lutter contre la pénurie, la surabondance et les milieux marchands », *in Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires ; de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses univ. de Rennes, coll. « Tables des hommes », 2010, pp. 219-241 ; Tristan LANDRY, *Du beurre ou des canons : une histoire culturelle de l'alimentation sous le IIIe Reich*, Québec, Canada, PUL, Presses de l'Université Laval, 2021, 555 p.

L'historiographie allemande, contrairement à l'historiographie française, se caractérise par une contribution importante à l'histoire de l'éducation alimentaire via l'histoire de la nutrition dans les années 2000. Les historien.ne.s allemand.e.s se sont en effet davantage emparé.e.s de l'histoire scientifique, culturelle et politique de la nutrition que les historien.ne.s français.e.s[33]. Cela s'explique notamment par l'importance des problématiques du « manger sain et naturel » dans les projets biopolitiques allemands, qui refont surface au début des années 2000 dans un contexte de montée des inquiétudes autour de l'« obésité », et par l'utilisation par le régime nazi des sciences nutritionnelles dans sa politique exterminatrice. Le régime national-socialiste a développé une politique d'éducation alimentaire et culinaire à destination des ménagères pour soutenir la politique raciale d'autarcie alimentaire[34]. Ulrike Thoms s'est beaucoup intéressée aux institutions nationales en charge de la politique de nutrition et a montré la continuité des personnels dans les années 1950 et 1960. Elle a également mis au jour le rôle modèle des Etats-Unis après la Seconde Guerre mondiale dans la mise en place de programmes d'éducation alimentaire en RFA et dans la professionnalisation des diététiciens et des diététiciennes[35]. Si l'éducation alimentaire n'a pas été directement thématisée dans les nombreux travaux qui ont émergé dans les années 2000 sur les projets réformistes autour de la 'Lebensreform', la transmission de savoirs et pratiques autour d'une alimentation « naturelle », notamment la prescription d'un régime végétarien, constitue cependant un enjeu central des recherches[36]. Corina Treitel a ainsi montré comment les experts nationaux d'hygiène ont commencé à reprendre à leur compte les principes alimentaires des réformistes dès la Première Guerre mondiale, comment le régime nazi a fait la propagande des produits dits naturels tels que le

[33] Heiko STOFF, *Wirkstoffe: Eine Wissenschaftsgeschichte der Hormone, Vitamine und Enzyme, 1920–1970*, 1. Auflage., Stuttgart, Franz Steiner Verlag, coll. « Studien zur Geschichte der Deutschen Forschungsgemeinschaft », 2013, 387 p ; Ulrike THOMS, « Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?" Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit », *in Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander*, Bielefeld, 2007, pp. 75-96 ; Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *in Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, 2006, pp. 111-130.

[34] Tristan LANDRY, *Du beurre ou des canons*, *op. cit.*

[35] Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *Food History*, 2004, n°2, pp. 117-152.

[36] Eva BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung: zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*, Frankfurt/Main [u.a.], Campus, 1997, 299 p ; Jörg MELZER, *Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch*, Franz Steiner, 2003, 484 p ; Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, 2006, 366 p ; Ulrike THOMS, « Vegetarianism, meat and life reform in early twentieth-century Germany and their fate in the 'Third Reich' », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 145-157 ; Detlef BRIESEN, *Das gesunde Leben*, Frankfurt am Main, Campus-Verl., 2010, 392 p.

pain complet, à des fins idéologiques, et comment la Société allemande pour la Nutrition a prescrit à partir des années 1950 les principes de la 'Vollwerternährung' (littéralement, l'alimentation complète)[37]. Les études sur l'histoire culturelle de la nutrition ont aussi montré l'utilisation et la dissémination des savoirs nutritionnels par les acteurs de l'industrie agro-alimentaire dans le discours publicitaire depuis le début du XXe siècle[38].

Les apports français à l'histoire de l'éducation alimentaire d'un point de vue de l'histoire de la nutrition sont rares, notamment en raison de l'hégémonie d'une histoire de la cuisine française[39]. Les historien.ne.s ont consacré des travaux plus largement à l'information alimentaire et les choix alimentaires[40]. Les contributions viennent d'autres disciplines comme la sociologie historique. Le travail de thèse de Thomas Depecker s'intéresse aux entrelacs entre les techniques de quantification du besoin alimentaire et les entreprises de réforme des conduites de vie[41]. Celui d'Olivier Lepiller montre la vulgarisation et la légitimation scientifique de la notion de « manger naturel », longtemps confinée au cercle des réformistes, à partir du milieu des années 1960[42]. En revanche, des historien.ne.s français.e.s et allemand.e.s, en collaboration avec des sociologues, se sont intéressé.e.s à la thématique du poids et à sa médicalisation dans les années 2000 en contexte d'une « épidémie d'obésité » annoncée par l'OMS en 1997[43].

Néanmoins, quelques chercheur.e.s ont tenté de sortir du paradigme purement orienté vers l'« éducation sanitaire » en soulignant l'existence d'autres enjeux de l'éducation alimentaire.

---

[37] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany: food, agriculture, and environment, c.1870 to 2000*, Cambridge University Press, 2017 ; U SPIEKERMANN, « Vollkorn fur die Führer: zur Geschichte der Vollkornbrotpolitik im « Dritten Reich » », *1999. Zeitschrift fur Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts*, 2001, vol. 16, pp. 91-128.

[38] Beat BÄCHI, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953)*, Zürich, Chronos-Verl., 2009, 275 p ; Rima Dombrow APPLE, *Vitamania: vitamins in American culture*, New Brunswick (N.J.), Rutgers University Press, 1996.

[39] Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013 ; Alain DROUARD, *Histoire des cuisiniers en France : XIXe-XXe siècle*, Paris, France, CNRS Éditions, 2007, 145 p ; Pascal ORY (dir.), *Le discours gastronomique français : des origines à nos jours*, Paris, France, Gallimard, 1998, 203 p.

[40] Martin BRUEGEL, Marilyn NICOUD et Eva BARLÖSIUS (dirs.), *Le choix des aliments: informations et pratiques alimentaires ; de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses univ. de Rennes, coll. « Tables des hommes », 2010, 257 p.

[41] Thomas DEPECKER, *La loi des tables*, *op. cit.*

[42] Olivier LEPILLER, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*, Thèse de doctorat, Toulouse 2, 2012.

[43] Georges VIGARELLO, *Les métamorphoses du gras : histoire de l'obésité du Moyen âge au XXe siècle*, Paris, Edition du Seuil, 2010, 384 p ; Jean-Pierre POULAIN, *Sociologie de l'obésité*, Paris, France, Presses universitaires de France, 2009, 360 p ; Julia CSERGO, *Trop gros l'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, 264 p ; Ulrike THOMS, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *in* Derek J. ODDY, Peter ATKINS et Virginie AMILIEN (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieht Century Food History.*, Burlington, 2009, pp. 207-222 ; Anja HERRMANN, Tae KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA, *Fat Studies. Ein Glossar*, 2022.

Martin Bruegel met en avant la contribution des campagnes pour une « alimentation rationnelle » à la construction de la figure du consommateur rationnel, qui, par ses choix alimentaires éclairés (composer une « ration alimentaire » sous la contrainte d'un budget), contribue à l'amélioration du corps social national[44]. Didier Nourrisson a souligné le rôle des distributions de lait – ce qu'il appelle la « pédagogie de la voie lactée » - pour soutenir la reconstruction économique du pays et la reconstruction physique de la jeunesse française[45]. Il montre plus largement que l'éducation alimentaire à l'école via les films fixes, largement déterminée par les acteurs économiques alimentaires, participe à l'apprentissage de la société de consommation[46]. Cette éducation alimentaire repose sur la promotion de certains produits, notamment des produits dont la consommation est soutenue par des comités de propagande nationaux. Quelques recherches ont été conduites sur des objets particuliers de l'éducation sanitaire des enfants à l'école, particulièrement les campagnes anti-alcooliques[47] ou les campagnes de supplémentation en iode en Allemagne[48].

Si quelques recherches historiques ont souligné les objectifs économiques et moraux de l'éducation alimentaire, cette dernière a surtout été pensée comme un sous-objet de l'éducation sanitaire. Peu de travaux s'intéressent à des discours éducatifs autour de l'alimentation émanent d'autres acteurs que ceux des institutions porteuses de la politique de santé publique, encore moins pour la période d'après 1945. Mon travail vise donc à renouveler l'histoire de l'éducation alimentaire en utilisant des sources qui n'émanent pas uniquement des acteurs de la santé, et en s'intéressant spécifiquement aux messages éducatifs, discours et pratiques, concernant l'alimentation des enfants. Je propose d'utiliser le terme d'éducation au manger pour souligner cette prise de distance analytique et envisager la multitude des significations de l'acte alimentaire.

---

[44] Martin BRUEGEL, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XXe siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2013, vol. 199, nº 4, pp. 28-45.

[45] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé!*, *op. cit.* ; Didier NOURRISSON, *Du lait et des hommes : histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Paris, France, Éditions Vendémiaire, 2021, 349 p.

[46] Didier NOURRISSON, « Faire-savoir et savoir-faire à l'Ecole : l'alimentation à l'écran », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2020, Supplément 2020 A, nº 3, pp. 117-130.

[47] Didier NOURRISSON, *L'école face à l'alcool : un siècle d'enseignement antialcoolique, 1870-1970*, Presses universitaires Saint-Etienne., 2009 ; Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, Rennes, Presses de l'EHESP, coll. « Contrechamp », 2013, 138 p ; Matthieu LECOUTRE, *Le goût de l'ivresse*, Paris, Belin, 2017, 458 p.

[48] Uwe SPIEKERMANN, « Verspätete Erfolgsnachrichten Zur Geschichte der Jodmangelprophylaxe in Deutschland im 20. Jahrhundert: Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne », *in* Norman ASELMEYER et Veronika SETTELE (dirs.), *Geschichte des Nicht-Essens*, De Gruyter Oldenbourg, 2018, pp. 203-234.

1.2. Alimentation et enfants : une histoire de la petite enfance avant 1945

L'histoire de l'alimentation des enfants s'est concentrée, en France et en Allemagne, sur l'histoire de la santé des nourrissons aux XVIIIe, XIXe et début du XXe siècles, à travers des travaux portant principalement sur l'allaitement et l'alimentation artificielle[49]. En France, c'est dans le champ de l'histoire de l'enfance, de l'anthropologie historique et de la démographie historique que les premières recherches autour du corps et de la santé de l'enfant ont émergé dès les années 1970[50], portées par un intérêt pour l'enfance depuis les travaux de Philippe Ariès dans un contexte de baisse de la mortalité infantile et d'institutionnalisation de la psychologie enfantine, et par les recherches autour du concept de médicalisation. En Allemagne, l'histoire de l'alimentation des nourrissons a surtout été portée par des historien.ne.s de la santé à partir des années 1990[51], en parallèle des contributions anglo-saxonnes[52]. Les premiers travaux ont insisté sur la prise en charge médicale croissante de la petite enfance par les médecins via la diffusion des normes de puériculture dès la fin du XVIIIe siècle puis le développement de structures nationales encadrant l'alimentation des nouveau-nés dans le cadre d'une lutte contre la mortalité infantile. L'historienne française Catherine Rollet, représentante de la démographie

[49] Je m'inspire des bilans historiographiques suivant : Emmanuelle BERTHIAUD, « Introduction », *in* François LEGER et Jérôme VAN WIJLAND (dirs.), *Prévenir, accueillir, guérir. La médecine des enfants de l'époque moderne à nos jours*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, coll. « Histoire et civilisations », 2021, pp. 15-26 ; Emmanuelle BERTHIAUD, « La santé maternelle et infantile (Europe, XVIe-XIXe siècles) : état des lieux historiographique et bibliographique », *Annales de demographie historique*, 2020, n° 139, n° 1, pp. 27-90 ; Marie-France MOREL, « L'amour maternel : aspects historiques », *Spirale*, 2001, vol. 18, n° 2, pp. 29-55.

[50] Jacques GELIS, Mireille LAGET et Marie-France MOREL, *Entrer dans la vie : naissances et enfances dans la France traditionnelle*, Paris, France, Gallimard : Julliard, 1978, 245 p ; Marie-France MOREL, « Théories et pratiques de l'allaitement en France au XVIIIe siècle », *Annales de Démographie Historique*, 1976, vol. 1976, n° 1, pp. 393-427 ; Marie-France MOREL, « Les soins prodigués aux enfants : influence des innovations médicales et des institutions médicalisées (1750-1914). Médecine et déclin de la mortalité infantile », *Annales de Démographie Historique*, 1989, vol. 1989, n° 1, pp. 157-181.

[51] Ulrike THOMS, « « Der Tod aus der Milchflasche ». Säuglingssterblichkeit und Säuglingsernährung im 19. und 20. Jahrhundert. », *in Kein Kinderspiel: das erste Lebensjahr. Eine Ausstellung des Westfälischen Museumsamtes Münster*, Münster, 1994, pp. 58-70 ; Jörg VÖGELE, *Infant feeding and nutrition during the nineteenth and twentieth centuries: perceptions and dynamics*, 1. Auflage., Göttingen, Cuvillier Verlag, coll. « Düsseldorfer Texte zur Medizingeschichte », 2020 ; Walter NÜTZENADEL, « Des Kindes Ernährung - Ein Rückblick », *in* Georg F HOFFMANN, Wolfgang U. ECKART et Philipp OSTEN (dirs.), *Entwicklungen und Perspektiven der Kinder- und Jugendmedizin 150 Jahre Pädiatrie in Heidelberg*, Mainz, 2010, pp. 191-209 ; Hedwig WEGMANN, *Das Experiment « Das gesunde Kind » unter kaiserlicher Protektion, 1909 - 1929*, Hamburg, Kovač, coll. « Schriftenreihe Schriften zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte », 2012 ; Sigrid STÖCKEL, *Säuglingsfürsorge zwischen sozialer Hygiene und Eugenik: das Beispiel Berlins im Kaiserreich und in der Weimarer Republik*, Berlin, New York, de Gruyter, coll. « Veröffentlichungen der Historischen Kommission zu Berlin », 1996, 455 p ; Jörg VÖGELE, *Sozialgeschichte städtischer Gesundheitsverhältnisse während der Urbanisierung*, Berlin, Duncker & Humblot, coll. « Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte », 2001 ; Timo HEIMERDINGER, « Brust oder Flasche? Säuglingsernährung und die Rolle von Beratungsmedien », *in Bilder, Bücher, Bytes: zur Medialität des Alltags*, Münster, Waxmann, coll. « Mainzer Beiträge zur Kulturanthropologie, Volkskunde », n° 3, 2009, vol.Bilder, Bücher, Bytes, pp. 100-110.

[52] Rima D APPLE, *Mothers and Medicine: A Social History of Infant Feeding, 1890-1950.*, Madison, University of Wisconsin Press, 1988.

historique, a fait de l'alimentation des nourrissons un objet de recherche historique à part entière. Après des premières recherches montrant les liens entre l'augmentation de l'alimentation artificielle, le recul de la mise en nourrice et la mortalité infantile avant la période marquée par les travaux Pasteur[53], elle s'est penchée sur le développement d'une politique nationale de la petite enfance (voir par exemple les Gouttes de lait)[54]. La gestion de la santé de la population infantile par les médecins et l'Etat est notamment rendue possible par des outils de quantification de l'alimentation et de mesure de la croissance de l'enfant prescrits par la puériculture pastorienne[55].

Les historien.ne.s se sont penché.e.s dans un second temps sur l'imbrication des industriels dans la médicalisation de l'alimentation des nourrissons et la progression de l'alimentation artificielle via la commercialisation de produits de diététique infantile, ouvrant la voie à des travaux spécifiques sur l'alimentation artificielle et le sevrage, et sur le marché des produits de diététique infantile, particulièrement en Allemagne où l'histoire culturelle de la nutrition et de l'imbrication des intérêts industriels dans les campagnes de prévention des maladies infantiles est plus développée[56]. Uwe Spiekermann montre que les enfants sont des sujets particuliers des craintes autour des aliments industriels, notamment dans le cas du traitement du rachitisme par du lait irradié dans les années 1920[57]. Des contributions venant du côté de l'histoire des femmes et de la famille ont souligné l'emprise des préceptes de puériculture dans l'espace domestique, surtout sur les mères qui sont jugées responsables et à qui un dévouement est imposé entre la

---

[53] Catherine ROLLET, « L'allaitement artificiel des nourrissons avant Pasteur », *Annales de Démographie Historique*, 1984, vol. 1983, nº 1, pp. 81-92 ; Catherine ROLLET, « Allaitement, mise en nourrice et mortalité infantile en France à la fin du XIXe siècle », *Population*, 1978, vol. 33, nº 6, pp. 1189-1203.

[54] Catherine ROLLET, *La Politique à l'égard de la petite enfance sous la Troisième République*, Lille 3, France, ANRT, 1988 ; Catherine ROLLET, *Les enfants au XIXe siècle*, Paris, France, Hachette Littératures, 2001, 264 p.

[55] Catherine ROLLET, « Pour une histoire du carnet de santé de l'enfant : une affaire publique ou privée ? », *Revue française des affaires sociales*, 2005, nº 3, pp. 129-156 ; Séverine GOJARD, « L'alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture », *Revue française de sociologie*, 2000, vol. 41, nº 3, pp. 475-512.

[56] Barbara ORLAND, « Wissenschaft, Markt und Erfahrung. Natürliche versus künstliche Säuglingsernährung im 19. Jahrhundert », *in Erfahrung: Alles nur Diskurs?*, Zürich, 2004, pp. 291-305 ; Jörg VÖGELE, Michael MARTIN et Luisa RITTERSHAUS, « Artificial Infant Nutrition in the Context of Science and Economy in the Late Nineteenth and Early Twentieth Centuries », *Food and History*, 1 juillet 2014, vol. 12, nº 2, pp. 119-135 ; Catherine ROLLET, « Le sevrage, un moment clé pour les mères, les médecins, les industriels et la puissance publique : Pratiques et discours en France au tournant du XXe siècle », *in* Estelle HERRSCHER et Isabelle SEGUY (dirs.), *Premiers cris, premières nourritures*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, coll. « Corps et âmes », 2021, pp. 77-111 ; Heiko STOFF, « „'Dann schon lieber Lebertran' – Staatliche Rachitisprophylaxe und das wohl entwickelte Kind", in: Nicholas Eschenbruch/Viola Balz/Ulrike Klöppel (Hg.), Arzneimittel des 20. Jahrhunderts. 13 historische Skizzen von Lebertran bis Contergan. Bielefeld: transcript, 2009, S. 53-76 », 18 octobre 2019.

[57] Uwe SPIEKERMANN, « Die Kehrseite des Fortschritts: Kritik an Zusatzstoffen und « Veredelungsindustrie » in der Zwischenkriegszeit », *in* Christian BALA, Christian KLEINSCHMIDT, Kevin RICK et Wolfgang SCHULDZINSKI (dirs.), *Verbraucher in Geschichte und Gegenwart: Wandel und Konfliktfelder in der Verbraucherpolitik*, Düsseldorf, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., 2017, vol.7, pp. 105-128.

fin du XIXe siècle et les années 1970, en conformité avec le rôle de la ménagère bourgeoise[58]. Les travaux de Verena Limper ont montré que les pères ont été amenés à participer à l'alimentation des enfants à partir du moment où le biberon est devenu une alternative légitime à l'allaitement et un moyen de construire une relation éducative avec l'enfant[59]. Hormis quelques travaux s'intéressant aux politiques sanitaires internationales en alimentation infantile et leur lien avec les intérêts industriels dans la seconde partie du XXe siècle[60], l'histoire de l'alimentation des enfants est donc dominée par l'intérêt pour les nourrissons avant 1945 et la médicalisation de leur alimentation[61].

Les historien.ne.s de l'alimentation ont, jusque dans les années 2000, très peu interrogé la variable de l'âge comme facteur d'historicisation des normes et pratiques alimentaires des sociétés passées. Ils et elles analysent cette œillère par la prise en compte tardive par les sociétés occidentales de l'âge dans les régimes alimentaires[62]. Ce n'est qu'à partir du XIXe siècle que l'alimentation des enfants fait l'objet de prescriptions spécifiques, au moment où les acteurs politiques en lien avec les nouveaux représentants des sciences nutritionnelles commencent à définir des régimes alimentaires propres à chaque âge de la vie en contexte d'industrialisation et de montée des Etats-Nations. Si l'historien de l'alimentation allemand Hans-Jürgen Teuteberg dédie dès 1988 un chapitre de son ouvrage fondamental à l'alimentation des enfants au XIXe siècle[63], le premier manuel d'histoire de l'alimentation consacre seulement trois pages d'un chapitre sur la santé à l'alimentation des enfants, insistant sur le lien établi par les médecins nutritionnistes et hygiénistes à la fin du XIXe siècle entre les maladies infantiles digestives et

[58] Anne-Marie SOHN, « Chapitre 5. « Élever » les enfants ou le poids des tâches matérielles », *in Chrysalides. Volumes I et II : Femmes dans la vie privée (XIXe-XXe siècles)*, Paris, Éditions de la Sorbonne, coll. « Histoire de la France aux XIXe et XXe siècles », 2021, pp. 269-338. Yvonne KNIBIEHLER, « Chapitre III. L'ébranlement des traditions », *in Histoire des mères et de la maternité en Occident*, 4e éd., Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2017, pp. 47-75.

[59] Verena LIMPER, « Die Säuglingsflasche. Dinghistorische Perspektiven auf Familienbeziehungen in der Bundesrepublik Deutschland und in Schweden (1950-1980) », *Zeithistorische Forschungen/Studies in Contemporary History*, 2016, n° 3, pp. 442-465.

[60] Lola WILHELM, « Business et santé infantile mondiale. La stratégie médicale de Nestlé au sein des réseaux pédiatriques et humanitaires transnationaux », *Monde(s)*, 2021, N° 20, n° 2, p. 49 ; Claudia PRINZ, « Fortschritt durch Stillen? Mangelernährung, Infektionskrankheiten und Kindersterblichkeit in der Arbeit der WHO », *Zeithistorische Forschungen – Studies in Contemporary History*, 24 janvier 2022, vol. 18, n° 2, pp. 281-306.

[61] Voir encore un ouvrage récent : Francesco ARENA, Veronique DASEN, Yasmina FOEHR-JANSSENS, Irene MAFFI et Daniela Solfaroli CAMILLOCCI, *Allaiter de l'Antiquité à nos jours : histoire et pratiques d'une culture en europe*, Brepols Publishers, 2022, 976 p.

[62] Peter SCHOLLIERS, Peter ATKINS, Tenna JENSEN et Caroline NYVANG, « Introduction: Food, age and the life course in Europe, 1800-2000 », *in Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, Taylor & Francis Group, coll. « Routledge studies in modern european history », 2019, p. 1.

[63] Hans Jürgen TEUTEBERG, « Zur Entwicklung der Säuglings- und Kinderernährung », *in Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*, Coppenrath., Münster, 1988, pp. 379-406.

la sous-alimentation[64]. L'ouverture du champ de l'histoire de l'alimentation au tournant des années 2000 à des approches pluridisciplinaires venant des sciences humaines et sociales et des sciences naturelles – qu'on regroupe sous le terme anglo-saxon de *Food Studies* – a permis l'appropriation des travaux sur l'alimentation des enfants longtemps confinés aux champs de l'histoire de l'enfance ou de l'histoire des sciences. Si ces nouvelles contributions portent toujours sur la première enfance et sur l'histoire de la lutte contre la mortalité infantile via l'allaitement et les produits de diététique infantile, elles s'ouvrent aussi à la seconde enfance, et particulièrement à l'enfant d'âge scolaire[65]. Quelques travaux s'intéressent ainsi à l'histoire de l'alimentation à l'école, sous la forme spécifique des cantines en France[66] ou de leur non-existence en République fédérale d'Allemagne[67]. Alice Weinreb a montré que l'abandon rapide des repas scolaires organisés par les Alliés est un moyen politique symbolique d'affirmer la sortie de la période de la faim et l'opposition idéologique à la RDA qui développe largement les cantines. La responsabilité maternelle envers l'alimentation et la santé des enfants est fortement renforcée au sortir de la guerre en RFA et perdure jusque dans les années 1970.

Des recherches ont également montré comment l'enfance est devenue un nouveau marché pour les industries agro-alimentaires dès le début du XXe siècle. Elizabeth Heath, qui travaille sur la fabrique du sujet colonial et genré à travers la propagande pour les produits coloniaux, a souligné la place fondamentale des enfants dans le projet de promotion des produits coloniaux à travers l'exemple du chocolat, et plus largement de l'ordre impérial – et l'imbrication des intérêts industriels et étatiques[68]. Simona De Iulio a mis en lumière la construction historique de la notion de risque liée à l'alimentation des enfants en s'intéressant aux discours publicitaires alimentaires entre la fin de la Seconde Guerre mondiale et les années 2000[69]. Elle montre le passage d'une peur autour des quantités et de la qualité bactériologique des aliments qui s'accompagne d'une valorisation de la fabrication industrielle comme garante de l'hygiène dans

---

[64] Paolo SORCINELLI, « L'alimentation et la santé », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.

[65] Martin FRANC, « Socialism and yeast cakes with vanilla cream. School canteens in Czechoslovakia, 1950s to 1970s », *in* Tenna JENSEN, Caroline NYVANG, Peter SCHOLLIERS et Peter ATKINS (dirs.), *Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, 2019, pp. 84-95 ; Derek J. ODDY, « Nutrition and health of schoolchildren in Britain, 1902-1980 », *in* Tenna JENSEN, Caroline NYVANG, Peter SCHOLLIERS et Peter ATKINS (dirs.), *Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, 2019, pp. 72-83.

[66] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé!*, *op. cit.*

[67] Alice WEINREB, *Modern hungers*, *op. cit.*

[68] Elizabeth HEATH, « Apprendre l'Empire, un jeu d'enfants ? Premier XXe siècle », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 26 novembre 2014, nº 40, pp. 69-87.

[69] Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le Temps des médias*, 2011, n° 17, nº 2, pp. 143-163.

les années 1950, à la méfiance face à cette dernière pour la qualité nutritive des aliments dans les années 1970, puis au risque de l'« obésité » enfantine dans les années 1990. En information – communication, Simona De Iulio et son équipe à l'Université de Lille ont également souligné la pénétration des industriels et intérêts marchands dès le début du XXe siècle à l'école via la diffusion d'aliments à distribuer ou de produits publicitaires diffusant de l'information alimentaire et nutritionnelle[70].

Les recherches historiques sur l'alimentation des enfants concernent surtout les enfants en très bas âge et envisagent l'alimentation par ce qu'elle fait défaut, qu'elle est carencée ou qu'elle tue pour des raisons bactériologiques. Mon travail sur l'histoire de l'éducation au manger des enfants apporte une contribution à l'histoire de l'alimentation des enfants, d'une part, par l'intérêt qu'il porte pour une classe d'âge – l'enfant d'âge scolaire – et une période historique encore peu étudiées ; d'autre part par l'étude des messages éducatifs pris à travers les audiovisuels visant à « éduquer » les enfants en matière d'alimentation, qui ont rendu accessible un large répertoire de pratiques, normes, savoirs au vu de leur très large circulation.

1.3. Apports de la sociologie pour étudier l'histoire de l'éducation au manger des enfants

La sociologie a constitué une mine importante de ressources théoriques pour la construction de mon sujet. L'éducation alimentaire et l'alimentation des enfants ont été établies comme véritables champs de recherche au croisement de la sociologie de l'alimentation, de la sociologie de la santé et de la sociologie de l'enfance au début des années 2000 dans le contexte des craintes autour de l'« obésité » infantile. Les travaux sur l'éducation alimentaire se sont, d'un côté, attachés à montrer comment l'éducation alimentaire est conceptualisée par les acteurs de santé publique comme une éducation à la santé ayant pour but de rendre les individus responsables et de rationaliser leur rapport à la nourriture[71], de l'autre, à souligner le caractère moralisateur et stigmatisant des programmes d'éducation alimentaire dans le cadre des

[70] Marie BERTHOUD et Simona DE IULIO, « Apprendre à manger », *op. cit.* ; Simona DE IULIO, Susan KOVACS, Laurence DEPEZAY, Denise ORANGE RAVACHOL et Christian ORANGE, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 155-167.

[71] Camille BOUBAL, *Des savoirs sans effet*, *op. cit.* ; Friederike SCHMIDT, « In Sorge ums Kind. Transformationen der Sorge am Beispiel von Ernährungspräventionen », *op. cit.*

politiques de prévention autour de la question du poids (voir notamment l'approche critique des *Fat Studies* plus marquée en Allemagne)[72].

Par ailleurs, la sociologie a beaucoup réfléchi aux évolutions des pratiques et des normes alimentaires dans la seconde partie du XXe siècle – entendues par certains sociologues comme la condition moderne des mangeurs[73]. Contrairement à l'histoire de l'alimentation, elle fournit des outils et des concepts pour étudier l'éducation des enfants en matière alimentaire. De nouveaux objets de recherche permettent particulièrement d'étudier l'alimentation de l'enfant tels que la socialisation alimentaire, la consommation alimentaire enfantine, les cultures enfantines[74] ou le plaisir alimentaire. Ces recherches s'inscrivent dans un tournant interactionniste qui souhaite appréhender « l'agency » de l'enfant en faisant apparaître son statut d'acteur, c'est-à-dire sa propre capacité d'agir[75]. Elles montrent notamment l'importance des aliments dans la construction de l'enfance et de liens sociaux intergénérationnels et intragénérationnels. Les temps de l'enfance s'institutionnalisent autour de rituels alimentaires qui sont de plus en plus reliés à des produits sucrés et industriels[76]. Les habitudes alimentaires des enfants sont devenues un des lieux importants du développement de leur autonomie et de leur liberté et faculté à choisir. Les industriels ont fait depuis longtemps des enfants des cibles de leur stratégies promotionnelles, les élevant au rang de consommateurs[77]. Nicoletta Diasio et Anne Dupuy ont montré que les consommations que l'on range du côté du plaisir et qui relèvent

[72] Anne LHUISSIER, « Éducation alimentaire en milieu populaire », *op. cit.* ; Jean-Pierre POULAIN, *Sociologie de l'obésité*, *op. cit.* ; May FRIEDMAN, « Mother Blame, Fat Shame, and Moral Panic: "Obesity" and Child Welfare », *Fat Studies*, 2 janvier 2015, vol. 4, n° 1, pp. 14-27 ; Solenne CAROF, « Des femmes corpulentes sous contrainte : acquisition et négociation des normes nutritionnelles en France, en Allemagne et en Angleterre », *L'Année sociologique*, 2017, vol. 67, n° 1, pp. 107-130 ; Anja HERRMANN, Tae KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA, *Fat Studies. Ein Glossar*, *op. cit.*

[73] Claude FISCHLER, *L'homnivore*, *op. cit.* ; Jean-Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Paris, Editions Privat, 2002 ; Jean-Pierre CORBEAU et Jean-Pierre POULAIN, *Penser l'alimentation*, *op. cit.*

[74] Andy ARLEO et Julie DELALANDE, *Cultures enfantines : universalité et diversité*, Rennes, France, PUR, 2010, 464 p ; Louis MATHIOT, *L'alimentation des enfants*, *op. cit.*

[75] Régine SIROTA, « L'enfance au regard des Sciences sociales », *AnthropoChildren*, 2012.

[76] Régine SIROTA, « Le gâteau d'anniversaire. De la célébration de l'enfant à son inscription sociale », *La lettre de l'enfance et de l'adolescence*, 2004, no 55, n° 1, pp. 53-66 ; Helga KELLE et Johanna MIERENDORFF, *Normierung und Normalisierung der Kindheit*, Weinheim ; Basel, Beltz Juventa, 2013, 197 p ; Gilles BROUGERE et Valérie-Inès de LA VILLE (dirs.), *« On ne joue pas avec la nourriture ! »: enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*, Paris, France, OCHA, 2011, 155 p ; Nicoletta DIASIO et S. IULIO, « Fun Food from Ritual to Performance : an Anthropological and Communicational Analysis of Kinder Sorpresa commercials », *in Children, Media & Consumption*, 2007, pp. 161-177.

[77] Valérie-Inès de LA VILLE, *L'enfant consommateur : variations interdisciplinaires sur l'enfant et le marché*, Paris, Vuibert : Institut Vital Roux, 2005, 310 p ; Daniel Thomas COOK, « The Other "Child Study": Figuring Children as Consumers in Market Research, 1910s–1990s », *The Sociological Quarterly*, 1 juin 2000, vol. 41, n° 3, pp. 487-507 ; Nicoletta DIASIO, *Au palais de Dame Tartine : regards européens sur la consommation enfantine*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2004, 216 p ; Gilles BROUGERE et Valérie-Inès de LA VILLE (dirs.), *On ne joue pas avec la nourriture !*, *op. cit.*

de la levée d'interdits alimentaires liés au « bien manger » (surtout les produits sucrés : goûter, grignotage, repas de fête) sont en fait fortement encadrées par des normes sociales et font l'objet d'un apprentissage d'usages codés et légitimés du sucre[78]. D'autres travaux ont par ailleurs analysé comment les comportements alimentaires des enfants sont devenus un objet de régulation publique et de prévention sanitaire via l'intensification des mesures de santé publique depuis les années 2000, dont font partie les campagnes d'éducation nutritionnelle à l'école[79]. Ces dernières font des enfants des « messagers » des prescriptions alimentaires auprès de leur famille, dans le cadre d'une socialisation alimentaire inversée à travers les programmes d'éducation nutritionnelle[80]. Comme le dit Louis Mathiot, « l'enfant cristallise les dérives d'une société d'abondance tout en incarnant le remède du contrôle d'une société sur elle-même »[81]. D'autres travaux s'intéressent à la réception de ces discours d'éducation nutritionnelle[82] et à la réappropriation individuelle des systèmes normatifs alimentaires[83]. Ils montrent les obstacles auxquels se confrontent les campagnes d'éducation nutritionnelle, particulièrement dans les familles ouvrières où les représentations et les normes en matière de santé et d'alimentation entrent en concurrence avec celles des campagnes[84].

Enfin, des travaux comparés entre différents pays européens ont montré que le rapport actuel des Français.es à l'alimentation est caractérisé par un processus de négociation entre les règles nutritionnelles et la valorisation du plaisir alimentaire, tandis que celui des Allemand.e.s, historiquement plus marqué par l'influence des sciences nutritionnelles, est caractérisé par une recherche du manger sain et par des valeurs écologiques et éthiques dans le choix des aliments[85].

---

[78] Anne DUPUY et Jean-Pierre POULAIN, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 14 octobre 2008, Vol. 60, nº 3, pp. 261-270 ; Jean-Pierre CORBEAU, *Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation ? Actes du colloque organisé du 3 au 5 avril 2008, par l'Université François Rabelais de Tours*, Paris, Observatoire Cidil des habitudes alimentaires, 2008 ; Anne DUPUY, *Plaisirs alimentaires*, *op. cit.* ; Nicoletta DIASIO, « Adultes et enfants entre pouvoir et insoumission », *in* Régine SIROTA (dir.), *Éléments pour une sociologie de l'enfance*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social », 2015, pp. 245-254.

[79] Natalie BOERO et Thomas PATTIE, « Fat kids », *Fat Studies*, 2016, vol. 5, nº 2, pp. 91-97 ; Friederike SCHMIDT, « In Sorge ums Kind. Transformationen der Sorge am Beispiel von Ernährungspräventionen », *op. cit.*

[80] Aurélie MAURICE, « L'éducation alimentaire en collège à l'épreuve de l'histoire familiale des élèves », *Recherches familiales*, 2013, nº 10, p. 127 ; Anne DUPUY, « Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée », *Enfances Familles Générations. Revue interdisciplinaire sur la famille contemporaine*, 15 mai 2014, nº 20, pp. 79-108.

[81] Louis MATHIOT, *L'alimentation des enfants*, *op. cit.*, p. 145.

[82] Philippe CARDON, Thomas DEPECKER et Marie PLESSZ, « Chapitre 5. Alimentation et enjeux nutritionnels et environnementaux », *in Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2019, pp. 131-156.

[83] Eva BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens : eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 3., Durchgesehene Auflage., Weinheim ; Basel, Beltz Juventa, 2016, 333 p.

[84] Anne LHUISSIER, « Éducation alimentaire en milieu populaire », *op. cit.*

[85] Claude FISCHLER, Estelle MASSON et Eva BARLÖSIUS, *Manger*, *op. cit.*

Mon travail qui propose d'écrire une autre histoire de l'éducation alimentaire des enfants, une histoire de l'éducation au manger, contribue donc à donner une profondeur historique à ces nombreux travaux sociologiques sur la construction des normes autour du manger.

1.4. Des histoires audiovisuelles : où est l'alimentation ?

Ce travail repose enfin sur l'utilisation de documents audiovisuels comme sources de l'histoire de l'éducation au manger des enfants. Ecrire l'histoire en utilisant des audiovisuels reste encore aujourd'hui une pratique relativement marginale. Face au poids de la tradition méthodique, qui érige l'archive papier en unique source légitime, le « film » a longtemps été relégué soit au statut de divertissement, soit au statut de simple illustration, et continue encore à servir un argumentaire développé à l'aide de sources écrites, plutôt qu'à le construire. Amorcés dès les années 1960[86], les travaux historiques prenant pour objets et/ou pour sources les images en mouvement ne se sont développés qu'à partir des années 1980 en parallèle de la constitution des fonds d'archives dans un mouvement d'intérêt pour le passé et de patrimonialisation[87]. Si la performativité des images ne fait plus de doute en sciences humaines et sociales depuis le *visual turn* des années 1990, ce n'est que dans les années 2000 que les images en mouvement acquièrent une réelle légitimité dans la discipline de l'histoire grâce à des ouvrages épistémologiques et méthodologiques[88]. Le retard de l'utilisation des images en mouvement s'explique, d'un côté, par la difficulté d'accès aux archives audiovisuelles et, de l'autre, par la réticence des historien.ne.s à écrire l'histoire du XXe siècle jusque dans les années 1960. N'ayant longtemps pas fait l'objet d'une politique de collecte et d'archivage, en l'absence de dépôt légal, les audiovisuels ont été constitués en fonds d'archives en même temps que leur histoire commençait à être écrite. On distingue classiquement trois grands temps

[86] Robert MANDROU, « Histoire et Cinéma », *Annales*, 1958, vol. 13, n° 1, pp. 140-149 ; Marc FERRO, *Cinéma et histoire*, Paris, France, Denoël Gonthier, 1977, 168 p.

[87] Le terme d'images en mouvement désigne les documents audiovisuels reposant sur l'enregistrement d'une séquence visuelle animée, sonorisée ou non. Cette notion permet de préciser la nature des audiovisuels qui vont être analysés, et de ne pas se focaliser sur l'idée de son qui est historiquement située. Sur les documents et archives audiovisuels, voir Françoise HIRAUX (dir.), *Les archives audiovisuelles : politiques et pratiques dans la société de l'information*, Academia-Bruylant, 2009, 253 p ; Jacques GUYOT et Thierry ROLLAND, *Les archives audiovisuelles : histoire, culture, politique*, Paris, Armand Colin, 2011, 191 p ; Frédéric CLAVERT et Caroline MULLER, « Le goût de l'archive à l'ère numérique | F. Clavert et C. Muller (dir.) ».

[88] Laurent GERVEREAU, *Voir, comprendre, analyser les images*, Paris, France, Éd. la Découverte, 2004, 197 p ; Laurent VERAY, « L'Histoire peut-elle se faire avec des archives filmiques ? », *1895. Mille huit cent quatre-vingt-quinze. Revue de l'association française de recherche sur l'histoire du cinéma*, 2003, n° 41, pp. 71-83 ; Pierre SORLIN, *European cinemas: European societies*, London, Etats-Unis d'Amérique, 1994, 247 p ; Thomas ELSAESSER, *Filmgeschichte und frühes Kino: Archäologie eines Medienwandels*, München, 2002, 346 p ; Laurent GERVEREAU, *Voir, comprendre, analyser les images*, *op. cit.* ; Christian DELPORTE (dir.), *Quelle est la place des images en histoire ?*, 2008.

historiographiques qui sont liés à la mise à disposition des images en mouvement aux chercheur.e.s. À partir des années 1960, les audiovisuels entrent dans le champ de l'histoire via l'étude du cinéma. Dans les années 1980, c'est au tour de la télévision de devenir objet et source d'histoire grâce à l'apport des sciences de l'information et de communication. Enfin, depuis les années 2000, les historien.ne.s se sont emparé.e.s des catégories audiovisuelles dont les modalités de conservation ont été les moins contrôlées ou dont l'accès est le plus difficile, à savoir les films utilitaires et les films amateurs. Travaillant avec des documents audiovisuels qui n'ont pas été produits par l'industrie du cinéma de divertissement, je vais me concentrer maintenant sur l'historiographie de la télévision, des films utilitaires et des films amateurs, et souligner le faible intérêt que les historien.ne.s leur ont portés, particulièrement pour les thématiques liées à l'alimentation.

Dans un contexte de « re-découverte » de catégories filmiques longtemps reléguées à la marge de l'histoire du cinéma, des chercheur.e.s se sont mis à travailler sur les films utilitaires, encore appelés films de commande. Sous cette acception, les historien.ne.s et chercheur.e.s en études cinématographiques s'accordent aujourd'hui à regrouper les films « qui n'ont pas pour vocation première à être projetés pour de l'argent, mais dont le but est de servir des objectifs à l'extérieur des salles de cinéma. »[89]. Le film utilitaire est une catégorie malléable qui concentre un grand nombre de genres filmiques, eux-mêmes en mal de définition stricte : film promotionnel, film de propagande, film publicitaire, film industriel, film scolaire, film pédagogique, film sanitaire, film de prévention, etc. Définis par leur aspect fonctionnel, - commercial, préventif, sanitaire, informatif - ils ont été projetés dans des lieux très variés : salles de cinéma pendant le pré-programme, salles de classe, cinéma ambulant, entreprises, etc. S'ils sont surtout étudiés en France à travers des monographies ciblées sur un type particulier de public ou de contexte de diffusion, des travaux transversaux ont été menés plus globalement sur l'histoire du 'Dokumentarfilm' en Allemagne. La notion de 'Dokumentarfilm',

[89] Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Joël DANET, Gabrielle MOSER et Tricia CLOSE-KOENIG (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, p. 11. Le terme de « films utilitaires » vient en anglais de « useful film » et en allemand de « Gebrauchsfilm ».Thomas ELSAESSER, « Archives and Archaeologies The Place of Non-Fiction Film in Contemporary Media », *in Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009, pp. 19-34 ; Charles R. ACLAND et Haidee WASSON (dirs.), *Useful Cinema*, Duke University Press, 2011, p. 2 ; Yvonne ZIMMERMANN (dir.), *Schaufenster Schweiz: dokumentarische Gebrauchsfilme 1896-1964*, Zürich, Limmat, 2011 ; Peter ZIMMERMANN (dir.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland: Band 1 Kaiserreich 1895-1918.*, Stuttgart, Philipp Reclam jun., 2005 ; Klaus KREIMEIER, Antje EHMANN et Jean-paul GOERGEN, *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 2: Weimarer Republik 1918-1933*, Ditzingen, Reclam, 2005 ; Peter ZIMMERMANN et Kay HOFFMANN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3.

contrairement au terme français de film documentaire qui recouvre à la fois les films utilitaires et les films d'auteur à dimension volontairement artistique, est restreinte à la catégorie de films utilitaires. Ces films sont entrés récemment dans le spectre du travail historien en raison des difficultés de collecte et de documentation liées à leur statut équivoque et à la volatilité de leur instance commanditaire (agences étatiques, entreprises, lobbys, écoles, etc.). Ce nouveau terrain d'étude a pu émerger grâce à la collaboration avec des spécialistes des études cinématographiques et avec les archivistes audiovisuel.le.s qui ont joué un rôle primordial dans la mise à disposition des fonds au moment où les milieux académiques commençaient à s'y intéresser[90].

Les historien.ne.s ont commencé par étudier ces films « pour eux-mêmes » en tant que phénomènes sociaux, culturels, économiques et politiques, à retracer l'histoire de leur production. Les premiers travaux ont d'abord concerné les films produits par des institutions de l'Etat depuis le début du XXe siècle telles que le ministère de l'agriculture en France[91], ou le Centre fédéral d'éducation pour la santé en Allemagne[92], grâce à la disponibilité relative des fonds des institutions productrices constituées en centres d'archives. L'étude du cinéma à destination des enfants et des élèves, produit par diverses instances, qualifié de cinéma éducateur en les termes de l'époque, a par exemple donné lieu à plusieurs monographies et articles[93]. Particulièrement, un champ de recherche s'est constitué autour des films en lien avec

[90] L'enjeu de l'accessibilité des fonds audiovisuels aux chercheur.e.s est primordial. J'y reviens dans la partie corpus.

[91] Christine BUZZINI, « La propagande par le cinéma au ministère de l'Agriculture », *1895, revue d'histoire du cinéma*, 1995, vol. 18, n° 1, pp. 128-143 ; Alison LEVINE, « Cinéma, propagande agricole et populations rurales en France (1919 - 1939) », *Vingtieme Siecle. Revue d'histoire*, 2004, vol. 83, n° 3, pp. 21-38.

[92] Susanne ROESSIGER et Uta SCHWARZ, *Kamera! Licht! Aktion!: Filme über Körper und Gesundheit 1915 bis 1990*, Dresden, Sandstein Verlag, coll. « Sammlungsschwerpunkte », 2011, 139 p ; Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *in Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, pp. 154-168 ; Jutta SCHMIDT, *So bleibt man gesund! Gesundheitserziehung in visuellen Medien von 1900 bis 1950*, Essen, Verl. Die Blaue Eule, coll. « Pädagogik in der Blauen Eule », 1995.

[93] Paul ARIES, « Le cinéma éducateur dans les années trente », *1895, revue d'histoire du cinéma*, 1993, vol. 14, n° 1, pp. 62-75 ; Béatrice de PASTRE, « Cinéma éducateur et propagande coloniale à Paris au début des années 1930 », *Revue d'histoire moderne contemporaine*, 2004, n° 51-4, pp. 135-151 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Nestle's Fip-Fop Club: The making of child audiences in non-commercial film shows in Switzerland (1936-1959) », *in* Irmbert SCHENK, Margrit TRÖHLER et Yvonne ZIMMERMANN (dirs.), *Film - Kino - Zuschauer = Filmrezeption.*, Marburg, Schüren Verlag, 2010, pp. 281-303 ; Devin ORGERON, *Learning with the lights off: educational film in the United States*, New York, Oxford University Press, 2012, 552 p ; Pascal LABORDERIE, *Le cinéma éducateur laïque*, Paris, Harmattan, 2015, 284 p ; Philipp OSTEN, « Attraction et instruction dans les cinémas et les écoles de la République de Weimar », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 89-114 ; Alexandre SUMPF, « Cinéma et enfants en Alsace dans l'entre-deux-guerres », *in*

la santé, le corps et la médecine en France et en Allemagne dont les historien.ne.s ont d'abord écrit l'histoire de la production[94]. Ils et elles se sont ensuite attaché.e.s à montrer le rôle des audiovisuels dans la diffusion d'idées et de pratiques sur le corps et la santé[95]. Les enjeux alimentaires dans ces films ont cependant rarement constitué des objets d'étude autonomes pour le moment. Hormis des travaux allemands sur les films de propagande autour de la famine après la Première Guerre mondiale (*Hungerfilme*)[96], et quelques contributions suisses (haut bastion de l'industrie alimentaire) s'intéressant aux films de commande d'entreprises agro-alimentaires et à leur insertion au sein des campagnes promotionnelles[97], l'histoire des audiovisuels utilitaires portant sur l'alimentation des enfants reste encore largement à faire en France et en Allemagne.

Bien que le champ de l'histoire de la télévision ait émergé dès les années 1970 en France et en Allemagne, les spécialistes de la télévision se sont emparés de quelques programmes bien spécifiques liés à l'alimentation et des programmes dédiés aux enfants qu'à partir des années 2000-2010. Après un premier temps consacré à l'histoire des institutions[98], les historien.ne.s

---

Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 63-87.

[94] Thierry LEFEBVRE, « Les films diffusés par la Mission américaine de prévention contre la tuberculose (Mission Rockefeller, 1917-1922) », *1895*, décembre 1991, vol. 11, pp. 99-107 ; Valérie VIGNAUX, *Jean Benoît-Lévy ou le corps comme utopie*, Paris, Association Française de recherche sur le cinéma, 2007 ; Valérie VIGNAUX, « Sanitary education by cinema in France between the two World Wars », *Societes Representations*, 2009, vol. 28, nº 2, pp. 67-85 ; Thierry LEFEBVRE, « Le film médical au XXe siècle. Le cinéma au service de la médecine et des médecins », *in Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Paris, Presses de l'EHESP, 2011, pp. 135-147 ; Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé : l'exemple de la lutte contre la sédentarité et de la promotion des modes de vie actifs (1960-2010)*, Thèse de doctorat en Sciences et Techniques des activités physiques et sportives, Université Paul Sabatier, Toulouse 3, France, 2013.

[95] Virginia BERRIDGE et Kelly LOUGHLIN, *Medicine, the market and the mass media: producing health in the twentieth century*, London, Routledge, coll. « Routledge studies in the social history of medicine », 2005, 299 p ; Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER, « Moving Pictures and Medicine in the First Half of the 20th Century: Some Notes on International Historical Developments and the Potential of Medical Film Research », *Gesnerus*, 11 novembre 2009, vol. 66, pp. 121-146 ; Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKOETTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, Rochester, NY, University of Rochester Press, 2018 ; Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Body, capital, and screens. Visual media and the healthy self in the 20th century.*, *op. cit.*

[96] Wolfgang Uwe ECKART, « Cinéma, famine, « honte noire ». Films documentaires et de propagande typique de l'Allemagne d'après-guerre, 1919-1924 », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 313-334.

[97] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *in* Yvonne ZIMMERMANN (dir.), *Schaufenster Schweiz: dokumentarische Gebrauchsfilme 1896-1964*, Zürich, Limmat, 2011, pp. 242-381 ; Timothée OLIVIER, *Voir et goûter l'or brun bernois : Les films de propagande Ovomaltine dans la politique promotionnelle de Wander S.A. (1930-1960)*, Maîtrise universitaire ès lettres en histoire, Université de Lausanne, Lausanne, 2016 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *op. cit.*

[98] Quelques manuels sur l'histoire institutionnelle de la télévision : Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, France, INA, 2011, 247 p ; Monique

ont pu travailler sur les programmes à partir de la mise à disposition progressive des archives dans les années 1990. L'histoire française a donné lieu à des contributions très variées (journaux télévisés et reportages d'information en lien avec le renouveau de l'histoire politique dans les années 1990, émissions pédagogiques enfantines et émissions de divertissement dans le contexte d'essor de l'histoire culturelle) et plus nombreuses qu'en Allemagne car le travail avec les archives est beaucoup plus aisé. L'Institut National de l'Audiovisuel (INA), l'institution centrale en charge de la collecte des archives de la télévision, a mis en place un dépôt légal de la télévision en 1994 et une politique d'accès très favorable pour les chercheur.e.s[99]. Le paysage télévisuel régional allemand explique un éclatement des structures archivistiques et la disparité des conditions de consultation des archives. Si la relation entre télévision et enfants a longtemps été un objet privilégié de la psychologie et des sciences de l'éducation en raison des craintes que le nouveau média a suscitées, des historien.ne.s se sont intéressé.e.s aux programmes pour enfants au spectre de la mission éducative de la télévision jusque dans les années 1970[100]. On compte en France de nombreuses monographies, généralement des mémoires de master, mais pas de travaux de synthèse[101]. En revanche, en Allemagne, on trouve plusieurs manuels généraux sur l'histoire de la télévision pour enfants[102]. La thématique de l'alimentation est entrée dans le spectre d'étude de l'histoire de la télévision dans les années 2010 à travers

SAUVAGE et Isabelle VEYRAT-MASSON, *Histoire de la télévision française : de 1935 à nos jours*, Paris, France, Nouveau monde éd., 2012, 401 p. Pour l'Allemagne : Knut HICKETHIER, *Geschichte des deutschen Fernsehens*, Stuttgart, Weimar, Metzler, 1998 ; Christian Werner THOMSEN et Helmut KREUZER, *Geschichte des Fernsehens in der Bundesrepublik Deutschland*, München, W. Fink, 1994, 24 p.

[99] Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité*, *op. cit.* ; Myriam TSIKOUNAS, « Comment travailler sur les archives de la télévision en France ? », *Societes Representations*, 2013, nº 35, pp. 131-155.

[100] Érik NEVEU, « Télévision pour enfants : état des lieux », *Communications*, 1990, vol. 51, nº 1, pp. 111-130 ; Élisabeth BATON-HERVE, *Les enfants téléspectateurs : programmes, discours, représentations*, Paris, France, L'Harmattan, DL 2000, 2000, 377 p ; Géraldine POELS, « De Televisius à Gulli : l'invention des enfants de la télé (1949-2005) », *Le Temps des medias*, 2013, n° 21, nº 2, pp. 104-120 ; Évelyne COHEN et Marie-Françoise LEVY (dirs.), *La télévision des Trente Glorieuses : Culture et politique*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Cinéma et audiovisuel », 2007, 318 p.

[101] Céline EPALLE, *La télévision pour enfants avant Goldorak : émissions et programmes à destination des enfants de 1972 à 1978*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Evelyne Cohen, Enssib, Université de Lyon, 2018, 153 p ; Mélanie LALLET et Didier Préfacier BRUNNER, *Libérées, délivrées ? Rapports de pouvoir animés*, Bry-sur-Marne, France, Institut national de l'audiovisuel, 2020, 259 p ; Aline GARIN, *Le Tour de la France par deux enfants (1957-1958) : une expérience pour la télévision française*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Evelyne Cohen, Enssib, Université de Lyon, Lyon, 2015, 184 p ; Marie-Angèle FELICITE, *Les émissions télévisées pour la jeunesse de Claude Santelli 1955-1968 : une introduction à la littérature*, Mémoire de master en histoire, sous la direction de Sylvaine Guinle-Lorinet, Université de Pau et des pays de l'Adour, Pau, 2006, 246 p.

[102] Hans Dieter ERLINGER, *Handbuch des Kinderfernsehens*, 2., Überarb. und erw. Aufl., Konstanz, UVK-Medien, coll. « Praktischer Journalismus », 1998, 681 p ; Hans Dieter ERLINGER et Dirk Ulf STÖTZEL, *Geschichte des Kinderfernsehens in der Bundesrepublik Deutschland : Entwicklungsprozesse und Trends*, Berlin, Wissenschaftsverlag Volker Spiess, 1991, 328 p ; Hans Dieter ERLINGER, *Geschichte des Kinderfernsehens in der Bundesrepublik Deutschland : Entwicklungsprozesse und Trends*, Berlin, Wissenschaftsverlag Volker Spiess, 1991 ; Wolfgang BURESCH, *Kinderfernsehen: vom Hasen Cäsar bis zu Tinky Winky, Dipsy und Co.*, Orig.-Ausg., 1. Aufl., Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2003, 232 Seiten p.

l'intérêt pour les émissions culinaires et le phénomène de « montée des chefs »[103], dans le contexte de médiatisation croissante du « culinaire »[104]. Si ces histoires ont surtout été écrites dans un cadre national, on peut souligner la tentative récente de proposer des réflexions croisées sur les programmes des débuts de la télévision (1950-1970) ayant pour sujet l'alimentation[105]. Le mémoire de master d'Olivier Roger démontre, dans un panorama très éclairant sur la période de 1953 à 2012, la double dimension des émissions culinaires françaises, à la fois instructives et divertissantes, nuançant une vision dichotomique de la télévision qui aurait été éducative jusque dans les années 1970-1980. Les contributions restent cependant principalement centrées sur l'étude de la production et des personnalités de chefs. Les travaux de Nancy Nilgen ouvrent une nouvelle voie de l'histoire des émissions culinaires en montrant le rôle de la télévision dans l'idéologie socialiste via la promotion et la diffusion du discours nutritionnel en Allemagne de l'Est[106]. Par ailleurs, l'imbrication de l'histoire de la télévision et de l'histoire de la santé commence également à être étudiée par des chercheur.e.s formé.e.s initialement en histoire de la santé et des sciences. Ils et elles montrent que la télévision a joué un rôle central dans la diffusion d'idées et de pratiques relatives à la santé et au corps en général[107]. Ce champ de recherche s'inscrit dans une nouvelle approche épistémologique qui considère les programmes

---

[103] Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, pp. 165-179 ; Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014, 333 p ; Joël DANET, « Stylish, snobbish, aseptic and well-mannered: Culinary art on the French TV show Dim Dam Dom », *in Food and Cooking on Early Television Europe*, Routledge, 2021, pp. 72-88 ; Silvia BECKER, *Kochsendungen in der Bundesrepublik Deutschland und in der DDR: Clemens Wilmenrods « Bitte in zehn Minuten zu Tisch » und Kurt Drummers « Der Fernsehkoch empfiehlt » im Vergleich*, Verlag Hans-Bredow-Institut, 2010, 81 p ; Linda SCHMELZ, *Kochen im Fernsehen: eine kulturwissenschaftliche Annäherung*,Universität von Jena, Münster ; New York, 2018, 436 p. Pour l'espace anglophone voir : Kathleen COLLINS, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Etats-Unis d'Amérique, Continuum, 2009, 278 p ; Kevin GEDDES, « Above All, Garnish and Presentation: an evaluation of Fanny Cradock's contribution to home cooking in Britain », *International Journal of Consumer Studies*, 2017, pp. 1-9.

[104] Évelyne COHEN et Julia CSERGO, « L'Artification du culinaire », *Societes Representations*, 2012, n° 34, nº 2, pp. 7-11.

[105] Ana TOMINC (dir.), *Food and Cooking on Early Television in Europe. Impact on Postwar Foodways*, Routledge., 2021.

[106] Nancy NILGEN, « Recipe for Compromise? The Negotiation of East German Foodways », *Food and History*, 1 janvier 2020, vol. 18, nº 1-2, pp. 99-114.

[107] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.* ; Tricia CLOSE-KOENIG, Angela SAWARD et Jessica BORGE, « Television, an Instrument for and a Mirror of Health and Health Services », *VIEW Journal of European Television History and Culture*, 24 décembre 2020, vol. 9, nº 18, pp. 1-6 ; Jessica BORGE, Tricia CLOSE-KOENIG et Sandra SCHNÄDELBACH, « The Science of Television: Television and its Importance for the History of Health and Medicine », *Gesnerus*, 6 novembre 2019, vol. 76, nº 2, pp. 153-171 ; Susanne VOLLBERG, « Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation: Health Education by Television in West Germany from the 1960s to the 1980s », *VIEW Journal of European Television History and Culture*, 2020, vol. 9, pp. 112-125 ; Anja LAUKÖTTER, « »Medizin nach Noten«. Körperökonomien im DDR-Fernsehen », *Zeithistorische Forschungen - Studies in Contemporary History*, 2020, vol. 17, nº 2, pp. 386-398.

télévisuels non plus seulement comme des miroirs des transformations sociales – l'histoire par la télévision - mais aussi comme actrices de ces dernières – l'histoire avec la télévision selon l'acception choisie par Jérôme Bourdon ou l'histoire à travers la télévision comme je propose de la qualifier pour insister davantage sur l' « agency » des documents étudiés[108]. L'étude de la réception et du public reste un chantier difficile en raison de la quasi-absence de sources malgré quelques contributions[109].

Objets marginaux de l'histoire audiovisuelle, les films amateurs de famille constituent selon les spécialistes des documents riches pour étudier l'histoire de la famille, des enfants, des pratiques quotidiennes et de l'intime[110], pour faire l'histoire d'en bas[111]. Le peu de travaux historiques prenant les films amateurs pour sources s'explique par la difficulté de la collecte et son caractère patrimonial, par la dévalorisation des images privées considérées comme banales, répétitives et attendues, et par les problèmes méthodologiques que suscite ce type de source, comme le souligne Laurent Le Gall[112]. Il écrit ainsi que les films amateurs « ne dispose[nt] pas encore de cette onction historiographique qui anoblit certaines sources iconographiques […] parce que ces dernières ont été, précisément au cœur d'un travail d'objectivation scientifique qui les a dotées d'une légitimité en les faisant passer du statut d'archive à celui de source. ».

La notion de film amateur, parfois utilisée comme synonyme de film inédit dans le milieu archivistique, est elle-même sujette à controverses terminologiques voire épistémologiques puisqu'elle recouvre des réalités très diverses, allant du film de famille au film d'entreprise ou d'association en passant par le film de club amateur. Je me concentre dans ce travail sur les films amateurs de famille, qui constitue selon la typologie de Roger Odin un sous-genre du film amateur[113]. Selon sa définition, il s'agit de films tournés dans le cadre

---

[108] Jérôme BOURDON, « De, par, avec, à travers : bilan critique des relations entre histoire et télévision », *in* Christian DELPORTE (dir.), *Quelle est la place des images en histoire ?*, 2008, pp. 79-94.

[109] Isabelle GAILLARD, *La télévision: histoire d'un objet de consommation, 1945-1985*, Paris, France, Éd. du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2012, 352 p ; Géraldine POELS, « De Televisius à Gulli », *op. cit.* ; Anja LAUKÖTTER, « Measuring Knowledge and Emotions: Audience Research in Educational Films at the Beginning of the Twentieth Century », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, p.

[110]Susan AASMAN, « Le film de famille comme document historique », *in* ODIN, ROGER (dir.), *Le film de famille : usage privé, usage public*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1995, pp. 97-102.

[111] Patricia ZIMMERMANN, « Cinéma amateur et démocratie », *Communications*, 1999, vol. 68, Le cinéma en amateur, sous la direction de Roger Odin, pp. 281-292.

[112]Laurent LE GALL, « Le temps recomposé. Films amateurs et sociétés littorales dans la Bretagne des années 1920 et 1930 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest. Anjou. Maine. Poitou-Charente. Touraine*, 20 octobre 2010, nº 117-3, p. 127.

[113] ODIN, ROGER (dir.), *Le film de famille : usage privé, usage public*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1995, 235 p ; Roger ODIN, « La question de l'amateur », *Communications*, 1999, vol. 68, Le cinéma en amateur, sous la direction de Roger Odin, pp. 47-89.

familial par un membre de la famille, qu'il soit professionnel ou non, mettant en scène des membres de la famille, et destinés, à l'origine, à être diffusés dans le cercle familial. La recherche sur les films amateurs de famille est encore aujourd'hui largement dominée par les travaux du sémiologue français Roger Odin qui fut l'un des premiers à proposer une lecture scientifique des films amateurs dans les années 1980 et à théoriser la pratique et les images. S'inspirant des travaux de Pierre Bourdieu et de Richard Chalfen[114] menés quelques années plus tôt sur les photos de famille, il définit l'espace du film de famille, entendu dans sa théorie sémio-pragmatique comme un espace de communication, par une logique de souvenir visant à renforcer l'appartenance et l'identité du groupe familial. Les films amateurs de famille sont caractérisés par des schémas narratifs similaires visant à montrer la famille dans les étapes heureuses de la vie (naissance, premiers pas, mariage). Les recherches conduites par le sémiologue français sur le cinéma amateur ont été, et sont toujours aujourd'hui en France comme en Allemagne, structurantes pour penser le film amateur et sa pratique.

Les travaux ont principalement porté sur l'histoire technique, sociale et économique de la pratique[115]. Le cinéma amateur naît réellement en 1923 avec la commercialisation de la caméra Pathé-Baby, plus légère que les premiers cinématographes réservés jusque-là aux professionnels. La pratique du cinéma amateur reste pendant près de 50 ans un loisir des classes bourgeoises citadines en raison du prix élevé des appareils et des pellicules. Elle se démocratise seulement lentement à partir de la fin des années 1960 avec l'arrivée de la caméra Super 8, beaucoup moins chère que les précédents modèles, et son format star : le Super 8, puis du caméscope en 1980. Rares sont les travaux qui se sont penchés sur les images pour écrire une histoire à travers le film amateur [116]. Alors que les films amateurs de famille des années 1950

---

[114] Pierre BOURDIEU, *Un art moyen : essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, Éditions de Minuit, 1965 ; Richard CHALFEN, « La photo de famille et ses usages communicationnels. Analyse d'une demi-minute décisive », *Études photographiques*, traduit par Jean-François ALLAIN, Printemps 2015, nº 32.

[115] Michael KUBALL, *Familienkino Geschichte des Amateurfilms in Deutschland 1931 - 1960*, Reinbek bei Hamburg, Rowohlt, 1980, 189 p ; Patricia ZIMMERMANN, *Reel families: A Social History of Amateur Film*, Bloomington, Indiana University Press, 1995, 187 p ; Martina ROEPKE, *Privat-Vorstellung: Heimkino in Deutschland vor 1945*, Hildesheim, G. Olms, coll. « Medien und Theater », 2006, 236 p ; Heather Norris NICHOLSON, *Amateur film: meaning and practice, 1927-1977*, 2019 ; Sandra LADWIG, « Von der Arbeit am Film. Die österreichische Amateurfilmkultur der Zwischenkriegszeit », *Zeitschrift für Medienwissenschaft*, 2018, pp. 82-92 ; Laura RASCAROLI, Barry MONAHAN et Gwenda YOUNG (dirs.), *Amateur filmmaking: the home movie, the archive, the web*, New York, Bloomsbury Academic, 2014, 375 p ; Ute HOLFELDER et Klaus SCHÖNBERGER, *Bewegtbilder und Alltagskultur(en) von Super 8 über Video zum Handyfilm: Praktiken von Amateuren im Prozess der gesellschaftlichen Ästhetisierung*, Köln, Herbert von Halem Verlag, 2017, 318 p ; Ralf FORSTER, *Greif zur Kamera, gib der Freizeit einen Sinn Amateurfilm in der DDR*, München, coll. « Film-Erbe », 2018, 509 p. Voir le projet de recherche doctorale autrichien soutenu par l'Académie autrichienne des sciences „Doing Amateur Film. Soziale und ästhetische Praktiken im österreichischen Amateurfilm der 1920er- bis 1980er Jahre" (2016-2019).

[116] Valérie VIGNAUX et Benoît TURQUETY (dirs.), *L'amateur en cinéma : un autre paradigme. Histoire, esthétique, marges et institutions*, Paris, Afrhc, coll. « Histoire culturelle », 2017, 378 p ; Heather Norris NICHOLSON,

et 1960 sont témoins des valeurs de la famille nucléaire bourgeoise et patriarcale, ceux des années 1970 et 1980 révèlent le passage d'une famille nucléaire à une famille recomposée et l'implication croissante du père dans la sphère domestique[117]. En RDA, Sebastian Thalheim montre que les films amateurs de famille permettent d'écrire une autre histoire de la société est-allemande qui diffère des récits traditionnels d'un quotidien politisé. Au contraire, ils révèlent un processus de distinction de classe à l'intérieur du socialisme[118]. Si l'espace de recherche français est marqué par les travaux théoriques fondamentaux de Roger Odin, les chercheur.e.s allemand.e.s sont plus nombreux et nombreuses à s'être intéressé.e.s aux images, certainement en raison de l'ouverture de l'histoire aux disciplines des 'Medienwissenschaften' et des 'Kulturwissenschaften'.

Les différentes catégories d'audiovisuels ont amené à la constitution de champs autonomes. Chaque historien.ne est ainsi devenu.e spécialiste de son genre - film, télévision, films amateurs - mettant de côté les autres formes de production audiovisuelle et leur potentielles interactions. La multiplication des historiographies entraîne un cloisonnement de la réflexion et tend à faire oublier que tous ces audiovisuels ont émergé dans un paysage médiatique extrêmement multiple et interconnecté. Le croisement des différents genres audiovisuels que je mets en œuvre dans ce travail, selon la proposition de Christian Delporte, vise donc à renouveler la méthodologie de l'histoire audiovisuelle[119]. Par ailleurs, si une histoire de la production des audiovisuels a été écrite pour les différents genres (les audiovisuels comme objets d'histoire), peu de chercheur.e.s se sont essayé.e.s à écrire une histoire générale à travers les audiovisuels (les audiovisuels comme prismes de l'histoire).

« Seeing How It Was? Childhood Geographies and Memories in Home Movies », *area Area*, 2001, vol. 33, nº 2, pp. 128-140 ; Heather Norris NICHOLSON, « At home and abroad with cine enthusiasts: Regional amateur filmmaking and visualizing the Mediterranean, ca. 1928-1962. », *GeoJournal GeoJournal : An International Journal on Human Geography and Environmental Sciences*, 2004, vol. 59, nº 4, pp. 323-333 ; Laurent LE GALL, « Le temps recomposé. Films amateurs et sociétés littorales dans la Bretagne des années 1920 et 1930 », *op. cit.* ; Alexandra SCHNEIDER, *Die Stars sind wir Heimkino als filmische Praxis*, Marburg, Schüren, 2004, 278 p.

[117] Giuseppina SAPIO, « La pratique des home movies en France de 1960 à aujourd'hui », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2016, vol. 17/1, nº 1, pp. 51-61 ; Susan AASMAN, « Le film de famille comme document historique », *op. cit.*

[118] Sebastian THALHEIM, « Analyzing the Familiar: Approaches to Home Movies from East Germany », *Research in Film and History*, 28 janvier 2021, nº 3, pp. 1-24.

[119] Christian DELPORTE, « L'histoire contemporaine « saisie » par les images ? », *in Quelle est la place des images en histoire ?*, 2008, p. 62.

1.5. Histoire de l'enfance et des enfants

L'histoire de l'enfance et des enfants constitue le dernier champ dans lequel ce travail s'inscrit. Après s'être construite sur les travaux de Philippe Ariès des années 1960 qui soulignent la montée en puissance d'un recentrement émotionnel de la famille sur l'enfant sous l'Ancien Régime[120], ce champ historiographique a montré que l'enfance est une construction sociale variable dans le temps et dans l'espace[121]. Elle a été constituée comme une période privilégiée de la vie au XIXe siècle, avec l'attribution d'espaces et de rôles propres aux enfants, et l'investissement croissant d'institutions publiques dans leur socialisation. Les historien.ne.s ont d'abord étudié le concept d'enfance et ses représentations à travers les discours des médecins, pédagogues et professeurs qui visent à encadrer les enfants via des structures telles que l'école, le jardin d'enfants, l'internat. Cet encadrement s'accompagne de la prescription de normes et d'une moralisation forte[122]. L'investissement des Etats dans la médicalisation et la « pédagogisation » croissante de l'enfance amène à faire des enfants les symboles de l'avenir des Etats, au moment d'une crainte démographique et de la montée des nationalismes. L'alimentation est un enjeu central d'investissement dans l'enfance, cependant limitée à la petite enfance, comme montré plus haut. Les enfants représentent aussi un enjeu d'investissement croissant pour les parents avec la diminution du nombre d'enfants par famille. Le statut de l'enfant connait de profondes évolutions dans les sociétés occidentales dans la seconde moitié du XXe siècle : place privilégiée au sein de la famille, desserrement des régimes d'autorité dans les institutions socialisatrices et allongement de la scolarité, processus d'autonomisation croissant et développement de cultures enfantines propres liées à la société

[120] Philippe ARIES, *L'enfant et la vie familiale sous l'ancien régime*, Paris, 1960, 503 p.

[121] Didier LETT, Isabelle ROBIN et Catherine ROLLET, « Faire l'histoire des enfants au début du XXIe siècle : de l'enfance aux enfants », *Annales de démographie historique*, 2015, n° 129, n° 1, pp. 231-276 ; Martina WINKLER, *Kindheitsgeschichte Eine Einführung*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2017.

[122] Jean-Noël LUC, « L'invention du jeune enfant au XIXe siècle : de la salle d'asile à l'école maternelle » ; Anne-Marie CHATELET, Dominique LERCH et Jean-Noël LUC (dirs.), *L'école de plein air : une expérience pédagogique et architecturale dans l'Europe du XXe siècle*, Paris, France, Éditions Recherches, 2003, 431 p ; Miriam GEBHARDT, *Die Angst vor dem kindlichen Tyrannen: eine Geschichte der Erziehung im 20. Jahrhundert*, 1. Aufl., München, Dt. Verl.-Anst., 2009.

de consommation[123]. Très peu de chercheur.e.s ont interrogé le rôle de l'éducation autour de l'alimentation dans la construction de l'enfance[124].

L'histoire de l'enfance s'est intéressée seulement dans un deuxième temps à l'enfant en tant qu'individu qui évolue dans différents environnements. L'étude des lieux de socialisation a donné lieu à beaucoup de recherches. Dans la lignée des travaux qui ont émergé à partir des années 2000 en France comme en Allemagne s'intéressant à la multiplicité des vécus d'enfants à travers le recours à différentes variables (classe, pays, filiation, etc.), certains auteurs ont étudié la construction des normes et des identités de genre à travers différents objets et lieux propres à l'enfance qui portent un discours éducatif sur le manger. Les jouets[125], la littérature[126], les campagnes de promotion alimentaire[127] ou les livres de cuisine[128] témoignent d'une socialisation genrée très forte au XXe siècle qui attribue notamment les pratiques de production alimentaire dans le foyer aux filles, même si on observe une ouverture aux garçons dans les années 1970. De plus en plus de travaux se sont ensuite penchés sur l'enfant en tant qu'acteur, à la suite de la réception des travaux sociologiques qui cessent de voir l'enfant comme un réceptacle d'une socialisation et un être en devenir pour le considérer comme un individu ayant une capacité d'action et de décision, explorant notamment la figure de l'enfant consommateur[129]. Les recherches sur les liens entre enfant, enfance et cinéma ont peu pris en

[123] Andreas GESTRICH, *Geschichte der Familie im 19. und 20. Jahrhundert*, München, 2000, 150 p ; Meike Sophia BAADER, Florian ESSER et Wolfgang SCHRÖER (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, 514 p ; Martina WINKLER, *Kindheitsgeschichte Eine Einführung*, *op. cit.* ; Martine SEGALEN et Agnès MARTIAL, *Sociologie de la famille*, Armand Colin, 2019 ; Jean-Pierre BARDET, Jean-Noël LUC et Isabelle ROBIN-ROMERO (dirs.), *Lorsque l'enfant grandit : entre dépendance et autonomie*, Paris, France, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2003, 983 p ; Egle BECCHI (dir.), *Histoire de l'enfance en Occident. Du XVIIIe siècle à nos jours*, Paris, Seuil, coll. « L'univers historique », 1998, vol.2/2, 516 p ; Paula S FASS (dir.), *The Routledge history of childhood in the western world*, London; New York, Routledge, 2015.

[124] Richard IVAN JOBS, « Travailleuses familiales et fées du logis », *op. cit.*

[125]Michel MANSON, *Jouets de toujours : de l'antiquité à la révolution*, Paris, Fayard, 2001, 382 p ; Gary CROSS, « Plays, Games and Toys », *in* Paula S FASS (dir.), *The Routledge history of childhood in the western world*, London; New York, 2015, p.

[126] Ute FREVERT, *Learning how to feel: children's literature and the history of emotional socialization, 1870-1970*, Oxford, Oxford University Press, coll. « Emotions in history », 2014, 308 p.

[127] Elizabeth HEATH, « Apprendre l'Empire, un jeu d'enfants ? », *op. cit.*

[128] Caroline NYVANG et Jonatan LEER, « Kids in the kitchen. Danish cookbooks for children, 1847-2014 », *in* Tenna JENSEN, Caroline NYVANG, Peter SCHOLLIERS et Peter ATKINS (dirs.), *Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, 2019, pp. 96-114 ; Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *Revue de la BNF*, 13 avril 2015, n° 49, n° 1, pp. 32-37 ; Sabine PLANKA, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *Germanica*, 2015, n° 57, pp. 49-68.

[129] Daniel Thomas COOK, « Children as Consumers », *in* Jens QVORTRUP, William A. CORSARO et Michael-Sebastian HONIG (dirs.), *The Palgrave Handbook of Childhood Studies*, Houndmills New York, NY, Palgrave Macmillan, 2009, pp. 332-346.

compte les films utilitaires, se concentrant principalement sur les représentations des enfants et de l'enfant dans les films commerciaux de divertissement[130]. Les spécialistes des films utilitaires ont peu analysé les audiovisuels à destination des enfants et la figure de l'enfant dans ces films[131].

Mon travail propose d'élargir la compréhension de la construction de l'enfance à travers l'étude de l'éducation au manger et, en même temps, propose une contribution à l'histoire des enfants à travers l'étude de sources audiovisuelles. L'enfant est infiniment plus présent dans les images en mouvement que dans les sources classiques de l'histoire des enfants que sont par exemple les traités de pédagogie ou de pédiatrie, les sources judiciaires ou administratives, ou même les objets destinés aux enfants. Les enfants se mettent à exister dans les audiovisuels au sens où ils acquièrent une présence physique voire orale. Même si cette présence est construite, contrôlée, guidée par les adultes, les enfants y sont *agissants*. À travers ces sources, l'enfant devient visible, en tant qu'acteur, mangeur, consommateur, cuisinier. Les audiovisuels permettent de faire « advenir l'enfant » et de suivre ce processus.

J'ai montré durant ce parcours historiographique que l'éducation alimentaire se situe à la marge de différents champs de recherche – histoire de la santé, histoire de la nutrition, histoire de l'alimentation – et qu'elle a principalement été étudiée comme un objet ressortant de l'éducation sanitaire, sans pour autant avoir été constituée en objet d'étude historique à part entière. Par ailleurs, l'histoire de l'alimentation des enfants reste confinée à des travaux sur l'allaitement et l'alimentation artificielle des nourrissons sur la période d'avant 1945. Ma recherche doctorale vise donc, d'un côté, à écrire une histoire de l'éducation au manger qui sort de l'ancrage dans un paradigme d'histoire de l'éducation sanitaire en s'intéressant à d'autres messages éducatifs, discours et pratiques, autour l'alimentation des enfants, et de l'inscrire dans une histoire de l'alimentation des enfants en âge scolaire pour une période historique peu étudiée, notamment grâce à l'aide de la sociologie de l'alimentation des enfants qui permet de

[130] Martina WINKLER, *Kindheitsgeschichte Eine Einführung*, *op. cit.*, p. 177-191 ; Horst SCHÄFER et Claudia WEGENER, *Kindheit und Film Geschichte, Themen und Perspektiven des Kinderfilms in Deutschland*, Konstanz, UVK-Verlagsges., 2009, 271 p ; Bettina HENZLER et Winfried PAULEIT (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, 161 p.

[131] Ursula VON KEITZ, « Wissen als Film. Zur Entwicklung des Lehr- und Unterrichtsfilms », *in* Klaus KREIMEIER, Antje EHMANN et Jeanpaul GOERGEN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 2: Weimarer Republik (1918-1933)*, Reclam, 2005, vol.2, pp. 120-142 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Nestle's Fip-Fop Club », *op. cit.* ; Christian BONAH et Joël DANET, « Kinder als Vorbilder – kindliche Realitäten. Zur Darstellung von Kindheit im medizinischen Dokumentarfilm zwischen 1945 und 1965 », *in* Bettina HENZLER et Winfried PAULEIT (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, pp. 52-65.

s'intéresser à des objets nouveaux. Reposant sur l'analyse de sources audiovisuelles, ce travail propose également de renouveler l'histoire audiovisuelle en croisant les films et les programmes télévisés. La mobilisation de films amateurs de famille pour étudier une forme de réception des messages éducatifs autour du manger des enfants dans la sphère privée fait le pari d'utiliser ces sources privées comme des sources à part entière, et parmi d'autres, d'un travail historique. L'utilisation d'audiovisuels comme sources historiques, présentant la particularité de « donner à voir » des enfants en mouvement, permet en parallèle de réfléchir à la construction du statut d'enfant à travers l'éducation au manger des enfants dans la seconde partie du XXe siècle. Enfin, proposer une approche comparative entre la France et la République fédérale d'Allemagne permettra donc d'entamer un travail de décloisonnement et de mises en perspective des champs historiographiques mobilisés qui sont marqués par un cadre national fort[132].

A partir de cet état de l'art, mon travail de thèse vise à répondre à un ensemble de questions. Quand et comment une éducation au manger des enfants d'âge scolaire s'est construite en France et en République fédérale d'Allemagne ? Quel rôle ont joué les films et la télévision dans ce processus ? Quelles formes prend cette éducation audiovisuelle au manger des enfants ? Quels sujets sont adressés par les audiovisuels éducatifs ? Comment l'enfant est-il appréhendé par les audiovisuels ? Quand et comment les films et la télévision investissent l'enfant comme spectateur et acteur du manger ? Que montre un film amateur quand il filme un enfant qui mange ?

2. L'éducation au manger des enfants dans un contexte changeant entre 1950 et 1980 : des pénuries à l'abondance questionnée

2.1. Alimentation, industrialisation et santé

Entre l'après Seconde Guerre mondiale et le début des années 1980, les sociétés européennes connaissent de profonds bouleversements en matière alimentaire, passant rapidement d'une situation de pénuries et de carences à un état d'abondance et de nouvelles maladies chroniques, en contexte d'intensification de la production agricole et

[132] Andreas FICKERS et Catherine JOHNSON, « Transnational Television History: A Comparative Approach », *Media History*, février 2010, vol. 16, n° 1, pp. 1-11 ; Peter SCHOLLIERS, Peter ATKINS, Tenna JENSEN et Caroline NYVANG, « Introduction: Food, age and the life course in Europe, 1800-2000 », *op. cit.*, p. 9.

d'industrialisation des processus de transformation alimentaire. Les populations allemandes et françaises souffrent au sortir de la guerre de difficultés d'approvisionnement. Si dans les deux pays les systèmes de rationnement mis en place durent jusqu'à la fin des années 1940 (1949 pour la France, 1950 pour la RFA), la dureté et l'ancienneté des pénuries sont très différentes en 1945. Tandis qu'en France le rationnement est sévère dès 1941 et inquiète rapidement les médecins quant à la santé des enfants notamment, l'Allemagne, ici i.e. les zones occupées à l'Ouest, relativement épargnées par les pénuries jusqu'à la chute du régime nazi grâce aux terres fertiles occupées à l'est, connait seulement à partir de 1945 et jusqu'au moment de la réforme monétaire de 1948 des problèmes alimentaires graves[133]. L'amélioration de la disponibilité alimentaire à la fin des années 1940 est rendue possible par l'augmentation de la production agricole en Europe via l'industrialisation, à laquelle les Américains contribuent largement grâce au Plan Marshall[134]. Les crédits d'investissement visent à moderniser et mécaniser les filières agricoles et agro-alimentaires. Les politiques agricoles nationales européennes encouragent à produire en masse pour résoudre le problème de l'autosuffisance. Le mot d'ordre est repris au niveau européen en 1957 dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC), qui est concrétisée à partir de 1969 dans le marché agricole commun. La nouvelle industrialisation s'accompagne d'un renforcement et d'une généralisation de la mondialisation du système alimentaire, phénomène très ancien lié aux politiques de conquête coloniale qui entraîna une circulation vers les Etats européens de nouveaux aliments produits dans les colonies, et inversement[135]. Dès les années 1950, la France et la République fédérale d'Allemagne entrent dans la nouvelle « société de consommation » caractérisée par l'augmentation de la consommation de sucre, de graisses et de viande, par la consommation croissante de produits industriels et de produits venus de loin et par le recul de l'activité culinaire[136].

---

[133] Catherine ROLLET et Virginie De LUCA, « La vulnérabilité des enfants », *op. cit.* ; Alice WEINREB, *Modern hungers*, *op. cit.*

[134] Ulrich KLUGE, « West German Agriculture and the European Recovery Program, 1948-1952 », *in American policy and the reconstruction of West Germany, 1945-1955*, Cambridge, Cambridge University Press, coll. « Publications of the German Historical Institute, Washington, D.C. », 1993, pp. 155-174 ; Massimo MONTANARI, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, 1995.

[135] Jayeeta SHARMA, « Food and Empire », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 241-257 ; Emmanuelle CRONIER et Stéphane LE BRAS, « Vers une alimentation mondialisée », *in* Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, pp. 655-676 ; Rebecca EARLE, « The Columbian Exchange », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 341-357.

[136] Dominique LEJEUNE, *La France des Trente Glorieuses : 1945-1974*, 2015 ; Axel SCHILDT et Arnold SYWOTTEK, *Modernisierung im Wiederaufbau: die westdeutsche Gesellschaft der 50er Jahre*, Ungekürzte, Durchges. und aktualisierte Studienausg., Bonn, Dietz, 1998, 860 p ; Stéphane LE BRAS, « L'alimentation au temps des paradoxes (1945-années 1980) », *in* Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la*

L'observation des conséquences des pénuries sur l'état nutritionnel des populations, particulièrement enfantines, entraîne également dans la seconde partie du XXe siècle le développement institutionnel national des sciences de la nutrition en France (Section Nutrition au sein de l'Institut National d'Hygiène Public en 1946 et SSHA) et en RFA ('Deutsche Gesellschaft für Ernährung' refondée en 1953, qui n'a pas de fonction de recherche). La recherche nutritionnelle a donné lieu à deux paradigmes explicatifs principaux de l'alimentation[137]. La première approche développée au XIXe siècle en chimie et en physiologie s'appuie sur la quantification des besoins énergétiques du corps humain comparé à une machine (la « New Nutrition » aux Etats-Unis). Cette dernière fonctionne avec des calories fournies par trois macronutriments (les glucides, les lipides et les protides). La notion de calorie qui repose sur l'interchangeabilité des aliments permet alors de déterminer la quantité alimentaire nécessaire à différents types d'activités physiques, relation qui est formalisée à travers la prescription de rations alimentaires variables selon le genre, l'âge et le travail. À partir de ce moment, les sucres[138], comme les viandes[139], font l'objet d'un engouement dans le milieu médical, hygiéniste et éducatif, qui est repris au niveau économique et politique, encourageant leur consommation dans les classes travailleuses. L'approche calorique est dominante durant la

Préhistoire à nos jours, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, pp. 743-763 ; Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2018.

[137] Harvey LEVENSTEIN, « Diététique contre gastronomie : traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 842-857 ; Harvey A. LEVENSTEIN, *Revolution at the table: The transformation of the American diet*, 1988, 275 p ; Alain DROUARD, « Perspectives historiques sur la notion de nutrition », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 93-105 ; Harmke KAMMINGA et Andrew CUNNINGHAM (dirs.), *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam ; Atlanta, GA, Rodopi, coll. « The Wellcome Institute series in the history of medicine », 1995, 344 p ; Eva BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, *op. cit.*, p. 55-67 ; Charlotte BILTEKOFF, « Critical Nutrition Studies », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 172-190.

[138] Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1988, vol. 35, n° 1, pp. 241-260 ; Hans Jürgen TEUTEBERG, « Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution" des 19. Jahrhunderts », *in Unsere tägliche Kost*, Münster, Universitäts- und Landesbibliothek Münster, 1988, pp. 153-162 ; Alain DROUARD, « Sugar Production and Consumption in France in the Twentieth Century », *in* Peter ATKINS et Derek J. ODDY (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe*, Routledge, 2009, pp. 117-129 ; Julia CSERGO, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *in Le goût du sucre. Plaisir et consommation.*, Paris, Autrement, 2010, pp. 27-43 ; James WALVIN, *Histoire du sucre, histoire du monde*, traduit par Philippe PIGNARRE, Paris, La Découverte, 2020, 285 p ; Martin BRUEGEL, « A bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France », *in* Peter SCHOLLIERS (dir.), *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle ages*, Oxford, Berg, 2001, pp. 99-118.

[139] Hans Jürgen TEUTEBERG et Karl-Peter ELLERBROCK, *Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie: kleine Geschichte der Fleischbrühe*, Stuttgart, Steiner, 1990, 130 p ; David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010.

première moitié du XXe siècle[140] et se diffuse dans les cours d'économie domestique, à travers les outils de la balance et des tableaux de conversion alimentaire[141] ou d'alimentation rationnelle[142]. Elle devient un instrument des politiques publiques utilisé par exemple dans de nombreuses institutions totales et collectivités dans l'objectif de rationnaliser l'alimentation[143], par exemple dans les écoles de plein air où la cure s'appuie sur une suralimentation calorique[144]. En parallèle émerge dans les années 1910 aux Etats-Unis un nouveau courant de recherche (la « Newer Nutrition ») qui met au jour l'importance des micronutriments dans l'alimentation, suscitant dès le début une forte réception dans la population via une médiatisation importante des vitamines et minéraux[145]. Des nombreuses recherches sont menées en Allemagne durant l'entre-deux-guerres[146], mais aussi en France autour de la scientifique Lucie Randoin[147]. Les industries agro-alimentaires intègrent rapidement la théorie des vitamines dans leur stratégie promotionnelle ou se spécialisent dans la production de vitamines de synthèse et autres produits alimentaires vitaminées[148]. Les recherches nutritionnelles s'accélèrent après la Seconde Guerre mondiale avec la création de grands instituts en France et en RFA qui nourrissent le développement de programmes d'éducation en hygiène alimentaire et diététique, de grandes enquêtes nationales nutritionnelles et de politiques publiques[149].

---

[140] Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *op. cit.*

[141] Nina MACKERT, « Kalorie », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 169-171.

[142] Thomas DEPECKER, *La loi des tables*, *op. cit.* ; Corinna TREITEL, « Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition », *Central European History*, 2008, vol. 41, n° 1, pp. 1-25.

[143] Thomas DEPECKER, *La loi des tables*, *op. cit.* ; Ulrike THOMS, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß: die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, coll. « Medizin, Gesellschaft und Geschichte / Beiheft », 2005.

[144] Dominique DESSERTINE, « Les écoles de plein air de l'agglomération Lyonnaise. De l'innovation sanitaire l'internat d'assistance (1907-1939) », *in* Anne-Marie CHATELET, Dominique LERCH et Jean-Noël LUC (dirs.), *L'école de plein air : une expérience pédagogique et architecturale dans l'Europe du XXe siècle*, Paris, France, Éditions Recherches, 2003, p. 362.

[145] Rima Dombrow APPLE, *Vitamania*, *op. cit.*

[146]Heiko STOFF, « Vitaminisierung und Vitaminbestimmung », *Dresdener Beiträge zur Geschichte der Technikwissenschaften - Nr. 32 (2008)*, 4 février 2013, n° 32, pp. 59-93 ; Heiko STOFF, *Wirkstoffe*, *op. cit.* ; Ulrike THOMS, « Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?" Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit », *op. cit.*

[147] Claire MARCHAND, *Le médecin et l'alimentation*, *op. cit.*, p. 415.

[148] Beat BÄCHI, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953)*, *op. cit.* ; Marion NESTLE, *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*, Revised and Expanded 10th anniversary edition., Berkeley, Calif., University of California Press, coll. « California studies in food and culture », 2013, 510 p.

[149] Thomas DEPECKER, « Chapitre 6. Réforme des conduites et formations de diététique après la Seconde Guerre mondiale », *in Quand les cantines se mettent à table...Commensalité et identité sociale*, Éducagri Éditions, 2020, pp. 121-137 ; Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA

La transition alimentaire après la Seconde Guerre mondiale s'accompagne d'une transition épidémiologique qui voit le déclin des maladies infectieuses[150]. À la fin des années 1960, les comportements alimentaires de l'ère de l'abondance permise par l'industrialisation suscitent l'inquiétude des médecins. La consommation de sucre et graisse, et les excédents alimentaires en général, sont pointés du doigt en tant que « facteurs de risque » dans la montée de nouvelles maladies chroniques (maladies cardio-vasculaires, maladies liées au poids, diabète, etc.)[151]. En réaction, les agences de santé publique lancent à partir du milieu des années 1970 des campagnes de prévention reposant sur la responsabilisation des individus pour avertir sur les risques d'une alimentation « déséquilibrée »[152]. Les prescriptions alimentaires désormais formulées de manière négative invitent à diminuer la consommation de sucre et de graisse (c'est le temps de la « Negative Nutrition » aux Etats-Unis). Les angoisses face à l'alimentation (excédents de production, qualité, crises sanitaires) et son cadre de production largement industrialisée culminent à la fin du XXe siècle et se cristallisent autour de la question de l'« obésité » infantile. Mais elles ne sont pas nouvelles. Depuis les débuts de l'industrialisation à la fin du XVIIIe siècle, les angoisses autour de la perte de qualité des aliments posent le lit d'une opposition structurante entre « naturel » et « artificiel » qui perdure[153]. Ces angoisses se cristallisent sur les enfants, pensés au même moment comme étant du côté de la nature et du « non-corrompu ». La période d'analyse s'arrête au début des années 1980 au moment de la mise à l'agenda politique de la prise de poids de l'enfant, juste avant les grandes campagnes de santé publique qui en résultent dans les années 2000, après le passage de l'« obésité » au statut de maladie. Ainsi, mon sujet commence au moment où les sociétés française et ouest-allemande

in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *op. cit.*

[150] Jean-Pierre POULAIN, « Chapitre 3 - L'évolution des manières de manger », *op. cit.*

[151] Robert A. ARONOWITZ, « The Framingham heart study and the emergence of the risk factor approach to coronary heart disease, 1947-1970 », *Revue d'histoire des sciences*, 2011, vol. 64, n° 2, pp. 263-295 ; Carsten TIMMERMANN, « Appropriating Risk Factors: The Reception of an American Approach to Chronic Disease in the two German States, c. 1950–1990 », *Social History of Medicine*, 1 février 2012, vol. 25, n° 1, pp. 157-174.

[152] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.* ; Luc BERLIVET, « Les ressorts de la « biopolitique » : « dispositifs de sécurité » et processus de « subjectivation » au prisme de l'histoire de la santé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2013, vol. 60, n° 4-4 bis, pp. 97-121 ; Stefan OFFERMANN et Pierre PFÜTSCH, « Gesundheitsaufklärung als citizenship project. Die staatliche Anleitung zu gesunder Ernährung in BRD und DDR in den 1970er Jahren. », *Medizin, Gesellschaft und Geschichte*, 2020, vol. 38.

[153] Madeleine FERRIERES, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle*, Paris, France, Ed. du Seuil, 2006, 474 p ; Uwe SPIEKERMANN, « Die Kehrseite des Fortschritts », *op. cit.* ; Thomas DEPECKER et Marc-Olivier DEPLAUDE, « Les aliments industriels nuisent-ils à la santé ? Genèse d'une fondation d'entreprises dans la France des années 1970 », *in* Bruno VALAT (dir.), *Les marchés de la santé en France et en Europe au XXe siècle*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2021, pp. 199-223 ; Florence HACHEZ-LEROY, *Menaces sur l'alimentation : Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires (xix-xxie siècles)*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2022, 288 p.

s'inquiètent de l'état de santé des enfants en raison des pénuries alimentaires et se termine au moment où elles s'inquiètent de leur état de santé en raison de l'abondance alimentaire.

2.2. Enfants et éducation

Au XIXe siècle s'impose largement, en France et en Allemagne, une nouvelle conception des enfants comme des futurs adultes qu'il faut protéger à travers une prise en charge croissante par les pouvoirs publics mais aussi par le corps médico-social[154]. Les nouvelles lois sur la protection de l'enfance et l'obligation de l'école diminuent le pouvoir des familles sur les enfants et renforcent celui de l'Etat qui considère les enfants comme des adultes en devenir qui pourront servir la Nation, dans le contexte de nationalisme exacerbé qui voit la nécessité d'avoir une armée forte et dans le cadre d'une crainte de la chute démographique[155]. Les enfants représentent les futurs soldats, les futurs travailleurs et les futurs citoyens. L'enfance est soumise à de nombreux discours normatifs, des scientifiques, pédiatres, des hygiénistes, des pédagogues, et devient l'objet d'un encadrement éducatif fort, notamment par le biais de l'école. La petite enfance connait une forte médicalisation sous le coup du développement de la pédiatrie mais aussi d'autres corps de métiers de soignant.e.s[156]. L'alimentation des enfants fait partie des soins qui entrent dans le domaine d'action publique. En parallèle, les nouvelles grandes entreprises de l'agro-alimentaire considèrent les enfants comme des consommateurs, directs ou indirects, à travers des publicités les mettant en scène et en produisant des aliments spécialement destinés à cette tranche d'âge, particulièrement sucrés. La psychologie du développement renforce au début du XXe siècle cette nouvelle conception des enfants comme futurs adultes à encadrer à travers le paradigme de l'enfant comme un être en développement qui distingue différentes phases de croissance liées à des besoins spécifiques[157]. À partir des années 1970, une nouvelle image de l'enfant émerge, inspirée des recherches en psychologie,

---

[154] Pour un résumé de l'histoire de l'enfance moderne voir Louis MATHIOT, *L'alimentation des enfants*, *op. cit.*, p. 59-83 ; Céline JUNG, « Chapitre 1. La construction d'une enfance moderne », *in Protéger l'enfant*, Nîmes, Champ social, coll. « Questions de société », 2019, pp. 19-126.

[155] Martine SEGALEN, *À qui appartiennent les enfants ?*, *op. cit.* ; Martina WINKLER, *Kindheitsgeschichte Eine Einführung*, *op. cit.* ; Franz-Michael KONRAD, « Die nationalstaatliche Kindheit », *in* Meike Sophia BAADER, Florian ESSER et Wolfgang SCHRÖER (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, pp. 97-123.

[156] Florian ESSER, « Die verwissenschaftliche Kindheit », *in* Meike Sophia BAADER, Florian ESSER et Wolfgang SCHRÖER (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, pp. 124-154. Voir les travaux de Catherine Rollet cités plus haut pour la France.

[157] Martin WOODHEAD, « Psychology and the cultural construction of children's needs », *in* Allison JAMES et Alan PROUT (dirs.), *Constructing and Reconstructing Childhood*, 1re éd., Routledge, 1990, pp. 63-76.

anthropologie et pédagogie. Il est de plus en plus considéré comme un individu à part entière, ayant notamment une vie émotionnelle riche dès la naissance, et un acteur social[158].

Sous le terme d'enfant, j'entends dans ce travail tous les individus appartenant aux tranches d'âge 2-6 ans et 6-12 ans définies par les psychologues et pédiatres qui va de la fin de l'âge du nourrisson au début de l'adolescence[159]. Cette « seconde enfance » est classiquement délimitée, en amont, par un ralentissement de la vitesse de croissance et le sevrage et, en aval, par la puberté. Le choix de cette classe d'âge est justifié, d'une part, par l'incidence de ces phénomènes biologiques sur les pratiques alimentaires historiquement et socialement construites : le sevrage correspond au début de la diversification alimentaire et la puberté à une augmentation des quantités ingérées. En effet, je prends uniquement en compte les enfants sevrés puisque leur alimentation ne se limite pas à des préparations lactées, tout en excluant cependant les adolescents dont l'alimentation ressemble fortement à celle des adultes. D'autre part, cette classe d'âge est définie également par une prise en charge publique via l'institution scolaire. Les 2-12 ans sont donc aussi les écoliers et les écolières. Cette définition paraît également pertinente sur la période considérée puisqu'elle est marquée par une expansion de l'offre scolaire (allongement de l'obligation scolaire jusqu'à 16 ans en France, unification du système scolaire à trois voies en RFA). Cependant, les bornes données en termes d'âge sont indicatives et non descriptives car l'enjeu de ce travail n'est pas de distinguer différentes classes d'âge et parce que les sources audiovisuelles utilisées ne permettent que d'apprécier approximativement l'âge des enfants.

2.3. Audiovisuels : de l'apogée des films utilitaires à la massification et l'individualisation de la consommation d'images en mouvement

Le cadre temporel de cette recherche est également motivé par le choix de la focale d'analyse audiovisuelle. La période allant de 1950 au début des années 1980 est caractérisée en Europe par l'augmentation de la quantité d'images en mouvement produites et par l'arrivée progressive de la télévision comme moyen de communication de masse. Des années d'après-guerre et jusqu'au début des années 1960, les films sanitaires, films de prévention, films promotionnels sont – dans le prolongement de la situation de l'entre-deux-guerres – des outils

[158] Miriam GEBHARDT, *Die Angst vor dem kindlichen Tyrannen*, *op. cit.*, p. 163.
[159] Voir notamment les stades de développement selon Jean Piaget et Henri Wallon. Louis MATHIOT, *L'alimentation des enfants*, *op. cit.*, p. 205-230. Dominique OTTAVI, *De Darwin à Piaget : pour une histoire de la psychologie de l'enfant*, Paris, France, CNRS Éditions, 2016.

pédagogiques par excellence, diffusés dans les cinémas, dans les écoles, dans les salles communales. L'émergence de la télévision dans les années 1950 puis sa démocratisation rapide dans les foyers au cours des années 1960 et 1970 bouleversent fondamentalement le rapport à l'image et aux pratiques quotidiennes. Ce nouveau moyen d'information et de divertissement individualise la consommation d'images en mouvement et élargit le public audiovisuel. La télévision connait une diffusion exponentielle sur cette période en parallèle de la multiplication des chaînes et des programmes. En France, on passe de 10% des foyers équipés d'un téléviseur en 1960 à 62% en 1968 et 92% en 1984[160]. En République fédérale d'Allemagne, on passe 55% des Allemand.e.s qui disposent d'un téléviseur en 1964 à 95% en 1974[161]. Les années 1980 annoncent le début de l'ère des chaînes commerciales, même si la télévision ouest-allemande est historiquement beaucoup moins marquée par la dimension de service public que la télévision française établie comme monopole d'Etat (la publicité arrive dès 1959 sur la chaîne régionale BR tandis qu'elle n'est officiellement autorisée en France qu'en 1968). Par ailleurs, la télévision est devenue un acteur clé des grandes campagnes de santé publique en raison du nouveau paradigme d'éducation à la santé des années 1970 qui repose sur la responsabilisation des individus. Le début des années 1980 constitue également une césure importante pour le film amateur qui, après un processus de démocratisation via la commercialisation de caméras de moins en moins chères, connait un changement technologie avec le passage à la vidéo qui diminue considérablement les coûts d'acquisition et de production d'images en mouvements dans la sphère privée.

2.4. Questionnements

Ce travail part de l'idée que les enfants ou leurs parents ont appris à manger non seulement à travers les discours et pratiques éducatifs des acteurs de santé mais aussi à travers des projets éducatifs portés par d'autres acteurs dont les audiovisuels sont des phénomènes paroxystiques. Je propose d'étudier une histoire de l'éducation au manger des enfants à travers un corpus des sources audiovisuelles qui n'ont pas été labellisées « hygiène alimentaire » ou « éducation nutritionnelle », mais qui diffusent des savoirs, valeurs, normes, pratiques liés aux produits alimentaires, à leur transformation et à leur consommation, aux enfants, ou à leurs parents. Au moment où des travaux soulignent la vision restrictive de l'éducation alimentaire

[160] Isabelle GAILLARD, *La télévision*, *op. cit.*

[161] Marie-Luise KIEFER, « Hörfunk- und Fernsehnutzung », *in* Jürgen WILKE (dir.), *Mediengeschichte der Bundesrepublik Deutschland*, Köln Weimar Wien, Böhlau, 1999, p. 432-435.

autour de l'éducation nutritionnelle et essayent de mettre en avant d'autres modèles d'éducation alimentaire, qui visent notamment à reconnecter le mangeur avec le système de production alimentaire[162], il me semble pertinent de partir à la recherche d'autres formes historiques d'éducation en matière d'alimentation pour donner de la profondeur historique aux débats qui secouent actuellement les champs de l'éducation et de l'alimentation, et de montrer qu'il n'est pas « naturel » de penser l'éducation alimentaire comme une éducation nutritionnelle. Quelles formes a pris l'éducation au manger à travers les audiovisuels entre les années 1950 et le début des années 1980 ? Comment s'est recomposé l'effort éducatif autour du manger dans une période de transition qui fait passer la question de manger d'un versant quantitatif à un versant qualitatif ? Comment l'arrivée des campagnes de prévention sur l'alimentation dans les années 1970 remodèle l'éducation au manger ?

J'ai choisi de commencer ce travail par l'analyse d'un film qui pose comme phénomène et toile de fond l'industrialisation de l'alimentation. Qu'a signifié « éduquer » dans le domaine de l'alimentation et des enfants face à l'industrialisation accélérée du système alimentaire entre les années 1950 et les années 1980 ? Comment l'éducation au manger des enfants peut être lue comme un phénomène qui accompagne le processus historique total et complexe d'industrialisation de l'alimentation que les sociologues ont considérée comme étant à l'origine d'une distanciation croissante entre les mangeurs et les aliments et entrainant une perte de repères et des inquiétudes quant à l'alimentation[163]? Il ne s'agit pas de comprendre ces espaces audiovisuels éducatifs autour de l'alimentation comme des réactions ou des réponses à l'industrialisation – ils ne portent pas un discours construit et direct sur ce sujet - mais je souhaite situer leur production, diffusion et réception vis-à-vis de ce paysage historiquement déterminant.

Comment l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels a participé à faire de l'enfance un âge particulier aux besoins spécifiques ? Dans quelle mesure le statut d'acteur a-t-il été négocié à travers les audiovisuels éducatifs autour du manger ?

Que signifie « manger » dans la sphère privée et comment les normes entourant l'alimentation des enfants ont été négociées dans la famille ?

---

[162] Alexandra PECH, *Au-delà de la cantine et du potager : ressources et freins à une éducation alimentaire des adolescent.es au collège. Étude du foodscape de trois collèges (France, Mexique)*, Thèse de doctorat, Lyon, École normale supérieure, 2022.

[163] Claude FISCHLER, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *op. cit.*, p. 200 ; Jean-Pierre POULAIN, « Chapitre 2 - Entre le domestique et l'économique : flux et reflux du culinaire », *in Sociologie de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Quadrige », 2013, pp. 35-50 ; Anne DUPUY, *Plaisirs alimentaires*, *op. cit.*, p. 36.

3. Méthode

3.1. L'éducation au manger des enfants *à travers* les audiovisuels

Ce travail mobilise, de manière primaire, un corpus de sources audiovisuelles éducatives autour de l'alimentation dont la fonction première n'est pas de faire de l'« éducation alimentaire » au sens actuel. Il s'agit de montrer qu'elles délivrent aussi des messages éducatifs relatifs au manger des enfants. Les documents audiovisuels sont considérés comme des sources importantes de l'histoire du XXe siècle, à la fois comme miroirs des phénomènes politiques, sociaux, économiques et culturels liés à l'éducation au manger des enfants, et comme des forces performatives fondamentales des sociétés de médias de masse, ayant leur propre agentivité. Les audiovisuels ont particulièrement contribué à diffuser de nouvelles idées et techniques relatives au corps et à la santé en raison de leur diffusion vaste qui transcende les groupes sociaux-professionnels depuis la seconde moitié du XXe siècle[164]. Le recours au vocable « à travers » permet d'englober cette double démarche méthodologique et heuristique[165]. J'ai décidé de travailler à partir d'une analyse qualitative exemplaire d'audiovisuels répertoriés dans les archives du film et de la télévision qui portent sur l'alimentation et sont destinés aux enfants ou qui portent sur l'alimentation des enfants et sont destinés à un public large, en me concentrant sur deux catégories classiques de l'historiographie audiovisuelle : les films utilitaires et les émissions culinaires télévisées.

Les films utilitaires sont des films ayant pour objectif de faire passer un ou plusieurs message(s) auprès de publics variés et poursuivant des objectifs utilitaires en lien avec les multiples parties prenantes du film (commanditaire, producteur, réalisateur, distributeur, etc.)[166]. Il s'agit d'une catégorie protéïforme qui regroupe un grand nombre de productions audiovisuelles - films pédagogiques, films sanitaires, films de prévention, films industriels –

[164] Cette approche est largement inspirée du cadre analytique développé par le projet BodyCapital. Voir notamment : Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Body, capital, and screens. Visual media and the healthy self in the 20th century.*, *op. cit.*

[165] Parlant uniquement du cas de la télévision, Jérôme Bourdon qualifie cette démarche d'histoire *par*, la distinguant de l'histoire *à travers* qui désigne selon lui les formes documentaires télévisées qui traitent de sujets historiques. Jérôme BOURDON, « De, par, avec, à travers : bilan critique des relations entre histoire et télévision », *op. cit.*

[166] Patrick VONDERAU et Vinzenz HEDIGER (dirs.), *Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009 ; Charles R. ACLAND et Haidee WASSON (dirs.), *Useful Cinema*, *op. cit.* ; Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Joël DANET, Gabrielle MOSER et Tricia CLOSE-KOENIG (dirs.), *Le Pré-programme*, *op. cit.*

qu'il convient de ne pas enfermer dans une seule approche typologique car ces films ont été diffusés dans des cadres multiples, s'adressant à des publics multiples et délivrant des messages multiples. Les films utilitaires sont pertinents pour étudier l'éducation au manger des enfants car ils se développent au XXe siècle comme des outils pédagogiques par excellence[167]. Autant les institutions proches de l'Etat telles que l'école ou les structures porteuses du programme de santé publique que les acteurs privés comme les entreprises du secteur agro-industriel ont énormément communiqué via le film sur la période étudiée. Je me concentre sur des films utilitaires à dimension éducative issus des deux institutions publiques qui sont historiquement les plus grosses productrices (commanditaires ou diffuseurs) de films utilitaires éducatifs entre 1950 et 1980 : l'école et les institutions porteuses de la politique de santé publique et/ou en charge de l'éducation sanitaire.

Si les liens entre la télévision et le « manger » sont attestés depuis ses débuts à travers différentes formes (voyages culinaires, publicités alimentaires, etc.)[168], le genre éducatif en matière d'alimentation par excellence qui se développe et évolue entre les années 1950 et années 1980 est celui des émissions culinaires. La télévision est marquée sur cette période par une fonction pédagogique qui se retrouve dans les programmes de cuisine. Ceux-ci poursuivent en même temps un objectif de divertissement, aussi intrinsèquement lié à l'émergence de la télévision, qui doit être pris en compte dans l'analyse[169]. Si les émissions culinaires parlent a priori avant tout de cuisine et de savoir-faire culinaires, elles ont aussi à voir avec les aliments et avec l'acte du « manger » puisqu'elles visent à préparer des repas. J'ai choisi de me concentrer sur des émissions culinaires télévisées mettant en scène des enfants qui cuisinent, diffusées dans le cadre des programmations enfantines, car elles permettent à la fois de comprendre la spécificité d'une éducation autour de l'alimentation pour un auditoire a priori enfantin et d'étudier le statut des enfants à et pour la télévision. Ces émissions culinaires, que je nommerai par la suite uniquement « émissions culinaires pour enfants » par commodité de langage bien qu'elles soient adressées à un public multiple, constituent un vrai sous-genre des

[167] Valérie VIGNAUX, « Sanitary education by cinema in France between the two World Wars », *op. cit.* ; Pascal LABORDERIE, *Le cin?*, *op. cit.* ; Devin ORGERON, *Learning with the lights off*, *op. cit.* ; Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKOETTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, *op. cit.*

[168] Ana TOMINC (dir.), « Food and cooking on early television in Europe: An Introduction », *in* Ana TOMINC (dir.), *Food and Cooking on Early Television in Europe. Impact on Postwar Foodways*, Routledge., 2021, pp. 1-18.

[169] Les premières émissions culinaires en France et en RFA ont d'ailleurs été animées par des acteurs de théâtre : en France *Recettes de M. X* (RTF, 1954) animée par Georges Adet, et en RFA *Bitte in zehn Minuten* zu Tisch (NWDR, 1953-1964) animée par Clemens Wilmenrod. Selon Olivier Roger, l'initiative française de créer un programme culinaire à la télévision s'inspire d'ailleurs du programme ouest-allemand de Clemens Wilmenrod. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.* ; Linda SCHMELZ, *Kochen im Fernsehen*, *op. cit.*

émissions culinaires qui se maintient jusqu'à aujourd'hui mais ont fait l'objet de quelques rares recherches d'un point de l'influence de la télévision sur les comportements alimentaires des enfants[170].

Si l'alimentation des enfants est le thème des audiovisuels étudiés, ces derniers ne s'adressent pas nécessairement directement ou uniquement aux enfants. En effet, un audiovisuel utilitaire s'adresse en général à plusieurs publics, et peut toucher d'autres publics par capillarité. L'usage de moyens cinématographiques variés à l'intérieur même d'un film – animation, interview, scène de fiction – permet de multiplier les auditoires en créant des niveaux de lecture différents. Par exemple, un programme télévisé mettant en scène des enfants et diffusé durant la plage horaire dédié aux programmes enfantins peut s'adresser indirectement aux adultes en utilisant les enfants comme messagers. À l'inverse, un audiovisuel qui s'adresse explicitement aux adultes, à la fois par son contexte de diffusion et son contenu, peut, par ruissellement, avoir un impact sur les enfants qui sont largement contrôlés par les adultes.

Différentes méthodes d'analyse sont mobilisées pour analyser ces audiovisuels : l'analyse filmique, l'analyse contextuelle, l'analyse du 'Medienverbund' et l'approche par corpus. Elles n'ont rarement pu être mobilisées toutes à la fois pour un même document en raison de l'état lacunaire des sources.

La première méthode consiste à réaliser une analyse filmique des audiovisuels, comme le font les spécialistes du cinéma[171], avec la mobilisation d'outils adaptés au contenu filmique afin de saisir la spécificité du langage audiovisuel. Elle s'apparente fortement à la méthode historique classique de la critique interne des sources[172]. Tous les audiovisuels ont été présentés dans un tableau à partir de leurs caractéristiques techniques (titre, titre de la série, date de production, réalisation, production, commande, format original, image et son, numérisation ?). Les audiovisuels retenus pour l'analyse ont ensuite été décrits à partir de leur contenu filmique découpé en unité pertinente (selon la durée du film, le dérushage s'est fait par plan ou par séquence) en prenant en compte les éléments visuels et sonores. Cette méthode d'analyse est

[170] Evy NEYENS et Tim SMITS, « Seeing is doing. The implicit effect of TV cooking shows on children's use of ingredients », *Appetite*, 2017, vol. 116 ; Isabelle DE SOLIER, « TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction », *Continuum*, 1 décembre 2005, vol. 19, nº 4, pp. 465-481 ; Ute BENDER, « Kochsendungen - welche Möglichkeiten bieten sie zur Ernährungsbildung? », *Ernährungs Umschau*, 2010, vol. 57, H. 10, pp. 532-537 ; Charlotte J. S. DE BACKER et Liselot HUDDERS, « Look who's cooking. Investigating the relationship between watching educational and edutainment TV cooking shows, eating habits and everyday cooking practices among men and women in Belgium », *Appetite*, 2016, vol. 96, pp. 494-501.

[171] Laurent JULLIER, *L'analyse de séquences*, Paris, Nathan, 2002, 185 p.

[172] Jean-François SOULET, « Les sources audiovisuelles », *in L'histoire immédiate*, Paris, France, Presses universitaires de France, 2009, p. 203.

qualifiée par MedFilm de « descriptif libre ». Enfin, j'ai élaboré une grille d'analyse spécifique à mon interrogation de recherche sur l'éducation au manger des enfants (aliment, produits alimentaires industriels, production/transformation/distribution des aliments, nutrition/santé, présence d'enfants à l'image et récurrence, filles/garçons, paroles des enfants).

La deuxième méthode repose sur l'analyse des contextes de commande, de production, de diffusion, et éventuellement de réception des audiovisuels. Elle est inspirée de la méthode des « trois A » développée par Thomas Elsässer[173]. Cet historien du cinéma propose d'interroger une source filmique en partant à la recherche de son commanditaire (« Auftraggeber »), de l'occasion pour laquelle il a été réalisé (« Anlass ») et de son destinataire ou l'usage pour lequel il a été réalisé (« Addressat » ou « Anwendung ») . Cette méthode n'est pas nouvelle en soi puisque, comme pour tout document écrit, l'historien.ne apprend à replacer une source dans le contexte historique large qui l'a fait émerger (analyse externe). Cependant, il est important de souligner la spécificité cette méthode dans le cas de sources qui souffrent encore aujourd'hui de l'idée selon laquelle l'image en mouvement « parle » toute seule[174]. Le travail de légitimation des audiovisuels comme sources et objets d'histoire mené par les historien.ne.s a permis de mettre en avant que ces documents sont des points de vue sur le monde, comme n'importe quel autre type de source, qu'ils ne donnent jamais qu'une vision de la réalité située dans un contexte particulier. Un film demeure énigmatique s'il n'est pas 'légendé'. Cette contextualisation est réalisée via la mobilisation d'un ensemble de sources dites non-filmiques telles que des dossiers de production, des livrets d'accompagnements à destination des enseignants, des articles de presse, des procès-verbaux des institutions commanditaires, des témoignages oraux, etc., mais aussi d'autres sources filmiques telles que des films publicitaires qui documentent ces différents contextes. Il n'est souvent pas aisé d'identifier l'intégralité de ces trois A en raison du travail d'archives que la méthode nécessite, à la recherche de documents qui, au mieux, sont éparpillés dans des lieux multiples, et comme souvent, n'ont pas été conservés.

La troisième méthode, qui découle de la précédente, consiste à s'intéresser à ce que Thomas Elsässer appelle le 'Medienverbund', c'est-à-dire à l'ensemble multimédiatique dans

[173] Je propose d'élargir les propositions méthodologiques de Thomas Elsässer aux programmes télévisés. Thomas ELSAESSER, « Archives and Archaeologies The Place of Non-Fiction Film in Contemporary Media », *op. cit.*, p. 23.

[174] Julie MAECK et Matthias STEINLE (dirs.), *L'image d'archives : une image en devenir*, Rennes, 2016.

lequel un audiovisuel s'insère[175]. Un film utilitaire tout comme une émission culinaire pour enfants s'inscrit dans un réseau de pratiques médiatiques variées, déployées plus ou moins au même moment que le film telles que des affiches, des buvards, des conférences, des articles de journaux mais aussi à d'autres films, comme des films publicitaires. Pour donner un exemple, la diffusion télévisée de l'émission culinaire pour enfants ouest-allemande *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 1974) s'accompagne de la commercialisation d'un livre de recettes et d'un disque reprenant les chants entonnés par les enfants cuisiniers dans l'émission. Penser un audiovisuel comme étant dans un réseau aide à le placer dans un contexte plus large et à comprendre sa place à l'intérieur d'histoires plus grandes. Les méthodes des trois « A » et du 'Medienverbund' permettent de dépasser une analyse pure de discours, de type herméneutique, afin de montrer que les audiovisuels ne portent pas seulement des discours mais qu'ils sont aussi des acteurs de l'histoire. Thomas Elsässer appelle ainsi à penser le film davantage comme un événement que comme un texte[176].

La dernière méthode mobilisée repose sur la constitution de corpus. Elle permet de s'intéresser à un ensemble large de documents audiovisuels et de les analyser à partir de catégories prédéfinies. Cette méthode, qui s'apparente à l'analyse sérielle, a été beaucoup développée en histoire de la télévision[177], mais est également revendiquée par les historien.ne.s des films d'éducation sanitaire[178]. Elle permet de s'attaquer à des questions auxquelles les analyses ponctuelles ne peuvent pas répondre, par exemple sur la récurrence d'un motif ou d'une technique filmique. La comparaison de plusieurs documents audiovisuels permet donc également de les penser comme inscrits dans un ensemble médiatique large et interconnecté. Cette approche s'applique particulièrement aux émissions culinaires télévisées pour enfants.

Ces différentes méthodes d'analyse sont utilisées de manière alternative. Il s'agira donc tantôt de réaliser des études de cas qui se veulent exemplaires d'un système plus large, tantôt de raisonner sur des corpus larges, les deux approches se nourrissant l'une l'autre.

La spécificité de ce travail historique *à travers* les audiovisuels réside dans l'analyse croisée de sources audiovisuelles de nature différente. La mise en discussion d'émissions télévisées et de films utilitaires permet de penser les audiovisuels comme produits, diffusés et

[175] Thomas ELSAESSER, « Archives and Archaeologies The Place of Non-Fiction Film in Contemporary Media », *op. cit.*, p. 22.
[176] *Ibid.*, p. 30.
[177] François JOST, *Introduction à l'analyse de la télévision*, Paris, France, Ellipses, 1999, 176 p.
[178] Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER, « Introduction », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, p. 15.

reçus dans un paysage multi- voire transmédiatique après 1945. En se plaçant du côté du public, l'ensemble de la production audiovisuelle s'inscrit en effet dans un continuum médiatique complexe dans lequel les images en mouvement se superposent et se répondent[179]. L'étude croisée de genres audiovisuels différents permettrait à terme de contribuer à une meilleure compréhension de la réception et/ou de la perception des images. Dans le cas de ce travail, elle permet de penser les audiovisuels comme des forces performatives majeures de l'éducation au manger des enfants, et au-delà des pratiques alimentaires des enfants.

Ce corpus primaire sera discuté à la lumière de films amateurs de famille qui permettent d'étudier un autre point de vue sur l'alimentation des enfants que celui très normatif des films utilitaires et des émissions télévisées, et donc d'étudier d'autres formes d'éducation autour de l'alimentation des enfants dans la sphère privée. Enfin, je proposerai des points de comparaison entre les audiovisuels français et ouest-allemands afin de mettre en lumière des caractéristiques fortes de l'éducation au manger des enfants.

3.2. L'apport des films amateurs de famille : contre-archives de l'éducation au manger des enfants

Les films utilitaires et les programmes culinaires télévisés sont mis en discussion dans un deuxième temps avec des films amateurs de famille. Contrairement aux sources audiovisuelles publiques, ces films ne sont pas considérés comme des acteurs de l'histoire de l'éducation au manger des enfants. Ne portant pas de « message », au sens des films utilitaires - si ce n'est un message d'ordre identitaire et mémoriel propre au cercle familial - leur fonction est ici principalement heuristique. Les films amateurs de famille peuvent être considérés comme des « contre-archives » en ce sens qu'ils permettent d'étudier un autre point de vue sur l'alimentation des enfants que celui très normatif des acteurs publics à l'origine des films utilitaires ou émissions télévisées étudiés : celui des parents. Le terme de contre-archive, utilisé notamment par Paula Amad pour qualifier la collection de films ethnographiques d'Albert Kahn du début du XXe siècle[180], désigne des documents collectés et archivés en dehors des institutions

[179] Christian DELPORTE, « L'histoire contemporaine « saisie » par les images ? », *op. cit.*, p. 62 ; Christian BONAH, « Let's Talk about S… : The Influence of Cinema Vérité on Sex Education in French National Television around 1968 », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, p. 60 ; Christian BONAH et Joël DANET, « Kinder als Vorbilder – kindliche Realitäten. Zur Darstellung von Kindheit im medizinischen Dokumentarfilm zwischen 1945 und 1965 », *op. cit.*

[180] Paula AMAD, *Counter-Archive: Film, the Everyday, and Albert Kahn's Archives de la Planète*, New York, Columbia University Press, 2010, 408 p.

archivistiques traditionnelles. Une contre-archive permet de porter l'attention sur ce qui a été négligé, réduit ou omis par l'historiographie. Elle permet d'historiciser autrement en changeant la focale d'analyse[181]. Christian Bonah propose d'utiliser ce concept pour discuter les sources télévisuelles autour de l'éducation sexuelle dans les années 1960 à partir de films amateurs qui répondraient à des normes de forme et de contenu moins fortes[182]. Selon lui, l'analyse croisée de sources audiovisuelles de nature différente est justifiée par l'existence d'un paysage audiovisuel partagé dans la seconde partie du XXe siècle. L'utilisation que je fais de la catégorie de contre-archive ne s'inscrit pas dans sa signification politique (en termes de luttes sociales) car les films amateurs de famille sont des produits historiques des classes et du genre dominants. Ils sont néanmoins collectés dans l'idée d'apporter des sources pour écrire une autre histoire et permettent de donner à voir des personnes sous-représentées (femmes et enfants) dans l'historiographie. La constitution de corpus de grande taille est un prérequis méthodologique important pour le traitement historique des films amateurs qui est nécessaire pour sortir des histoires familiales singulières par l'analyse de la répétition des motifs[183]. Je propose deux manières complémentaires d'utiliser ces films comme sources de mon travail sur une autre histoire de l'éducation au manger des enfants.

Les films amateurs de famille constituent des *traces* des pratiques alimentaires dans la sphère privée[184]. Tout d'abord, la part de mise en scène, qui est parfois très présente, reste néanmoins beaucoup plus faible que dans les films utilitaires puisque les films privés ne répondent pas à une commande. De plus, les aliments et les pratiques alimentaires ne constituent pas le centre d'intérêt des films amateurs qui sont avant tout tournés pour célébrer l'enfant et les différentes étapes de son développement, dont font partie les repas. D'ailleurs, l'achat d'une caméra correspond souvent à la naissance du premier enfant. Les prises alimentaires constituent des moments privilégiés pour les parents cinéastes pour fixer leur enfant sur la pellicule car ils sont relativement calmes lorsqu'ils mangent. Grâce à la puissance de la capture filmique qui démultiplie la prise d'éléments visuels accidentels, le film, particulièrement amateur, fixe sur

[181] « By "counter-archives" we effectively mean alternative sources, which allow us to tell counter-narratives that conventional archives cannot tell. » https://counterarchive.ca/fr/propos-francais.

[182] Christian BONAH, « Let's Talk about S… : The Influence of Cinema Vérité on Sex Education in French National Television around 1968 », *op. cit.*

[183] ODIN, ROGER (dir.), *Le film de famille : usage privé, usage public*, *op. cit.* ; Laurent LE GALL, « Le temps recomposé. Films amateurs et sociétés littorales dans la Bretagne des années 1920 et 1930 », *op. cit.*, p. 131.

[184] Le terme de trace est employé par Sapio Giusepina pour souligner le fait que les films amateurs de famille "n'expriment pas l'intimité de la famille. […] la pratique des home movies est censée offrir une représentation appropriée et acceptable de la famille, où les situations filmées permettent à chaque membre de s'identifier de manière paisible". Giuseppina SAPIO, « La pratique des home movies en France de 1960 à aujourd'hui », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2016, vol. 17/1, n° 1, p. 58.

la pellicule beaucoup plus d'éléments que ce que le cinéaste avait initialement prévu de filmer. Cependant, du fait de leur condition de production, les films amateurs de famille montrent principalement des consommations alimentaires qui sortent du quotidien. Sortir la caméra est une pratique exceptionnelle (geste technique, coût financier du matériel, durée des bobines) qui fait des repas filmés des repas *extra*-ordinaires. Seule la nourriture qui est associée aux moments codifiés de plaisir et de bonheur en famille est filmée, notamment lors les repas de fête et des repas pris à l'extérieur de la maison. La surreprésentation des repas extérieurs s'explique par l'utilisation privilégiée de la caméra lors des sorties telles que les pique-niques et excursions mais aussi par l'exposition lumineuse plus favorable aux caméras amateurs[185].

Par ailleurs, si l'on considère les conditions de production des films amateurs de famille, ces derniers constituent des formes d'éducation en matière d'alimentation dans la famille. Le régime d'exceptionnalité de la pratique du film amateur s'étend aux pratiques alimentaires filmées. Filmer un enfant qui mange constitue un geste éducatif, régulateur, codificateur voire normatif autour du « manger » des enfants. L'analyse de ces films privés permet donc de penser d'autres formes d'éducation en matière d'alimentation. Bien qu'ils répondent à un contexte de production, de diffusion et de réception différents des films utilitaires et des émissions télévisées, ces égo-documents permettent de voir comment les normes entourant l'alimentation des enfants sont négociées dans la famille. En d'autres termes, les films amateurs sont un moyen de mettre à l'épreuve la performativité des messages éducatifs autour du manger des enfants.

3.3. Des points de comparaison entre la France et la République fédérale d'Allemagne

Loin d'avoir l'ambition d'écrire une *histoire comparée* de l'éducation au manger des enfants, ce travail vise à proposer une histoire parallèle mettant au jour des *points de comparaison* entre la France et la République fédérale d'Allemagne. La comparaison sera moins considérée comme une finalité de recherche que comme un outil méthodologique permettant de faire émerger de nouvelles analyses. Reposant sur la méthode « des contrastes », la comparaison est ainsi avant tout utilisée à des fins heuristiques[186]. L'analyse comparée

[185] Amélie KRATZ, *Le film « inédit », de l'archive audiovisuelle à la source pour l'histoire culturelle. Le « film de pique-nique » dans le cinéma amateur familial des années 1920 aux années 1960.*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Isabelle von Bueltzingsloewen, Université Lumière Lyon 2 et Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, 2019.

[186] Michel ESPAGNE, « Sur les limites du comparatisme en histoire culturelle », *Genèses. Sciences sociales et histoire*, 1994, vol. 17, nº 1, pp. 112-121 ; Élise JULIEN, « Le comparatisme en histoire », *Hypotheses*, 2005, vol. 8, nº 1, pp. 191-201 ; Bettina SEVERIN-BARBOUTIE, « Entre idéal et réalité. L'histoire comparée face aux sources »,

permet en effet de raisonner sur des corpus plus larges. La lecture croisée de deux corpus nationaux offre par ailleurs l'avantage de mettre en lumière des grandes tendances propres à chaque ensemble national, défini surtout en termes culturel, politique, économique, social - avec toutes les limites que cela implique - mais aussi de discerner des phénomènes qui transcendent les frontières nationales.

J'ai fait le choix de ne pas proposer une histoire comparée mais plutôt une histoire en parallèle qui est instruite par des éléments de l'histoire comparée. La notion de comparaison sera donc entendue dans une acceptation faible puisque, d'un côté, je ne mets pas en œuvre une stratégie comparative systématique et de l'autre, je ne m'intéresse pas aux transferts et aux croisements[187]. L'étude porte sur la France et la RFA, mais le regard est focalisé sur la France. Cette approche, qui est notamment liée à ma connaissance forcément asymétrique des deux pays, commence par la recherche des archives qui a toujours débuté dans les fonds français puis a continué dans les fonds ouest-allemands. Même dans une version atténuée, ces points de comparaison contribuent à renouveler des champs historiographiques tels que l'histoire de l'alimentation, l'histoire de l'éducation sanitaire et les histoires audiovisuelles encore très enfermées dans des paradigmes nationaux[188]. Parce que l'alimentation est un domaine d'action voire de souveraineté nationale, et comporte une dimension culturelle qui rejoint, parfois fortement, parfois pas du tout, le cadre national voire nationaliste et parce que l'éducation est fortement déterminée par la conception de l'Etat et les politiques de prise en charge de l'enfance, il est pertinent d'étudier l'histoire de l'éducation au manger des enfants comme intégrée à l'espace national. En même temps, en identifiant des éléments structurants communs, mon travail permet de transcender ce cadre national dans un contexte de globalisation de l'alimentation et du manger dans la seconde moitié du XXe siècle.

Si l'historien.ne se vante souvent d'une distance critique vis-à-vis de ses recherches et de ses sources, je pense, forte de mes expériences interdisciplinaires, qu'une réflexion sur mon rapport à mon objet d'étude est nécessaire pour comprendre la construction de ces points comparaison. Grâce au parcours réflexif mené en commun avec d'autres doctorant.e.s sur le rapport du chercheur.e à la comparaison comme objet et méthode, j'ai compris que mon

Les cahiers Irice, 1 novembre 2010, n° 5, pp. 75-86 ; Hartmut KAELBLE, *Der historische Vergleich. Eine Einführung zum 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt am Main, 1999.

[187] Michael WERNER et Bénédicte ZIMMERMANN (dirs.), *De la comparaison à l'histoire croisée*, Paris, Seuil, 2004, 239 p.

[188] Peter SCHOLLIERS, Peter ATKINS, Tenna JENSEN et Caroline NYVANG, « Introduction: Food, age and the life course in Europe, 1800-2000 », *op. cit.*, p. 9 ; Andreas FICKERS et Catherine JOHNSON, « Transnational TELevision History », *op. cit.*

approche comparée ne peut se comprendre sans évoquer ma trajectoire académique et personnelle franco-allemande[189]. Mon parcours scolaire et universitaire marqué par des cursus binationaux (AbiBac, master franco-allemand) et des projets transfrontaliers (par exemple, le projet Interreg lors de mon stage de master 2 à la cinémathèque régionale amateur MIRA[190]) m'a, comme beaucoup d'autres chercheur.e.s issu.e.s de ces cursus, amenée à naturaliser la comparaison. L'opération comparative est devenue tellement quotidienne qu'elle n'est souvent même plus questionnée. Par ailleurs, l'obtention d'un financement de recherche (Conseil Européen de la Recherche) a été favorisée par un investissement scientifique et financier des milieux universitaires dans la comparaison internationale, et particulièrement dans les travaux comparés franco-allemands. Le cas du programme de recherche ERC 'BodyCapital' dans lequel mon travail de thèse s'inscrit est représentatif de cette volonté de pousser les recherches comparatives en histoire, particulièrement entre la France et l'Allemagne puisque les deux porteurs du programme étaient basés à Strasbourg et à Berlin. Le choix d'une approche comparée entre la France et l'Allemagne est donc, au-delà d'une construction scientifique rationnelle, aussi « le résultat d'une trajectoire sociale et universitaire plutôt cohérente »[191].

4. Corpus

4.1. Des difficultés et des joies du parcours en archives audiovisuelles

Les conditions de travail de l'historien.ne de l'audiovisuel ont beaucoup évolué ces dernières années grâce à l'institutionnalisation des centres d'archives audiovisuelles, la numérisation croissante des documents et la mise en ligne progressive des outils de recherche et des archives audiovisuelles[192]. Il n'en reste pas moins que le parcours du chercheur.e en

[189] Anja BARTEL, Kevin CLEMENTI, Hannes KÄCKMEISTER, Amélie KRATZ et Sophie IFFRIG, « La comparaison comme méthode et objet. L'apport d'un parcours transdisciplinaire pour réfléchir au franco-allemand », *Trajectoires. Revue de la jeune recherche franco-allemande*, 27 juin 2021, nº 14.

[190] La cinémathèque Mémoires des Images Réanimées d'Alsace était partenaire d'un projet Interreg *Rhinédits* (2018-2021) qui visait à collecter des films amateurs suisses, allemands et français, à les mettre en ligne et à proposer une exploitation scientifique (courts articles de recherche sur chaque film amateur) sur une plateforme intitulée Cinémathèque du Rhin Supérieur, https://rhinedits.u-strasbg.fr/w/index.php [consulté le 03/07/2023],

[191] Anja BARTEL, Kevin CLEMENTI, Hannes KÄCKMEISTER, Amélie KRATZ et Sophie IFFRIG, « La comparaison comme méthode et objet. L'apport d'un parcours transdisciplinaire pour réfléchir au franco-allemand », *op. cit.*, p. 13.

[192] En guise d'exemple, la Cinémathèque du ministère de l'agriculture et de l'alimentation et l'Etablissement de communication et de production audiovisuelle de la Défense se sont dotés, à l'été 2021, d'un catalogue en ligne regroupant un grand nombre de leurs collections visionnables gratuitement.

archives audiovisuelles est semé d'embûches en raison de l'hétérogénéité institutionnelle des centres d'archives, liée au statut juridique et au modèle économique qui impactent leur politique d'accessibilité à la recherche, et surtout en raison de la variabilité de l'état de consultation des archives audiovisuelles. Le choix des sources utilisées dans cette thèse a été fortement contraint par la disponibilité des archives. Les différences de constitution des fonds audiovisuels en France et en Allemagne n'ont pas simplifié le travail.

En France, les statuts des centres d'archives audiovisuelles sont très variés, entre organismes dépositaires du dépôt légal audiovisuel (Institut National de l'Audiovisuel, Bibliothèque Nationale de France), anciens services de l'Etat producteurs d'audiovisuels, constitués en centre d'archives (CCEP, Canopé), services d'archives (Archives Nationales) et associations (cinémathèques du film amateur). En Allemagne, la production audiovisuelle est dispersée dans différentes structures telles que des services d'archives, au niveau fédéral ou au niveau des Länder ('Landesfilmarchiv Bremen'), des institutions associatives soutenues par des fonds publics ('Deutsches Filminstitut & Filmmuseum', ou DFF, l'institut et le musée du film allemand), des archives privées des chaînes de télévision ('ZDF Unternehmensarchiv', archives d'entreprise de la ZDF) ou encore des médiathèques des administrations publiques ('Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung', ou BZgA, le Centre fédéral d'éducation pour la santé). La politique d'accès varie fortement d'une structure à l'autre, de la mise à disposition des outils de recherche et des archives en ligne à l'acquittement d'une somme pour entamer des recherches dans les inventaires, avec tout un nuancier entre ces deux extrêmes. La monétarisation des archives audiovisuelles, souvent rendue nécessaire par l'insuffisance des subventions attribuées aux cinémathèques, est une particularité de ce type d'archives qui peut compliquer le travail du chercheur.e[193].

Une fois passée la barrière de la recherche des archives, les conditions de consultation varient fortement d'une structure à l'autre. Si certains audiovisuels ont pu être visionnés à souhait grâce à l'existence d'une copie numérique, d'autres n'ont été vus qu'une seule fois sur une table de montage 16 mm, et d'autres encore n'ont jamais pu être consultés. Beaucoup de films utilitaires ne sont pas numérisés, à défaut de personnel et de budget. À la CCEP et au BZgA, la numérisation a été possible sur le budget de numérisation propre, mais elle n'a pas été possible aux archives de la DFF par exemple. Si tant est que la numérisation soit possible financièrement, le temps devient une autre difficulté dans une recherche doctorale. Après avoir

[193] Voir Jacques GUYOT et Thierry ROLLAND, *Les archives audiovisuelles*, *op. cit.* ; Françoise HIRAUX (dir.), *Les archives audiovisuelles*, *op. cit.* ; Julie MAECK et Matthias STEINLE (dirs.), *L'image d'archives*, *op. cit.*

identifié un film dans un fonds d'archives, il faut souvent compter six mois à un an avant d'obtenir une copie numérique. Certains films ont ainsi dû être exclus de l'analyse. La fermeture des archives durant les différents confinements qui ont ponctué mes années de thèse, a ralenti la recherche des sources et donc le potentiel processus de numérisation. Je me suis concentrée durant la première années sur les archives de la télévision française, dont une grande partie des fonds sont disponibles en ligne via la plateforme professionnelle InaMediaPro à laquelle j'ai eu accès grâce à la collaboration entre l'équipe MedFilm/BodyCapital à l'Université de Strasbourg et l'antenne régionale INA Grand Est à Strasbourg, et sur les films amateurs de famille dont de nombreuses collections sont présentes en ligne. Le travail avec les archives audiovisuelles a donc été à la fois un parcours difficile mais a en même temps constitué une bouée de sauvetage durant la crise liée à la pandémie de Covid-19.

Contre toute attente, j'ai rencontré moins de difficultés à travailler avec des films amateurs qui sont les plus « éphémères » du fait de leur caractère unique, et qui présentent a priori les enjeux de protection de la vie privée les plus importants, qu'avec des films utilitaires qui ont existé et existent toujours en plusieurs exemplaires, et cela de la collecte jusqu'à la publication. Les films utilitaires sont difficiles à retrouver dans les fonds d'archives car ils sont mal documentés et conservés, et peu numérisés. Ils sont également difficiles à valoriser, par exemple dans le cadre d'une projection scientifique, ou à publier sous la forme d'extraits fixes (photogrammes) dans des publications scientifiques en raison de la difficile reconstruction des droits (les parties prenantes sont multiples). Un exemple paroxystique est celui du BZgA qui refuse pour le moment de mettre en ligne ses archives numérisées ou de les faire circuler en raison de la non-existence d'Internet au moment de la production des films. C'est une des raisons pour laquelle les films utilitaires sont les derniers à être entrés dans le champ d'étude des historien.nes. L'accès aux archives de la télévision est bien plus simple en France qu'en Allemagne grâce à la politique très largement orientée recherche de l'INA. Néanmoins, la dimension monétaire des archives télévisuelles dans les deux pays complique l'obtention de copies, la projection et la publication. Finalement, ce sont les films amateurs de famille qui ont été les archives les plus faciles d'accès et d'utilisation. Ils sont très visibles en ligne grâce à des bases de données complètement ouvertes, et leur utilisation scientifique est facilitée par les enjeux de valorisation patrimoniale qui entourent ces fonds (les cinémathèques contournent le problème du droit à l'image en évoquant un contrat tacite de consentement qui lie la personne qui filme à la personne filmée). Cette disparité de l'accessibilité des sources change fondamentalement le rapport à l'archive et au type d'analyse que l'historien.ne peut en faire.

Mon parcours dans et avec les archives audiovisuelles n'aurait pas été possible sans le soutien expert, technique, et financier de l'équipe MedFilm[194]. La plateforme pédagogique et de recherche de l'Université de Strasbourg a souvent constitué un appui institutionnel pour entrer dans les archives et pour obtenir une copie numérique (par exemple aux Archives Nationales). Par ailleurs, la mise en ligne d'archives audiovisuelles assorties de leur analyse sur MedFilm m'a permis de rencontrer un ancien participant d'une émission culinaire. Arnold Boiseau est entré en contact avec moi via la plateforme sur laquelle j'ai publié quelques analyses d'épisodes de l'émission du *Goûter*[195] à laquelle il avait participé en 1958. Le témoignage oral qu'il m'a livré s'apparente à une forme d'archive orale par son caractère « provoqué », sa dimension privée (non institutionnelle) et son lien avec la mémoire[196]. La plateforme MedFilm, qui rend des audiovisuels souvent inaccessibles visibles pour le plus grand nombre, a complètement inversé le processus classique de la recherche d'archives en histoire : c'est comme si l'archive – en l'occurrence le témoignage oral - était venue à l'historienne sans que celle-ci l'ait activement ou volontairement recherchée[197]. La plateforme a, en quelque sorte, « provoqué » l'archive.

Les archives audiovisuelles se cachent parfois là où l'historien.ne les attend le moins. La découverte la plus étonnante du travail a certainement été l'identification, par hasard, d'un film publicitaire pour la banane dans les fonds de la cinémathèque régionale spécialisée dans le film amateur Ciclic. Ce film répertorié dans un fonds amateur côtoie en fait d'autres films publicitaires que le cinéaste amateur associé au fonds projetait dans le cinéma local en Touraine, mais il est le seul qui n'a pas de lien avec les commerçants de la région. Le cinéaste amateur a certainement emporté les bobines promotionnelles avec lui au moment de son départ à la retraite ou de la disparition du cinéma. Mélangé parmi ce lot, le film de promotion de la banane a dû « passer inaperçu. » - les films amateurs sont parfois d'une très grande facture filmique et

[194] Que les différentes personnes soient ici encore chaleureusement remerciées : Joël Danet, Elisabeth Fuchs, Tricia Close-Koenig, Emmanuel Nuss, Caroline Sala. https://medfilm.unistra.fr/wiki/Accueil. La plateforme pédagogique MedFilm est une base de données audiovisuelle créée en 2012 et destinée à alimenter l'enseignement et la recherche dans le champ des Humanités médicales. Sur MedFilm voir : Christian BONAH et Joël DANET, « L'expérience « Medfilm » : usages des archives du film utilitaire comme outils pédagogiques, ou « objets (pré) transitionnels », dans le cadre de l'enseignement des Humanités médicales », *Tréma*, 1 mars 2018, nº 48, pp. 35-50.

[195] Voir : https://medfilm.unistra.fr/wiki/Biscuit_de_Savoie [consulté le 03/07/2023].

[196] Florence DESCAMPS, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone : De la constitution de la source orale à son exploitation*, Vincennes, Institut de la gestion publique et du développement économique, coll. « Histoire économique et financière - XIXe-XXe », 2011, 888 p.

[197] Christian BONAH et Ludovic STRAPPAZZON, « RUS~Med. Écrire les biographies multiples d'une institution à l'ère des humanités numériques, et bien plus encore », *Revue d'histoire culturelle. XVIIIe-XXIe siècles*, 30 mars 2023, nº 6.

essayent d'imiter le cinéma commercial. Par ailleurs, la plateforme Youtube a constitué un outil de recherche et de travail important dans le cas de films dont la numérisation n'a pas été possible par les cinémathèques. Quelques particuliers mettent en effet en ligne des versions numérisées de films dont ils disposent. Ces exemples révèlent la difficulté du parcours en archives audiovisuelles liée à la dispersion des films et à la fluidité des genres audiovisuels, mais aussi à la richesse d'un type de document dont les supports se multiplient avec les changements techniques.

4.2. Films utilitaires

4.2.1. Des fonds audiovisuels épars dans des centres d'archives variés

Les corpus de films utilitaires ont été constitués en France à partir des fonds des cinémathèques scolaires et sanitaires, originellement diffuseurs des films et constituées aujourd'hui en centres d'archives. Les films utilitaires ouest-allemands ont été collectés dans un second temps à partir de deux catalogues collaboratifs en ligne portés par des cinémathèques et des programmes de recherche sur l'histoire du film et rassemblant une grande partie de la production filmique allemande.

France

En France, les films utilitaires ont été collectés dans les fonds audiovisuels du Réseau Canopé, de la Cinémathèque centrale de l'enseignement public (CCEP) et des Archives Nationales.

Réseau Canopé est dépositaire de la production audiovisuelle éducative française qui a été portée par différents organismes (Institut Pédagogique National, Office Français des Techniques Modernes d'Education, Centre National de la Documentation Pédagogique et SCEREN-CNDP). Ses collections regroupent différents fonds des années 1950 à nos jours dont la radio-télévision scolaire, les radiovisions, la télévision éducative, etc. La CCEP est l'un de ses fonds historiques qui a été cédé en 2010 à la Direction des Bibliothèques Universitaires de l'Université Sorbonne-Nouvelle, bien que sa valorisation soit assurée en partenariat avec Canopé[198]. Elle détient près de 2500 films dits pédagogiques, édités entre 1920 et 1989 et mis à disposition des enseignant.e.s, de la maternelle à l'université. Elle fonctionnait sur le mode

[198] Pour un aperçu historique de la CCP voir : Frédéric ROLLAND, « La Cinémathèque centrale de l'enseignement public : un fonds à redécouvrir », *Histoire de l'éducation*, 2023, vol. 159, nº 1, pp. 189-201.

d'une cinémathèque de « circulation » avec un système de prêt de copies, d'abord central puis délocalisé dans des services régionaux, aux établissements scolaires dotés d'un projecteur et qui s'acquittaient d'une cotisation annuelle. L'entrée des films dans le catalogue était gérée par des commissions pédagogiques du cinéma d'enseignement qui faisaient produire des films ou achetaient des films initialement réalisés à des fins commerciales. Certains titres étaient disponibles dans d'autres cinémathèques publiques telles que la cinémathèque du ministère de l'agriculture. Le nombre de titres est resté compris entre 2000 et 3000, en plus des nombreuses copies, malgré un fort renouvellement dans les années 1960 et 1970. La CCEP connait un grand succès jusqu'à la fin des années 1970, avec environ 5000 copies empruntées chaque semaine pour le seul siège central en 1977, avant d'être complètement délaissée au profit de la vidéo. La recherche dans les fonds de la CCEP s'est faite via une base documentaire téléchargeable en ligne. Cet inventaire cumulatif est constitué de tous les films ayant un jour été répertoriés dans le catalogue de la cinémathèque.

Les Archives Nationales détiennent au sein de leurs collections audiovisuelles les fonds de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS)[199]. La CNAMTS est l'une des grandes productrices de films sanitaires diffusés à la télévision dans la seconde partie du XXe siècle. Elle naît en 1967 du changement de nom de la Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS) fondée en 1945 comme organisme administratif d'Etat. Cette dernière a financé la production des premières émissions d'éducation sanitaire diffusées à la télévision dès 1963, avec la série *Je voudrais savoir*, en partenariat avec le Central National d'Education Sanitaire et Sociale (CNESS) qui était en charge de la conception des contenus. À partir de 1976, la CNAMTS devient autonome dans la réalisation des productions télévisuelles d'éducation sanitaire. La nouvelle institution semi-publique d'éducation pour la santé, le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) fondé en 1972, fait produire ses propres campagnes nationales d'information à partir de fonds propres[200]. Une partie des fonds de la CNAMTS est numérisée et disponible à la consultation aux Archives Nationales grâce au travail réalisé par Isabelle Berthonneau. Les inventaires du fonds sont disponibles en ligne. Les fonds

[199] Sur l'histoire de la production de films d'éducation sanitaire au sein des institutions d'éducation sanitaire voir : Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 210.

[200] Le Comité Français d'Education pour la Santé entérine l'institutionnalisation de l'éducation sanitaire. Il est chargé dans un premier temps de poursuivre le travail de production audiovisuelle préventive avec la CNAMTS puis s'autonomise à partir de 1976 grâce de nouveaux statuts qui lui accorde des moyens financiers plus conséquents. *Ibid.*, p. 78;169.

audiovisuels du Comité français d'éducation pour la santé n'ont pas été pris en compte dans ce travail en raison de son faible taux de numérisation.

Allemagne

En Allemagne, les films utilitaires ont été collectés dans les fonds du 'Deutsches Filminsitut & Filmmuseum', de la 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' et de la 'Deutsche Nationalbibliothek' (DNB, la bibliothèque nationale allemande) au siège de Francfort.

Ces institutions ne mettent pas à disposition des chercheur.e.s des bases de données ou inventaires propres directement accessibles en ligne. Mais une partie de leurs collections est recensée dans les catalogues des plateformes en ligne <filmportal.de> et <dokumentarfilmgeschichte.de> à partir desquelles j'ai effectué mes recherches. La plateforme <filmportal.de>, portée depuis 2005 par la DFF en collaboration avec de multiples partenaires culturels, cinématographiques et scientifiques, recense tous les films diffusés dans un cinéma pour lesquelles une entreprise de production allemande est impliquée. Le catalogue met à disposition un ensemble d'informations techniques sur les films (réalisateur, producteur, commanditaire, durée, format, prix, etc.), d'informations de contenu, mais aussi le lieu de conservation si ce dernier est connu. Les notices sont d'une grande hétérogénéité et généralement assez lacunaires pours les films utilitaires, ici qualifiés de films documentaires ('Dokumentarfilm') ou courts-métrages documentaires ('Kurz-Dokumentarfilm') ou films pédagogiques ('Lehrfilm')[201]. Portée par le programme de recherche sur l'histoire du cinéma documentaire en Allemagne de 1945 à 2005[202], la plateforme <dokumentarfilmgeschichte.de> recense tous les films documentaires sortis dans les cinémas allemands entre 1945 et 2005. Les deux catalogues ne se recoupent pas exactement – puisque le second bénéficie du soutien de la 'Bundesarchiv Filmarchiv' - même si un grand nombre d'entrées sont identiques pour les films documentaires.

La DFF conserve, outre une collection majeure de films commerciaux de cinéma, les fonds du centre régional de ressources et de documentation pédagogique par l'image et le film du Land de Hesse ('Landesbildstelle'). Ces centres de ressources mettaient à disposition des

[201] Tous les genres de film sont représentés : film documentaire, film de fiction, film expérimental, actualités cinématographiques, film d'animation, film publicitaire, etc. *Was ist ein deutscher Film? | filmportal.de*, https://www.filmportal.de/seite/was-ist-ein-deutscher-film [consulté le 9 février 2022]. Le catalogue contient à cette date près de 13 771 entrées de films avec mention d'un lieu de conservation, 153 699 en tout.

[202] DFG-Forschungsprojekt « Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland 1945 – 2005 ». *DokDB*, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/about_hinweise.php [consulté le 9 février 2022]. Elle contient environ 15 000 notices.

enseignants.e.s (achat ou emprunt) des films pédagogiques produits par l''Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht' (FWU, littéralement l'Institut pour le film et l'image en science et en cours), société à but non lucratif créée en 1950 chargée de produire des films pédagogiques en lien avec les programmes scolaires de chaque Land et d'encourager leur usage dans les écoles. Cette dernière est l'héritière de la ‚Reichstelle für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht' (RWU)[203]. Les fonds de l'ancienne 'Landesbildstelle Hessen' à Francfort ont été sauvés de la destruction par quelques passionnés au moment de sa fermeture dans les années 1990 et versés dans les fonds de la DFF. Cette dernière a le droit de les rendre accessible aux chercheur.e.s et de les montrer mais ne détient pas les droits producteurs. La majorité des films produits ou co-produits par la FWU ne sont pas numérisés. La DFF détient également une importante collection de films publicitaires. Tous les films sont recensés sur <filmportal.de>.

Le deuxième fonds audiovisuel mobilisé est celui du BZgA, l'agence d'éducation sanitaire ouest-allemande. Fondée en 1967, elle a depuis ses débuts une forte activité de production audiovisuelle d'éducation sanitaire[204]. Elle conserve ses propres archives audiovisuelles à Cologne mais ne donne pas accès aux chercheur.e.s à un inventaire et ne propose pas de visionnage sur place. Une partie des films est cependant recensée sur la plateforme <filmportal.de>.

Un dernier fonds audiovisuel a été mobilisé de manière ponctuelle : celui de la DNB qui dispose de collections très hétérogènes dont l'extension n'a pas encore donné lieu à des descriptions ou des travaux de recherche, en l'absence d'un dépôt légal de l'audiovisuel.

4.2.2. Les mots-clés

La recherche a été menée de manière inductive dans les bases de données des cinémathèques, des centres d'archives audiovisuelles et des plateformes en ligne à partir d'une

[203] Sur l'histoire de la RWU voir : Ursula VON KEITZ, « Die Kinematographie in der Schule. Zur politischen Pädagogik des Unterrichtsfilms von RfdU und RWU », *in* Peter ZIMMERMANN et Kay HOFFMANN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3, pp. 463-488 ; Markus KÖSTER, « Film und Bild als Jugenderzieher. Die Geschichte der Bildstellen in Westfallen (und dem Rheinland) bis 1945 », *Geschichte im Westen*, 2010, vol. 25, pp. 59-87. L'histoire de la FWU après 1945 reste encore à écrire. Voir par exemple : Voir : GESELLSCHAFT FÜR FILMSTUDIEN E.V., *Notizen zur Geschichte der Landesmedienstelle*, https://filmundgeschichte.com/notizen-zur-geschichte-der-landesmedienstelle, consulté le 10 juillet 2023. et http://www.medienzentrum-darmstadt.de/kontakt/geschichte.htm [consulté le 9 février 2022].

[204] Sur la production audiovisuelle du BZgA et des structures d'éducation sanitaire antécédentes voir : Susanne ROESSIGER et Uta SCHWARZ, *Kamera! Licht! Aktion!*, *op. cit.* ; Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *op. cit.*

liste de mots-clés définis en amont. Les mots-clés, en français et en allemand, peuvent être rangés en quatre grandes catégories : aliments et plats, repas, festivités, transformation des aliments et nutrition. J'ai choisi de mettre de côté les boissons alcooliques car l'alcoolisme est un enjeu d'éducation sanitaire déjà bien étudiée en France (voir état de l'art).

Aliments	Fruits, légumes, banane, pomme, orange, crêpes, tartines, gâteau, biscuits, chocolat, glace, sucrerie, sucette, bonbons, lait, pain, sel, sucre, viande, saucisse, fromage, beurre, pomme de terre
Repas	Petit-déjeuner, midi, soir, déjeuner, dîner, goûter, manger
Festivités	Noël, anniversaire, Pâques, galettes des rois, chandeleur, pique-nique, fête
Transformation des aliments	Cuisine, cuisiner, pâtisserie, assiette, cuillère, verre
Nutrition	Calorie, glucide, sucre, lipide, graisse, protéine, vitamine, minéraux, Alimentation

Nahrungs-, Lebens-, Genussmittel	Obst, Frucht, Gemüse, Banane, Apfel, Orange, Pfannkuchen, Kuchen, Keks, Schokolade, Eis, Süßigkeit, Bonbons, Milch, Brot, Salz, Zucker, Fleisch, Wurst, Käse, Butter, Kartoffel
Mahlzeiten	Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Abendbrot, Vesper, Snack, essen
Feierlichkeiten	Weihnachten, Ostern, Dreikönigskuchen, Picknick, Fest
Lebensmittel-verarbeitung	Küche, kochen, backen, Teller, Löffel, Glas
Ernährung	Kalorie, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, Lipid, Vitamine, Mineralstoffe, Nahrung

La mise à disposition partielle des inventaires et la grande variabilité de la documentation et de l'indexation des archives audiovisuelles d'une structure à l'autre ont des impacts considérables sur la constitution de corpus de sources audiovisuelles pour l'historien.ne. Si la CCEP dispose d'un inventaire relativement détaillé avec un court résumé des films provenant des documents d'accompagnement, les notices des films de la CNAMTS et CFES aux Archives Nationales ou des films de la DFF sur <filmportal.de> sont très lacunaires, comportant souvent uniquement les titres et des indications sur la production. Quelques films utilitaires ouest-allemands ont d'ailleurs d'abord été identifiés dans les archives papier puis retrouvés dans les

bases de données en ligne, révélant les limites d'une recherche passant uniquement par une sélection de mots-clés[205].

Pour intégrer les corpus, les films utilitaires ont été sélectionnés dans les bases de données, en plus de l'année correspond à la période d'étude, sur la base de leur titre (voire de leur résumé s'il existe) contenant un mot-clé prédéfini. À cela se sont ajoutés le classement en film documentaire ou film pédagogique et la mention d'au moins une indication de production pour les plateformes en ligne allemandes. Les films sont tous référencés selon leur lieu d'archivage dans les tableaux placés dans la partie sources. Cependant, pour les corpus ouest-allemands j'ai choisi de présenter des films dont je n'ai pas pu identifier le lieu de conservation mais qui rentrent pourtant dans mes critères de sélection afin de montrer l'étendue de la production audiovisuelle utilitaire autour de l'alimentation. Ce choix s'explique par la non-existence des catalogues propres aux institutions productrices/commanditaires d'audiovisuels utilitaires comme c'est le cas en France (pas de catalogue de la FWU - qui pourrait se rapprocher de la CCEP – ni du BZgA - qui se rapproche de la CNAMTS). Même parmi les films dont un lieu d'archivage a été identifié, certains n'ont pas pu être visionnés (absence de copie numérique ou choix imposé par une recherche limitée dans le temps). Les films qui ont pu être visionnés sont indiqués en couleur orange dans les tableaux. Après visionnage, une sélection a été opérée sur un nombre limité de films les plus pertinents pour l'analyse. Ils sont indiqués en vert dans les tableaux.

Les métadonnées accompagnant les films utilitaires dans les bases de données des cinémathèques sont souvent lacunaires et toujours à prendre avec précaution, particulièrement concernant la date de production en raison du nombre de copies réalisées parfois à des années d'intervalle de la production d'origine et de la réutilisation d'images pour créer des nouveaux films. Le croisement de ces données avec les données de visionnage ou des sources non-filmiques m'a parfois amenée à corriger certaines informations techniques.

4.2.3. Corpus français

Le corpus de films français dits pédagogiques compte 25 films, dont 17 ont été visionnés et 4 ont été analysés. Il s'agit de films produits entre 1947 et 1983, principalement en format 16mm (deux sont en 35mm), couleur ou noir & blanc (la couleur s'impose à partir du milieu

[205] Le film *Seht doch nur den Benjamin!* ne ressort pas avec le mot-clé « lait » bien qu'il parle de la production et du traitement du lait. Archives DFF.

des années 1960), de longueur variable allant de 8 à 44 minutes. Les organismes impliqués dans la production des films sont très hétérogènes, à la fois des sociétés de production privées travaillant pour des entreprises agro-alimentaires ou des syndicats interprofessionnels, et des sociétés de production en lien direct avec l'Education Nationale (par exemple l'Office de documentation par le film), voire les deux. Rares sont les sources écrites documentant la date et les modalités d'entrée des films dans le catalogue, le nombre de copies réalisées ou la diffusion des films dans les écoles (nombre d'emprunts, publics). Dans les années 1950, le fonctionnement délocalisé à l'échelle régionale du système de prêt des films par les CRPD, en parallèle de la CCEP, explique la dispersion des sources et la difficulté de traçage des films. Les films ont soit été visionnés sur la table de montage à l'ancien site de la CCEP (rue Monge à Paris), soit visionnés en ligne sur le site professionnel de Canopé. Trois des titres retenus pour l'analyse ont été numérisés par la CCEP à ma demande, le quatrième était déjà numérisé.

Le corpus de films et d'émissions d'éducation sanitaire compte 24 films, dont 7 ont été visionnés et 2 ont été analysés. Un film a été visionné aux Archives Nationales puis j'ai pu en obtenir une copie numérique. Certains films de la CNAMTS, identifiés dans la thèse d'Antoine Radel mais non disponibles aux Archives Nationales, ont été consultés à partir des fonds de l'INA puisqu'une grande partie de la production audiovisuelle de la CNAMTS était destinée à la télévision. La recherche a été effectuée à partir du programme de diffusion dans le catalogue de l'INA. Un film a été retrouvé dans le catalogue de la CCEP. Il s'agit de films en couleur datant principalement des années 1970 en format 16 mm d'une durée allant de 4 à 13 min qui appartiennent à des séries plus larges d'éducation sanitaire. Aucune source non-filmique documentant la production ou la diffusion de ces films n'a pu être consultée.

Deux films publicitaires ont été ajoutés aux corpus des films éducatifs à la suite de recherches complémentaires. L'un provient d'une plateforme éditoriale française qui regroupe des milliers de spots publicitaires internationaux Culturepub[206], l'autre de la cinémathèque spécialisée dans le film amateur Ciclic qui détient également dans ses fonds des films publicitaires certainement passés inaperçus.

4.2.4. Corpus ouest-allemands

Le corpus de films ouest-allemands dits pédagogiques en lien avec la FWU est composé de 13 films visionnés dont 4 ont été analysés. Ils ont été visionnés au centre d'archives de la DFF

[206] http://www.culturepub.fr/a-propos/ [consulté le 18/07/2023].

à Wiesbaden, sur une table de visionnage 16mm. Il n'a pas été possible d'obtenir une numérisation de ces films. Ces films sont accompagnés dans leur boîte d'une liste d'emprunt et du livret d'accompagnement destiné aux enseignant.e.s. Il s'agit de films produits entre 1951 et 1983, principalement en format 16mm (deux sont en 35mm), couleur ou noir & blanc (la couleur s'impose à partir du milieu des années 1950), de longueur variable allant de 5 à 17 minutes. Les organismes impliqués dans la production des films sont très hétérogènes, à la fois des sociétés de production privées travaillant pour des entreprises agro-alimentaires ou des syndicats interprofessionnels. La majorité des films sont accompagnés de leur notice pédagogique et d'une fiche d'emprunt indiquant les écoles et la date à laquelle les films ont été empruntés. Un film d'économie domestique produit par le 'Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst', aussi appelé AID (le Service d'information et d'évaluation sur l'agriculture et l'économie domestique), dont une copie numérique a pu être visionnée à la DNB, a été rajouté par la suite au corpus. AID est fondée en 1950 dans le cadre du plan Marshall avec l'objectif d'informer les agriculteurs et les agricultrices sur les moyens d'augmenter la production et d'assurer une alimentation constante et de bonne qualité nutritionnelle. Le film est alors un moyen de communication et d'éducation très utilisé[207].

Le corpus de films ouest-allemands d'éducation sanitaire provenant des fonds du BZgA comporte 5 films visionnés dont 4 ont été analysés. Datant des années 1970 ou début des années 1980, ils sont tous en couleur et durent de 5 à 30 minutes. J'ai obtenu une copie numérique (ils sont ou ont été numérisés à ma demande) mais aucune source non-filmique accompagnant la production de ces films d'éducation sanitaire ne m'a été communiquée.

Deux films publicitaires courts en couleur issus des studios Fischerkoesen, dont une copie a pu être visionnée à la DFF, ont été ajoutés au corpus après leur identification dans des sources non-filmiques afin de construire l'analyse du 'Medienverbund'. J'ai pu en retrouver des copies numériques sur Youtube.

Enfin, 21 films utilitaires correspondant à mes critères de sélection ont été sélectionnés dans les bases de données mais aucune copie n'a pu être identifiée dans un centre d'archive.

[207] A la fin de l'année 1950, près de 337 projections sont comptabilisées pour un total de 25 000 spectateurs et spectatrices. Jürgen BECKHOFF, « Der aid infodienst. 60 Jahre gebündeltes Wissen », *aid infodienst. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.*, 2010, nº 0328, 2010 p. 5.

4.2.5. Corpus étranger

Deux films éducatifs américains provenant des fonds des 'Prelinger Archives' sont venus en complément pour éclairer l'analyse du corpus français. Les 'Prelinger Archives' sont une collection de films dits éphémères (films éducatifs, films d'entreprises, films amateurs) liés à l'histoire culturelle et sociale des Etats-Unis fondée en 1982 par Rick Prelinger et dont près de 65% sont aujourd'hui tombés dans le domaine public et accessibles sur 'Internet Archives'[208].

4.3. Emissions culinaires à la télévision

Les corpus d'émissions culinaires mettant en scène des enfants ont été constitués à partir des fonds des archives télévisuelles. Si en France l'existence de l'Institut National de l'Audiovisuel permet d'avoir un accès facilité aux archives télévisuelles, en Allemagne, le paysage télévisuel régional rend la recherche d'archives beaucoup plus complexe.

Pour la France, la recherche à partir des mots-clés « cuisine » et « enfants », mais aussi des noms de chefs de la télévision dans les bases de données de l'INA a permis de faire sortir deux émissions culinaires mettant en scène des enfants qui cuisinent et diffusées dans le cadre de la programmation enfantine : *Le Goûter* (RTF, 1957-1958, 27 documents référencés) et *La Mini-Cuisine* (ORTF, 1967-1968, 19 documents référencés). Tous les épisodes référencés ne sont pas disponibles au visionnage. Cela concerne un épisode du *Goûter* et trois épisodes de *La Mini-Cuisine*. Par ailleurs, la trace d'un autre épisode du *Goûter* qui n'existe pas dans les bases de données de l'INA, a pu être retrouvée grâce à un témoignage oral d'un ancien participant à l'émission (voir 4.5 Sources non-filmiques). Une troisième émission aurait pu être ajoutée à ce corpus, *La cuisine voyageuse*, (FR3, 1976-1982, 46 documents référencés) mais l'implication limitée des enfants dans la préparation des recettes ainsi que l'analyse réalisée par Olivier Roger dans son mémoire de master rendaient sa prise en compte moins pertinente[209]. Ce corpus n'est pas représentatif de l'intégralité des programmes diffusés à la télévision française en raison du caractère très lacunaire de l'archivage sur la période d'avant la mise en place de l'INA (1949-1974)[210]. D'ailleurs, jusqu'en 1956, les programmes, qui étaient surtout des émissions de plateaux, étaient la plupart du temps diffusés en direct. À partir de cette date, la généralisation de l'utilisation du kinescope (appareil qui filme l'écran cathodique et permet d'enregistrer sur

[208] https://archive.org/details/prelinger [consulté le 18/07/2023].
[209] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 174-176.
[210] Myriam TSIKOUNAS, « Comment travailler sur les archives de la télévision en France ? », *op. cit.*

film) a permis de conserver un plus grand nombre de programmes. Le choix de ces émissions est motivé par la présence des chefs stars des émissions culinaires pour adultes en France des années 1950 aux années 1970, Michel Oliver et Raymond Oliver[211].

Les recherches dans les fonds télévisuels allemands ont été effectuées dans un second temps et m'ont permis de mettre au jour une seule émission culinaire pour enfants : *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 1974, 13 documents référencés). À la différence de la France, il n'existe de dépôt légal de la télévision ni d'institution centrale qui prend en charge la collecte, la conservation et la mise à disposition des archives de la télévision en Allemagne pour la République fédérale. Ce sont les différentes chaînes régionales qui réalisent ce travail dans un cadre administratif privé de type archive d'entreprise, avec une plus ou moins grande ouverture aux chercheur.e.s. Les recherches dans leur base de données ne peuvent pas se faire en ligne. Elles doivent être réalisées soit par les chercheur.es sur place soit par l'intermédiaire d'un.e documentaliste par contact écrit (mail). J'ai contacté cinq de ces centres d'archives (SWR, NDR, WDR, BR, ZDF) en demandant de réaliser une recherche avec les mots-clés « cuisine » et « enfants ». Une seule réponse positive est arrivée du côté de la ZDF. Les archives ayant été conservées, j'ai pu visionner tous les épisodes au siège de la chaine à Mayence, et obtenir des copies numériques par la suite[212]. Les autres réponses étaient soit négatives ou inexistantes (BR, SWR, Deutsche Kinemathek), soit ne correspondaient pas au format télévisuel de l'émission culinaire mettant en scène des enfants qui cuisinent (sujets dans les journaux régionaux documentant des initiatives locales d'éducation culinaire ou émissions pour enfants postérieures au début des années 1980 avec une partie consacrée à l'alimentation et à la cuisine, NDR et WDR). Le choix de contacter uniquement les chaines de télévision les plus importantes, l'impossibilité pour la chercheure de consulter elle-même les bases de données (intermédiaire d'un documentaliste), le système d'indexation des archives télévisuelles dans les différentes bases de données, l'état de conservation voire de numérisation des archives ne permettent évidemment pas d'affirmer que le programme de la ZDF est la seule émission culinaire mettant en scène des enfants qui cuisinent et qui a été diffusée dans la programmation enfantine sur la période d'étude. L'asymétrie forte de l'accès aux archives télévisuelles entre la France et l'Allemagne est à prendre à compte dans la comparaison des résultats de recherche (voir chapitre 6).

[211] Olivier ROGER, « Raymond et Michel Oliver, stars de la cuisine à la télévision de père en fils (1953-1985) », *Télévision*, 2015, vol. 6, nº 1, pp. 49-61.

[212] Grâce aux fonds du projet BodyCapital.

Tous les épisodes consultables ont été visionnés (41 épisodes français d'une durée de 10 à 15 min et 13 épisodes allemands d'une durée de 20 à 25 minutes) et analysés à l'aide de la grille de lecture.

4.4. Films amateurs de famille

4.4.1. Des cinémathèques spécialisées dans le film amateur : des fonds riches « en demande » de valorisation

Les corpus de films amateurs de famille ont été constitués en France et en Allemagne à partir des fonds des cinémathèques spécialisées dans la collecte et la valorisation de films amateurs, dont les films amateurs de famille constituent la plus grande part. Il s'agit surtout d'associations à dimension régionale. Les fonds d'archives retenus pour la recherche ont été choisis en raison de leur accessibilité en ligne pour les cinémathèques françaises, et de la proximité de consultation ou de la disponibilité des archivistes pour les cinémathèques allemandes qui ne mettrnt pas à disposition leurs collections en ligne. En France, il s'agit de Ciclic, Cinéam, Normandie Mémoire, Cinémathèque de Bretagne, Cinémémoire, Mémoire Filmique de Nouvelle-Aquitaine et MIRA. En Allemagne, il s'agit de la 'Landesfilmsammlung Baden-Würtemberg', 'Landesfilmarchiv Bremen' et de la plateforme 'WDR Digit' portée par la chaîne de télévision 'Westdeutscher Rundfunk'[213].

La forte présence des films amateurs en ligne, au-delà des disparités entre la France et l'Allemagne, s'explique par la dimension mémorielle et patrimoniale de leur archivage en Europe. L'impulsion lancée par l'Unesco en 1980 en faveur de la sauvegarde du patrimoine audiovisuel amorce la création des premières associations régionales spécialisées dans la collecte et la sauvegarde de films en lien avec la mémoire régionale qui ne sont pas concernés par le dépôt légal du cinéma.

En France, le travail engagé à l'échelle locale par quelques associations de passionné.e.s du film amateur à partir de la fin des années 1980 a abouti à la constitution des premiers fonds. L'intérêt pour la collecte des documents audiovisuels amateurs naît au moment où l'histoire régionale connaît un regain d'attention, dans le contexte de revendication des identités régionales et de décentralisation, mais aussi où les sociétés se tournent vers le passé et cherchent

[213] Voir un bref descriptif en Annexe 1.

à se constituer un patrimoine[214]. Fondée par un groupe de cinéphiles, universitaires et fonctionnaires, la cinémathèque de Bretagne est la première association à instaurer en 1986 le principe de dépôt des films en lien avec la mémoire régionale par des particuliers en échange d'une copie numérique. D'autres associations à rayonnement local sont créées (Cinéam en 1999, Cinémémoire en 1995) et rapidement constituées en cinémathèques régionales. Elles ont développé une archivistique propre aux documents audiovisuels amateurs[215], et ont mis en ligne à partir des années 2010 une grande partie de leurs collections.

En Allemagne, dans les anciens 'Bundesländer', la constitution de fonds d'archives audiovisuelles amateurs s'est aussi organisée au niveau régional mais elle est plus tardive qu'en France et beaucoup moins systématique. Cette différence s'explique en partie par l'histoire politique différente des deux pays. À la fin des années 1980 et au début des années 1990, en République fédérale d'Allemagne, le temps est à l'union et à la construction d'un avenir politique commun avec l'ancienne République démocratique allemande, et non à la mise en avant d'identités locales. Ce n'est qu'à partir de la fin des années 1990 que des films amateurs entrent dans les fonds d'archives audiovisuelles régionales nouvellement créés. Contrairement à la France, ces structures ne sont généralement pas uniquement spécialisées dans la collecte de films amateurs. Il s'agit souvent d'anciens centres de documentation audiovisuelle pour le public scolaire qui ont été réhabilités en 'Landesfilmarchive'. Ainsi, la 'Landesfilmsammlung' pour le Bade-Wurtemberg en 1998 ou 'Landesfilmarchiv Bremen' pour la région de Brême en 1995. L'accès à ces fonds est beaucoup plus complexe qu'en France. À l'image du réseau français Diaz Interregio, spécialisé dans l'indexation des films amateurs, il n'existe pas de réseau associatif organisé de cinémathèques régionales spécialisées dans le cinéma amateur. La plupart des catalogues ne sont pas accessibles en ligne - encore moins les fonds. Depuis les années 2010, des grands projets de collecte organisés à l'initiative de chaînes de télévision ont abouti à la mise en ligne de collections. Le plus important est certainement celui de la WDR, 'WDR Digit', qui a mis en ligne pas moins de 10 000 films privés[216]. Rendues donc de plus en plus accessibles grâce au travail des cinémathèques, mais aussi par des projets scientifiques liés

[214]François HARTOG, *Régimes d'historicité : présentisme et expériences du temps*, Paris, Édition du Seuil, 2012, 321 p.

[215] Voir notamment l'outil de documentation Diaz, développé par la cinémathèque de Bretagne et utilisé aujourd'hui par la majorité des cinémathèques françaises. Amélie KRATZ, *Le film « inédit », de l'archive audiovisuelle à la source pour l'histoire culturelle. Le « film de pique-nique » dans le cinéma amateur familial des années 1920 aux années 1960.*, *op. cit.* (non publié).

[216] https://digit.wdr.de/info [consulté le 05/11/2021].

à des histoires régionales dans les années 2010[217] (pour la seule cinémathèque Mémoire filmique en Nouvelle Aquitaine, par exemple, près de 5231 films amateurs sont disponibles au visionnage), ces archives audiovisuelles amateurs restent aujourd'hui pour grande partie à exploiter. À la frontière d'enjeux patrimoniaux et mémoriaux, elles n'ont pas encore abouti à une réflexion plus globale sur l'usage de ces films pour écrire l'histoire.

4.4.2. Sélection des films amateurs de famille

Un film amateur doit franchir plusieurs étapes avant de devenir archive puis source pour l'historien.ne. Ces différentes étapes de sélection constituent autant de biais dans la constitution des fonds, expliquant que les films sélectionnés ne reflètent qu'une partie de la production filmique amateur [218].

Tout d'abord, la collecte d'un film relève d'une démarche volontaire de dépôt de la part des familles de cinéastes auprès d'une cinémathèque. Même si des opérations de collecte sont organisées régulièrement dans les régions[219], seules des personnes sensibilisées aux notions de patrimoine et de mémoire mises en avant par les cinémathèques et/ou intéressées par l'obtention d'une copie numérique font des dépôts de films. Ensuite, seule une partie des films déposés sont finalement numérisés et intégrés dans les collections. Le choix des films relève de critères matériels (le film est-il lisible ?), de critères patrimoniaux selon une définition donnée par la cinémathèque qui relève surtout d'une conception classique de l'histoire événementielle (le film raconte-t-il quelque chose en lien avec un événement historique important ?) et de critères esthétiques (le film est-il bien filmé ?). Une fois entrés dans les collections, les films font l'objet d'une indexation dans une base de données propres aux films amateurs qui a des conséquences fortes sur la recherche par les historien.ne.s par la suite. La description du contenu des films amateurs est variable, si ce n'est la plupart du temps fragmentaire et subjective. Il est en effet très difficile de rendre compte d'une quantité aussi importante d'images. La précision du résumé dépend du temps que le/la documentaliste peut accorder à son visionnage (choix des séquences les plus représentatives ou description plan par plan). Ce qu'il/elle a vu dans le film

[217] Voir par exemple pour le territoire de la région transfrontalière du Rhin Supérieur le projet Interreg *Rhinédits*, ou pour la RDA les projets *The Open Memory Box* et *Das mediale Erbe der DDR* qui visent à écrire une histoire du socialisme du point de vue des citoyen.nes https://open-memory-box.de/ et https://medienerbe-ddr.de/ [consultés le 03/07/2023].

[218] Observations réalisées lors de mon stage à la cinémathèque régionale alsacienne MIRA en 2019.

[219] Pour ne donner qu'un exemple, les journées de collecte du film amateur organisées depuis 2018 en Alsace. Ma participation à plusieurs d'entre elles m'a également permis de mieux comprendre le processus de mise en archive des films.

ne sera pas forcément ce que l'historien.ne cherche mais qui existe pourtant bien dans le film. Le résumé, de même que les mots-clés choisis, enferment irrémédiablement le film dans des choix de lecture. La constitution des fonds de films amateurs peut donc aboutir à la minoration de situations alimentaires ordinaires vis-à-vis de situations exceptionnelles (fêtes, kermesse, anniversaire) qui sont plus enclines à « faire histoire ».

4.4.3. Corpus français et ouest-allemand

Les corpus de films amateurs de famille ont été constitués dans un dernier temps après identification des grands axes de la thèse à partir d'une recherche dans les fonds des cinémathèques spécialisées dans le film amateur (recherche en plein texte) avec les mots-clés « enfant », « chocolat », « banane », « lait », « sucre », « sucrerie » et les mots-clés des catégories « repas », « festivités » et « transformation des aliments ». Les films ont été sélectionnés après visionnage, indépendamment de leur qualité cinématographique[220], quand un enfant correspondant à peu près à la tranche d'âge 2-12 ans était filmé en train de manger ou de préparer un repas. Evidemment, le choix des mots-clés et la subjectivité de mon regard sur les films (attention lors du visionnage, appréciation de l'âge de l'enfant) ont un impact sur la construction des corpus.

Le corpus français comporte 33 films et le corpus ouest-allemand 29 films. Ils ont été tournés entre 1950 et 1981 par des cinéastes en grande majorité hommes, dans des formats différents (9,5 mm, 16 mm, 8 mm, Super 8 mm), en noir et blanc ou en couleur, la plupart du temps muets parfois sonores, aux durées allant de quelques secondes à plus d'une vingtaine de minutes et présentant des qualités cinématographiques très variables (enregistrement par à-coups limité à la durée de la bande, montage immédiat après le développement de la pellicule, réagencement de la chronologie et ajout de scènes intercalaires, redécoupage des plans). De la même manière que pour les films utilitaires, les métadonnées des films fournies par les cinémathèques doivent être considérées avec beaucoup de prudence. En premier lieu, la date indiquée est soit fournie avec le fonds au moment du dépôt (donnée par le cinéaste au moment du développement ou a posteriori par la famille), soit elle est attribuée par le/la documentaliste lors du visionnage du film (dépend des informations personnelles collectées auprès du cinéaste et sa famille mais aussi des connaissances historiques du/de la documentaliste). Dans tous les

[220] Contrairement à d'autres travaux scientifiques mobilisant des corpus de films amateurs de famille qui ont été menés exclusivement avec des films dits « ambitieux ».

cas, la datation pose des problèmes de mémoire. Le titre est lui-aussi parfois donné par le cinéaste ou construit a posteriori par la cinémathèque. Par ailleurs, le réalisateur mentionné n'est pas forcément la personne qui tient la caméra puisqu'il arrivait que différentes personnes de la famille se prêtent au jeu. La durée indiquée correspond à l'intégralité des séquences disponibles en ligne, même si la scène qui m'intéresse ne constitue qu'une petite partie du film. Les films du corpus ont été analysés à partir d'une grille de lecture prenant en compte l'aliment consommé ou préparé, le lieu, l'occasion et la compagnie.

4.5. Sources non-filmiques

L'analyse des sources audiovisuelles par contexte et par 'Medienverbund' a été réalisée grâce à l'éclairage de sources dites non-filmiques présentées ici en quatre catégories.

Tout d'abord, j'ai consulté des archives relatives au fonctionnement des structures productrices d'audiovisuels. Elles ont soit été conservées au sein des structures ou de leur successeur, soit versées aux archives nationales ou régionales. Un premier ensemble d'archives concerne les chaînes de télévision. En France, j'ai travaillé avec trois types de documents : le périodique spécialisé dans la programmation télévisuelle *Télérama* permettant de reconstituer le contexte de diffusion des émissions culinaires pour enfants, disponible au centre de consultation de l'INA Grand Est à Strasbourg ; le fonds Catherine Langeais contenant des lettres de candidature à l'émission et des dossiers de production du *Goûter* qui éclairent les conditions de tournage (date, lieu, épisodes tournés), tous les deux disponibles au centre de consultation de l'Inathèque à la BnF à Paris. Pour l'Allemagne, le service d'archives de la ZDF a mis à ma disposition le livre de recettes reprenant les recettes de l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel*, le disque avec les chansons, un article de presse ainsi que les chiffres d'audience de l'émission ('Infratam Wochenbericht').

Un second ensemble d'archives concerne des groupements professionnels agricoles patronnés par des ministères. J'ai fait le choix de réaliser deux cas d'étude sur une forme d'éducation au manger autour de produits alimentaires qui sont justifiés dans l'introduction de la partie 1. J'ai dépouillé les cartons d'archives relatifs au Comité Interprofessionnel Bananier et au Comité de Propagande de la Banane Française sur la période 1954-1962 aux Archives Nationales, et au 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' aux 'Hauptstaatsarchiv Stuttgart' de la région du Bade-Wurtemberg. Les procès-verbaux des réunions mensuelles de ces organismes ont été essentiels pour dresser un tableau général des campagnes promotionnelles

mises en œuvre, des acteurs en jeu et des moyens alloués. Ces documents nécessitent d'être utilisés avec une certaine précaution car ils reflètent plus le positionnement interne des structures que la mise en application effective des décisions. J'ai également utilisé des sources écrites et iconographiques produites par ces groupements professionnels agricoles, grâce à la mise à disposition de fonds privés (dans le cas de l'Union des Groupements de Producteurs de Banane de Guadeloupe et Martinique), à des recherches dans les fonds du Musée national de l'Education accessibles en ligne ou encore à des recherches sur des sites Internet d'antiquaires tels que Ebay. L'utilisation de documents provenant de sites Internet soulève évidemment des questions fondamentales sur la collecte et le traçage de sources. Les documents issus du web non natif n'offrent pas les garanties de sécurité des archives classiques (D'où proviennent-elles ? Qui en est à l'origine ? Sont-elles originales ? Sont-elles intégrales ?), voire sont dans certains cas réellement problématiques en raison de l'impossibilité de traçabilité (présence éphémère sur le web). Ils constituent néanmoins un matériau immense directement accessible en ligne dont l'historienne nourrie des méthodes de l'histoire audiovisuelle qui est née du « brocantage » d'archives saurait ne pas profiter. J'ai ainsi pu retrouver des supports promotionnels fixes (affiches, buvards) mais aussi des fascicules promotionnels qui ont entouré la diffusion des films pédagogiques.

Une troisième catégorie de sources non-filmiques rassemble des périodiques et des ouvrages relatifs à la santé, à la nutrition des enfants et à l'éducation sanitaire. Ces sources sont précieuses pour comprendre l'état des savoirs médicaux et nutritionnels et les actions d'éducation sanitaire autour de l'alimentation dans lesquels s'insèrent les documents audiovisuels étudiés. J'ai dépouillé les numéros du magazine d'éducation sanitaire français *La Santé de l'Homme* dédiés à l'alimentation sur la période 1950-1983 à partir d'une recension des dossiers publiés sur l'alimentation dans un numéro hors-série sorti à l'occasion des 70 ans du magazine[221]. *La Santé de l'Homme* est publié depuis 1942 par les différentes institutions d'éducation sanitaire et destiné principalement aux professionnels de ce milieu, Pour l'Allemagne, j'ai consulté le *Ernährungsbericht* ou rapport sur l'état nutritionnel de la population de l'année 1972. Ce rapport destiné à un public divers de professionnels de santé, d'éducateurs mais aussi de personnes intéressées présente l'évolution des pratiques alimentaires des Allemand.e.s de l'Ouest, en termes quantitatifs et qualitatifs, est publié tous les quatre ans par la 'Deutsche Gesellschaft für Ernährung' (Société allemande pour la nutrition) depuis 1969.

[221] Michel CHAULIAC et Serge HERCBERG, « Nutrition santé : entre permanence et questionnements », *La santé de l'homme*, septembre 2012, Hors série "1942-2012. 70 ans d'éducation pour la santé", nº 420, 09/2012 pp.

Il dresse un bilan de la recherche scientifique en sciences nutritionnelles orientée vers la compréhension des comportements alimentaires et formule des recommandations alimentaires dans une visée sanitaire. En parallèle, j'ai effectué des recherches complémentaires ponctuelles dans deux titres de la presse médicale française consacrée à des questions de nutrition (*Bulletin de l'Institut national de l'Hygiène* et *Cahiers de nutrition et de diététique*) mais aussi dans des ouvrages français et ouest-allemands de vulgarisation médicale sur l'alimentation des enfants publiés par des médecins à destination de la communauté scientifique, ainsi que des guides pratiques à destination des parents rédigés par des professionnels de santé ou des éducateurs. Ils permettent d'appréhender les normes médicales en matière d'alimentation des enfants qui étaient destinées à encadrer les pratiques dans la famille.

Un dernier type de sources non-filmiques a été utilisé dans ce travail : des témoignages oraux. J'ai interviewé deux anciens participants des émissions culinaires pour enfants que j'analyse : Arnold Boiseau (septembre 2020), concurrent vainqueur du *Goûter*, et Christoph Gries (juin 2022), acteur de *Lirum, Larum, Löffelstiel*. Passée la joie de la rencontre avec Arnold Boiseau, je suis partie à la recherche des trois acteurs de l'émission ouest-allemande via les moteurs de recherche en ligne – les contacts ayant été perdus à la ZDF. Une seule piste s'est avérée rapidement concluante, celle de Christoph Gries, en raison de sa présence sur Internet liée à son statut de professeur de médecine. Réalisés soit par téléphone soit par visioconférence, ces deux entretiens ont permis de rassembler un ensemble d'informations essentielles à la compréhension du fonctionnement des émissions. Christoph Gries m'a ainsi envoyé des extraits d'un des treize scénarios de l'émission qui donne des indications sur le décor, les dialogues, la construction des plans télévisuels – à la manière d'un conducteur. Les sources orales doivent cependant être maniées avec précaution en raison de la malléabilité de la mémoire (reconstitution et sélection a posteriori des souvenirs)[222], d'autant plus en l'absence d'autres sources venant confirmer les informations. Les parcours individuels des témoins sont ainsi à souligner pour comprendre le contexte dans lequel ils parlent. Arnold Boiseau, interrogé à l'âge de 72 ans alors qu'il a participé à l'émission quand il avait 10 ans, a eu un parcours professionnel à la télévision qu'il affiche en ligne et qu'il fait remonter à cette participation à l'émission de la RTF en publiant une photographie prise sur le plateau en compagnie des présentateur et

[222] Florence DESCAMPS, « Les limites des archives orales rétrospectives », *in L'historien, l'archiviste et le magnétophone : De la constitution de la source orale à son exploitation*, Vincennes, Institut de la gestion publique et du développement économique, coll. « Histoire économique et financière - XIXe-XXe », 2011, pp. 485-504 ; Jean-François SOULET, « Chapitre 6 - Les sources orales », *in L'histoire immédiate*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2012, pp. 145-166.

présentatrice[223]. Christoph Gries, interrogé à 61 ans alors qu'il tourne *Lirum, Larum, Löffelstiel* quand il avait 11-12 ans, a un rapport différent à la télévision puisqu'il n'a plus jamais participé à des programmes télévisés. Ces sources restent néanmoins très précieuses pour comprendre le fonctionnement de l'émission en plateau en l'absence de dossiers de production.

5. Plan de la thèse

En accord avec la méthodologie *à travers* les audiovisuels, l'écriture de cette thèse s'est faite *à travers* les images (extraites des audiovisuels). Leur présence sert avant tout l'argumentation en donnant à voir, même sous une forme fixe, les films que le texte ne peut rendre que de manière fragmentaire et lacunaire. Chaque chapitre commence ainsi par une description et une analyse d'un audiovisuel à partir duquel toute la démarche argumentative a été construite et découle. Néanmoins, afin de saisir la puissance du matériau filmique, qu'aucune description ne pourrait remplacer, j'encourage le lectorat à aller visionner les audiovisuels analysés sur le page MedFilm accompagnant cette thèse[224].

Par ailleurs, j'ai choisi de réaliser les points de comparaison après avoir présenté d'abord le cas français (A) puis le cas ouest-allemand (B). Evidemment, il serait intéressant de tirer des lignes comparatives dès l'écriture du chapitre français – le lectorat sera tenté de le faire. Mais pour des raisons de méthode et de clarté, j'ai choisi de mener ce travail dans un troisième temps.

L'analyse exemplaire de sources audiovisuelles des années 1950 au début des années 1980 met au jour une multitude de messages éducatifs qui participent à transmettre des normes, savoirs, pratiques autour d'alimentation des enfants ; lieux et voix d'éducation aujourd'hui oubliés ou mis à l'écart de ce qui est devenu l'éducation alimentaire des enfants. Grâce à cette démarche, j'ai identifié trois formes d'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels qui ont émergé (ou renforcé des phénomènes anciens) sur la période d'analyse. L'histoire que j'écris se veut cumulative, malgré le choix d'un découpage chrono-thématique.

Dans les années 1950 et 1960, la promotion des produits alimentaires dans les films industriels commandités par les industries agricoles participe à une éducation au manger qui repose d'abord sur l'éloge de la filière de traitement mécanisée, garante de la qualité des

[223] Page personnelle d'Arnold Boiseau : http://www.arnoldboiseau.fr/Arnold_Boiseau/Television.html [consulté le 15/09/2020].
[224] Page MedFilm : https://medfilm.unistra.fr/wiki/Crp:Thèse_Amélie_Kratz.

produits. Deux études de cas sont réalisées pour mettre en lumière ce phénomène que je qualifie d'éducation-promotion : la banane pour la France et le lait en RFA. L'éducation-promotion est portée par les structures promotionnelles des industries agricoles qui sont à l'origine de larges campagnes promotionnelles à destination des enfants et de leurs familles. En même temps, la mise en scène d'une nature nourricière nationale idéalisée utilisée aussi comme argument promotionnel de la qualité du produit contribue à créer un lien spatial entre le mangeur et l'aliment. Les films industriels participent à une éducation au manger à dimension nutritionnelle par la mobilisation d'images affirmant la valeur nutritionnelle calorique des produits qui servent d'argument d'autorité scientifique, répondant aux préoccupations quantitatives pour une alimentation des enfants dans le contexte de post-rationnement. Parce qu'elle fait écho aux objectifs de reconstruction de la Nation, cette éducation-promotion est prolongée par les Etats qui diffusent des films industriels dans les écoles et mettent en œuvre des actions diverses encourageant la consommation des produits auprès du public scolaire. Alors que l'enfant est une cible parmi d'autres des stratégies promotionnelles de la filière bananière française, utilisé comme symbole du futur de la Nation, il est adressé comme un public particulier et présenté dans son individualité par les industriels laitiers ouest-allemands. Les films amateurs de famille révèlent une incorporation des aliments promus par les industries agricoles dans les pratiques privées mais montrent que leur consommation revêt d'autres significations relatives au développement et à la croissance des enfants.

A ce premier type d'éducation déterminée par l'acteur industriel agricole s'ajoute, à partir de la fin des années 1950, une nouvelle forme d'éducation au manger dans les émissions culinaires pour enfants à la télévision. Ces dernières éduquent au faire à manger maison en valorisant la transformation manuelle des aliments et en faisant progressivement de la cuisine un loisir pour enfants basé sur le plaisir manuel et gustatif. Dans un contexte marqué par une industrialisation forte de l'alimentation et par la commercialisation croissante de plats préparés, ces programmes télévisés pour enfants peuvent être lus comme une façon d'encourager le « fait-maison ». L'incorporation dans les recettes d'aliments industriels (semi-)transformés qui facilitent et réduisent le temps de préparation culinaire participe à l'élaboration de nouvelles normes d'auto-production culinaire. Les émissions françaises intègrent indirectement le discours nutritionnel à dominante calorique en valorisant l'abondance quantitative typique du contexte post-rationnement, tout en omettant le principe de la variété alimentaire et en incorporant avec retard la norme anti-alcoolique, Au contraire, l'émission ouest-allemande fait de l'éducation alimentaire basée sur la nutrition une partie intégrante de l'éducation au faire à

manger en transmettant directement des savoirs micronutritionnels appliqués à la cuisine et en prescrivant des comportements alimentaires basés sur la consommation d'aliments riches en vitamines et minéraux qui sont présentés comme un moyen d'éviter des problèmes de santé concernant le poids. En inscrivant progressivement la cuisine dans un univers ludique et créatif propre à l'enfance, les programmes culinaires pour enfants participent à faire des enfants des individus à part entière. Dans les émissions françaises, l'enfance est construite autour d'un rapport éducatif et protecteur déterminé par la présence de l'adulte, alors que dans l'émission ouest-allemande, la représentation d'enfants autonomes qui s'inscrit dans le renouveau de la télévision pour enfants pose la question de la différence de statut entre l'enfant et l'adulte. Les enfants qui cuisinent dans la sphère privée partagent plus une activité familiale et ludique avec la maman qu'ils ne réalisent des recettes en autonomie, révélant l'action limitée des émissions culinaires à la télévision incitant les enfants à cuisiner chez eux.

A partir des années 1970, une nouvelle éducation au manger définie par les sciences de la nutrition émerge en France et en République fédérale d'Allemagne dans le cadre des campagnes de prévention des institutions porteuses de la politique de santé publique et/ou d'éducation sanitaire visant à prévenir les maladies présentées comme liées à l'abondance alimentaire. Cette troisième partie se concentre sur la question du poids des enfants qui devient pour la première fois un problème de santé publique dans les années 1970. Mettant en relation directe l'excès de sucre de type saccharose avec la prise de poids, les émissions d'éducation sanitaire autour de l'alimentation des enfants diffusées à la télévision appellent les mères à changer leurs comportements éducatifs à travers le narratif de la conversion. Dans les émissions françaises, l'« obésité » est une maladie de l'âge adulte qui se prépare durant l'enfance alors que dans les émissions ouest-allemandes, elle touche déjà l'enfant représenté à travers une prise de poids. La diminution des quantités alimentaires, particulièrement en sucre, est justifiée par des savoirs nutritionnels qui définissent la bonne alimentation en France par les apports caloriques justes en sucre direct, et, en RFA, par l'équilibre nutritionnel déterminé d'abord par la présence de vitamines et minéraux. Cette forme d'éducation nutritionnelle s'accompagne d'une éducation émotionnelle des mères qui vise à dissocier la consommation de sucre de l'amour maternel. La nouvelle critique nutritionnelle des boissons sucrées s'exprime dans les émissions françaises par une critique indirecte des industriels sucriers, alors qu'elle utilise davantage l'argument de la non-naturalité dans les émissions ouest-allemandes. La prévention autour du poids par l'alimentation de l'enfant participe de la représentation des enfants comme des individus à part entière dont la santé future se détermine durant les premières années de la vie, à travers l'exposé

de leur spécificité physiologique. Devenus à la fin des années 1970 des co-destinataires de l'éducation au manger par la nutrition à travers des formats qui les prennent comme public, les enfants sont au début des années 1980 des acteurs alimentaires rationnels à responsabiliser. Dans les émissions ouest-allemandes, les enfants gros sont représentés comme des patients responsables de leur perte de poids. La glorification des consommations sucrées des enfants par les parents dans les films amateurs de famille français et ouest-allemands témoigne de la prégnance des dimensions sociales (commensalité) et gustatives de l'alimentation et de formes de codification intermédiaire, entre plaisir et nutrition, dans l'espace familial.

Partie 1 :
Quand les industries agricoles éduquent : une éducation au manger par la promotion des produits (années 1950 – années 1960)

Introduction : promotion, éducation et 'process film'

Entre 1957 et 1961, près d'un million et demi d'élèves français ont visionné le film *Histoire de la banane* qui retrace le parcours d'une banane, de sa production dans les territoires coloniaux et post-coloniaux jusqu'à sa consommation en France[1]. Il s'ouvre sur le carton « LE COMITE DE PROPAGANDE DE LA BANANE FRANCAISE présente » (Figure 1 a). La première séquence montre un stand de bananes sur un marché parisien (Figure 1 b). Un planisphère indique les « principaux pays producteurs [de bananes] de l'Union française » : Guinée, Côte d'Ivoire, Cameroun, Guadeloupe et Martinique (Figure 1 c).



a


b



c

Figure 1 : *Histoire de la Banane* (1956), a : 00:10, b : 01:00, c : 01:19. CCEP.

Les différentes étapes de la culture des bananes sont présentées. Des hommes noirs défrichent le terrain et creusent des canaux de drainage à l'aide de haches et de pelles (Figure 2 a) tandis que des hommes blancs assis sur des machines agricoles préparent les cultures (Figure 2 b). Les semis et l'épandage d'engrais chimiques et organiques sont réalisés à la main. La pousse des bananiers est documentée à différents stades. Des gros plans sur les systèmes d'irrigation (Figure 2 c) alternent avec des images idylliques des ressources en eau présentes dans les régions de culture (cascade, rivière, lac).

[1] *Histoire de la Banane* (1956), réalisation Jean-Pierre Lemoine et Georges Tenaille, commande Comité de Propagande de la Banane Française, 16 mm. couleur, son, 00:16:00. CCEP. Archives Nationales, 19780049/58, PV de la réunion du Comité de Propagande de la Banane Française du 21/09/1956. Les territoires producteurs de bananes en 1956 sont la Guinée, le Cameroun et la Côté d'Ivoire, alors colonies françaises, ainsi que la Guadeloupe et la Martinique, anciennes colonies devenues départements français dits d'outre-mer en 1946. Les termes de « métropole » et d'« outre-mer » sont utilisés avec des guillemets ou avec l'expression « dit » pour souligner la distance critique avec des notions qui sont empreintes de l'histoire coloniale (rapport de domination coloniale centre/périphérie).



a b c

Figure 2 : *Histoire de la Banane* (1956), a : 02:08, b : 03:32, c : 08:22. CCEP.

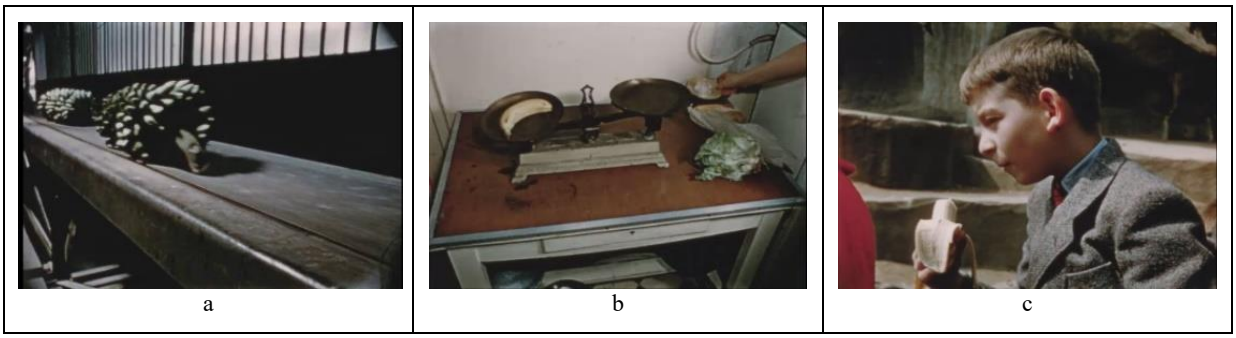
S'en suivent la récolte puis l'emballage des régimes de bananes vertes assurés par du personnel noir (Figure 3 a), sur fond de musique rythmée (marimba, clarinette, flûte, piano, trompette). La mise en calle des régimes est réalisée à l'aide de tapis roulant. Départ du « bananier », le navire frigorifique chargé du transport des bananes flanqué du drapeau français, vers la « métropole » (Figure 3 b). Le déchargement des bananes dans les ports hexagonaux est assuré par des hommes blancs (Figure 3 c).



a b c

Figure 3 : *Histoire de la Banane* (1956), a : 09:38, b : 11:53, c : 13:21. CCEP.

Gros plans des différentes machines sur lesquelles les régimes sont transportés jusque dans les mûrisseries (Figure 4 a). Des aliments ayant le même apport calorique que la banane sont disposés les uns après les autres sur une balance Roberval (salade, pain, pomme de terre, fromage, poisson) (Figure 4 b). Le film se termine par une séquence montrant un garçon d'une dizaine d'années en train de manger des bananes au zoo de Vincennes (Figure 4 c). La voix-off conclut : « Ce fruit exotique est devenu aujourd'hui grâce à tous les efforts dont vous venez d'être témoins le fruit français par excellence. Ce jeune garçon est certainement de notre avis. Et quand vous mangerez vous-même une banane, souvenez-vous de son histoire ».



a b c

Figure 4 : *Histoire de la banane* (1956), a : 13:45, b : 15:56, c : 16:52. CCEP.

A travers cette séquence finale le film dévoile son objectif : inciter les enfants de la France hexagonale à consommer des bananes dites françaises. L'argumentaire mobilisé durant les 16 minutes ne repose cependant pas uniquement sur la mise en avant des bénéfices nutritionnels du fruit. Le film parle surtout de production bananière dans les colonies, très peu d'alimentation. Comme le souligne la voix-off à la fin, il s'agit de « se souvenir de l'histoire » de ce fruit. L'appel à la consommation passe par la mise en valeur d'une filière économique coloniale et dite d'outre-mer et l'éloge d'un aliment des territoires (post)-coloniaux.

Histoire de la banane est un film focalisé sur un produit, son origine et son processus de production. Il s'agit d'une forme variante d'un 'process film', genre qui émerge au début du XXe siècle en contexte d'essor du domaine de l'agro-alimentaire et d'investissement des grandes entreprises dans la production filmique[2]. Le 'process film' est un sous-genre du film industriel commandé par une industrie avec un objectif promotionnel. En Suisse, par exemple, l'industrie du chocolat fait produire beaucoup de 'process films' dont *Le Chocolat* présenté en introduction s'inspire indubitablement[3]. Si la banane ne subit pas un processus de transformation industrielle pour devenir un bien consommable comme pour la fève de cacao, *Histoire de la banane* présente néanmoins beaucoup de caractéristiques du genre protéiforme des 'process films' : la présentation des différentes étapes de la filière bananière (production, extraction, emballage, distribution), le mode d'adresse instructif qui repose sur la démonstration pédagogique et le mode interactif voire injonctif par la prise à partie du public filmique qui est

[2] Patrick VONDERAU et Vinzenz HEDIGER (dirs.), *Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *in* Yvonne ZIMMERMANN (dir.), *Schaufenster Schweiz: dokumentarische Gebrauchsfilme 1896-1964*, Zürich, Limmat, 2011, p. 265.

[3] Yvonne ZIMMERMANN, « Les films d'entreprise de Maggi : image d'entreprise et identité nationale », *Entreprises et histoire*, 2006, vol. 44, n° 3, pp. 9-24 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Nestle's Fip-Fop Club: The making of child audiences in non-commercial film shows in Switzerland (1936-1959) », *in* Irmbert SCHENK, Margrit TRÖHLER et Yvonne ZIMMERMANN (dirs.), *Film - Kino - Zuschauer = Filmrezeption.*, Marburg, Schüren Verlag, 2010, pp. 281-303.

incité à adopter les mêmes comportements, et la trajectoire spatiale des marges rurales vers les centres urbains de consommation[4]. Ces films, qui visent à faire de la publicité, portent en même temps d'autres objectifs – information, éducation, divertissement, etc. Ils s'adressent à des publics variés, sont diffusés dans des cadres multiples (pré-programmes, salles de projection communale avec commentaire, clubs de cinéma, écoles, expositions, foires) et sont accompagnés d'un ensemble médiatique large (affiches, exposé, photographies, articles de presse, etc.). *Histoire de la banane* vise à augmenter les ventes et donc la consommation de la banane « française ».

De nombreux films du catalogue de la CCEP qui ont été produits dans les années 1950 et 1960 proposent une focalisation sur un produit alimentaire (*Les aventures extraordinaires d'un litre de lait*, *Le sucre, richesse nationale*, *Le chocolat*, *La fabrication de la bière*, *Le blé le plus dur*, *Fruits dorés de Californie*, *Histoire du pain*). 13 films en tout[5]. Ces films sont plus nombreux que ceux traitant explicitement de thématiques liées à l'éducation alimentaire et à l'hygiène alimentaire (*Hygiène de l'alimentation*, *Les besoins alimentaires de l'homme*). Se dégage ainsi, uniquement des titres de ces films, une forme d'éducation aux produits alimentaires.

Afin d'étudier cette éducation qui passe par la mise en avant d'un produit alimentaire et de sa filière de production, j'ai choisi de prendre deux cas d'étude : la banane en France et le lait en République fédérale d'Allemagne. Ces choix sont motivés par mes corpus audiovisuels mais aussi par la structuration économique, agricole et culturelle de chaque pays en matière de production, de distribution et de consommation alimentaire. S'intéresser au cas de la banane pour la France et à celui du lait pour l'Allemagne de l'Ouest ne veut pas dire que le lait est absent en France ou la banane en RFA. L'enjeu n'est pas de proposer une comparaison stricte mais, d'une part, de tirer des résultats de recherche à partir de la mise en discussion des deux cas d'étude, et, d'autre part, de s'intéresser aux particularités nationales. Il ne s'agit pas d'enfermer un pays dans un aliment particulier, au contraire de trouver des points communs et des différences qui vont au-delà de la spécificité de l'aliment en montrant des tendances

[4] Tom GUNNING, « Before Documentary: Early Nonfiction Films and the « View » Aesthetic », *in* Daan HERTOGS et Nico de KLERK (dirs.), *Uncharted territory: essays on early nonfiction film*, Amsterdam, Stichting Nederlands Filmmuseum, 1997, pp. 9-24 ; Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *in Advertising and the Transformation of Screen Cultures*, Amsterdam University Press, 2021, pp. 21-48.
[5] Voir Sources.

représentatives fortes de l'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels.

Le choix de prendre la banane comme cas d'étude de l'éducation au manger par les produits en France plutôt qu'en RFA s'explique d'abord par la présence significative de films traitant de la banane dans les corpus de films français identifiés. Trois films utilitaires français encourageant les enfants à consommer des bananes ont été trouvés contre aucun dans les fonds allemands[6]. 15 films français contenant une scène où une banane est consommée par un enfant ont été trouvés. À la télévision, la banane est aussi un aliment qui est particulièrement représenté dans les émissions de recettes pour enfants des années 1950 et 1960. Ce choix s'explique ensuite par l'histoire coloniale française et la production nationale de bananes dans les colonies et/ou départements français dits d'outre-mer. L'Allemagne n'a plus de colonies depuis 1919, et encore moins une histoire de production bananière dans ses anciennes colonies. Les bananes qui sont consommées en RFA entre 1949 et 1980 proviennent essentiellement d'importations américaines.

Le choix d'étudier le lait en RFA est motivé par la forte présence de films sur le lait dans les corpus de films ouest-allemands rassemblés. Pour ce qui concerne les films utilitaires, 17 films ouest-allemands ont été trouvés contre seulement cinq films français. 12 films amateurs de famille où du lait est consommé par un enfant ont été trouvés. Cette présence s'inscrit plus largement dans l'histoire économique et alimentaire de l'Allemagne. Les conséquences des pénuries et des bombardements sur l'état de santé des populations dans l'immédiat après-Seconde Guerre mondiale sont très graves dans les zones ouest-allemandes occupées : la faim fait beaucoup souffrir et, pour y remédier, de nombreuses politiques de distribution de lait à destination des enfants sont organisées par les Alliées à partir de 1946[7]. Dès la fin des années 1940 et dans les années 1950, l'économie laitière allemande est un secteur agricole et agro-industriel en pleine modernisation et rationalisation qui fait l'objet de nombreux investissements économiques et d'un encadrement politique très fort[8].

[6] Voir Sources.
[7] Alice WEINREB, *Modern hungers: food and power in twentieth-century Germany*,Oxford University Press, New York, NY, 2017, p. 250-266.
[8] Ulrich KLUGE, « West German Agriculture and the European Recovery Program, 1948-1952 », *in American policy and the reconstruction of West Germany, 1945-1955*, Cambridge, Cambridge University Press, coll. « Publications of the German Historical Institute, Washington, D.C. », 1993, pp. 155-174 ; « Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 ».

Chapitre 1 : Manger la « banane française »

La séquence finale du film *Histoire de la banane* s'ouvre sur une foule dense de visiteurs marchant dans une allée du zoo de Vincennes qui borde un massif rocheux artificiel. La foule est composée de personnes de tous âges. Accoudé à une rambarde entourant l'enclos aux éléphants, un garçon entouré de nombreux adultes et enfants donne une banane à un éléphant qui l'avale. La voix-off dit : « Partout où vous irez, vous pourrez constater que la banane est appréciée de tous, non seulement pour sa valeur alimentaire mais aussi pour sa saveur. » Plan sur les visiteurs de face et de dos, légèrement en plongée, qui observent les singes dans le massif rocheux artificiel, accoudés à la rambarde. Un garçon assis sur la rambarde en pierre est filmé en plan serré en train de manger une banane (Figure 5 a). On aperçoit une mère et un enfant à l'arrière-plan. Le garçon jette une banane entière en contrebas. Filmé en plongée, un singe attrape la banane, l'ouvre et la mange (Figure 5 b). D'autres singes se rapprochent. « Ce fruit exotique est devenu aujourd'hui grâce à tous les efforts dont vous venez d'être témoins le fruit français par excellence ». Retour sur le garçon dont le visage est filmé en gros plan. Il finit de manger sa banane puis tourne la tête vers sa droite en regardant en contrebas, en direction de l'enclos des singes (Figure 5 c). L'un d'eux, toujours filmé en plongée, continue de manger sa banane et tourne la tête vers la caméra (Figure 5 d). Un autre garçon vêtu d'un costume cravate est filmé de profil, lui-aussi en train de manger un fruit. Il regarde en contrebas (Figure 5 e). « Ce jeune garçon est certainement de notre avis. Et quand vous mangerez vous-même une banane, souvenez-vous de son histoire ». Retour sur les singes (Figure 5 f) puis plan final montrant le garçon en costume qui mange.

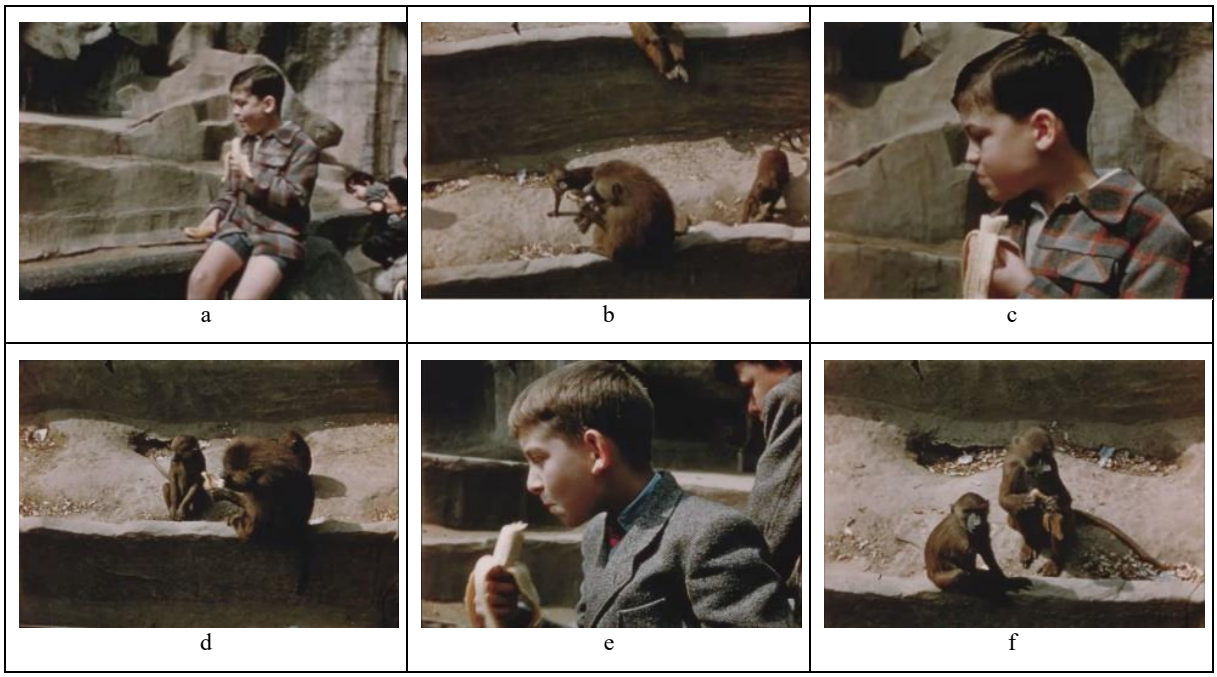


Figure 5 : *Histoire de la banane* (1956), a : 16:22 ; b : 16:25 ; c : 16:37 ; d : 16:40 ; e : 16:43 ; f : 16:46. CCEP.

Cette séquence finale synthétise tout le message du film par une mise en abyme entre images et voix-off : elle cible une pratique que le film souhaite encourager – la consommation de bananes, un public – les élèves, et un haut lieu de l'histoire coloniale française – le zoo de Vincennes. Le public scolaire est pris à partie à travers l'usage répété du pronom personnel « vous » et les plans serrés des visages des deux garçons. *Histoire de la banane* montre comment un fruit colonial devient un produit alimentaire quotidien « en métropole ».

Ce chapitre vise à montrer comment la promotion de la banane et de la filière bananière en France participe à une éducation au manger des enfants par le produit, et à étudier la forme que cette dernière prend. Il prend pour point d'entrée le film *Histoire de la Banane* en raison de sa diffusion massive dans les écoles. En retraçant les différentes étapes de la production bananière et en faisant l'éloge de sa mécanisation, l'objectif du film est de créer un lien indispensable entre les territoires producteurs (post-)coloniaux et l'Hexagone, et de susciter une conscience de l'étendu du projet colonial. Comment la propagande coloniale et l'éloge de la filière de production mécanisée contribuent à façonner une éducation au manger ? La présentation des qualités nutritionnelles de la banane constitue un passage final court mais décisif de l'argumentaire du film. Quelle est la place de la nutrition dans cette éducation ? Alors que la France se trouve en plein processus de décolonisation, quels sont les liens entre banane, enfant et Nation ? Si des enfants apparaissent dans la séquence finale, c'est bien le seul endroit

dans le film. Quelle représentation de l'enfant le film participe-t-il à construire ? Enfin, un corpus de 15 films amateurs de famille sera convoqué pour étudier la place de ce produit alimentaire dans la sphère privée et étudier les liens avec l'éducation au manger par la banane.

1. Faire manger des bananes aux enfants

Comment un film diffusé dans les classes qui s'apparente dans les grandes lignes à un film de propagande coloniale et à un 'process film' éduque au manger par la banane en même temps qu'il en fait sa promotion ?

1.1.*Histoire de la Banane* : un film de géographie et de propagande coloniale

Le film *Histoire de la banane* est un film de propagande coloniale. Il est inscrit dans la section « Géographie », et la sous-section « Communauté française » du catalogue de la CCEP de 1961, à côté de films comme *Relief de Madagascar* ou *Dakar escale Atlantique*[9]. La carte placée au début du film situe et donne à voir les territoires coloniaux et départements dits d'outre-mer producteurs de bananes : la Guinée, le Cameroun et la Côté d'Ivoire, ainsi que la Guadeloupe et la Martinique (Figure 1 c). Plus loin, une autre carte montre les ports hexagonaux où les bananiers accostent. Toutes les bananes convergent vers l'Hexagone. Les territoires (post-)coloniaux sont ainsi constitués en « greniers » de la France. La carte est un instrument classique de la domination coloniale en tant qu'elle indique une capacité à cartographier un territoire et à identifier ses ressources. Elle est symbolique de la conquête d'un territoire sur un autre, et représente un outil du pouvoir légitimant l'utilisation des ressources, ici les terres agricoles favorables à la pousse des bananiers[10]. Lors de la séquence consacrée aux techniques d'irrigation, quelques plans bien cadrés montrant les caractéristiques géologiques hydrauliques

[9] *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1961

[10] Voir sur les liens entre la cartographie et les pratiques et idées coloniales : Laura PEAUD, « L'ambition coloniale comme horizon des savoirs géographiques ? », *in La géographie, émergence d'un champ scientifique : France, Prusse et Grande-Bretagne 1780-1860*, Lyon, ENS Éditions, coll. « Sociétés, Espaces, Temps », 2016, p. ; Caroline SEVENO, « La carte et l'exotisme », *Hypothèses*, 2008, vol. 11, nº 1, pp. 47-56 ; Marie-Albane DE SUREMAIN, « Cartographie coloniale et encadrement des populations en Afrique coloniale française, dans la première moitié du XXe siècle », *Outre-Mers. Revue d'histoire*, 1999, vol. 86, nº 324, pp. 29-64.

des territoires producteurs de bananes (Figure 6 : lac, cascade) sont insérés au montage. La mise en avant des ressources « naturelles » s'inscrit dans une vision romantique de la colonisation.



a



b

Figure 6 : *Histoire de la banane* (1956), a : 06:54, b : 07:05. CCEP.

Ces vues uniques, qui viennent certainement d'un stock d'images et créent par moment l'impression d'un film de voyage typique du 'process film'[11], présentent la colonisation comme un voyage dont la motivation résiderait dans la recherche de l'exotique et du pittoresque, comme elle pouvait exister dans des films de propagande coloniale montrés aux élèves français dans les années 1930 tels que *Symphonie exotique* de Alfred Chaumel[12]. La propagande coloniale a en effet beaucoup utilisé le cinéma éducateur, alors en pleine expansion, pour exalter l'empire colonial français auprès du public scolaire et diffuser les idées coloniales à travers la jeunesse[13]. Les plans montrant les navires qui transportent les bananes vers la France inscrivent la filière bananière dans une vision aventureuse du projet colonial que la musique orchestrale vient souligner en créant une tension dramatique. L'image de l'individu de dos portant une chemise et un chapeau blanc de type colonial glorifie l'action des colons et contribue à maintenir la figure du héros colonisateur (Figure 7 a). Le drapeau français flottant sur l'un des bateaux souligne, quant à lui, l'étendu de l'empire colonial français, en rappelant l'origine « française » de la banane du bout du monde. Le sillage laissé par le navire et l'ombre du colon que l'on devine à la poupe renforcent la dimension d'expédition (Figure 7 b). Alors même qu'une partie des territoires producteurs n'est plus soumis au régime administratif colonial,

[11] Le 'process film' présente en effet de nombreuses similitudes avec le travelogue par la juxtaposition de vues uniques. Jennifer Lynn PETERSON, *Education in the school of dreams: travelogues and early nonfiction film*, Durham, Duke University Press, 2013, 369 p. Cité par Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *op. cit.*, p. 26.

[12] Béatrice de PASTRE, « Cinéma éducateur et propagande coloniale à Paris au début des années 1930 », *Revue d'histoire moderne contemporaine*, 2004, nº 51-4, p. 141.

[13] Voir l'exemple de la campagne de propagande organisée par la Cinémathèque de la Ville de Paris en 1930 à l'occasion du centenaire de l'Algérie française. Béatrice de PASTRE, « Cinéma éducateur et propagande coloniale à Paris au début des années 1930 », *op. cit.*

Histoire de la banane ressort indubitablement d'un imaginaire colonial, héritier de la propagande coloniale audiovisuelle des années 1930. Ce film de « géographie coloniale » enseigne en même temps aux élèves l'origine du produit colonial et le trajet spatial qu'il parcourt pour arriver sur les étals des marchés « en métropole ».



a b

Figure 7 : *Histoire de la banane* (1956), a : 11:53, b : 12:38. CCEP.

La dimension de propagande coloniale est omniprésente. Lors de la séquence de conditionnement des régimes sur la plage, la musique à la mélodie joyeuse qui utilise le style de la 'walking bass' souligne le rythme assidu des travailleurs et travailleuses tout en jouant sur les « couleurs locales » caribéennes. Par ailleurs, le système de domination des populations colonisatrices sur les populations colonisées ressort dans le montage à travers la hiérarchie entre les ouvriers blancs et les ouvriers noirs. Plus tôt dans le film, une machine conduite par un homme blanc portant un chapeau à bord large coupe la végétation dense. La voix-off dit : « Sous les tropiques, comme partout ailleurs, les miracles résultent du travail des hommes. La création d'une bananeraie dans un terrain vierge représente une somme d'effort considérable ». Différents plans montrant des hommes noirs en train de couper des palmiers à la hache s'enchaînent. D'autres hommes, noirs et blancs, conduisent des engins agricoles pour préparer le terrain avant les plantations. Plusieurs hommes noirs creusent un canal de drainage à un demi-mètre en dessous du niveau du sol à l'aide de pelles. Plan serré en plongée sur l'un de ces hommes dont le corps aux muscles saillants est entièrement recouvert d'une fine couche de terre. Un autre plan montre des dizaines d'homme alignés en train de labourer à la main. Léger panoramique haut sur un tracteur conduit par un homme blanc vêtu d'un chapeau et d'une chemise blanche qui coupe un champ d'herbes hautes. Filmé en hauteur sur le tracteur, on devine l'ombre de l'homme qui se découpe sur le sol baigné de soleil. Cette paille est ensuite transportée en tas énormes par des hommes noirs, qui sont à peine visibles sous le poids de la matière, et disposée au pied des bananiers.



Figure 8 ***: Histoire de la banane*** **(1956), a : 02:39, b : 02:41, c : 03:00, d : 04:37, e : 04: 39, f : 04:44. CCEP.**

Tandis que les ouvriers blancs sont représentés sur des machines agricoles en train d'effectuer divers travaux de préparation du sol (labourer, couper le foin), les ouvriers noirs travaillent à la force de leurs bras (creuser un canal de drainage, transporter le foin). Les premiers sont représentés de manière individuelle assis en haut de leur machine (Figure 8 c et d), les seconds sont mis en scène en groupe dans des tranchées situées légèrement en-dessous du niveau du sol, ou sont cachées par la masse de paille qu'ils transportent (Figure 8 a, b et f). Les inégalités de traitement dans les plantations entre les populations colonisées, ou anciennement colonisées, et les populations colonisatrices sont une caractéristique fondamentale du système économique colonial. La hiérarchie est suggérée par le cadrage. Par exemple, le plan tourné face au canal de drainage que creusent les ouvriers les uns derrière les autres contribue à augmenter l'effet de masse en jouant sur la perspective (Figure 8 a). Cette représentation d'un travail à la chaîne rappelle les pires images de l'esclavage et de la colonisation. Le plan en plongée sur un ouvrier noir qui creuse le canal suggère la domination et l'exploitation (Figure 8 b) qu'incarne l'ouvrier blanc. Ce dernier est magnifié à travers un panoramique haut puis un plan filmé du haut du tracteur laissant voir son ombre sur le sol (Figure 8 e). Le choix de filmer les traits de l'homme qui se découpent au sol sous l'action de la lumière du soleil, en jouant sur l'effet de plongée, démultiplie la puissance de la contre-plongée. Par ailleurs, les attributs vestimentaires ancrent le film dans le système de hiérarchie

coloniale. Le chapeau colonial blanc à bords large est ainsi régulièrement mis en lumière dans les plans cinématographiques (Figure 7 a). À l'opposé, le corps de l'ouvrier colonial est montré torse nu, musclé et recouvert de terre (Figure 8 b). Le plan surplombant sur l'ouvrier dans le canal de drainage, quasiment emmuré par le fossé, suggère un voyeurisme exotique déshumanisant qui rappelle les exhibitions de populations colonisées et les zoos humains dans les pays européens durant la première partie du XXe siècle[14].

La séquence finale du film a été tournée dans un lieu hautement symbolique de la colonisation française et relie ainsi le lointain et l'ici du projet colonial. Le parc zoologique de Paris, dit zoo de Vincennes, a été créé à l'occasion de l'Exposition coloniale internationale de 1931 et marque le temps fort de l'impérialisme français. Les zoos humains où animaux et populations colonisées étaient « montrés » ensemble dans des cages constituent un summum de la déshumanisation des populations colonisées[15]. L'alternance entre des plans serrés en légère contre-plongée sur les deux garçons mangeant une banane (Figure 5 a , c, e, g) et les plans en plongée sur les singes consommant le même fruit (Figure 5 b, d, f) rappellent l'infériorisation et la mise en spectacle des populations colonisées. Cette dernière séquence est pétrie d'idées, de présentations et de pratiques coloniales dans lesquelles la banane est inscrite. Par la mobilisation d'un imaginaire audiovisuel de propagande coloniale datant de l'entre-deux-guerres, *Histoire de la Banane* présente donc de nombreux points communs avec un film de propagande coloniale. Il vise d'abord à faire l'éloge du projet colonial en affirmant un lien alimentaire indispensable avec une nature nourricière coloniale-nationale idéalisée. Mais ce film diffusé en classe qui présente le trajet parcouru par une banane des lieux de production jusqu'aux lieux de consommation participe en même temps à une éducation au manger par le produit en mettant en avant son origine géographique coloniale.

1.2. Un 'process film' : éloge de la mécanisation d'une filière agricole, nouvelle forme de propagande coloniale et garant de la qualité

Histoire de la banane est ensuite un 'process film' qui fait l'éloge de la mécanisation de la filière agricole bananière, des lieux de production dans les bananeraies jusqu'aux lieux de

[14] Pascal BLANCHARD, *Zoos humains et exhibitions coloniales : 150 ans d'inventions de l'Autre*, La Découverte., Paris, 2011, 598 p.
[15] *Ibid.* ; Pascal BLANCHARD et Sandrine LEMAIRE, « Introduction : les colonies au coeur de la république », *in Cultures impériale 1931-1961. Les colonies au coeur de la République.*, Autrement, 2004, pp. 5-31.

consommation en passant par le transport maritime. Tout au long du film, les machines utilisées pour faciliter le travail de la terre, l'irrigation des cultures ou le transport des régimes sont mises en avant par le montage. Les engins agricoles, d'abord, sont montrés longuement en action en train de couper la végétation, de labourer un sol en pente ou d'aplanir un terrain (Figure 8 c et d). Ensuite, des plans serrés glorifient les différents systèmes d'irrigation utilisés - station de pompage, canalisations et pulvérisateur de « pluie artificielle » - qui sont le témoin des investissements économiques et technologiques dans les territoires producteurs. La voix-off dit : « Ainsi dans le domaine de l'irrigation comme dans bien d'autres, les planteurs d'outre-mer sont à l'avant-garde du progrès. ». Dans le discours colonial d'après la Seconde Guerre mondiale, qui vise à justifier le maintien des colonies en contexte de montée des revendications anti-coloniales et des guerres décoloniales, la « mission civilisatrice de la mère patrie » cède la place à l'idée de progrès[16]. Les thèmes de la modernisation, du développement et du progrès deviennent les nouveaux arguments d'autolégitimation du gouvernement français. Le projet impérial est en effet renouvelé au début des années 1950 par le mythe de l'Union française et les multiples investissements économiques dans la mécanisation de l'agriculture[17]. Le film raconte comment le travail des hommes avec les machines a permis de rendre la terre cultivable à des endroits où le climat était défavorable et de rendre des fruits venus des « tropiques » accessibles en Hexagone. Les images montrant les objets de ce « progrès » visent à souligner la valeur économique des territoires coloniaux et dits d'outre-mer.

Une gradation technologique est observable le long de la chaîne de production et d'acheminement de la banane. L'utilisation de monte-charges roulants pour amener les régimes dans la calle du bateau ou de tapis automatiques pour déplacer les régimes dans les mûrisseries est mise en exergue par des cadrages glorificateurs. La plongée sur le monte-charge et le système de treuil ou la prise de vue à ras de la chaîne automatique suggèrent que la production bananière est infinie (Figure 9). Alors que dans les séquences précédentes, le travail manuel de coupe, d'élagage, de semis ou d'empaquetage était magnifié par des gros plans sur les mains

[16] « Mise en valeur économique (1945-1960) », Exposition en ligne Colonialisme et propagande, Groupe de recherche ACHAC Colonisation, immigration, post-colonialisme https://www.achac.com/colonisation-et-post-colonialisme/exposition/colonisation-propagande/mise-en-valeur-economique-1945-1960/ [consulté le 15/09/2022].

[17] Pascal BLANCHARD et Sandrine LEMAIRE, « Introduction : les colonies au coeur de la république », *op. cit.* ; Céline PESSIS, « La machine au secours de l'empire colonial ? La mécanisation de l'agriculture et ses détracteurs en Afrique tropicale française », *in* Sezin TOPÇU, Christophe BONNEUIL et Céline PESSIS (dirs.), *Une autre histoire des « Trente Glorieuses »: modernisation, contestations et pollutions dans la France d'après-guerre*, Paris, France, La Découverte, 2016, pp. 137-155.

des travailleurs et travailleuses, ici c'est la contribution de la machine qui est soulignée. La voix-off dit : « La mécanisation a permis de réduire au minimum la durée de chargement des bateaux. Le tapis roulant allège partout le travail des dockers ». À l'arrivée des régimes dans les ports de l'Hexagone, les dockers ne font finalement plus qu'un travail d'intermédiaire entre les différentes machines.



a b c

Figure 9 : *Histoire de la banane* (1956), a : 13:21, b : 13:45, c :14:17. CCEP.

La trajectoire allant des colonies et départements dits d'outre-mer vers la « métropole » n'est pas seulement spatiale, elle est aussi normative[18]. Le film montre le passage entre le lieu de production présenté comme distant, et en partie rural, traditionnel et exotique vers le lieu de traitement (ici le murissage – qui est présenté comme indispensable à la consommation du produit) puis de consommation dépeint comme proche, urbain, moderne, industriel. La mise en avant de la mécanisation de la filière bananière et du progrès technologique dans les colonies et départements dits d'outre-mer est en réalité une nouvelle forme de propagande coloniale qui glorifie l'action des (anciens) colonisateurs et renforce l'enfermement normatif des territoires producteurs de banane dans un imaginaire exotique et traditionnel. *Histoire de la Banane* comme l'ensemble des 'process films' est empreint des idéologies impériales et capitalistes[19]. L'éloge de la mécanisation de la filière bananière est une nouvelle forme de propagande coloniale déployée par l'Etat français dans les années 1950.

En mettant en avant le rôle des machines dans l'acheminement de bananes en France hexagonale, le film participe à une éducation au manger par le produit qui vise à donner confiance dans la production désormais industrielle de masse de la banane. Le 'process' garantit ici la présence de bananes tout au long de l'année grâce à une production rapide et régulière, et

[18] Thomas ELSAESSER, « Archives and Archaeologies The Place of Non-Fiction Film in Contemporary Media », *in Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009, p. 24.
[19] Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *op. cit.*, p. 42.

la qualité du produit définie par son état « intact » à l'arrivée[20] et sa maturité (et donc ses apports nutritionnels comme je le montre dans la partie 2).

1.3.Un film d'éducation au manger par le produit

Ce film révèle l'investissement du milieu colonial dans l'alimentation des enfants à travers la promotion d'un produit issu de l'économie coloniale auprès du public scolaire. L'incitation à la consommation de bananes par les enfants est mise au service de la propagande coloniale. Elle passe par la glorification de la filière bananière française et sa mécanisation dans les colonies et départements dits d'outre-mer qui sont présentés comme indispensables à l'approvisionnement alimentaire de la « métropole ». Les enfants représentés dans la séquence finale, en consommant une banane, ingèrent, en quelque sorte, l'histoire de la filière bananière française et incorporent les valeurs de l'empire colonial français. Ils apprennent en même temps l'origine géographique du produit, ses étapes de production et les différentes machines et engins utilisés pour faciliter son arrivée dans l'Hexagone. Si *Histoire de la banane* est un film de propagande coloniale et un 'process film' qui vise à faire la promotion d'un produit colonial et d'une filière agricole en pleine mécanisation, il est en même temps un film qui vise à éduquer au manger. La géographie coloniale bananière et la présentation du 'process' industriel de la banane participent à une éducation au manger par le produit. En valorisant la chaîne de production des lieux de cultures jusqu'au lieu de consommation, le film diffusé en classe participe à créer un lien spatial entre le produit et le mangeur. Cette forme d'éducation au manger par le produit est portée par et sert les intérêts promotionnels de l'industrie agricole coloniale bananière. L'acteur industriel agricole se fait ainsi éducateur. On peut qualifier ce phénomène d' « éducation-promotion », c'est-à-dire de promotion à dimension éducative, qui utilise une stratégie éducative pour atteindre son objectif promotionnel[21]. Le film *Histoire de la banane* éduque au manger par la banane en même temps qu'il promeut le produit. Derrière ce film se trouve le Comité de Propagande de la Banane Française (CPBF) qui, depuis les années

[20] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 265.
[21] Ce terme est inspiré de l'analyse des films médicaux par Philippe Chantelou qui observe l'entremêlement des enjeux d'information et de promotion. Philippe CHANTELOU, « Le cinéma médical : essai de situation », *Médecine/Cinéma*, 1969, nº 7, p. 9 ; Philippe CHANTELOU, « Comment des cinémathèques scientifiques favorisent un cinéma de création et comment un réalisateur-créateur leur apporte une conception réaliste du film medical », *Médecine/Cinéma revue trimestrielle de cinéma médical et de cinéma d'art*, 1972, nº 14, p. 7.

1930, est à l'origine de campagnes promotionnelles à dimension éducative destinées aux enfants.

1.4. Longue durée de l'éducation-promotion à destination des enfants par le Comité de Propagande de la Banane Française

Le Comité de Propagande de la Banane Française (CPBF[22]) est créé en mai 1955 à la demande des autorités publiques françaises au sein du Comité Interprofessionnel Bananier de l'Union française[23]. L'interprofession bananière française a été créée en 1951 par arrêté des ministères de la France d'outre-mer, de l'agriculture, de la marine et du secrétariat d'Etat aux affaires économiques avec l'objectif de « faciliter l'approvisionnement en bananes de la métropole et des territoires d'outre-mer […] et l'exportation des bananes vers l'étranger », d'étudier les marchés et la filière banane, et de produire de la documentation sur cette dernière[24]. À l'intérieur du Comité Interprofessionnel Bananier de l'Union française, le Comité de Propagande de la Banane Française vise à « accroitre la consommation nationale par une propagande judicieuse et de mettre le produit à la portée de toutes les classes de la société afin que la banane ne soit plus considérée comme un fruit de luxe »[25]. La reprise rapide de la production bananière après la Seconde Guerre mondiale dans les territoires producteurs crée en effet une offre très abondante pour laquelle il faut trouver des débouchés[26]. La production est largement excédentaire en 1953 : 305 050 tonnes produites pour 250 660 tonnes consommées[27]. Les bananes produites viennent de territoires colonisés en Afrique (Côte d'Ivoire, Guinée,

[22] Le Comité de Propagande de la Banane Française est désigné par différents noms dont on retrouve la variabilité autant dans ses supports promotionnels que dans ses propres archives : Comité de Propagande de la Banane de l'Union française, Comité de Propagande, Comité de la Banane. Pour faciliter la lecture, j'utiliserai alternativement l'appellation Comité de Propagande de la Banane Française ou le sigle CPBF. AN 19780049/58, Rapport moral du Comité de Propagande de la Banane Française du 19/03/1957.

[23] « Notre Comité a ainsi répondu dans le moindre délai à l'appel des Pouvoirs Publics, lors des Journées de la Banane de Janvier 1955, au cours desquelles la Conférence avait décidé à l'unanimité de ses Membres « qu'une propagande commune et coordonnée en faveur de la consommation de la banane devait être entreprise immédiatement dans le cadre de la profession » ». AN 19780049/58, PV de la réunion du 19/03/1957.

[24] Le Comité Interprofessionnel Bananier de l'Union Française est créé en janvier 1951 par l'arrêté du 30 janvier 1951 des ministères de la France d'outre-mer, de l'agriculture, de la marine marchande, et du ministère d'Etat aux affaires économiques. *Journal officiel de la République française. Lois et décrets n°0035*, 09 Février 1951.

[25] AN 19780049/57, « Note sur le problème bananier dans les territoires d'outre-Mer », Conférence Bananière à Pairs, janvier 1955.

[26] Dès 1946, les premières cargaisons arrivent en France. Jean Bourem « 1.200 tonnes de bananes arrivent à Dieppe », *France*, 21 juin 1946, p.5. On passe de 34 385 tonnes produites en 1946 à 285 106 en 1951. AN 19780049/57, « Le marché métropolitain de la banane. Rapporteur général : M.N. Lamotte », 1954.

[27] AN 19780049/57, « Note sur le problème bananier dans les territoires d'outre-Mer », Conférence Bananière à Paris, janvier 1955.

Cameroun) et d'anciens territoires coloniaux devenus départements dits d'outre-mer en 1946 (Martinique, Guadeloupe).

Subventionné par les cotisations des professionnels groupés dans l'interprofession (producteurs, importateurs, mûrisseurs, transitaires, transporteurs maritimes), le CPBF réunit des représentants de chaque profession, des représentants des administrations coloniales ainsi que des représentants des ministères de tutelle du Comité Interprofessionnel Bananier de l'Union Française : le ministère de la France d'outre-mer, le ministère de l'agriculture, le ministère de la marine, le secrétaire d'État aux affaires économiques ainsi qu'un représentant de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux. Le CPBF est dirigé par le président de l'interprofession. Il fonctionne comme un lobby « national », à la différence que c'est ici l'Etat qui pousse la défense des intérêts économiques d'un certain nombre d'acteurs agricoles[28].

Le Comité de Propagande de la Banane Française est à l'origine d'un vaste programme promotionnel qui cible spécifiquement les enfants dans les deux décennies d'après-guerre, et dans lequel le film *Histoire de la banane* s'insère. Les enfants représentent en effet une cible privilégiée de la stratégie promotionnelle de l'interprofession bananière : « La propagande doit toucher surtout les milieux populaires, les enfants et les mères de famille (ce sont elles qui achètent les denrées alimentaires) »[29]. Des encarts publicitaires sont imprimés dans la presse enfantine[30], des messages audios sont diffusés dans des lieux rassemblant des enfants, des distributions de bananes sont organisées lors de manifestations sportives telles que le Tour de France cycliste, des stands sont tenus lors de grands événements tels que le Salon de l'Enfance[31]. Les enfants sont ainsi identifiés comme consommateurs directs ou indirects via leurs mères. En s'adressant particulièrement aux élèves, via une stratégie de pénétration des écoles, l'action du CPBF peut être qualifiée d'éducation-promotion.

L'investissement du CPBF dans le public scolaire est une stratégie de long terme qui remonte aux années 1930. Le film *Histoire de la banane* ne fait que reprendre cette ligne qui débute dans la première partie du XXe siècle et prend son essor dans l'entre-deux-guerres. Le CPBF de 1955 est le successeur d'un organisme de propagande coloniale des années 1930 qui

[28] La notion de lobby est utilisée aujourd'hui en politique pour désigner une action de défense d'intérêts particuliers de nature économiques auprès des pouvoirs publics.
[29] AN 19780049/57, « Organisation commerciale de la production bananière de l'A.O.F. 10 janvier 1955, Rapport particulier à la « Conférence de la banane ».
[30] Voir des exemples plus bas, dans la partie 2.
[31] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/12/1956.

portait le même nom. Le premier Comité de Propagande de la Banane Française est créé en juin 1937 par arrêté du ministère des Colonies dans le contexte d'intensification de la propagande coloniale et de protectionnisme exacerbé[32]. Il est l'aboutissement d'un ensemble de mesures douanières prises depuis la fin des années 1920 afin de limiter les importations étrangères, et de promouvoir la filière bananière coloniale française via l'organisation d'une interprofession bananière[33]. Les bananes venant des territoires coloniaux français représentent 6% dans la consommation globale française en 1930[34]. En effet, l'économie coloniale française a investi très peu dans la culture de bananes – quelques plantations existent en Guinée et dans les Antilles mais elles servent davantage à protéger les cultures de café et de cacao qu'à l'exportation vers la « métropole »[35]. Les bananes consommées en France entre les années 1900 et 1930, surtout dans les villes, proviennent principalement d'importations étrangères, notamment de la compagnie anglo-américaine Fyffes qui s'approvisionnait alors aux Canaries[36]. Le premier CPBF est « chargé d'organiser et de diriger la publicité et la propagande en faveur de la banane française, d'en coordonner et contrôler l'exécution, d'en constater les résultats. »[37].

Les actions promotionnelles mises en œuvre s'adressent, dès sa création, spécifiquement aux enfants. Dans les classes, du matériel pédagogique tel que des tableaux muraux célébrant l'essor de la production bananière dans les colonies sont mis à disposition des enseignants (Figure 10)[38]. Quant aux élèves, ils reçoivent des buvards (Figure 11)[39]. Les intérêts marchands

[32] Arrêté ministériel créant un Comité de Propagande de la Banane Française du 19 juin 1937. *Bulletin officiel du ministère des Colonies*.

[33] Sur les contingentements et de taxes spéciales sur les importations étrangères, l'exemple de la Loi du 7 janvier 1932 « tendant à assurer la sauvegarde de la production des bananes dans les colonies, pays de protectorat et territoires sous mandat français » par les différents ministères compétents. *Journal officiel des établissements français de l'Océanie*, 16 avril 1932, p.198. http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=400015 Lexpol, Le service public d'accès au droit en Polynésie française. Le Comité Interprofessionnel Bananier est créé en 1932 et placé sous le patronage des ministères du Commerce, des Finances et de la Marine. Emile TAUDIERE, « L'organisation bananière en France », *Les Annales coloniales*, 1935, vol. 3, p. 7 ; Jean-Claude MAILLARD, « Le commerce international de la banane étude géographique d'une « système commercial » », *Fruits*, 1986, vol. 41, nº 3, p. 138.

[34] Yves PEHAUT, « L'invasion des produits d'outre-mer », *in Histoire de l'alimentation*, Paris, France, Fayard, 1996, p. 760.

[35] Auguste CHEVALIER, « Contribution à l'histoire de l'introduction des bananes en France et à l'historique de la culture bananière dans les Colonies françaises », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, juin 1944, bulletin n°272-274, p. 116.

[36] La compagnie américaine United Fruit Company est devenue le principal actionnaire de Fyffes en 1900. Yves PEHAUT, « L'invasion des produits d'outre-mer », *op. cit.*, p. 759.

[37] *La Chronique coloniale, organe de l'Institut colonial français*. N°13, 15 juillet 1937. N.P.

[38] « Tableau mural. La banane des colonies françaises », Gaston Prost, 1938, Imprimerie Vaugirard, hauteur : 995 mm, largeur : 698 mm. Numéro inventaire : 1978.02002. Collections du Musée national de l'Éducation.

[39] « Buvard publicitaire. La banane française, bien mûre, aliment idéal de l'enfant », vers 1955, Imprimerie Cogery, hauteur : 210mm, largeur : 160 mm. Numéro inventaire : 1979.36690.29. Collections du Musée national de l'Éducation. Ce buvard date, selon nos recherches, plutôt des années 1930 car la signature graphique se rapproche

du secteur agro-alimentaire pénètrent en effet les écoles depuis le début du XXe siècle[40]. La promotion de la banane est organisée à l'école mais aussi dans la presse enfantine. On en retrouve par exemple des traces dans l'hebdomadaire enfantin *Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse*, à travers des conseils de recettes, des dessins représentant la récolte des bananes dans les bananeraies (Figure 12) ou encore des articles techniques qui font l'éloge du secteur bananier français et promeuvent l'intégration de la banane dans les habitudes alimentaires et culinaires des enfants.



Figure 10 : « Tableau mural. La banane des colonies françaises », 1938. Collections du Musée national de l'Éducation.



Figure 11 : « Buvard publicitaire. La banane française, bien mûre, aliment idéal de l'enfant ». Collections du Musée national de l'Education.



Figure 12 : « Pour que nous ne manquions jamais de bananes », *Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse*, 12 janvier 1933, p.7.

Derrière l'objectif affiché de lutte contre la concurrence croissante de la banane américaine, il s'agit aussi pour le CPBF de promouvoir et de légitimer le projet colonial en prouvant que l'économie coloniale est indispensable à la France. La nouvelle offensive propagandiste repose « non plus seulement sur l'idée de possession de territoires […] et de grandeur impériale » mais aussi sur des comportements concrets : manger colonial[41]. Il importe alors, selon cette propagande, que les consommateurs et consommatrices « en métropole »

d'autres publications des années 1930. La mention de la provenance coloniale dans les slogans du CPBF disparaît également dans les années 1950.

[40] Marie BERTHOUD et Simona DE IULIO, « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, nº 27, p. 110.

[41] Sandrine LEMAIRE, « Manipuler : à la conquête des goûts », *dans* Pascal BLANCHARD et Sandrine LEMAIRE (dirs.), *Cultures impériale 1931-1961. Les colonies au cœur de la République.*, Paris, Autrement, 2004, p.75.

achètent la production impériale française afin de contribuer à la prospérité nationale. En témoignent les dernières lignes d'un article promouvant la banane, paru dans la presse en 1935 : « Mangeons donc des bananes bien mûres, le plus sain, le plus aseptique, le plus digestible de tous les aliments. Et pensons à tous ces vaillants fils de France, qui à la Martinique, à la Guadeloupe, autour de Kindia l'africaine, fécondent la terre tropicale pour nous fournir ce fruit merveilleux, et accroître en même temps la richesse de la patrie lointaine. »[42]. Dans cet extrait, la consommation de la banane est comparée à l'exaltation de l'empire colonial français par la mise en parallèle des impératifs « mangeons » et « pensons ». Elle devient en quelque sorte un acte national. La banane n'est pas le seul produit à faire l'objet d'une action de propagande coloniale organisée par le ministère des colonies : thé, cacao, riz sont promus via des comités de propagande chargés de populariser les denrées coloniales alors peu consommées[43]. La promotion des denrées coloniales dans les régimes alimentaires des Français.es répond à un objectif plus large de construction d'une identité coloniale auprès des citoyen.ne.s de la France hexagonale, et particulièrement des enfants qui constituent une cible privilégiée des campagnes propagandistes coloniales[44].

La focalisation des actions promotionnelles bananières sur les enfants persiste voire s'accentue dans les années 1950 avec le film *Histoire de la banane* qui est diffusé auprès d'un public scolaire très important. Le film est commandé auprès des réalisateurs Georges Tenaille et Jean-Pierre Lemoine et livré à la fin de l'année 1956. Destiné aux 8 à 14 ans, il est prévu de le distribuer dans les écoles ainsi que dans des établissements hospitaliers, des centres de la Croix Rouge Française, des preventoria ou encore des centres de vacances[45]. Le film obtient en septembre 1956 « l'agrément du Ministère de l'Education Nationale, qui l'a inscrit dans les programmes scolaires éducatifs »[46]. Diffusé à partir de janvier 1957 dans les écoles, il est reproduit à près de 120 copies aux frais de l'Éducation Nationale. Selon une lettre envoyée par cette dernière au CPBF, il a été vu par près d'un million et demi d'élèves entre 1957 et 1961 :

[42] « La banane, fruit de record, de saveur, de richesse nutritive, d'hygiène alimentaire. », *Je sais tout*, 1er décembre 1935.
[43]Sandrine LEMAIRE, p.77. Elizabeth HEATH, « Apprendre l'Empire, un jeu d'enfants ? Premier XXe siècle », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 2014, no 40, p. 72.
[44] *Ibid* p.82.
[45] AN 19780049/58, PV de la réunion du 19/06/1956. PV de la réunion du 18/06/1957.
[46] AN 19780049/58, PV de la réunion du 21/09/1956.

« Le film Histoire de la banane détient le record absolu :

En nombre de copies tirées (à ce jour plus de 120 copies, ce qui représente une dépense de 6 millions d'anciens francs à la charge de l'Education Nationale),

En nombre de spectateurs (entre 350 à 400.000 enfants de 8 à 14 ans par année, ce qui représente près d'une million et demi de jeunes spectateurs depuis la sortie du film). »[47]

Le film a une durée de vie longue puisqu'il est vraisemblablement inscrit jusqu'en 1970, au moins, dans le catalogue de la Cinémathèque centrale de l'enseignement public[48]. Si la présence dans le catalogue ne dit rien de sa diffusion effective, elle est tout de même un indice fort d'une utilisation régulière par les enseignant.e.s de l'Education Nationale. Si l'on se base sur le succès du film dans les premières années de son inscription au catalogue, et sur les chiffres moyens de prêt des films du catalogue dans les années 1970 – près de 5000 copies sont prêtées chaque semaine en 1977 pour le seul siège de Montrouge[49] -, on peut imaginer la force de diffusion des messages promotionnels de la « banane française » auprès des écoliers et écolières français.es des années 1950 aux années 1970.

Si le film *Histoire de la banane* fait la promotion d'un produit issu de l'économie coloniale et l'éloge de la mécanisation de la filière, s'apparentant à un film de propagande coloniale et à un 'process film', il éduque en même temps au manger en diffusant des connaissances sur l'origine géographique du produit et en présentant les différentes étapes de sa production et de son traitement. Les enfants sont les cibles d'une éducation au manger de type « éducation-promotion » portée par la filière bananière dans les années 1950 et 1960, héritée d'une propagande coloniale bananière construite dans la première partie du XXe siècle[50]. L'éducation

[47] AN 19780049/58, PV de la réunion du 13/12/1961.

[48] *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1961. *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1967, p.175. *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1968. *Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public*, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, (supplément 1970). J'émets l'hypothèse, assez vraisemblable, et confortée par les recherches de l'archiviste de la CCEP sur l'ensemble du catalogue, qu'il est resté dans le catalogue sur toute la période 1956-1970.

[49] Frédéric ROLLAND, « La Cinémathèque centrale de l'enseignement public : un fonds à redécouvrir », *Histoire de l'éducation*, 2023, vol. 159, nº 1, pp. 189-201.

[50] Le Comité Interprofessionnel Bananier est dissolu en 1940 par le régime de Vichy et remplacé par le Groupement d'importation et de répartition de bananes (GIRB). « Décret du 18 décembre 1940, portant suppression de comités de propagande des thés, cacaos, bananes, riz et rapportant des dispositions antérieures relatives à ces comités. » selon André LASSOUDIERE, *Histoire bananière d'Afrique*, Lille, TheBookEdition, 2014, 266 p.

autour de l'alimentation n'est donc pas seulement l'apanage des éducateurs. L'industrie agricole coloniale fait aussi de l'éducation en faisant la promotion de ses produits.

2. Dimension nutritionnelle de l'éducation au manger par la banane

L'éducation au manger par le produit banane passe ensuite par la mise en image de la composition nutritionnelle de cet aliment. J'étudierai dans cette deuxième partie l'usage de savoirs nutritionnels relevant de l'approche calorique de l'alimentation comme arguments d'autorité de la qualité du produit. Je montrerai ensuite que les savoirs nutritionnels sont des savoirs « situés » qui ont émergé dans un contexte d'alliance entre le CPBF et des scientifiques et médecins. Il s'agira enfin de voir comment cette éducation au manger à la banane à dimension nutritionnelle participe à naturaliser la consommation de bananes par les enfants.

2.1. Mise en image de la valeur nutritionnelle calorique de la banane

Les messages nutritionnels sont placés dans la dernière minute du film *Histoire de la banane*. Dans les locaux de la murisserie, un homme qui se tient à côté des régimes accrochés au plafond regarde un thermomètre. Plan sur un ventilateur au mur qui se met à tourner. Un autre homme tourne différents robinets reliés à des tuyaux. Plan large sur la pièce dans laquelle tombe une pluie mince. L'homme gratte une allumette. Différents gros plans sur les régimes de bananes jaunes qui tournent sur leur axe. Le commentaire précise : « Elles [les bananes] y bénéficient d'une température constante de 18 à 20 degrés […] car il importe que la banane soit consommée au meilleur stade de sa maturité. Le sucre et les vitamines qu'elle contient sont alors rapidement assimilables par l'organisme. ». Changement de séquence. Sur une table de cuisine domestique en bois, une balance Roberval à deux plateaux est filmée en plongée en plan serré. On distingue des carreaux noir et blanc au sol ainsi qu'un appareil relié à un câble à gauche de la table. Une banane est présente sur le plateau gauche, tandis qu'à droite de la balance différents aliments sont posés sur la table. Une personne dont on ne voit que le bras dispose l'un après l'autre ces aliments sur le plateau droit : fromage, pomme de terre, morceau de pain, poisson entier et salade verte. Pendant ce temps, sur fond de musique orchestrale, la voix-off affirme : « C'est, vous ne l'ignorez pas, un fruit très nourrissant. Une banane de grosseur moyenne représente le même nombre de calories que 12 g de fromage, 20 g de pain, 50 g de pomme de terre, 60 g de poisson maigre comme le merlan, 222 g de salade ».


a


b


c

Figure 13 : *Histoire de la banane* (1956), a : 14:28, b : 15:54, c : 16:07. CCEP.

2.1.1. Des équivalences caloriques imagées

Dans cette séquence, la valeur nutritionnelle de la banane est avant tout définie par son apport calorique à travers la mise en image d'une équivalence entre une banane et différents aliments. La représentation d'une balance Roberval, outil de la diffusion des sciences nutritionnelles dans la société[51], sert à faire l'argument visuel de la qualité nutritionnelle de la banane définie par son nombre de calories. Etant impossibles à représenter en vue réelle, ces unités interchangeables qui quantifient la valeur énergétique des aliments sont mises en avant par la comparaison avec d'autres produits connus (pain, pomme de terre, fromage, salade, poisson). La balance, qui a été diffusée par les cours d'économie domestique et d'alimentation rationnelle auprès des « ménagères »[52], est le témoin d'une vision de l'alimentation centrée sur l'apport calorique. Le film *Histoire de la banane* emprunte à la science de l'hygiène alimentaire des années 1950 par la diffusion de la notion de calorie et le recours à la comparaison calorique des aliments. Les cours d'hygiène alimentaire illustraient souvent le concept de calorie et leur utilisation dans la détermination de la ration journalière à travers des tableaux de conversion des aliments censées permettre de composer un menu[53]. Ainsi le manuel d'éducation ménagère consacré à l'hygiène alimentaire de Ginette Mathiot, inspectrice d'éducation ménagère du département de la Seine, publié à la fin des années 1950, propose un tableau d'équivalence de la viande avec différents aliments protidiques[54] :

[51] Nick CULLATHER, « The Foreign Policy of the Calorie », *The American Historical Review*, avril 2007, vol. 112, pp. 336-364.
[52] Martin BRUEGEL, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XXe siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2013, vol. 199, nº 4, pp. 28-45.
[53] *Ibid.*
[54] Ginette MATHIOT et Nelly DE LAMAZE, *Manuel d'éducation ménagère. 1. Hygiène alimentaire*, Paris, Les Editions sociales françaises, 1959, vol.1, p. 14.

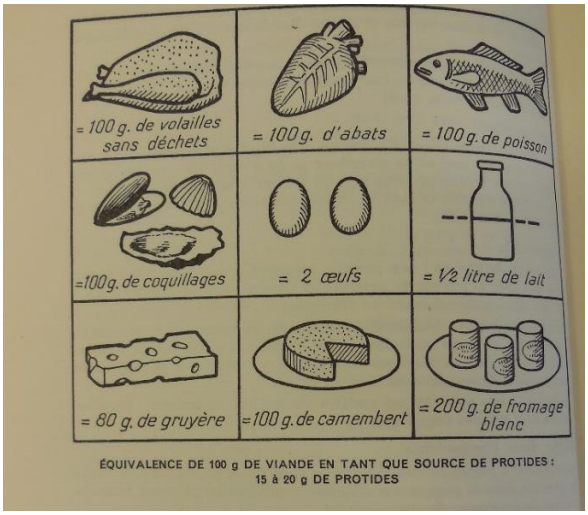


Figure 14 : « Equivalence de 100 g de viande en tant que source de protides : 15 à 20 g de protides ». Ginette Mathiot et Nelly de Lamaze, *Manuel d'éducation ménagère. 1. Hygiène alimentaire,* 1959, p.14.

La viande est ici comparée à d'autres aliments à travers sa composition en protéines. C'est la quantité de ces autres aliments, définie par leur poids, qui permet d'établir une équivalence nutritionnelle avec la viande. Même si le film du CPBF ne se concentre pas sur un macronutriment – les protéines – mais sur la valeur calorique en général, il s'inspire largement de ce principe de l'équivalence nutritionnelle des aliments propre à l'hygiène alimentaire. L'approche nutritionnelle calorique participe à développer un rapport rationnel à la nourriture basée sur la mesure du poids des aliments. Le motif visuel de la balance – qui encadre d'ailleurs *Histoire de la banane* puisqu'elle est présente dans la séquence d'ouverture sur le marché parisien et dans la séquence finale - est caractéristique des films scolaires commandités par le secteur agro-alimentaire. Comme mis en exergue en introduction, le film *Le Chocolat* présente aussi dans son avant-dernière séquence une comparaison calorique du chocolat avec différents aliments du quotidien à travers la représentation d'une balance Roberval[55]. La balance est, dans les deux films, plus une image d'autorité servant de garant de la qualité nutritionnelle du produit qu'un outil de construction de la preuve scientifique de l'apport calorique (la balance n'est pas à l'équilibre)[56]. L'éducation au manger par le produit banane présente donc une dimension nutritionnelle qui repose sur une mise en image affirmative de la valeur calorique et sur des équivalences caloriques qui empruntent à l'hygiène alimentaire.

[55] Vers 14:35.
[56] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 265.

2.1.2. Les sucres : le contrôle visuel comme garant de la qualité nutritionnelle

La valeur calorique de la banane est particulièrement définie par sa teneur en sucres, comme le précise la voix-off lors de la scène dans la mûrisserie. Dès les années 1930, les sucres concentrent l'argumentaire nutritionnel du Comité de Propagande de la Banane Française. Dans un article sur la banane publié en 1938 dans le magazine pour instituteurs et institutrices *L'Ecole et la Vie*, c'est d'abord la teneur en sucres qui justifie la présentation de la banane comme aliment énergétique : « L'avantage de la banane réside surtout dans sa densité, dans sa concentration. Son importante proportion en sucre naturel, près de 80 p. 100 fait sa grande valeur alimentaire. Son pouvoir calorifique dépasse 98 calories pour 100 grammes de pulpe. C'est donc un « combustible » essentiellement riche pour l'organisme humain »[57]. Si on ne retrouve pas la signature du CPBF dans cet article, sa date de publication ne laisse quasiment aucun doute quant à son commanditaire. Cinq articles similaires louant les bienfaits nutritionnels et sanitaires de la banane sortent entre septembre et décembre 1938, soit moins d'un an après la création du premier CPBF[58]. Ces encarts ressemblent peu aux autres publicités de la revue : comportant uniquement une demi-page de texte, ils donnent davantage l'impression d'un article de contenu scientifique que d'une publicité. Ils distillent des informations sur la composition nutritionnelle de la banane et ses usages alimentaires et culinaires. Au vu du contexte de l'époque, la visée promotionnelle et propagandiste semble incontestable. Comme l'a montré Simona De Iulio, la presse spécialisée dans la publicité conseillait dans les années 1930 de mener un travail promotionnel auprès des enseignants avant toute action publicitaire envers les enfants[59]. Cet exemple montre que l'éducation au manger à travers l'affirmation de la valeur nutritionnelle calorique de la banane est une stratégie promotionnelle ancienne du CPBF.

Afin d'assurer la meilleure qualité nutritionnelle définie par la teneur en sucres, le CPBF édicte des règles de bonne consommation. En effet, seule l'action du murissage permet de transformer l'amidon présent dans la banane verte en sucres. Il est donc primordial de consommer les bananes mûres pour obtenir tous les avantages nutritionnels. Les plans serrés

[57] « A propos de la banane », *L'Ecole et la Vie*, 05/11/1938, p.4.
[58] « Ce n'est pas un fruit comme les autres », L'Ecole et la Vie, 08/10/1938 p.2 ; « Le fruit de santé », L'Ecole et la Vie, 30/09/1938 p.20 ; « Une erreur trop répandue », L'Ecole et la Vie, 19/11/1938 p.4 ; « L'Alimentation des enfants pendant la croissance », L'Ecole et la Vie, 22/10/1938 p.3 ; « L'alimentation en hiver », L'Ecole et la Vie, 17/12/1938 p.3 ; « A propos de la banane », L'Ecole et la Vie, 05/11/1938 p.4
[59] Marie BERTHOUD et Simona DE IULIO, « Apprendre à manger », *op. cit.*, p.110

montrant les régimes de bananes après mise en action des différentes machines dans la mûrisserie dans le film *Histoire de la banane* soulignent le changement de couleur de produit : arrivées vertes, elles sont devenues jaunes (Figure 15 a et b). L'état idéal de maturité est ainsi défini par une règle visuelle concernant la couleur de la banane.



a b

Figure 15 : *Histoire de la banane* (1956), a : 15:02, b : 15:09. CCEP.

La mise en garde récurrente quant à la couleur des bananes définissant le degré de maturité à partir duquel le fruit se prête à la consommation et offre toutes ses vertus nutritionnelles est un élément discursif ancien du Comité de Propagande de la Banane Française. Dès les années 1930, les supports promotionnels du CPBF invitent à prêter la plus grande attention aux signes visuels de la maturité du fruit : « La bonne banane française se reconnaît à sa peau jaune d'or marbrée de brun »[60] ou encore : « Il importe donc de consommer seulement des bananes bien mûres dont la peau est tigrée de points et de lignes d'un brun foncé, dont la chair est molle, de couleur plus ou moins ambrée. »[61]. Cette focalisation sur le degré de maturité du fruit s'explique, selon le CPBF, par la prégnance d'une représentation selon laquelle les bananes ne seraient pas bien digestibles et pas bien supportées par les enfants. Pour faire accepter le fruit auprès des consommateurs et consommatrices français.es, et particulièrement auprès des mères de famille, l'organisme de propagande de la banane se lance dans les années 1930 dans une croisade contre ce qu'il considère être une mauvaise habitude – la consommation de bananes vertes – à l'instar du titre d'un des articles parus dans la revue des instituteurs *L'Ecole et la Vie* « Une erreur trop répandue »[62]. La prescription du contrôle visuel de la banane, présenté comme le garant de la qualité nutritionnelle calorique du produit, participe à une éducation au manger à dimension nutritionnelle.

[60] « Ce n'est pas un aliment comme les autres », *L'Ecole et la vie*, 8 octobre 1938, p.2.
[61] « En mangeant une banane, que mangeons-nous ? », *Je sais tout*, 1er mai 1939, p.36.
[62] « Une erreur trop répandue », *L'Ecole et la Vie*, 19 novembre 1938, p.4.

Cette règle s'estompe dans les années 1950. La voix-off dans le film ne précise plus qu'il faut vérifier la couleur de la banane et la présence de tâches avant de la manger. Mais le mûrissage est toujours présenté comme une étape essentielle du traitement de la banane, désormais assuré par la technique. L'attention cinématographique accordée aux machines et instruments scientifiques révèle l'importance de la technique pour obtenir les conditions de maturation du fruit (thermomètre, ventilateur et pulvérisateur). Le contrôle visuel se déplace ici de la ménagère vers le technicien en charge des machines qui assurent le mûrissage des bananes, comme le révèle le plan montrant un homme de dos en train de lire la température sur un thermomètre (Figure 13 a). Le geste de prise du thermomètre dans sa main qui donne à voir au public l'instrument relève d'un registre argumentatif démonstratif, et non discursif, qui participe de l'image d'autorité de la science nutritionnelle, classique des films des industries agro-alimentaires[63]. La disparition progressive de la règle du contrôle visuel ménager dans les années 1960[64] indique certainement l'incorporation de cette nouvelle pratique alimentaire. Elle est aussi plus largement le témoin d'une grande importance accordée au sucre dans l'alimentation des enfants, qu'il s'agisse de la substance nutritionnelle ou du produit issu du raffinage de la betterave sucrière[65]. L'édiction de règles de consommation de la banane permettant d'assurer une qualité calorique optimale participe donc à une éducation au manger par le produit vu à travers son angle nutritionnel.

2.1.3. Les vitamines : allusion utilitaire

La composition nutritionnelle vitaminique et minérale de la banane, si elle est bien évoquée, est moins mise en avant que sa composition calorique. La nature des vitamines est en effet rarement spécifiée dans le film *Histoire de la banane*, comme dans les slogans utilisés dans de nombreux encarts publicitaires dans les années 1950 : « La banane, riche en vitamines de force » (Figure 16 a et c) ou « Mangez des bananes, riches en calcium, fer, manganèse,

[63] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 273-274.
[64] « Consommée *bien mûre*, la banane est à la fois un fruit *énergétique* et *savoureux* ». Encart publicitaire, « Le tonus, c'est la banane ». Archives UGPBAN (Union de Groupement des Producteurs de Bananes de Guadeloupe et Martinique). Non daté, certainement années 1960.
[65] Amandine DANDEL, « La représentation des femmes dans la société française à travers les publications du Cédus (années 1960-1980) », *Histoire, médecine et santé*, n°17, 2021, p.73-85. Voir Partie 3.

phosphore, potassium, magnésium …La banane, c'est l'aliment de choix pour devenir un enfant fort » (Figure 16 b)[66].



a b c

Figure 16 : a : « En toutes saisons….mangez des bananes », b : « La banane, c'est l'aliment de choix pour devenir un enfant fort », c : « Seul fruit des 4 saisons, la banane, fruit pratique ». Non datés, certainement années 1950-1960. Archives UGPBAN.

L'argumentaire ne repose pas sur la description des vertus sanitaires des différentes entités nutritionnelles vitaminiques et minérales mais sur leur effet global et cumulé sur l'activité quotidienne des enfants. Les vitamines et minéraux sont globalement associés à l'idée de « force ». Mises en évidence par les sciences nutritionnelles dans les années 1920, les vitamines ont très vite constitué un argument promotionnel en raison de la valeur marchande liée à leur production synthétique par l'industrie pharmaceutique[67]. Elles sont particulièrement utilisées dans le discours marchand des produits alimentaires pour enfants dans les années 1950[68]. Par ailleurs, la référence aux vitamines est un élément récurrent du discours de promotion des fruits

[66] Encarts publicitaires « En toutes saisons….mangez des bananes », « La banane, c'est l'aliment de choix pour devenir un enfant fort » et« Seul fruit des 4 saisons, la banane, fruit pratique ». Non datés, mais certainement années 1950-1960. Archives UGPBAN. Non datés, certainement années 1950-1960.

[67] Rima Dombrow APPLE, *Vitamania: vitamins in American culture*, New Brunswick (N.J.), Rutgers University Press, 1996 ; Beat BÄCHI, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953)*, Zürich, Chronos-Verl., 2009, 275 p.

[68] Laurence DEPEZAY, « Popularisation des savoirs nutritionnels par la publicité pour produits alimentaires destinés aux enfants (1949-2000) » ; Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le Temps des médias*, 2011, n° 17, n° 2, pp. 143-163.

exotiques pour souligner leurs vertus médicales[69]. La référence à la composition vitaminique et minérale de la banane est avant tout un argument d'autorité dans le discours du Comité de Propagande de la Banane Française. C'est ici une différence fondamentale avec le discours de promotion de la banane aux Etats-Unis qui se fonde particulièrement sur la théorie des vitamines dans les années 1930, en diffusant des connaissances sur chaque type de vitamines. Dans le film éducatif de la compagnie américaine United Fruit Company *About Bananas* (1935), les vitamines et les sels minéraux sont figurés dans une séquence animée par des petits personnages à l'allure sportive qui sortent d'une banane entrouverte, rappelant les personnages Disney qui font leur apparition dans les cinémas au même moment[70]. Les vitamines et plus globalement la *Newer Nutrition* rencontrent un écho immense dans la société américaine de l'entre-deux-guerres. Le fruit était également souvent utilisé dans les programmes de lutte contre la tuberculose des années 1920 et 1930 car il était considéré comme un aliment idéal pour combattre la malnutrition et renforcer le « terrain » des enfants susceptibles de contracter la maladie, en association avec du lait[71]. En France, la prégnance de l'apport calorique de la banane traduit une préoccupation moins qualitative (vitamines et minéraux) que quantitative (calorie) pour le « manger » dans les années 1950 qui s'inscrit encore dans les craintes liées au rationnement.

2.1.4. Le « mythe de l'aliment complet »

La séquence avec la balance Roberval contribue à représenter la banane non pas comme un fruit à consommer en guise de collation ou de dessert mais comme un repas apportant toutes les substances nutritionnelles nécessaires au corps. Ce plan invite à penser qu'une banane correspond à un repas considéré comme complet, c'est-à-dire comportant toutes les catégories d'aliments recommandées par les sciences nutritionnelles. Cinq des six groupes d'aliments définis comme essentiels à l'équilibre alimentaire par les nutritionnistes français dans les années 1950 sont représentés : « viandes, poissons, œufs » par le poisson, « produits laitiers » par le

[69] Faustine REGNIER, *L'exotisme culinaire*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, 264 p ; Rima Dombrow APPLE, *Vitamania*, *op. cit.*

[70] *About Bananas* (1935), production et distribution Castle Films, sponsor United Fruit Compagny, noir & blanc, muet, 00:11:04. Prelinger Archives. Disponible en ligne : https://archive.org/details/AboutBan1935 [consulté le 22/08/203].

[71] Harvey LEVENSTEIN, « Diététique contre gastronomie : traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 842-857. Marcelo BUCHELI et Ian READ, « Banana Boats and Bay Food : The Banana in U.S. History », *in From silver to cocaine: Latin American commodity chains and the building of the world economy, 1500-2000*, Durham, Duke Univ. Press, 2007, pp. 204-227.

fromage, « pain, pâtes, légumes secs » par le pain, « légumes et fruits crus » par la salade et les « légumes cuits » par la pomme de terre. Seules les « matières grasses » ne sont pas représentées[72]. L'omission, dans le commentaire de la voix-off, de la conjonction de coordination « ou » entre les différents aliments ayant le même apport calorique que la banane, ainsi que l'illusion de niveau des deux plateaux à même niveau, créée par le plan en plongée, donnent l'impression que la banane est comparable à l'addition de tous ces aliments, et non à chacun d'eux pris individuellement. Or, cela n'est que construction visuelle car la balance n'est pas à l'équilibre, elle penche bien du côté des aliments mis en comparaison. La balance Roberval semble ici ne rien prouver mais sa seule image fait office d'image d'autorité.

Cette représentation fait écho au mythe de l'aliment complet, très utilisé dans le discours promotionnel de la banane concernant l'alimentation des enfants dans la première partie du XXe siècle, et qui repose notamment sur l'assimilation de la banane à un bifteck. Les articles de presse de vulgarisation médicale promouvant la banane affirment, dès le début du XXe siècle, que la banane contient toutes les substances nécessaires au corps humain pour sa croissance, faisant d'elle un aliment idéal de l'enfant. On peut lire ainsi dans la presse généraliste en 1908 : « La banane fraîche donne environ autant de chaleur que la bonne viande »[73], dans la presse coloniale en 1923 : « Une banane correspond à 20 grammes de viande »[74] ou encore dans une case de bande dessinée aux traits racistes de la presse enfantine en 1935 : « Savez-vous qu'une banane vaut un bifteck ? » (Figure 17)[75]. La comparaison avec la viande est stratégique pour les services coloniaux bananiers. Les sciences nutritionnelles estiment depuis la seconde moitié du XIXe siècle que la viande est l'aliment apportant l'apport nutritionnel le plus important pour l'organisme humain en raison de sa haute teneur en protéines animales[76]. Perçue comme essentielle à la construction musculaire, la viande est mise à l'agenda

[72] Yvonne SERVILLE, « Classification des aliments en six groupes ». *La santé de l'homme*, sept-oct 1949, n°56, pp-136-140.
[73] « Chronique médicale. Ce qu'on peut faire avec les bananes – Un aliment et un médicament », *Le Petit Journal*, 23 septembre 1908, p.2
[74] Pierre DELONCLE, « Les richesses françaises, il faut développer nos plantations de bananiers », *Je sais tout*, 15 mai 1923, p.361-364.
[75] « Savez-vous qu'une banane vaut un bifteck ? », *Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse*, 24 janvier 1935, p.4. Cette case de bande dessinée utilise l'imaginaire colonial raciste de l'homme noir cannibale mangeant un colon blanc.
[76] Kenneth J. CARPENTER, « The History of Enthusiasm for Protein », *The Journal of Nutrition*, 1 juillet 1986, vol. 116, n° 7, pp. 1364-1370 ; Ulrike THOMS, « Vegetarianism, meat and life reform in early twentieth-century Germany and their fate in the 'Third Reich' », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 145-157 ; Rima D APPLE, « What's for dinner? Science and the ideology of meat in twentieth-century US-culture », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth*

des stratégies nationales d'entretien des forces vives, qu'elles soient industrielles ou militaires, et sa consommation est promue par les hygiénistes et l'économie domestique via les nouveaux standards nutritionnels. Si le « mythe de l'aliment complet » est démenti dès les années 1920 par des scientifiques et médecins divers[77], et même par certains promoteurs de la banane française qui n'hésitent pas à dénoncer les arguments promotionnels mensongers de l'entreprise concurrente [78], il continue à être utilisé de manière détournée par le CPBF.

Le procédé argumentatif visant à assimiler banane et viande perdure ainsi dans des recettes de cuisine qui combinent bananes et produits animaux tels que le lait, la crème ou les œufs, qui sont alors présentés comme comparables à la viande. Publiées par exemple dans les sections féminines de la presse généraliste, ces recettes à la banane sont spécifiquement destinées à l'alimentation des enfants. Ainsi, la recette des bananes sur le plat présentée en 1936 dans la section « Le Bien-Manger » de *l'Intransigeant* : « Cette recette constitue à elle seule un vrai repas. Trois œufs ainsi accommodés remplacent avantageusement un plat de viande… tout au moins de temps en temps. »[79]. Si l'équivalence nutritionnelle de recettes mêlant œufs et bananes et de la viande est mise en avant pour inciter à réaliser les bananes sur le plat, l'argument est utilisé avec distance et ironie – prouvant la relativisation de l'idée « d'aliment complet ». Ces recettes ne sont que des substituts occasionnels qui ne sauraient remplacer un plat de viande. L'idée de l'aliment complet est encore réutilisée après la guerre par le CPBF comme le prouve cet encart promotionnel titrant : « Seul fruit des 4 saisons, la banane aliment complet » (Figure 18)[80]. Le « mythe de l'aliment complet », par ailleurs très en vogue dans le discours marchand alimentaire pour enfants des années 1950[81], est une forme d'éducation au manger par le produit qui met en avant la composition nutritionnelle énergétique de la banane.

---

century, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 127-143 ; Séverine PARAYRE, *L'hygiène à l'école : une alliance de la santé et de l'éducation, XVIIIe-XIXe siècles*, Saint-Étienne, France, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2011, p. 216.

[77] « En ce qui concerne l'assimilation au bifteck, ne craignons pas de dire que c'est une erreur. […] la faible teneur en protides de ce fruit : elle écarte toute idée de comparaison avec le bifteck qui est, au contraire, presque exclusivement composé de substances azotées et d'eau. » Raoul LECOQ, « La réhabilitation de la banane », *Annales des falsifications et fraudes*, 1931, nº 24, p. 32-33. « La banane n'est pas un aliment complet parce qu'elle contient une quantité de protéines insuffisantes à la reconstitution des matières plastiques de l'organisme humain. » Anne HECK, *La valeur alimentaire de la banane*, Paris, France, Institut des fruits et agrumes coloniaux, 1944, p. 4.

[78] « La compagnie Fyffes commence chez nous une campagne active allant jusqu'au bluf (on insinue dans des prospectus qu'un kg. de bananes a une valeur alimentaire aussi grande qu'un kg. de bifteck, ce qui est faux) » Auguste CHEVALIER, « Contribution à l'histoire de l'introduction des bananes en France et à l'historique de la culture bananière dans les Colonies françaises », *op. cit.*, p. 118.

[79] « Le bien-manger De bons entremets aux bananes », *L'intransigeant*, 4 janvier 1936, p.11.

[80] Encart publicitaire « Seul fruit des 4 saisons, la banane, aliment complet ». Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950.

[81] Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.*

Il est réactualisé à ce moment pour soutenir l'idée que la banane contribue à restaurer les forces des enfants perdues pendant la guerre (voir 3.1.)



Figure 17 : « Savez-vous qu'une banane vaut un bifteck ? », *Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse*, 24 janvier 1935, p.4. BnF.



Figure 18 : « Seul fruit des 4 saisons, la banane, aliment complet ». Non daté, certainement années 1950. Archives UGPBAN.

La promotion de la banane qui utilise des images d'autorité pour souligner l'apport nutritionnel calorique de la banane et édicte des règles de consommation permettant d'assurer une teneur optimale en sucres participe donc à une éducation au manger à dimension nutritionnelle.

2.2.Alliance scientifico-marchande : des savoirs nutritionnels « situés »

La mobilisation de savoirs nutritionnels par le CPBF est portée depuis l'entre-deux-guerres par une alliance avec des acteurs proches ou issus des institutions scientifiques. Dès les années 1930, la presse coloniale se fait l'écho des dernières recherches nutritionnelles sur la banane afin de promouvoir la filière bananière française. Les différentes vitamines contenues dans le fruit et leurs effets spécifiques sur la santé des enfants sont présentés dans des articles spécialisés. Ainsi, dans un article de la *Revue internationale des produits coloniaux* consacré à la banane, l'accent est mis sur le rôle des vitamines dans la croissance des enfants : « Toutes les espèces de vitamines que les savants désignent sous le nom de A, B, C., etc.. sont présentes dans la banane. L'une des plus importantes, la « C », dont nous devons absorber des quantités très supérieures à celles des autres vitamines, est contenue en abondance dans la banane. Grâce

à elle, la régulation sanguine s'opère et sont évitées toutes les formes de l'anémie et du scorbut. Quant à la vitamine « A », elle préside à une croissance régulière et protège des infections, tandis que la « B » s'oppose aux lésions nerveuses et que la « E » fixe le calcium et combat le rachitisme. »[82]. Dans *La Chronique Coloniale* de janvier 1937, l'auteur d'un long article sur la production de la banane des colonies françaises loue le rôle du corps médical dans la promotion du fruit en France et propose un compte-rendu détaillé des dernières recherches nutritionnelles[83].

La promotion des vertus diététiques de la banane n'est pas uniquement réalisée par des scientifiques dépendant des institutions coloniales. Le pharmacien spécialiste en nutrition Raoul Lecoq souligne par exemple en 1931 dans un article intitulé *La réhabilitation de la banane* l'apport calorique considérable : « 99,69 calories pour 100 g » en citant les travaux d'un confrère membre de la Société scientifique d'hygiène alimentaire, Jules Alquier[84]. Raoul Lecoq répond dans ce court écrit à l'article publié un an plus tôt dans la même revue par J. Chevalier qui démentait les apports nutritionnels de la banane. Dans *Le bluff de la banane*, J. Chevalier dénonce les coups de force promotionnels des grandes multinationales de la banane considérant la banane comme équivalente à un bifteck[85]. Cet exemple de controverse montre que la valeur nutritionnelle de la banane suscite des débats au sein de la communauté scientifique dans les années 1930. La réponse de Raoul Lecoq révèle la stratégie éducative de la promotion de la banane à laquelle il prend part – qu'il ait été lié au CPBF ou non : « Quoi qu'il en soit, ne partons pas inconsidérément en lutte contre un fruit excellent et nutritif, contre une farine qui a des indications diététiques précises, développons au contraire leur connaissance et la demande du consommateur ». Les scientifiques ont donc contribué dans les années 1930 à la promotion de la banane portée par les acteurs de l'économie coloniale en diffusant des savoirs nutritionnels.

---

[82] « Chronique bananière », *Revue internationale des produits coloniaux*, Août 1938, pp.253-256. Source gallica.bnf.fr / BnF.

[83] Médecin-Colonel René Le Dentu, « Les bananes des colonies françaises », *La Chronique coloniale : organe de l'institut colonial français*, 25 janvier 1937, n°2, pp.17-27. Source gallica.bnf.fr / BnF.

[84] Raoul LECOQ, « La réhabilitation de la banane », *op. cit.* Raoul Lecoq était pharmacien-chef de l'Hôpital de Saint-Germain-en-Laye et s'est fait notamment connaître par ses recherches sur vitamines menées avec la figure de proue de la nutrition en France, Lucie Randouin. Il cite dans son article les travaux du chimiste Jules Alquier sur la composition et la valeur nutritives des aliments publiés en 1905 dans *Les aliments de l'Homme*. Jules Alquier était membre éminent de la Société scientifique d'hygiène alimentaire. Voir Claire MARCHAND, *Le médecin et l'alimentation : Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Tours, 2014, p. 417.

[85] J. CHEVALIER, « Le bluff de la banane », *Annales des falsifications et fraudes*, 1930, nº 23, pp. 547-550.

L'Institut Colonial des Fruits et Agrumes Coloniaux, créé en 1942 pour développer les savoirs et pratiques agronomiques liés à l'exploitation des ressources coloniales, occupe une place centrale dans la circulation des savoirs nutritionnels sur la banane. Il prolonge le travail du Comité de Propagande de la Banane Française lorsque ce dernier est dissout entre 1940 et 1955. Anne Heck, agent technique au centre de documentation de l'Institut, publie par exemple en 1944 l'ouvrage *La valeur alimentaire de la banane* dans lequel elle réalise une synthèse bibliographique des différents travaux français et internationaux menés sur les apports nutritionnels de la banane, confirmant en conclusion la grande valeur nutritive du fruit produit dans les colonies françaises[86]. La présence d'un représentant de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux aux réunions de l'interprofession bananière est actée dans l'arrêté ministériel créant cet organisme après la Seconde Guerre mondiale[87]. Les relations fortes qui existaient entre l'organe de promotion de la banane et l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux témoignent de l'imbrication des enjeux promotionnels et de la production et de la circulation de savoirs nutritionnels, mais aussi agronomiques sur la banane.

Dans les années 1950, le Comité de Propagande de la Banane Française renforce son rôle dans la circulation de savoirs nutritionnels sur la banane en s'entourant de médecins « ambassadeurs » qui vantent les avantages nutritionnels de cet aliment auprès du corps médical. Plusieurs articles sont ainsi publiés dans la presse médicale, par exemple dans *Arts et Sanas* et *Guérir* [88]. Un des appuis scientifiques les plus fidèles est celui de Jean Schunk de Golfiem dont le titre de « lauréat de l'Institut et de l'Académie de Médecine » est régulièrement mis en avant pour légitimer le discours diététique et médical de l'organe de promotion de la banane. Il rédige par exemple plusieurs articles et avant-propos sur les vertus diététiques de la banane dans les publications du CPBF[89]. De Goldfiem tient également un exposé sur les liens entre allaitement et consommation de bananes au IVe Congrès international de la Nutrition qui

[86] Anne HECK, *La valeur alimentaire de la banane, op. cit.,* p. 4.
[87] « Création d'un comité interprofessionnel bananier de l'Union française », *Journal officiel de la République française. Lois et décrets n°0035*, 09 Février 1951.
[88] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/12/1956.
[89] « La banane, ses vertus diététiques » par J.-S. de Goldfiem, *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*. Comité de Propagande de la Banane, [8e édition], pp.18-22. Archives UGPBAN. Non datés, certainement années 1950-1960. Articles dans la *Revue de l'Economie* et dans la *Revue de la gastronomie*. AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/12/1957.

se tient à Paris à l'été 1957. Sa présence est relatée dans le rapport que le Comité dresse à la suite du congrès, sans pour autant stipuler si De Golfiem représentait les intérêts de ce dernier[90].

Ingénieur d'agronomie coloniale de formation, issu de l'Ecole pratique des colonies, Jean Schunk de Golfiem a fait carrière avant la Seconde Guerre mondiale dans différentes institutions scientifiques coloniales. Il fut directeur du Jardin d'essai de Guinée, donna des conférences à l'école d'Anthropologie de Paris et à l'Institut de médecine coloniale de la Faculté de Médecine de Paris[91]. Il fut membre de la Société de Médecine et d'Hygiène Tropicales et de la Société Botanique de France[92]. Il publie dans les années 1930 plusieurs ouvrages d'agronomie coloniale aux éditions de l'Ecole pratique des colonies[93], mais aussi des articles sur la nutrition et les bienfaits des plantes tropicales pour l'alimentation humaine, comme par exemple « Vitamines et Hormones » dans la *Presse médicale*[94] ou encore un article sur le thé malgache[95]. À la fin des années 1930, il s'intéresse à la banane et publie un article dans la *Presse Médicale*[96]. Ses recherches nutritionnelles sont citées dans plusieurs articles, certains louant la filière bananière coloniale[97], d'autres plus critiques tournant en dérision la nouvelle campagne de promotion de la banane du CPBF comme dans *La Croix de l'Aveyron* : « Dans la Presse Médicale du 25 août [1937], M. Schunck de Goldfiem (ouf), après avoir détaillé toutes les qualités et vertus en « ique » de la banane, précise qu'elle peut aussi bien être utilisée

[90] « Jean de Goldfiem, lauréat de l'institut et de l'académie de médecine, intervenant à la suite de ce rapport, a précisé que ses travaux sur la banane depuis 1929 lui permettaient de spécifier que la banane peut augmenter la sécrétion lactée de 25 pour cent. ». AN 19780049/58, « La banane au IVe congrès international de la nutrition. Paris 26 juillet – 1er août 1957 (1.000 congressistes – 40 pays) ».

[91] A part Jérôme Gofette citant Jean Schunck de Goldfiem comme penseur de l'anthropotechnie, aucune notice biographique n'a été trouvée. Jérôme GOFFETTE, « Anthropotechnie : cheminement d'un terme, concepts différents », *Alliage*, octobre 2010, nº 67, pp. 104-116. Toutes les informations rassemblées ici proviennent d'une analyse des publications de Jean Schunck de Goldfiem à partir d'agrégateurs de ressources en ligne (Gallica, Google Livre, RetroNews). « Le Fruit Aliment », *La Chronique Coloniale : organe de l'Institut Colonial français*, 15 avril 1933, p.186. Source gallica.bnf.fr / BnF.

[92] « Liste Des Membres De La Société Botanique De France Au 1 er Janvier 1950 », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 97:1-3, III-XXXVIII. Disponible en ligne : https://doi.org/10.1080/00378941.1950.10834743.

[93] Par exemple, *Cours d'équipement mécanique colonial* en trois volume aux Editions de l'Ecole pratique des colonies, 1935.

[94] DE GOLDFIEM Jean Schunck, « Vitamines et Hormones », *Presse médicale*, 1936, n°70, p.1382 cité dans *Bulletin de la Société scientifique d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme*, 1936, p.548. Source gallica.bnf.fr / BnF.

[95] Selon « Colonie de Madagascar et dépendances », *Bulletin économique,* 1 juillet 1937. Source gallica.bnf.fr / BnF.

[96] DE GOLDFIEM Jean Schunck, « L'Alimentation de l'homme moderne : la Banane », *Presse médicale*, 25 août 1937, n°68, p.1229, cité dans J. ANDRIANJATOVO-RARISOA, *La banane : valeur alimentaire et valeur thérapeutique*, Tananarive, Madagascar, Imprimerie nationale, 1970, 95 p.

[97] « Un devoir national agréable…pas de menu sans bananes ! », *Je sais tout*, 1 février 1938, p.44. « Jean Schunck de Goldfiem, auquel huit années d'expérimentation donnent la plus grande autorité, nous montre quels heureux effets provoque l'absorption d'une banane […] ».

en « potage, en légume et en dessert ». Suit la ration normale ….Seize bananes par jour pour enfants de quatorze mois. […] »[98]. S'il est intéressant de voir que la campagne de promotion de la banane a suscité des voix critiques, cet article confirme surtout le soutien de l'ingénieur agronome au premier Comité de Propagande de la Banane Française. Jean Schunck de Golfiem renouvelle son engagement auprès du nouveau CPBF dans les années 1950. Il est alors professeur à l'Ecole d'Anthropologie et directeur de l'Institut d'anthropotechnie, selon sa propre présentation[99], et publie l'ouvrage *Anthropotechnie* dans lequel il soutient des idées adossées aux thèses eugénistes et racistes, dans la continuité de l'anthropométrie du XIXe siècle[100]. La carrière de Jean Schunk de Golfiem au sein des organisations coloniales sur la période 1930-1960 témoigne de la continuité de la propagande coloniale dans la circulation de savoirs sur la banane par le CPBF dans les deux décennies d'après-guerre, et plus globalement de la prégnance des enjeux coloniaux dans les recherches nutritionnelles.

La stratégie de pénétration du monde médical se mesure également à la volonté du CPBF de produire lui-même des savoirs sur la banane. En mars 1958, il commandite auprès du Centre intercontinental d'études techniques biologiques une enquête diététique sur l'utilisation de la banane auprès de médecins hospitaliers, de professeurs de facultés et de praticiens divers. Dans les résultats, la partie consacrée aux enfants est de loin la plus importante[101]. La banane est prescrite à la fois dans l'alimentation des malades – particulièrement celle des tuberculeux[102] - mais aussi dans l'alimentation quotidienne. Les stratégies mises en œuvre par le Comité de Propagande de la Banane Française pour construire ces alliances avec le monde scientifique ne sont pas visibles dans les procès-verbaux des réunions mensuelles. Mais il semble que les contacts avec des anciens scientifiques travaillant pour les services coloniaux durant l'entre-deux-guerres ont été décisifs dans la mise en place de ces alliances, à l'image de Jean Schunk de Goldfiem. L'organe de promotion de la banane a ainsi participé dans les années 1950 et 1960 à la production et à la circulation de savoirs nutritionnels sur l'aliment grâce à une alliance de longue date avec des acteurs scientifiques. L'éducation au manger par le produit reposant sur

[98] « Médecine alimentaire ou quand la faculté découvre à l'amidon d'étranges facultés » signé « Le râleur », *La Croix de l'Aveyron*, 24 octobre 1937.
[99] « Liste Des Membres De La Société Botanique De France Au 1 er Janvier 1950 », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 97:1-3, III-XXXVIII, DOI: 10.1080/00378941.1950.10834743. Jean SCHUNCK DE GOLDFIEM, *Anthropotechnie : de la science de l'homme à l'art de faire des hommes*, Paris, France, Calmann-Lévy, 1948, 398 p.
[100] Jérôme GOFFETTE, « Anthropotechnie : cheminement d'un terme, concepts différents », *op. cit.*
[101] AN 19780049/58, PV de la réunion du 15/04/1958.
[102] On retrouve ici des similitudes avec le cas américain dans l'usage thérapeutique de la banane pour lutter contre la tuberculose. Virginia JENKINS, *Bananas: An American History*, Smithsonian Institution, 2014, 235 p.

la mobilisation de savoirs nutritionnels est donc le fruit des intérêts promotionnels de l'industrie agricole.

2.3. Naturaliser la consommation de bananes par la santé des enfants

Dans la séquence avec la balance Roberval du film *Histoire de la banane*, la représentation d'un intérieur domestique typique des années 1950, associée aux aliments encore dans leur emballage papier qui semblent tout droit venir du marché - rappelant la première séquence du film - vise à encourager la consommation de bananes à la maison. Le fruit est appelé à devenir une composante de l'alimentation française quotidienne. Faustine Régnier a montré dans son étude de l'exotisme culinaire en France et en Allemagne au XXe siècle que la mobilisation de savoirs médicaux et diététiques est une technique classique de légitimation des denrées exotiques[103]. La santé des enfants a représenté un vecteur d'intégration de ce fruit issu des cultures coloniales dans le régime alimentaire des Français.es dans l'Hexagone. Dès l'introduction de la banane sur le marché « métropolitain » au début du XXe siècle, les acteurs du secteur bananier utilisent l'alimentation des enfants pour faire adopter la banane en France, se servant d'un discours médical et nutritionnel de plus en plus fort. Les médecins disent que la banane est particulièrement intéressante pour les enfants car les produits coloniaux se situent en marge de la nutrition de l'adulte[104].

Des années 1900 aux années 1930, la banane est présentée dans le discours de vulgarisation médicale comme un aliment thérapeutique indiqué aux êtres de constitution faible dont font partie les enfants. Les malades et les enfants sont en effet placés sur le même plan médical au début du XXe siècle[105]. L'amélioration de l'alimentation constitue un enjeu primordial de lutte contre la mortalité infantile dont la cause résidait alors principalement dans les maladies gastro-intestinales[106]. La consommation régulière de bananes, notamment sous forme de farine, est alors considérée comme un moyen de lutter contre toutes les affections du

[103] Faustine REGNIER, *L'exotisme culinaire*, *op. cit.*
[104] Alberto CAPATTI, *Le Goût du nouveau : origines de la modernité alimentaire*, Paris, France, Albin Michel, 1989, p. 192.
[105] Emmanuelle BERTHIAUD, « Introduction », *in* François LÉGER et Jérôme VAN WIJLAND (dirs.), *Prévenir, accueillir, guérir. La médecine des enfants de l'époque moderne à nos jours*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, coll. « Histoire et civilisations », 2021, pp. 15-26 ; Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.*, p. 147.
[106] Jörg VÖGELE, Michael MARTIN et Luisa RITTERSHAUS, « Artificial Infant Nutrition in the Context of Science and Economy in the Late Nineteenth and Early Twentieth Centuries », *Food and History*, 1 juillet 2014, vol. 12, n° 2, p. 210.

système digestif telles que la diarrhée chronique, la constipation ou encore la gastro-entérite[107]. Plusieurs articles de presse rapportent d'ailleurs des cas de guérison d'enfants. Un article de 1935 affirme ainsi que « la Société scientifique d'hygiène alimentaire rapporte l'histoire de la guérison de trois petits enfants atteints d'indigestion chronique qui furent sauvés par des bananes. L'un deux, un bébé de 14 mois, absorbait à la fin du traitement jusqu'à seize bananes par jour, bien mûres et écrasées. Il les digérait parfaitement bien. »[108]. C'est donc la digestibilité de la banane qui est mise en avant pour les enfants dont on considère qu'ils ont des « estomacs délicats »[109]. À la composition nutritionnelle de la banane s'ajoute donc une propriété physiologique, la digestion, pour justifier sa place dans le régime alimentaire des enfants.

A partir des années 1930, la banane est promue non plus seulement comme un aliment thérapeutique mais également comme un aliment quotidien des enfants. Les vertus thérapeutiques de la banane dans l'alimentation de l'enfant malade ne disparaissent pas complètement mais elles passent au second plan. La volonté d'inscription dans le régime alimentaire 'normal' (par opposition à pathologique) prend la forme de recommandations de préparation de la banane adaptées à différentes classes d'âge dans le discours promotionnel du CPBF. Dans les années 1930, des conseils culinaires sont par exemple fournis pour accommoder les bananes selon l'âge des enfants, et ce dès les premiers mois :

> « Pour les nourrissons soumis à l'allaitement artificiel et qui ne peuvent encore manger le fruit, il a été reconnu que le jus de banane, d'une digestibilité parfaite, suppléait, comme le jus d'orange ou de tomate, à la déficience en vitamines provenant de la stérilisation du lait. Le docteur Martelet a indiqué la façon très simple d'obtenir le jus de banane : il suffit d'écraser les bananes dans un tissu d'étamine avec un peu d'eau sucrée. La farine de banane, préparée par l'industrie, s'est montrée également très nourrissante pour les enfants. À un an d'âge, le fruit peut être donné cru. Sa cuisson diminue sa richesse en vitamines ; néanmoins, la banane frite au beurre ou à l'huile, ou simplement bouillie et sucrée forme un mets excellent, des plus digestes. » [110].

---

[107] « Ce qu'on peut faire avec les bananes. – Un aliment et un médicament », *Petit Journal* du 23 septembre 1908 ; Saint-Gilles, « Revue scientifique », *Manuel général de l'instruction primaire*, 11 avril 1914, p.13.
[108] « La banane, fruit record de saveur, de richesse nutritive, d'hygiène alimentaire », *Je sais tout,* 1er décembre 1935, p.46.
[109] « Les richesses françaises, il faut développer nos plantations de bananiers », *Je sais tout*, 15 mai 1923, p.68.
[110] René LE DENTU, « Les bananes des colonies françaises », *La Chronique coloniale : organe de l'Institut Colonial français*, 25 janvier 1937, pp.17-18.

L'édiction de règles culinaires et l'adaptation de ces dernières selon l'âge de l'enfant participent à éduquer au manger des enfants. Par ailleurs, les dérivés du fruit mis ici en avant apparaissent comme un moyen de démultiplier les usages de la banane, et donc ses publics. En contribuant à l'intégration de la banane au régime alimentaire des Français.es, d'abord en tant qu'aliment thérapeutique puis comme aliment quotidien des enfants, l'éducation au manger à dimension nutritionnelle fait de la banane un produit « français » dont la nature « exotique » est progressivement effacée.

3. Education au manger par la banane, éducation à la Nation

L'éducation-promotion par la banane est également une éducation à la Nation en ce sens qu'elle associe la consommation du produit à des enjeux nationaux, au moment où l'Etat français s'enquiert de l'état de nutrition de la population enfantine et où l'économie coloniale est menacée par la décolonisation mais aussi par les importations étrangères. Il s'agit de voir dans cette partie comment cette forme d'éducation au manger national portée par la fédération de producteurs bananiers participe à diminuer le caractère « exotique » de la banane.

3.1. Éducation au manger national : la banane comme aliment de reconstitution des forces de la Nation

Le Comité de Propagande de la Banane Française alloue aux différentes entités nutritionnelles de la banane la capacité de rendre les enfants forts et de les faire grandir. Ce sont particulièrement les vitamines qui sont envisagées sous le prisme des notions équivoques de la force et de l'énergie dans les messages promotionnels du CPBF. La banane est présentée comme un aliment qui permet d'améliorer les performances scolaires ou d'accomplir un effort sportif. Ainsi un encart publicitaire qui fait parler deux enfants exprimant leur souhait de métier : « Moi, quand je serai grande, je veux être institutrice ! et Moi, … je serai capitaine au long cours ! Beaux projets, bien sûr, mais il faut beaucoup étudier, être en bonne santé, devenir grand et fort. Pour cela : mangez des bananes » (Figure 16 b). Le thème de l'élève qui a besoin d'aliments nutritifs pour bien travailler à l'école est récurrent dans le discours marchand alimentaire des années 1950[111]. La nourriture est présentée comme un moyen de trouver la force

[111] Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.*

intellectuelle et physique mais aussi la motivation pour la journée de classe. Selon Simona De Iulio, la concentration des efforts publicitaires sur le thème de l'école dans les années d'après-guerre s'explique par l'angoisse pour le futur de l'enfant. À travers l'enfant, c'est en fait la Nation qui est ciblée. En présentant les caractéristiques nutritionnelles de la banane comme vectrices de force pour les enfants, le CPBF inscrit la promotion de la banane dans les enjeux de reconstruction nationale dont les enfants sont le symbole et le moyen.

L'organe de promotion de la banane française utilise à son compte l'engouement de la société et des industries agro-alimentaires pour les vitamines, et la volonté collective d'assurer les apports nutritionnels nécessaires à la population enfantine dont l'état de santé s'était considérablement dégradé pendant les années de restrictions durant la Seconde Guerre mondiale [112]. La pensée s'oriente ici moins vers l'individu que vers l'ensemble de la population visée, les enfants. D'ailleurs, la distribution prioritaire aux « enfants et jeunes gens » de la première cargaison de bananes arrivée en France au printemps 1946, relatée par le quotidien *France,* révèle les espoirs nutritionnels placés dans ces fruits à l'échelle de la population enfantine[113]. L'arrivée de denrées dont la distribution a été interrompue ou rationnée pendant la guerre est hautement symbolique puisqu'elle annonce un futur où les aliments sont à nouveau disponibles. La priorité accordée, dans un premier temps, aux enfants témoigne d'une part des vertus nutritionnelles accordées aux bananes pour des organismes encore en construction et, d'autre part, de l'importance que les autorités publiques françaises voient dans la reconstruction de l'état de santé des enfants au sortir de la guerre. Si la politique alimentaire de la France, comme celle des autres pays européens, est marquée par une obsession de la quantité qui se traduit par une intensification de la production agricole[114], la garantie de la qualité, entendue ici au sens nutritionnel, apparaît aussi comme un élément essentiel de reconstruction des forces de

[112] Catherine ROLLET et Virginie De LUCA, « La vulnérabilité des enfants : les crises de mortalité de 1940 et 1945 », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, pp. 263-279 ; Séverine PARAYRE, « L'école primaire après la Libération. La reconstruction de la santé par la nutrition, les activités physiques et la médecine scolaire », *Après-demain*, 2017, N ° 42, NF, nº 2, pp. 22-23 ; Didier NOURRISSON, « Faire-savoir et savoir-faire à l'Ecole : l'alimentation à l'écran », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2020, Supplément 2020 A, nº 3, pp. 117-130.

[113] Jean Bourem, « 1.200 tonnes de bananes arrivent à Dieppe », *France*, 21 juin 1946, p.5.

[114] Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, p. 743-763 ; Martin BRUEGEL et Alessandro STANZIANI, « Pour une histoire de la « sécurité alimentaire » », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2004, vol. 51-3, nº 3, pp. 7-16.

la nation[115]. Ceci se traduit dans le film *Histoire de la Banane* par l'insistance sur la qualité du traitement du fruit lors des différentes étapes de production, de mûrissage et de distribution, particulièrement lors du contrôle du mûrissage. Le lien entre alimentation des enfants et prospérité nationale est particulièrement perceptible dans l'utilisation du mot « reconstituant » par le CPBF : « Le plus formidable reconstituant à toute heure, partout » affirme une autre affiche publicitaire (Figure 16 a)[116]. La banane apparait donc comme un aliment de la reconstitution des forces de la Nation - la Nation étant entendue à la fois comme population de la France hexagonale, et particulièrement les enfants, mais aussi comme l'ensemble des idées et pratiques coloniales entendues sous la IVe République comme des moyens de renforcer la grandeur de la France.

Le statut de l'enfant est ici surtout symbolique : il représente le futur de la Nation. Il n'est ni appréhendé dans le temps présent ni sous le prisme de ses besoins alimentaires particuliers. Il est l'icône de l'avenir de l'Etat et de la communauté nationale et impériale[117]. Représentant une part de marché supplémentaire, il est considéré comme un « mangeur » contribuant à la croissance économique nationale. Dans le film *Histoire de la banane*, l'enfant n'apparaît d'ailleurs quasiment pas à l'écran, à part dans la séquence finale. Sa place y est multiple : à la fois cible directe encouragée à consommer des bananes et il fait aussi office de messager pour atteindre les adultes car il demandera à sa mère d'acheter des bananes. D'ailleurs, l'utilisation du pronom personnel indéterminé « vous » montre bien que le discours se veut généraliste et non pas restreint aux enfants. Le film n'est en effet pas spécifiquement destiné au public scolaire puisqu'il est montré dans d'autres contextes : en avant-première au cinéma des Champs Elysées en novembre 1956[118] ou lors du Salon de l'Enfance en 1958[119]. Par ailleurs, l'enfant n'est pas envisagé dans sa pluralité. C'est une icône genrée puisque ce sont des garçons, généralement associés à la force dans les années 1950, qui sont représentés dans le film, mais aussi dans d'autres visuels du CPBF lorsqu'il s'agit de mettre en avant la contribution de la banane à la reconstruction nationale et/ou coloniale. Cette dernière est du

[115] Le thème de l'aliment reconstituant des forces de la Nation a été développé par Didier Nourrisson à propos du lait. Voir Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p.
[116] Encart publicitaire « En toutes saisons….mangez des bananes ». Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950-1960.
[117] C'est une représentation héritée du XIXe siècle au moment où les Etats nationaux s'investissent dans l'enfance. Martine SEGALEN, *À qui appartiennent les enfants ?*, Paris, France, Tallandier, 2010, 207 p.
[118] AN 19780049/58, PV de la réunion du 07/11/1956.
[119] AN 19780049/58, PV de la réunion du 13/11/1958.

ressort des garçons qui deviendront un jour les ouvriers, les soldats, les hommes politiques et les consommateurs capables de maintenir la France à son rang international. L'éducation-promotion par la banane est donc une éducation au manger national parce qu'elle attribue à la consommation de ce produit une dimension nationale. Les enfants sont appelés à consommer des bananes, non pas (seulement) pour leur nutrition, mais pour la grandeur de la France et de l'Union française.

3.2. Education au manger national pour l'économie : concurrence de la banane américaine

L'inscription de l'éducation au manger par la banane dans des enjeux nationaux se mesure également à la volonté d'affirmer la place de la banane « française » sur le marché international largement dominé par les importations américaines. Le film *Histoire de la banane* présente de nombreuses similitudes avec le film éducatif commandité quelques années plus tôt par la société américaine United Fruit Compagny, principale productrice mondiale de bananes dans les années 1950[120]. *Journey to Bananaland*, produit en 1950, présente aux consommateurs et consommatrices américain.e.s le chemin parcouru par une banane, de son lieu de production dans les plantations au Guatemala jusqu'à la table familiale aux Etats-Unis en passant par l'acheminement par bateau frigorifique [121]. On y retrouve la mise en valeur de la mécanisation des différentes étapes de la filière à travers de nombreux gros plan : travaux d'entretien des bananerais par des engins agricoles, méthodes d'irrigation dites « modernes », acheminement des bananes jusqu'au port en train, chargement des bateaux grâce à des tapis roulants et transport maritime. Les plans montrant le sillage laissé par le bateau, quasiment similaires à ceux du film français (Figure 19), soulignent l'épopée expéditive américaine de la banane au départ du Guatemala qui est naturalisé comme territoire producteur de bananes, comme l'indique le titre du film *Journey to Bananaland*. L'utilisation de la carte présentant les pays producteurs de bananes en Amérique centrale, aux visuels étrangement identiques, s'inscrit dans cette image de conquête (coloniale) d'un territoire sur un autre, notamment sur ses ressources naturelles.

[120] Yves PEHAUT, « L'invasion des produits d'outre-mer », *op. cit.*, p. 761.
[121] *Journey to Bananaland* (1950), production par William J. Ganz Co, commande United Fruit Company, diffusion Institute of Visual Training, couleur, son, 00:20:42. Prelinger Archives. Disponible en ligne : https://archive.org/details/2094_Journey_To_Bananaland [consulté le 22/08/203].

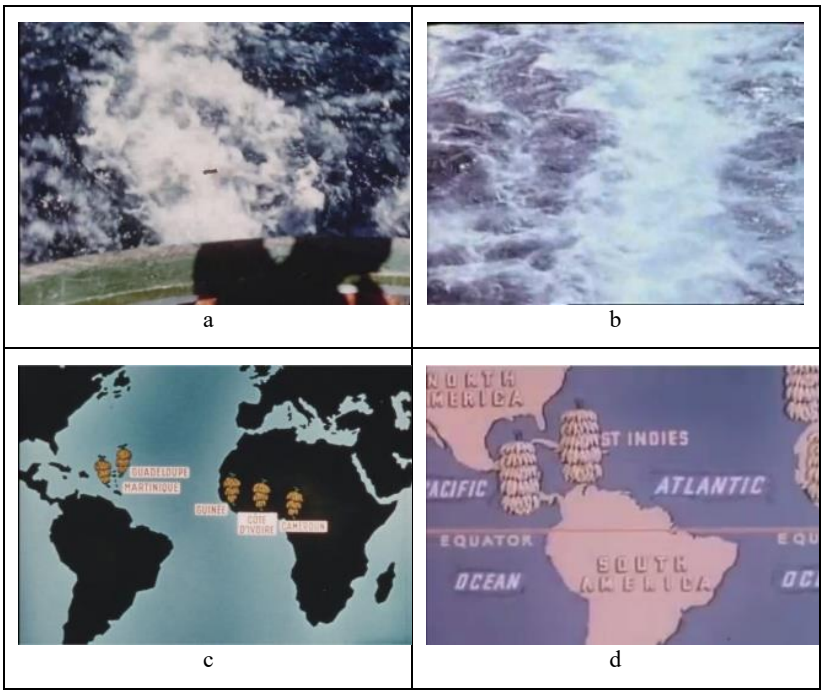


Figure 19 : ***Histoire de la banane*** **(1956), a : 12:38, c : 01:19. CCEP.** ***Journey to Bananaland*** **(1950), b : 16:48, d : 09:39. Prelinger Archives.**

Ce film américain, qui a certainement aussi été diffusé dans un cadre éducatif comme l'indique le nom du diffuseur 'Institute of Visual Training', a exercé une influence indéniable sur les choix cinématographiques du Comité de Propagande de la Banane Française. La circulation des films promotionnels s'explique par le contexte de concurrence internationale exacerbée, au moment où les empires coloniaux vacillent, et avec eux, les logiques économiques qui sous-tendent tout le secteur bananier. L'organe français de promotion de la banane reprend fidèlement à son compte le scénario et le choix des plans cinématographiques pour affirmer la place du secteur bananier français sur le marché international largement dominé par la United Fruit Company. À travers les mots de la voix-off « la banane, fruit français par excellence », le Comité de Propagande de la Banane Française de 1955 se positionne en concurrent direct de la multinationale américaine et affirme une volonté d'autonomie hexagonale.

La copie du modèle promotionnel américain n'est pas fortuite puisque la United Fruit Compagny développe dès les années 1930 une stratégie promotionnelle audiovisuelle très moderne qui cible particulièrement l'alimentation des enfants[122]. La firme internationale

[122] Virginia JENKINS, *Bananas: An American History*, Smithsonian Institution, 2014, 235 p. ; Marcelo BUCHELI et Ian READ, « Banana Boats and Bay Food : The Banana in U.S. History », *in From silver to cocaine: Latin*

organise des distributions de documentations nutritionnelles à l'école sur les qualités énergétiques et vitaminiques de la banane, distribue des recueils de recettes et produit un premier film éducatif en direction des écoliers et écolières dès 1935. Le film intitulé *About Bananas* est lui-même à l'origine du scénario de *Journey to Bananaland* puisqu'il présente l'industrie bananière américaine, de la production en Amérique Centrale jusqu'à la consommation par les ménages américains. Il se dégage donc, à l'intérieur du genre du 'process film' dans lequel s'inscrivent tous ces films, une sous-catégorie propre aux films retraçant les différentes étapes de la filière bananière. Le support audiovisuel est un lieu de concurrence commerciale moderne qui passe par la reprise et l'adaptation des scénarios. Si la promotion de la banane dans les années 1930 s'inscrivait dans une stratégie protectionniste, le CPBF des années 1950, contraint par la production excédentaire[123], utilise certainement le film comme un moyen de diversifier ses débouchés. L'exportation vers l'étranger est en effet une des missions envisagées lors de la création du Comité Interprofessionnel Bananier de l'Union française. La volonté d'affirmer la puissance de l'économie bananière française face à la banane américaine s'intègre dans la politique d'indépendance gaulliste[124], contribuant à rendre cet aliment « national ». La crainte de la concurrence de la banane américaine explique également la volonté de De Gaulle d'inclure les dites outre-mer et les colonies dans le nouveau Marché Commun au moment des négociations du Traité de Rome[125]. La promotion de la banane participe à une éducation au manger national par son inscription dans les enjeux politiques nationaux de souveraineté économique des années 1950. Face à la concurrence des Etats-Unis, le CPBF utilise un symbole culturel français pour ancrer sa stratégie promotionnelle dans les enjeux nationaux : la cuisine.

American commodity chains and the building of the world economy, 1500-2000, Durham, Duke Univ. Press, 2007, pp. 204-227.

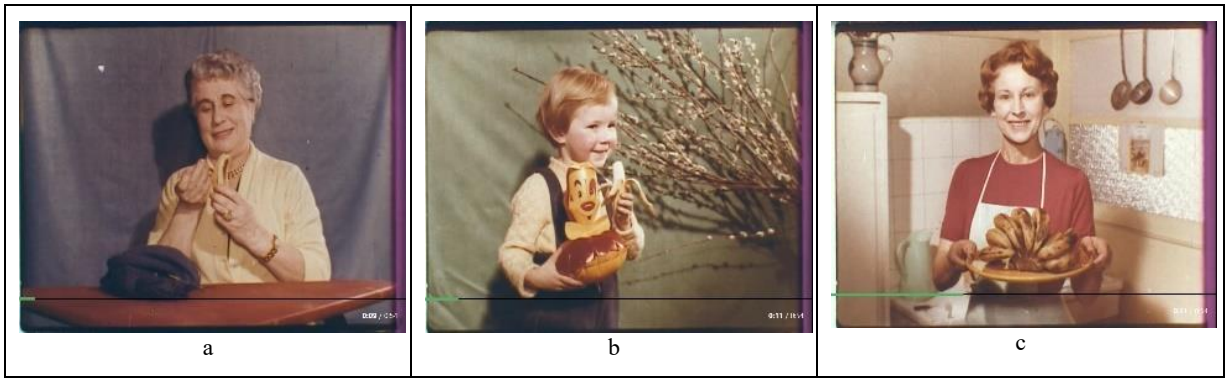
[123] « Note sur le problème bananier dans les territoires d'outre-Mer », Conférence Bananière à Pairs, janvier 1955. L'arrêté du 30 janvier 1951 créant le Comité interprofessionnel bananier de l'Union française stipule dans l'article 2nd a) « Le comité a pour rôle […] favoriser l'exportation des bananes vers l'étranger. ». *Journal officiel de la République française. Lois et décrets n°0035*, 09 Février 1951.

[124] Frédéric BOZO, *La politique étrangère de la France depuis 1945*, Paris, Champs. Histoire, 2019, p. 82-100.

[125] Peo HANSEN et Stefan JONSSON, *Eurafrique : Aux origines coloniales de l'Union européenne*, La Découverte, coll. « Sciences Humaines : Editions Métailié », 2022, p. 207-311.

3.3. Education au faire à manger national : la banane comme ingrédient de cuisine pour les enfants

Le Comité de Propagande de la Banane française commandite dans les années 1950 et 1960 plusieurs films publicitaires diffusés dans les avant-programmes qui présentent la banane comme un aliment aux usages culinaires larges, non limités à une consommation crue ou à des recettes de dessert. Le film *Bonne cuisine et bonne santé* s'ouvre sur un planisphère centré sur l'Europe et barré d'une frise à motif de bananier[126]. Plusieurs plans buste montrent dans des environnements colorés une femme âgée, un enfant, un homme et une femme d'âge moyen en train de manger une banane. Un objet symbolique (tricot, jouet, chapeau et manteau long, transat) leur est attaché. Une femme vêtue d'un tablier se tenant dans une cuisine domestique porte à la caméra un plateau sur lequel est posé un régime de bananes tachetées de brun. La voix-off affirme : « Fruit de toutes les saisons - les saisons de l'année comme les saisons de la vie - riche de toutes les vitamines de croissance - et de force indispensable à la vie de l'homme, la banane est l'aliment idéal de votre santé - digestive et légère ».



a b c

Figure 20 : *Bonne cuisine, bonne santé* - Thibault de Champrosay, a : 00:09, b : 00:11, c : 00:21. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Dans la séquence suivante, plusieurs plans hélicoptère montrant des mets à la banane disposés sur des nappes de couleur différente s'enchaînent rapidement : trois assiettes de salades à la banane ; deux plats de poissons à la banane, un poulet à la banane et un plat de viande en sauce ; deux plats de salade de fruits et des bananes flambées. Le commentaire poursuit : « La banane apporte une note succulente sur la gamme de tous les plats - pour varier vos hors d'œuvre

[126] *Bonne cuisine et bonne santé* (date inconnue), réalisation Thibault de Champrosay, production Tadié-Cinéma, commande CPBF, 16mm, couleur, 00:00:54. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/489-publicites-de-commercants-de-touraine-projetees-au-cinema [consulté le 20/07/2023].

- corser les poissons – sur agrémenter les viandes, gibiers et volailles - et parfumer vos desserts - pour votre plaisir comme pour votre santé - la banane est à la portée de tous ». Fondu au noir. La femme dans la cuisine apparait en plan serré tenant le régime de bananes près de sa tête.



a b c

Figure 21 : *Bonne cuisine, bonne santé* - Thibault de Champrosay, a : 00:25, b : 00:30, c : 00:31. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Les plans initiaux montrant l'homme au chapeau, l'enfant, la femme âgée et la femme aux cheveux blonds sont repris rapidement. Sur un fond bleu, en gros plan, un fascicule sur lequel est inscrit : « La banane aux vitamines de force. Suggestions culinaires. Conseils de santé. Comprenant des recettes primées par le jury présidé par le Docteur Edouard de Pomiane. Diététique de la Banane par J.S. de Goldfiem. Lauréat de l'Académie de Médecine. Champrosay Editeur. ». Zoom-arrière et travelling gauche révèlent une douzaine d'exemplaires du fascicule alignés. La voix-off affirme : « Médecins et gastronomes sont d'accord - Réclamez le recueil gratuit de recettes préfacé par le docteur de Pomiane. Ecrivez au Comité de la Banane 123, rue de Lille Fascicule, Paris 7e. ». Reprise accélérée des plans initiaux.



a b c

Figure 22 : *Bonne cuisine, bonne santé* - Thibault de Champrosay, a : 00:40, b : 00:43, c : 00:49. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Ce court spot publicitaire du CPBF encourage la consommation de banane en visant un public large représenté par quatre catégories de population, et incite en même temps

spécifiquement les mères de la famille à cuisiner la banane « à toutes les sauces », particulièrement pour les enfants. La répétition des quatre plans montrant une femme âgée, un jeune enfant, ainsi qu'un homme et une femme d'âge moyen, dont la simplicité du décor et le code couleur créent une identité visuelle facilement identifiable, contribue à marteler le message commercial. Le plan doublé représentant une ménagère vêtue d'un tablier blanc dans une cuisine domestique, regard face caméra, - qui contraste avec la femme en robe rouge sur le transat - interpelle la spectatrice et l'incite à s'emparer de ce plat de bananes pour le cuisiner de mille et une façons (Figure 20 c). Chargées de l'approvisionnement du foyer et considérées comme responsables de la santé de leur famille[127], les mères de famille constituent dans les années 1950 un public privilégié pour infléchir les habitudes alimentaires des enfants. Bien que le film soit un montage rapide de plans très peu animés, le choix du format Kodachrome et le soin accordé à l'esthétique très graphique, qui s'explique par la carrière d'affichiste et de décorateur du réalisateur[128], témoignent des moyens importants investis par le Comité de Propagande de la Banane Française. Le film joue sur l'association du plaisir culinaire, mis en avant par la présentation appétissante des plats, aux arguments de santé annoncés par le commentaire à la fin.

Un des vecteurs de la stratégie promotionnelle du CPBF de « révélation gastronomique de la banane « à toutes les sauces » »[129] apparaît à la fin du film par une travelling gauche sur un fascicule posé sur la table, donnant l'impression d'une multiplication à l'infini qui crée une saturation visuelle (Figure 22). Il s'agit d'un recueil de recettes. Le CPBF fait en effet éditer un recueil au début de l'été 1957, renouant avec une pratique d'avant-guerre puisqu'un premier recueil de recettes avait déjà été publié dans les années 1930[130]. Le livre de recettes est en effet un moyen de promotion des aliments depuis la première partie du XXe siècle, en particulier au moment où le livre de recettes sort du registre de la haute gastronomie et s'intéresse à la cuisine ménagère quotidienne[131]. Des recueils de recettes spécialement dédiés à un aliment sont publiés

[127] Sur le statut de la femme, la domesticité et la publicité, voir Christine BARD, *Les femmes dans la société française au 20e siècle*, Paris, France, Armand Colin, 2001, 285 p ; Amandine DANDEL, « La représentation des femmes dans la société française à travers les publications du Cédus (années 1960-1980) », *Histoire, médecine et santé*, 8 juillet 2021, n° 17, pp. 73-85 ; Victoria DE GRAZIA, *The sex of things: gender and consumption in historical perspective*, 6. [Nachdr.]., Berkeley, Calif, Univ. of California Press, 2008, 433 p..

[128] Thibault de Champrosay (1905-1994) est affichiste, décorateur et éditeur. Voir la notice Bnf : https://data.bnf.fr/fr/14672904/thibault_de_champrosay/ [consulté le 22/09/2022].

[129] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/06/1957.

[130] *Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française*. Comité interprofessionnel bananier. Archives UGPBAN. Date antérieure à 1940.

[131] Sur l'histoire des livres de cuisine, voir : Henry NOTAKER, *A history of cookbooks : from kitchen to page over seven centuries*, Oakland, California, University of California Press, coll. « California studies in food and

par les organisations de promotion agro-alimentaire qui obtiennent le soutien d'éminents chefs de cuisine, comme ce fut le cas d'Auguste Escoffier avec le riz ou le lait[132]. Contrairement au recueil des années 1930 qui ne faisait aucune distinction d'ordre culinaire ou gastronomique entre les recettes, le recueil des années 1950 (et les recueils postérieurs) proposent une répartition des recettes selon les normes de la gastronomie française - hors d'œuvre, légumes, plats de viande, volaille et gibier, dessert. Ces catégories classiques de la gastronomie tendent à faire du recueil de recettes un livre de gastronomie française. On retrouve cette catégorisation gastronomique dans les différents plans hélicoptère du film publicitaire (Figure 21)[133]. Les mêmes types de plan hélicoptère sont également observables dans un film publicitaire intitulé *Ho Yo !,* qui n'est pas associé au CPBF mais dont on peut supposer qu'il a été commandité par un organe de promotion de la banane française, certainement avant la création du CPBF[134]. Les archives mentionnent en effet l'existence d'un film publicitaire diffusé en 1956 dans un circuit de distribution qui porte le même nom que le producteur du film *Ho Yo !*, Jean Mineur[135]. Le film commence par retracer le trajet de la banane des bananeraies dans les colonies jusqu'aux tables de l'Hexagone. Avant de montrer différentes personnes en train de manger une banane, parmi lesquelles un enfant est particulièrement représenté, des gros plans sur différents plats sucrés et salés à la banane s'enchaînent très rapidement (Figure 23 b et c), comme dans *Bonne cuisine et bonne santé*. L'image d'un cuisinier vêtu d'une toque et d'une chemise blanches en

culture », 2017 ; Gisela FRAMKE, *Man nehme … : Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum*, Bielefeld, Verlag für Regionalgeschichte, 1998.

[132] Julia CSERGO, « Escoffier et la cuisine " à bon marché " », *Papilles, culture & patrimoine gourmands*, 2020, nº 53, pp. 42-61.

[133] Je n'ai pas retrouvé le recueil de recettes *La banane aux vitamines de force. Suggestions culinaires, conseils de santé* filmé dans le spot publicitaire *Bonne cuisine, bonne santé*. Cependant, le recensement bibliographique proposé par J. Andrianjatovo-Rarisoa date ce recueil de l'année 1958. J. ANDRIANJATOVO-RARISOA, *La banane*, *op. cit.* Ce qui pourrait correspondre aux mentions dans les procès-verbaux du CPBF de la fin de l'année 1957. J'ai pu consulter un recueil de recettes ultérieur intitulé *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*. Comité de Propagande de la Banane, [8e édition]. Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950-1960.

[134] *Ho Yo !* (1951), réalisation Albert Guyot, production Jean Mineur, couleur, 00:00:55. Disponible en ligne sur Culture Pub : http://www.culturepub.fr/videos/collective-de-la-banane-ho-yo/ [consulté le 09/11/2023]. La qualité de l'image et le logo CNAP rajouté en bas à droite sont des indices assez fiables pour affirmer que le film a vraisemblablement été collecté par le Centre national des archives publicitaires (CNAP) dans les années 1980, qui devient Maison de la Pub en 1997, et transféré à ce moment sur cassette. Le site indique un référencement à 'Collective de la Banane', dont le tag est associé à des films publicitaires plus récents pour la banane, et une date, 1951. Les méta-données semblent globalement incomplètes voire peu fiables. Je n'ai pas obtenu d'autres informations sur ce film de la part de Culture Pub.

[135] Le film a d'abord été distribué en 35 mm dans le circuit urbain Jean Mineur et Cinéma & Publicité qui comptait près de 2600 salles, puis dans le circuit national rural et sub-urbain qui comptait près de 9000 salles, après copie en 16 mm. AN 19780049/57, PV de l'assemblée générale extraordinaire du 20/11/1956 et PV de la réunion du 16/09/1958. Un projet de film est déjà abordé dans un rapport rédigé par l'organisation commerciale de la production bananière de l'A.O.F. en janvier 1955 à l'occasion de la Conférence de la banane. La production du film a dû être lancée dès la création du CPBF en mai 1955.

train de préparer des bananes témoigne de la volonté précoce d'élévation de la banane au rang d'aliment gastronomique (Figure 23 a).



a b c

Figure 23 : *Ho Yo !* (1951), a : 00:25, b : 00:27, c : 00:33. Culture Pub.

Dans ces deux films publicitaires, la représentation de plats gastronomiques à la banane participe donc à faire de la banane un aliment « typiquement » français.

La participation d'une personnalité publique reconnue dans le monde de la gastronomie et de la nutrition, Edouard de Pomiane, de son vrai nom Edouard Pożerski, est une marque forte de la stratégie promotionnelle d'intégration de la banane dans le répertoire gastronomique français. Le soutien de ce médecin, chercheur en physiologie digestive à l'Institut Pasteur, mais aussi auteur d'ouvrages culinaires à succès et chroniqueur gastronomique à la radio durant l'entre-deux-guerres[136], est un coup de force médiatique pour le Comité de Propagande de la Banane Française. Ce dernier obtient en 1957 sa participation à un concours de recettes bimensuel organisé à la radio et pour lequel il prend le poste de président de jury. Dans ce programme, les ménagères étaient appelées à envoyer des recettes à base de bananes[137]. Les recettes primées ont, par la suite, été publiées dans le recueil *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*, dont il a aussi rédigé la préface. Edouard de Pomiane était un habitué des partenariats avec les filières agro-alimentaires puisqu'il avait notamment soutenu le Comité de Propagande des poissons et des conserves[138]. Cette caution experte, qui rappelle l'alliance du CPBF avec le monde scientifique, témoigne aussi de ses liens avec le monde gastronomique. Les recueils de recettes rencontrent un large succès. Envoyés gratuitement sur demande, les recueils sont de plus en plus commandés sur la période 1956-1962, principalement

[136] Julia CSERGO, introduction de *Vingt plats qui donnent la Goutte,* Menu Fretin, 2019. Edouard de Pomiane a animé sur l'une des premières émissions culinaires radiophoniques à la TSF de 1923 à 1929.
[137] AN 19780049/58, PV de la réunion du 15/01/1957.
[138] Jean-Christophe FICHOU, « Les Comités de Propagande en faveur de la consommation de poisson pendant l'entre-deux-guerres (1918-1939) », *Food and History*, 1 janvier 2006, vol. 4, nº 1, pp. 221-236.

par des « ménagères » mais aussi par des instituteurs, des professeurs d'enseignement ménager et des médecins. Entre 1956 et 1960, près de 119 000 demandes de recueils de recettes ont été adressées au CPBF, atteignant près de 300 demandes par jour au début de l'année 1960[139]. Leur disponibilité est rendue visible et leur commande encouragée via la presse féminine, les messages radiophoniques ou encore les supports audiovisuels comme dans le film publicitaire *Bonne cuisine, bonne santé*.

Si ces recueils de recettes n'invitent pas explicitement les enfants à cuisiner eux-mêmes des recettes à la banane, les enfants apparaissent comme une cible particulière de cette nouvelle cuisine à la banane. Les recueils proposent en effet des recettes spécialement dédiées aux enfants, et distinguent même ces dernières selon l'âge des enfants. Alors que dans la version des années 1930 seules deux sections sont consacrées aux enfants (« aux 'tout-petits' » et « à tous les enfants »), trois catégories d'âge sont définies dans la version des années 1950, et leur délimitation repose désormais sur des critères d'âge : « 3-6 ans », « 6-14 ans », « 14-18 ans ». Chaque section est précédée d'un avant-propos médical indiquant les avantages nutritionnels de cet aliment pour la tranche d'âge en question, et la quantité de bananes crues – « la ration » - qu'un enfant peut consommer selon son âge. Ces distinctions proposent une séparation toujours plus fine des classes d'âge selon les besoins nutritionnels, participant à la médicalisation et la nutritionnalisation de l'alimentation des enfants[140]. Les différences entre les recettes sont cependant marginales. Les plus jeunes sont surtout invités à manger des bananes associées à du lait (« bananes au lait », « compote de bananes »), tandis qu'il est proposé aux plus âgés des recettes plus riches et plus sucrées (« bananes aux œufs », « tartines de banane au beurre »). Il est d'ailleurs intéressant de noter que les recettes évoluent avec les années. Ainsi l'exemple des bananes aux œufs auxquelles la goutte de rhum est remplacée par « la fleur d'oranger ou le citron à volonté », au moment où la lutte anti-alcoolique renait dans les années 1950[141]. D'autres classes d'âge sont représentées, mais les recettes pour les enfants

[139] AN 19780049/58, PV de la réunion du 10/02/1960 et PV de la réunion du 19/10/1060.

[140] Jean-Pierre POULAIN, « 1. Responsables, coupables et boucs émissaires », *in Sociologie de l'obésité*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Sciences sociales et sociétés », 2009, vol.1/ pp. 235-243 ; Jean-Pierre WILLIOT et Gilles FUMEY, « Chapitre VIII. Le basculement vers l'avenir », *in Histoire de l'alimentation*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2021, pp. 110-121 ; Hélène ROMEYER, « Le bien-être en normes : les programmes nationaux nutrition santé », *Questions de communication*, 2015, vol. 27, n° 1, pp. 41-61.

[141] « Choisir des bananes bien mûres ; les couper en jetons d'environ un centimètre d'épaisseur. Battre un œuf, y mettre les jetons, les reprendre à la cuiller, un à un, pour les passer rapidement au beurre. Sucrer légèrement. On peut, si on veut, parfumer l'œuf d'une goutte de rhum. » *Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française*. « Choisir des bananes bien mûres, les couper en rondelles épaisses. Battre un œuf, y mettre les rondelles et les reprendre à la cuillère, une à une, pour les passer rapidement au beurre. Sucrer légèrement. On peut si l'on

sont de loin les plus nombreuses dans les recueils. Ces recueils participent à une éducation au faire manger en dictant de nouvelles recettes à la banane répondant aux besoins nutritionnels propres aux enfants.

Par ailleurs, le CPBF comptait sur la circulation des recueils de mères en filles. Ainsi, un encart publicitaire pour le recueil est publié dans la presse enfantine à l'occasion de la fête des mères dans les années 1950 (Figure 24)[142]. Ce dernier invitait les enfants à offrir un recueil à leurs mères. La diffusion de cet encart dans la presse enfantine dénote bien d'une volonté de susciter la curiosité culinaire des enfants, et particulièrement des petites filles, dans l'esprit de l'éducation ménagère.



Figure 24 : « Fêtes des mères ». Non daté, certainement années 1950-1960. Archives UGPBAN.

Près de 200 demandes de plaquettes formulées par des enfants sont envoyées au cours du mois de mai 1961[143]. La volonté de mettre les enfants « aux fourneaux » et de promouvoir par leur intermédiaire l'intégration de la banane dans les pratiques culinaires des Français.es est une stratégie ancienne de la propagande bananière française. L'hebdomadaire pour enfants *Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse* était en effet à l'initiative de l'organisation d'un concours de cuisine pour jeunes filles en 1935, présidé par Edouard de Pomiane, soutenu par des enseignants de l'Education Nationale et sponsorisé notamment par les « bananes des Colonies Françaises », la branche de l'interprofession bananière chargée de

veut parfumer l'œuf à volonté de fleur d'oranger, citron, etc. », *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane,* p.19. Sur la lutte antialcoolique dans les années 1950, voir Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p.

[142] « Fêtes des mères ». Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950-1960.

[143] AN 19780049/58, PV de la réunion du 09/11/1961.

la propagande coloniale avant la création du CPBF[144]. Ces actions promotionnelles témoignent des efforts investis dans les jeunes consommatrices, futures ménagères, pour faire de la banane un aliment de consommation quotidienne. La promotion de la banane française s'inscrit donc dans des enjeux nationaux culturels par la volonté de faire de cet aliment un élément constitutif de la gastronomie française, dont profitent particulièrement les enfants, participant donc à une forme d'éducation au faire manger national. Cette éducation à la Nation à travers l'éducation-promotion de la banane est fortement genrée. D'un côté, les garçons mangeurs qui contribuent à la puissance politique, coloniale et économique de la France par l'acte alimentaire et, de l'autre, les filles qui sont appelées à cuisiner la banane comme acte identitaire gastronomique.

3.4.Domestication de la banane dans les années 1950

Finalement, l'éducation au faire à manger par la banane portée par les intérêts promotionnels coloniaux participe, dans les années 1950, à la domestication de cet aliment longtemps inconnu en France et associé à un imaginaire et des pratiques dépréciées et délégitimées, au point de faire disparaître sa nature exotique[145]. Et ce particulièrement à travers la focalisation sur l'alimentation des enfants considérés comme l'avenir de la Nation. Une nouvelle stratégie promotionnelle du Comité de Propagande de la Banane Française, qui s'inscrit dans le contexte d'affirmation de la puissance économique agricole mais aussi de décolonisation, repose notamment sur l'atténuation progressive de la référence à l'argument colonial. Il s'agit de faire de la banane un aliment de consommation quotidienne en France, et non plus un « fruit succulent de nos colonies » comme l'affirmaient les publicités des années 1930 (Figure 11). Dans le film *Histoire de la banane*, malgré son inscription dans des pratiques et des imaginaires coloniaux, on observe dans la séquence finale une forme d'appropriation européenne, de « métropolisation » de la banane. Les iconographies promotionnelles exotiques de la première partie du XXe siècle laissent la place au milieu des années 1950 à des images d'enfants mangeant des bananes dans un lieu de divertissement hexagonal[146]. Alors que dans le film publicitaire *Ho Yo !* l'histoire et les imaginaires coloniaux empreints de racisme, de

[144] JABOUNE, « 400 petites filles vont participer à un gigantesque concours de cuisine », *Benjamin : le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse*, 24/01/1935.
[145] Sur la notion de domestication des produits alimentaires « exotiques » voir Jayeeta SHARMA, « Food and Empire », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 241-257.
[146] « La banane, fruit de record, de saveur, de richesse nutritive, d'hygiène alimentaire. », *Je sais tout*, 1er décembre 1935.

domination et d'exotisme sont encore clairement mobilisés à travers la mise en scène d'un musicien noir racontant comment les colons blancs ont découvert les bananes des colonies et ont mis en place une filière d'exportation avec l'aide des populations colonisées (Figure 25 a), dans le film *Bonne cuisine, bonne santé*, hormis une carte montrant les territoires producteurs de bananes pour la France, aucun élément visuel rappelle le contexte colonial dans lequel ces fruits sont produits. Au contraire, la banane est insérée dans l'iconographie occidentale classique des années 1950 de la ménagère préparant dans sa cuisine des plats pour sa famille.



a



b



c

Figure 25 : *Ho Yo !* (1951), a : 00:03, b : 00:04, c : 00:23. Culture Pub.

Les visuels des recueils de recettes témoignent aussi de la disparition progressive de la mise en avant de l'origine exotique de la banane. Tandis que *Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française* des années 1930 montrent en première de couverture une femme vêtue d'un costume antillais traditionnel (Figure 26), et en quatrième de couverture, un homme noir torse nu portant un régime de bananes qui emprunte largement à l'imaginaire visuel colonial, la première de couverture du recueil de recettes des années 1950 donne à voir une banane sur un plan de cuisine classique avec des ustensiles et de la vaisselle tels qu'un huilier, un vinaigrier ou et une salière (Figure 27). En effaçant soigneusement toute référence aux territoires producteurs (post-)coloniaux et en intégrant des bananes aux recettes classiques de la gastronomie française, le CPBF inscrit la banane dans le répertoire gastronomique français. La cuisine, notamment via la diffusion de recueils de recettes, participe donc activement à la domestication de la banane.



Figure 26 : ***Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française*****. Non daté, certainement années 1950-1960. Archives UGPBAN.**

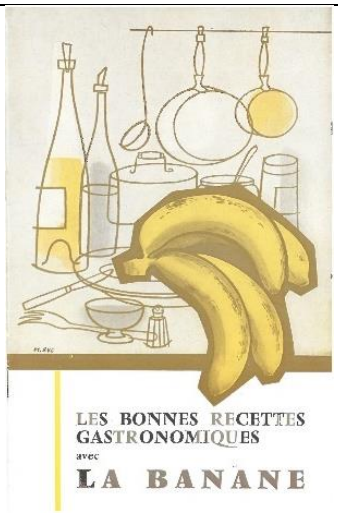


Figure 27 : ***Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*****. Non daté, certainement années 1950-1960. Archives UGPBAN.**

Faustine Régnier parle de « diminution du pouvoir exotique », qui, s'il est réactivé parfois dans le discours promotionnel, confirme que « la banane, introduite en France depuis longtemps, est devenue un fruit extrêmement populaire : elle pourrait ne plus sembler très exotique. »[147]. La colonie est tellement naturalisée autour de ce produit alimentaire qu'elle finit par disparaître. La promotion de la banane fait passer la propagande coloniale à l'arrière-plan en faisant de la banane un ingrédient de la gastronomie française pour enfants.

La promotion de la banane par le CPBF participe à construire une éducation au manger national parce qu'elle fait écho aux enjeux nationaux d'après la Seconde guerre mondiale. En faisant de la banane un aliment de reconstitution des forces de la Nation, en affirmant le caractère « français » de la banane vis-à-vis de la concurrence américaine, en faisant de la banane un ingrédient de la gastronomie des enfants et en diminuant la référence à l'argument colonial, l'éducation au manger et au faire à manger par la banane contribue à la domestication de ce fruit et à sa popularisation. C'est l'enfant, cible privilégiée d'une éducation-promotion qui est le vecteur de cette domestication via le passage de la colonie à la cuisine.

Comment cette éducation-promotion par la banane est-elle reçue et « travaillée » dans une autre sphère éducative qu'est la télévision, et particulièrement dans les émissions culinaires pour enfants ?

[147] Faustine REGNIER, *L'exotisme culinaire*, *op. cit.*, p. 140.

4. Prolongement de l'éducation-promotion à la télévision : la banane dans les émissions de recettes pour enfants

La présence relativement importante de la banane comme ingrédient des recettes présentées dans les deux émissions culinaires françaises pour enfants analysées dans cette thèse amène à questionner le rôle de la télévision de cette éducation-promotion au manger et au faire à manger par le produit banane initiée par le Comité de Propagande de la Banane Française.

4.1. Des recettes à la banane dans les émissions culinaires pour enfants (*Le Goûter*, 1957-1958 et *La Mini-Cuisine*, 1967-1968)

Dans l'émission culinaire pour enfants *Le Goûter* (1957-1958), présentée par le chef étoilé Raymond Oliver et la speakerine Catherine Langeais sur la Radiodiffusion Télévision Française (RTF), trois des 26 épisodes sont consacrés à des recettes sucrées à la banane : 'Bananes flambées', 'Mousse aux bananes' et 'Chaussons de bananes'[148]. Cette émission, diffusée de manière irrégulière le jeudi après-midi lors du créneau dédié aux enfants, invitait un duo d'enfants âgés de moins de 12 ans à venir réaliser en plateau une recette de goûter apprise à la maison. Raymond Oliver et Catherine Langeais n'apportent qu'une aide technique ponctuelle puisque *Le Goûter* se présente comme un concours culinaire. D'une durée de 15 minutes environ, chaque épisode était consacré à l'élaboration d'un plat sucré.

La banane est le seul fruit auquel trois épisodes sont entièrement consacrés. Cuisinée sous différentes formes, elle constitue l'ingrédient principal de ces recettes sucrées mais aussi le sujet de discussion autour de son origine et de son utilisation. Au début de l'épisode consacré à la 'Mousse aux bananes', les deux enfants cuisiniers sont filmés affairés sur le plan de travail très fourni (Figure 28 a). Tandis que la fille au tablier bien serré prépare les morceaux de sucre pour le sirop, le petit garçon portant une toque de chef épluche des bananes et les passe à la moulinette. Son geste est filmé en gros plan en plongée (Figure 28 b et c). Plus loin, Raymond Oliver, en costume cravate sombre, entre en plateau pour assister les deux enfants. La petite cuisinière découpe une banane en rondelle. Gros plan sur ses mains (Figure 28 d). Elle met à cuire dans le sirop. Puis, tandis qu'elle sort les rondelles de bananes cuites, Catherine Langeais explique que cette cuisson permet de rendre les bananes plus sucrées (Figure 28 e). Elle fait allusion à une remarque de Raymond Oliver sur l'utilisation de la banane comme légume :

[148]'Bananes flambées', *Le Goûter,* RTF, 16/01/1958 ; 'Mousse aux bananes', *Le Goûter*, RTF, 27/11/1958 et 'Chaussons de bananes', *Le Goûter,* RTF, 20/12/1958.

« Parce que tu ne sais pas que, Raymond Oliver, un jour, il nous a expliqué que les bananes c'était, avant d'être un fruit, c'était un légume. Pas vrai ? […] J'ai le souvenir il y a longtemps d'ailleurs, vous aviez fait un poulet aux bananes. […] un poulet frit ». Le chef approuve : « ah oui oui oui, dans certains pays,…, comme l'Amérique centrale, on mange beaucoup de bananes cuites… en fait de légumes ». La discussion entre le chef et la speakerine est interrompue par les enfants qui expliquent l'étape suivante.

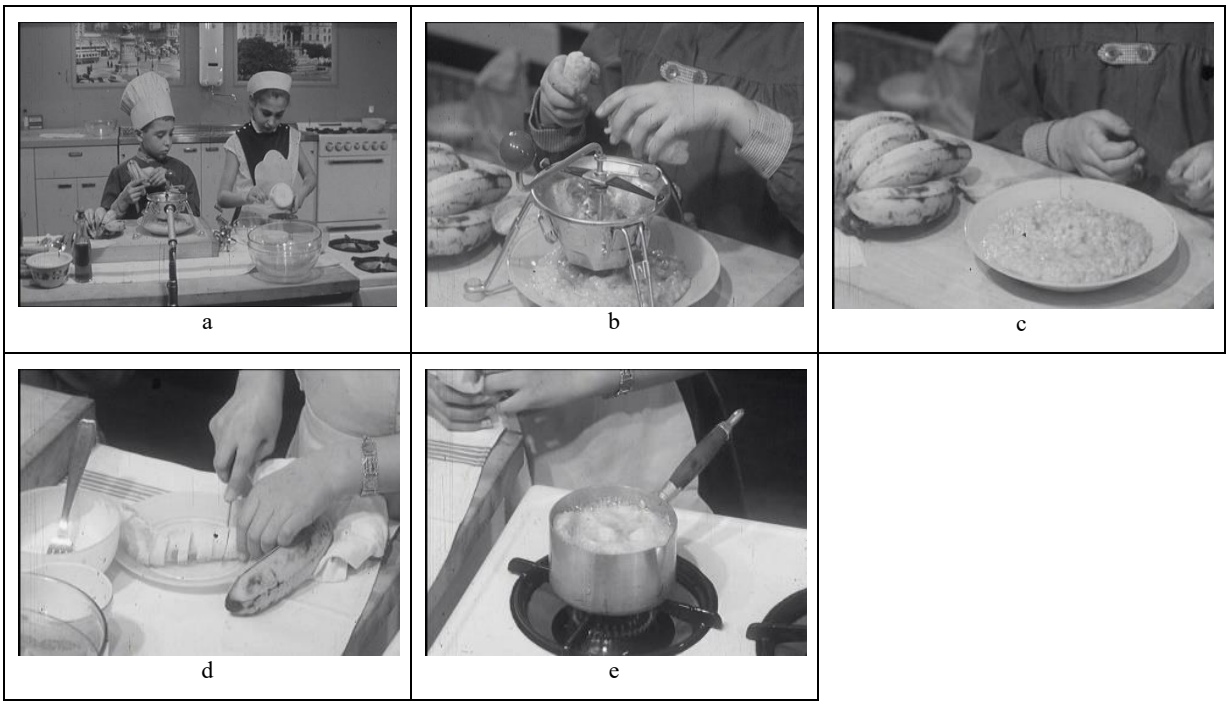


Figure 28 : 'Mousse aux bananes', *Le Goûter* (RTF, 27/11/1958), a : 00:23, b : 00:27, c : 01:21, d : 04:30, e : 06:10. INA.

Dans cet épisode du *Goûter*, les gros plans en plongée sur les mains des enfants qui s'activent avec la banane focalisent l'attention télévisuelle sur les gestes techniques (ouvrir une banane, la couper, plus tôt l'écraser) et visent à leur apprentissage interposé. En même temps, la discussion entre la speakerine et le chef insistant sur l'usage de la banane en tant que légume participe à diffuser des savoirs à la fois sur l'origine du produit mais aussi sur ses usages culinaires. La forte représentation de la banane dans cette émission culinaire pour enfants et son traitement discursif par les présentateurs montrent que la télévision, alors conçue comme un

outil éducatif[149], participe à une forme d'éducation au faire à manger par le produit banane à travers la transmission de pratiques culinaires autour de cet aliment qui devient ingrédient.

La focalisation sur la banane comme ingrédient des recettes des enfants à la télévision française se poursuit dans les années 1960. L'émission culinaire pour enfants *La Mini-Cuisine*, diffusée sur l'ORTF entre 1967 et 1968, et présentée par le fils de Raymond Oliver, Michel Oliver, propose parmi les 16 épisodes disponibles deux recettes à la banane : 'Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées' et 'Gâteau olympique'[150]. Contrairement au *Goûter*, *La Mini-Cuisine* n'est pas un concours culinaire. Elle met en scène Michel Oliver apprenant à deux enfants à réaliser une recette, salée ou sucrée, en studio cuisine. L'émission est diffusée le jeudi dans le cadre de la programmation enfantine *Jeudimage*, à une heure variable entre 17h et 18h. Parmi les épisodes qui sont parvenus jusqu'aujourd'hui, la moitié est consacrée à des plats sucrés et l'autre moitié à des mets salés.

Dans les deux épisodes de l'émission, la banane n'est pas uniquement un ingrédient de cuisine, elle est associée à des symboliques et des temporalités fortes. Dans la recette du 'Gâteau olympique', sa préparation et sa consommation sont mises en regard avec la préparation d'un effort sportif. L'épisode s'ouvre sur un gros plan montrant trois bananes posées sur le plan de travail (Figure 29 a). Le plan large suivant montre Michel Oliver dans une cuisine très peu équipée, à côté de laquelle se tiennent deux garçons. Le chef prend une banane dans chaque main et les utilise pour imiter une descente à ski (Figure 29 b). Il dit : « Schuss…tu vois, avec ça, ces bananes, on va faire un gâteau olympique » et présente les ingrédients de la recette déjà préparées dans des bols sur le plan de travail. Plus loin, les mains de Stéphane, un des deux petits cuisiniers, qui bat les blancs en neige avec un batteur à manivelle, puis son visage sont alternativement filmés en gros plan (Figure 29 c). Il est concentré sur son travail. Le chef lui dit d'un ton furax : « C'est pas nerveux ça, dis-moi ! ». Stéphane sourit, imperturbable. Michel Oliver prend la relève. S'ensuit un gros plan sur le visage de Bruno, le second cuisinier (Figure 29 d). Il peine à battre le mélange farine, sucre et beurre avec sa cuillère en bois. Le chef lâche le batteur à manivelle, attrape la spatule en bois de Bruno et dit, un brin agacé : « Si on pouvait

[149] Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, France, INA, 2011, 247 p ; Évelyne COHEN et Marie-Françoise LEVY (dirs.), *La télévision des Trente Glorieuses : Culture et politique*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Cinéma et audiovisuel », 2007, 318 p.

[150] Dix-neuf épisodes sont répertoriés dans la base de l'INA mais seuls seize ont été conservés. Cependant, les titres des trois épisodes manquants, qui sont encore disponibles, n'indiquent vraisemblablement pas la présence de bananes dans les recettes. 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 01/02/1968, et 'Steack et tomates sur barbecue et bananes flambées', *La Mini-Cuisine,* ORTF, 31/08/1968.

refaire cette émission quand vous aurez mangé le gâteau, vous verriez que ça marcherait autrement ». À la fin de l'épisode, les mains des enfants qui découpent des rondelles de bananes pour réaliser le décor en forme d'anneaux olympiques sont montrées en gros plan (Figure 29 e).

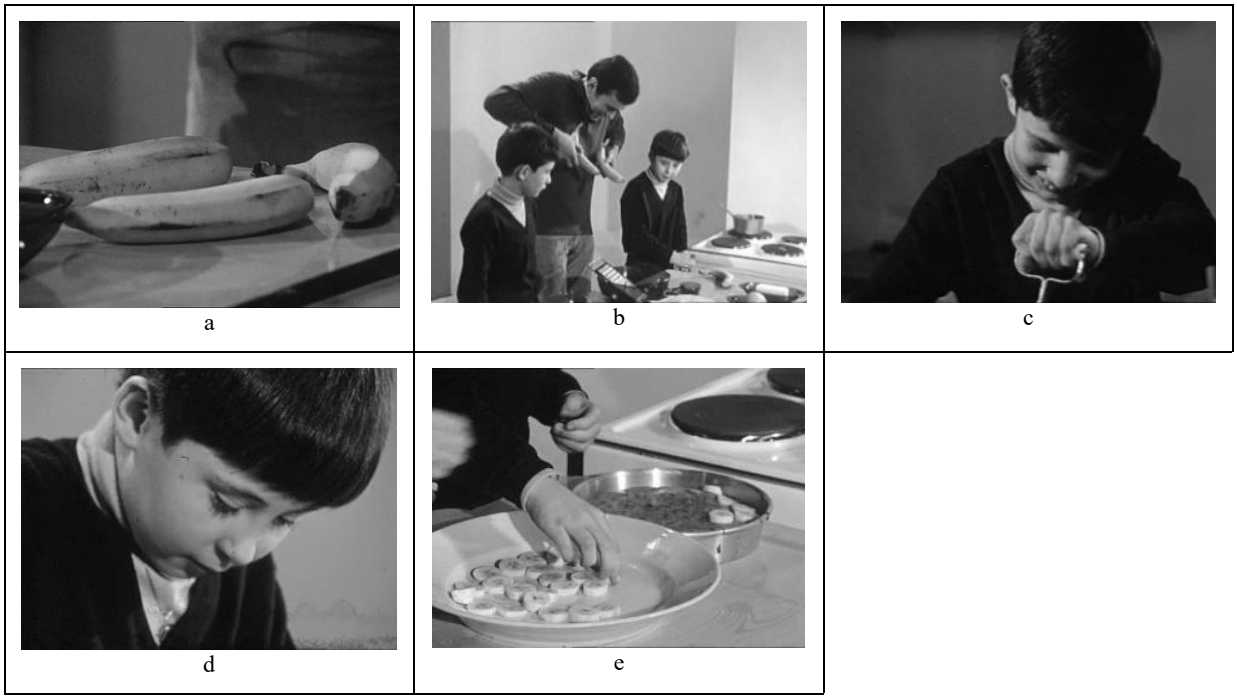


Figure 29 : 'Le gâteau olympique', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 01/02/1968), a : 00:06, b : 00:08, c : 04:04, d : 04:16, e : 09:16. INA.

Dans cet épisode, les remarques de Michel Oliver sur la capacité de la banane à corriger la mollesse des enfants, renforcées par les gros plans sur leurs visages, font de la banane un aliment énergétique. La banane est présentée comme un aliment capable de fournir l'énergie et la force nécessaires pour réaliser un gâteau, et mieux, des exploits sportifs. L'allusion olympique, que l'on retrouve dans le nom de la recette et dans le décor surmontant le gâteau qui reproduit les anneaux olympiques avec des morceaux de banane, est circonstancielle. L'épisode est diffusé au début du mois de février 1968, au moment où se déroulent les Jeux Olympiques d'Hiver à Grenoble. *La Mini-Cuisine* a en effet pour habitude de proposer une saisonnalité dans les recettes (œufs de Pâques, salade niçoise en été, etc.). Le gâteau à la banane est donc présenté comme un gâteau de champions. Ici aussi, la télévision participe à une éducation au faire à manger par le produit banane, moins à travers la transmission de pratiques culinaires autour de cet aliment qu'à travers la diffusion de savoirs sanitaires.

L'arrière-plan contextuel autour de l'éducation-promotion que j'ai esquissée dans les premières parties de ce chapitre doit maintenant être convoqué pour comprendre la place particulière de la banane dans ces émissions. Les recettes de bananes réalisées dans les deux émissions présentent de grandes similitudes avec les recettes des recueils du Comité de Propagande de la Banane Française. L'épisode consacré aux bananes flambées dans *Le Goûter* s'inspire largement de la recette de 'Bananes flambées à la créole' présente dans le recueil de recettes du CPBF *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*[151]. La recette des bananes flambées qui est proposée dans *La Mini-Cuisine*, reprise d'ailleurs du livre de cuisine pour enfants publié en 1963 par Michel Oliver[152], suit le même procédé de cuisson et de dégustation que celui utilisé pour les 'Bananes en chemise' issues du même recueil[153]. Bien que portant des noms différents, il s'agit pour les trois recettes de bananes cuites non-épluchées sur le gril, puis consommées directement dans leur peau avec du sucre. Par ailleurs, les messages sur la banane délivrés par les chefs des deux émissions reprennent des thèmes et arguments des campagnes promotionnelles du CPBF. Lorsque Raymond Oliver parle de l'usage de la banane comme un légume, il se fait l'écho de la volonté d'élargissement du panel culinaire banane[154]. Lorsque Michel Oliver associe la banane à l'énergie, il remobilise un argument classique de l'organe de promotion de la banane. La forte représentation de la banane dans les émissions culinaires pour enfants et son traitement discursif par les présentateurs montrent que la télévision devient un nouvel acteur de cette éducation-promotion au manger et au faire à manger par le produit banane. Mais elle en déplace le sens en raison des contraintes propres au genre des émissions culinaires. Délestée de son histoire de production coloniale, la banane devient à travers la transmission de pratiques culinaires un ingrédient de cuisine. Et même temps, un ingrédient particulier : celui des recettes sucrées. La banane n'est jamais cuisinée par et pour les enfants dans une recette salée dans les deux émissions culinaires pour enfants, comme c'est le cas dans la recette du poulet aux bananes à laquelle Catherine Langeais fait référence, alors même que

[151] 'Bananes flambées à la créole', *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*, p.17.
[152] « Bananes fondues. Allumez le four. Mettez-y 2 bananes. Refermez le four pour 20 minutes. Sortez les bananes du four. Posez-les sur une assiette. Détachez la peau du dessus. Saupoudrez l'intérieur de chaque banane avec 2 cuillères à café de sucre en poudre. Mangez à la cuillère. » *La cuisine est un jeu d'enfants*, Plon, 1963, p.99.
[153] « Mettre les bananes non épluchées sur le gril environ 2 ou 3 minutes de chaque côté. Au moment de servir, enlever l'écorce de la partie supérieure, arroser de rhum et saupoudrer de sucre en poudre », 'Bananes en chemise', *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*, p.17.
[154] Selon Olivier Roger, Raymond Oliver connaissait très bien les cuisines étrangères et a contribué à travers ses émissions à leur diffusion auprès des téléspectateurs et téléspectatrices français.es. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014 p.68.

La Mini-Cuisine propose des recettes de plats principaux et d'entrées. Elle reste toujours du côté des desserts. La reprise d'éléments discursifs importants de l'éducation-promotion au produit banane par les présentateurs amène à s'interroger sur les liens entre la télévision et le Comité de Propagande de la Banane Française.

4.2.Cuisiner la banane à la télévision : un partenariat promotionnel ?

En août 1960, Raymond Oliver cuisine des filets de sole à la banane dans l'émission culinaire pour adultes à succès *Art et Magie de la Cuisine* (1954-1968)[155]. Dans ce programme culinaire diffusé depuis 1954 sur la RTF qui s'adressait spécifiquement aux « ménagères », le chef de renom accompagné de la speakerine favorite des Français.e.s proposait des démonstrations de recettes de la gastronomie nationale et régionale[156]. L'émission rencontre un rapide succès grâce à la médiatisation du répertoire gastronomique et la complicité des deux présentateurs[157]. Dans l'épisode 'Sole aux concombres et aux bananes', le chef, vêtu à la manière d'un cuisinier professionnel, commence par assaisonner le filet de sole puis prépare la garniture. La speakerine, qui se tient à ses côtés dans le studio cuisine richement équipé et décoré, vêtue d'un tailleur, dit d'un ton gêné qu'elle n'ose annoncer le nom de la recette car elle la trouve « tellement originale » : « une sole avec du concombre, déjà, c'est pas tellement classique, et avec des bananes, alors là j'avoue que […] c'est original. Ah je n'ai pas employé d'autres qualificatifs. ». Catherine Langeais regarde le chef avec un large sourire mais Raymond Oliver reste concentré sur son travail. Après avoir beurré un plat, il épluche plusieurs bananes et les découpe en rondelles à même le plat. Ce dernier est montré en gros plan. Catherine Langeais lance alors : « c'est une recette exotique, non ? ». Le chef la corrige : « euh non, c'est une recette qui m'a été communiquée par un téléspectateur [..] qui est cuisinier, et alors il m'a dit, voilà une spécialité que je faisais autrefois, car c'est un cuisinier qui est retiré, qui ne travaille plus. […] Oh je l'ai essayée d'abord, bien sûr, oh je commence toujours par cela, non pas que je n'ai pas confiance […] non, mais c'est pour savoir si on peut la faire à la télévision, c'est-à-dire si on a le temps de la faire…voilà … ». Les gros plans sur le plat qui se

[155] 'Sole aux concombres et aux bananes', *Art et Magie de la Cuisine*, RTF, 29/08/1960.
[156] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*
[157] A la fin de l'année 1955, 74% de l'audience française regardait *Art et Magie de la Cuisine*. *Ibid.*, p. 92.

remplit de rondelles de bananes alternent avec un plan général montrant le chef qui découpe les bananes.



a b c

Figure 30 : 'Sole aux concombres et aux bananes', *Art et Magie de la Cuisine* (RTF, 29/08/1960), a : 02:41, b : 02:50, c : 03:08. INA.

La curiosité de la présentatrice quant à l'origine de la recette dont Raymond Oliver fait la démonstration dans cet épisode cause une certaine gêne, ou au moins un besoin de justification chez le chef. Elle connaît évidemment la réponse mais son rôle d'intermédiaire entre le public télévisuel et le chef l'oblige à poser des questions. Cependant, la gêne palpable du chef qu'il cache derrière le masque de la concentration et que le cadrage rend par la focalisation sur les gestes techniques (Figure 30 a et c), de même que le regard et le sourire avertis de Catherine Langeais (Figure 30 b), témoignent bien plus d'une complicité ironique que d'un exercice codifié. Ce dialogue semble indiquer un deuxième niveau de lecture.

Les archives du Comité de Propagande de la Banane Française attestent d'un accord conclu entre ce dernier et Raymond Oliver pour cuisiner une recette à la banane dans l'émission pour adultes *Art et Magie de la Cuisine*. La télévision suscite dès la seconde partie des années 1950 les intérêts du CPBF, en raison de l'augmentation rapide du nombre de téléspectateurs et téléspectatrices. Elle est considérée comme un « support d'avenir » « séduisant »[158]. Afin d'élargir sa présence médiatique à la télévision, le CPBF propose en février 1957 de solliciter la coopération de Raymond Oliver au vu de la popularité de son émission culinaire pour adultes *Art et Magie de la Cuisine*[159] : *« M. le Gouverneur PAGES signale l'intérêt que présenterait la confection de plats à la banane, par le Chef Oliver, dont les présentations à la Télévision Française sont très appréciées et suivies ».* En juin 1957, la proposition est soumise à nouveau

[158] AN 19780049/58, PV des réunions, respectivement, des 18/06/1957 et 15/04/1958.
[159] AN 19780049/58, PV de la réunion du 19/02/1957.

en réunion[160]. Le chef accepte de réaliser une recette à la banane dans son émission à la fin de l'année 1959 : *« il [M. DARBOU, le secrétaire général du CPBF] est également entré en rapports avec Raymond OLIVER, qui consacrera une de ses émissions de cet hiver à la Télévision « Magie et cuisine » à des plats préparés avec des bananes »*[161]. La recette est réalisée à l'été 1960 : *« Une compensation a déjà été obtenue à la Télévision, où M. Raymond OLIVER, qui doit nous présenter incessamment un projet intéressant, a consacré gracieusement une de ses émissions à la BANANE. »*[162] Selon les bases de l'INA, l'épisode 'Sole aux concombres et aux bananes' a été diffusé en août 1960. La recette proposée par Raymond Oliver est inspirée d'une recette présente dans les deux recueils culinaires du CPBF : 'Filets de soles Banania' dans le recueil des années 1930 et 'Filets de sole aux bananes' dans le recueil des années 1950[163]. Le dialogue complice entre Catherine Langeais et Raymond Oliver indique certainement une distance amusée par rapport à la vocation promotionnelle de cette recette.

Si l'influence du Comité de Propagande de la Banane Française n'est pas attestée par des sources écrites dans le cas de l'émission pour enfants, la proximité temporelle des discussions entre le chef et le CPBF, et la diffusion du *Goûter*, confirme une influence au moins indirecte sur le choix des recettes dans l'émission pour enfants. En recrutant le premier grand chef de la télévision - qui n'en est d'ailleurs pas à sa première collaboration avec le secteur agro-industriel[164] - le CPBF réutilise une stratégie promotionnelle déjà bien rôdée par les organes de promotion agro-alimentaire[165], tout en proposant une nouvelle forme de promotion à travers les émissions télévisées de recettes qui connaissaient alors un grand succès[166]. Les programmes de Raymond Oliver constituent une action promotionnelle indirecte mais particulièrement percutante dans la dissémination de nouveaux comportements culinaires et

[160] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/06/1957.
[161] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/11/1959.
[162] AN 19780049/58, PV de la réunion du 14/09/1960.
[163] *Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française*, non paginé, et, *Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane*, p.8. Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950-1960.
[164] Sophie LAURENCEAU, « Raymond Oliver : de la cuisson au gaz à l'onde courte. Un chef passionné de modernité », *in* Jean-Pierre WILLIOT (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2015, pp. 227-236.
[165] Voir le cas d'Auguste Escoffier dans les années 1930. Julia CSERGO, « Escoffier et la cuisine " à bon marché " », *op. cit.*
[166] 74% des téléspectateurs et téléspectatrices suivaient *Art et Magie de la Cuisine* au second semestre 1955. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 92.

alimentaires auprès des enfants (et via les mères de famille), en raison de leur caractère animé et didactique.

Malgré l'absence d'archives de production ou d'archives personnelles attestant d'un lien entre le CPBF et Michel Oliver, l'hypothèse de l'influence, même indirecte, des actions promotionnelles en faveur de la banane française sur *La Mini-Cuisine* est forte. Il est probable que Michel Oliver se soit inspiré des recettes promues par le CPBF au vu de la similarité de leurs étapes techniques, mais aussi au vu de la filiation avec Raymond Oliver, investi par le Comité. D'autres exemples vont dans ce sens. Le film *Histoire de la banane* a ainsi été diffusé gratuitement sur la Radiodiffusion-Télévision Française en 1957 par ses propres soins[167]. De même, le réalisateur *d'Art et Magie de la Cuisine*, Hubert Knapp, a réalisé des reportages à la télévision autour de la banane[168]. La télévision est en effet conçue jusqu'aux années 1970-1980 comme un organe de service public servant les intérêts nationaux[169], via laquelle une « propagande d'intérêt général » a été menée bien avant l'arrivée officielle de la publicité en 1968[170]. Le Comité de Propagande de la Banane Française a donc ainsi déployé de multiples stratégies audiovisuelles, en recourant particulièrement à la télévision, pour atteindre son objectif d'intégration de la banane dans les pratiques alimentaires et culinaires des enfants. Les différents audiovisuels encourageant la consommation de la banane chez les enfants s'inscrivent dans un ensemble varié, multiple et interconnecté de supports promotionnels qui assurent mutuellement leur promotion : cartons publicitaires dans la presse, articles scientifiques, communications lors de congrès médicaux, livres de recettes, concours culinaire à la radio, émissions culinaires à la télévision, etc.

Ces émissions culinaires pour enfants, qui deviennent un standard télévisuel (voir chapitres 4 et 5), montrent que l'éducation-promotion par la banane est déplacée par le changement de média. À travers l'invitation à reproduire à la maison les recettes réalisées en plateau, le mode de transmission change. L'éducation-promotion par la banane se fait désormais directement dans les foyers. Par ailleurs, le produit agricole colonial s'efface devant la préparation culinaire. Il devient ingrédient de cuisine puisque désormais domestiqué. Lorsque Catherine Langeais et Raymond Oliver évoquent dans *Le Goûter* les habitudes culinaires des

[167] AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/12/1956.
[168] AN 19780049/58, PV de la réunion du 09/11/1960.
[169] Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, INA, 2011, 247 p.
[170] Aude VASSALLO, *La télévision sous de Gaulle : le contrôle gouvernemental de l'information, 1958-1969*, 2005.

pays producteurs de la banane, c'est au passé, comme si cet aliment et les déclinaisons culinaires proposées dans l'émission faisaient déjà partie des pratiques culinaires françaises. Dans *Le Goûter* comme dans *La Mini-Cuisine*, les recettes à la banane ont le même statut que toutes les autres recettes, qu'il s'agisse des caramels ou du biscuit de Savoie. Le commentaire de Raymond Oliver dans l'épisode d'*Art et Magie de la Cuisine* 'Sole aux concombres et aux bananes', refusant l'appellation de recette « exotique », témoigne de la volonté d'effacer progressivement toute référence coloniale, et d'inscrire les recettes à la banane dans le registre gastronomique français. À travers ces programmes télévisés, on passe de la banane qui promeut les colonies à la cuisine qui promeut la banane.

Ces émissions culinaires pour enfants à la télévision prolongent donc l'éducation-promotion au manger et au faire à manger par la banane à travers la transmission de pratiques culinaires mais aussi de savoirs variés (géographiques, sanitaires) autour de cet aliment. L'éducation-promotion par la banane persiste à la télévision mais cette dernière devient un acteur autonome et indépendant en raison des contraintes propres au média. Avec le passage du film utilitaire et 'process film' à l'émission culinaire pour enfant, l'éducation au manger par la banane devient une éducation au faire à manger et la banane un ingrédient de cuisine domestiqué.

4.3.Un aliment cuisiné à la maison ?

Dans les émissions culinaires pour enfants étudiées, le choix des recettes est présenté à l'antenne comme relevant de la discrétion des participant.e.s[171]. Dans *Le Goûter*, les enfants proposaient leur candidature en envoyant une recette à la production et étaient ensuite sélectionnés par le chef lors d'un entretien de motivation qui avait pour but d'évaluer leur capacité à « apparaître à l'image »[172]. Dans *La Mini-Cuisine*, les recettes sont proposées à la fois par Michel Oliver et par les enfants, même si la provenance n'est pas spécifiée à chaque épisode. Les enfants téléspectateurs sont invités à participer à l'émission en adressant une lettre

[171] Dans l'émission *Le Goûter*, les enfants envoyaient par voie postale une recette de goûter apprise à la maison. Une dizaine de lettres a été retrouvées dans le fond particulier de Catherine Langeais de l'INA, mais aucune d'entre-elles ne mentionnent de recettes à la banane. Dans le cas de *La Mini-Cuisine*, la provenance des recettes n'était pas systématiquement donnée par le chef mais les quelques appels en direction des enfants téléspectateurs à envoyer des suggestions culinaires laissent à croire que le système était similaire.
[172] Entretien Arnold Boiseau, ancien participant et vainqueur du *Goûter* en 1958 (30/09/2020).

à la production. En l'absence d'archives de production permettant de reconstituer les critères de sélection des enfants et de leurs recettes, la participation officielle du public télévisuel au choix des recettes fait donc de ces émissions des traces des pratiques alimentaires et culinaires des familles. Ces émissions donnent un aperçu de ce que les familles avaient l'habitude de cuisiner pour le goûter des enfants, un goûter exceptionnel puisqu'il s'agit du goûter du jeudi, le jour où les enfants n'avaient pas classe. La forte représentation des recettes à la banane dans les émissions de recettes pour enfants à la télévision est, par conséquent, un indice de la place importante de la banane dans le régime alimentaire des enfants dans les années 1950 et 1960.

La similarité des recettes proposées par les enfants à la télévision avec les recettes promues par le CPBF peut être le témoin de l'incorporation de ces recettes dans les pratiques culinaires familiales largement déterminées par les mères. Ces dernières étaient les principales destinataires des nombreux livrets culinaires promotionnels. Catherine Langeais, elle-même mère de famille et possible destinataire des campagnes publicitaires[173], reprend par exemple dans l'épisode d'*Art et Magie de la Cuisine* consacré au poulet à la banane, qui précède celui de 1960 pour lequel le CPBF a œuvré en faveur de la présentation d'une recette à la banane, un conseil sanitaire propre au Comité de Propagande de la Banane Française. La présentatrice, demandant au chef à quel degré de maturité il faut choisir les bananes pour la recette, remarque que les bananes utilisées ne sont pas assez mûres pour être consommées crues[174]. Une autre lecture de ces émissions culinaires pour enfants permet donc d'analyser de manière indirecte l'incorporation de cette éducation au manger et au faire à manger par le produit banane au sein de la famille. Un autre type de source peut être convoqué pour étudier la façon dont l'éducation-promotion par la banane est négociée dans la famille : les films amateurs de famille. Que racontent-ils de la place de la banane dans l'alimentation des enfants dans la sphère privée ? Comment cette éducation au manger et au faire à manger par le produit banane dictée par les enjeux promotionnels et coloniaux est-elle retravaillée dans la famille ?

[173] Elle ne se cache pas d'être mère de famille face aux téléspectatrices. Dans l'épisode 'Mousse au chocolat' (01.01.1958, RTF) elle fait allusion à son fils.
[174] 'Le poulet à la banane', *Art et Magie de la Cuisine*, 17/02/1958, RTF, disponible sur : https://www.youtube.com/watch?v=tW5obfcZUh0 [consulté le 16/03/2022].

5. Bananes et enfants dans la sphère privée

Dans le film *Petite fille dans son jardin et sa maison*, une petite fille, bavoir autour du cou, est filmée en plan serré dans les bras d'une femme[175]. Elle fixe l'objectif avec insistance. Le plan se resserre, elle est nourrie à la cuillère – certainement par sa maman dont on aperçoit une partie du visage. Après quelques moments de jeu, elle boit dans un verre. Changement de plan. L'enfant regarde vers la droite et fait un mouvement enjoué de la main. Elle semble attirée par quelque chose. Regard caméra, elle met une main en bouche et sourit. Elle retourne la tête vers la droite et tend la main. Apparaît alors une banane à moitié épluchée et tachetée qu'elle saisit. Changement de plan. Un morceau dans chaque main, elle mange un petit bout puis le recrache (Figure 31 a). Changement de plan. Plan serré sur la table où la banane est écrasée à la fourchette dans une assiette (Figure 31 b). La caméra se déplace vers la petite fille. Gros plan sur son visage pendant plusieurs secondes tandis qu'elle est nourrie. Seule la fourchette contenant la banane écrasée apparaît de temps en temps. L'enfant finit par se lasser et refuse de manger. La séquence s'achève sur un travelling de bas en haut montrant la petite fille sur le pot (Figure 31 c). Elle tient une poupée serrée contre elle et semble interagir avec l'opérateur.



a b c

Figure 31 : *Petite fille dans son jardin et sa maison*, a : 01:07, b : 01:25, c : 02:43. Fonds Kugler 075FN0001 MIRA.

Cet exemple est représentatif d'un corpus de 15 films amateurs de famille français comportant des scènes de repas au cours desquelles des enfants mangent des bananes[176]. La banane est un fruit particulièrement présent dans les représentations familiales filmiques du petit repas des enfants. Bien que les films présentent différents degrés de mise en scène et que leur longueur varie, les enfants y sont représentés en plan taille, seuls, dégustant une banane,

[175] *Petite fille dans son jardin et sa maison* (années 1950), réalisation Jean-Georges Kugler, 8 mm, N&B, muet, 00:03:05. MIRA.
[176] 15 films datant de 1949 à 1966, aux format, coloration et durée variables (Archives : Ciclic Centre-Val de Loire, MIRA, Mémoire filmique de Nouvelle Aquitaine, Archives Cinémathèque de Bretagne, Cinémémoire, Mémoire Normandie). Voir Sources.

certainement au moment du goûter puisqu'aucun autre aliment est associé. La séquence où l'enfant mange une banane comporte une unité et s'inscrit généralement dans un montage de séquences documentant la vie de l'enfant. Elle s'inscrit dans un cadre spatio-temporel relativement décontextualisé, si ce n'est quotidien. Aucune référence n'est faite à un moment particulier de l'année. Ces films sont marqués d'un point de vue cinématographique par la focalisation du regard de l'opérateur sur l'enfant qui mange et interagit avec le fruit.

Les films amateurs de famille permettent de voir que la place de la banane dans la sphère privée est différente de la fonction et du sens voulus par l'éducation-promotion portée par le CPBF. La banane, c'est tout autre chose que les colonies, les calories, la Nation ou les bananes flambées.

5.1. La banane, symbole de l'enfant qui devient autonome et social

5.1.1. La banane, symbole de l'autonomie alimentaire

La présence importante de la banane dans les films amateurs de famille des années 1950-1970 témoigne d'abord d'un moment d'apprentissage de l'autonomie alimentaire. Ces films sont avant tout des portraits d'enfants mangeant. Il ne s'agit pas tant de montrer la banane que les enfants qui mangent seuls pour la première fois. C'est pour cela que les adultes sont absents ou à peine visibles dans le plan cinématographique, faisant des enfants les principaux acteurs de ces scènes. C'est le cas dans le film *L'Album animé d'Evelyne* qui se concentre sur l'interaction de l'enfant avec l'aliment banane. Il s'ouvre sur une page d'un livre sur lequel est dessiné un enfant dans un couffin surmonté de l'écriture « L'album d'Evelyne…. » (Figure 32 a)[177]. Un jouet en plastique en forme de chien tourne la page. Un fondu enchaîné laisse apercevoir la page suivante représentant une cigogne qui tient dans son bec un carton, puis apparaît une petite fille. Filmée en plongée, elle est installée dans une chaise haute et porte un bavoir. Une femme portant un tablier blanc apparaît dans l'angle d'une porte. Elle tient une banane avec fierté puis entre dans la pièce en affichant un large sourire. Elle ouvre la banane et la tend à l'enfant. Evelyne attrape un morceau de la banane épluchée (Figure 32 b) et le met en bouche. Elle cherche avec l'autre main un nouveau morceau. La main qui tient la banane se

[177] *L'Album animé d'Evelyne* (1950), réalisation Pedro Abarbanell Stransky, 9,5mm, N&B, muet, 00:15:01. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/13431-album-anime-d-evelyne-l. [consulté le 09/11/2023].

rapproche. L'enfant se saisit à nouveau d'un morceau et le pose sur la tablette de la chaise haute. Son regard va vers le haut. Gros plan sur son visage tandis qu'elle mange (Figure 32 c).



a b c

Figure 32 : *L'Album animé d'Evelyne* - Pedro Abarbanell Stransky (1950), a : 01:07, b : 01:26, c : 01:46. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

La maman est reléguée au contre-champ, comme dans *Petite fille dans son jardin et sa maison*. Ces deux films montrent que la banane est symbolique de l'éveil moteur de l'enfant et de la diversification alimentaire. C'est l'un des premiers aliments que l'enfant peut manger seul - tenir en main, éplucher et mettre en bouche. Sa consommation marque une étape importante dans l'apprentissage de l'indépendance alimentaire. La récurrence des scènes montrant des enfants mangeant une banane, filmés en plan taille voire en gros plan, répond ainsi à une logique inhérente au cinéma amateur de famille dont le projet est de fixer les « premières fois », les étapes codifiées d'un processus éducatif qui se montre et constitue une source de fierté pour les parents au XXe siècle[178].

Les scènes montrant des enfants en train de manger des bananes s'inscrivent généralement dans des films de famille qui documentent « les progrès » de la progéniture, comme en témoignent par exemple les titres *L'Album animé d'Evelyne* ou encore *Le 3e printemps d'Annick*[179] qui font directement référence à l'identité de l'enfant au centre du projet filmique. Dans ces films, le goûter à la banane est une séquence parmi d'autres montrant l'évolution de l'enfant à la maison : la toilette, les repas, les jouets et jeux en extérieur avec les copains. Dans *Le 3e printemps d'Annick*, on suit les activités de la petite Annick dès le réveil : petit-déjeuner, lavage de la dinette, jeu avec un poupon. La scène de la banane (Figure 33 a) est

[178] Richard CHALFEN, « La photo de famille et ses usages communicationnels. Analyse d'une demi-minute décisive », *Études photographiques*, traduit par Jean-François ALLAIN, Printemps 2015, n° 32.
[179] *Le 3e printemps d'Annick* (1950), réalisation Pierre Chaillou, 8 mm, N&B, 00:16:55. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/2840-3eme-printemps-d-annick-le [consulté le 09/11/2023].

suivie dans le montage par une séquence où la fillette arrose les fleurs dans le jardin (Figure 33 b) et une séquence où elle prend seule son bain (Figure 33 c).


a


b


c

Figure 33 : *Le 3e printemps d'Annick* - Pierre Chaillou (1950), a : 04:50, b : 05:56, c : 06:07. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Dans le film *Artisan,* l'enfant qui mange une banane est d'abord filmé en intérieur en train de circuler dans les différentes pièces sur son tricycle rouge et de jouer avec son chien rose qui est tenu à la ficelle par une personne se trouvant dans le hors champ (Figure 34 a)[180]. L'enfant est ensuite représenté assis sur une chaise à côté d'une table nappée, face caméra, avec la banane à la main qu'il ouvre tout seul et dans laquelle il mord (Figure 34 b et c).


a


b


c

Figure 34 : *Artisan* (1972), a : 00:21, b : 00:46, c : 00:49. Cinémémoire.

La fin du film de Jean-Georges Kugler où la petite fille apparaît sur le pot, posé sur la table de la cuisine, après avoir pris son goûter, est aussi un exemple remarquable de l'imbrication de séquences témoins de la croissance de l'enfant. L'emplacement exceptionnel du pot et le travelling haut viennent magnifier ce moment d'apprentissage de la propreté (Figure 31 c). Ces films amateurs de famille témoignant de soins prodigués aux enfants à la maison sont représentatifs de nouvelles méthodes d'éducation centrée sur l'individualité de l'enfant et ses

[180] *Artisan* (1972) réalisateur inconnu, Super 8, couleur, muet 00:02 :41. Cinémémoire. Disponible en ligne : https://cinememoire.net/notice?num_seq=2014 [consulté le 09/11/2023].

besoins[181]. En encourageant la découverte sensible et précoce des aliments – que ne permet pas, par exemple, la pomme (trop dure) ou la fraise (trop salissante et glissante) - la banane apparaît dans les films amateurs de famille comme un aliment particulièrement symbolique de l'acquisition de l'autonomie de l'enfant. Elle n'est pas filmée pour ses raisons nutritionnelles mais pour son rôle dans une étape du développement de l'enfant.

5.1.2. La banane, ferment de la fratrie

La consommation de bananes est aussi associée dans les films amateurs de famille à la mise en image de la complicité entre frères et sœurs. Dans le film *Mariage et portrait de famille*, un groupe de quatre enfants habillés en tenue du dimanche jouent dans une cour familiale[182]. L'une portant une robe rouge fait du tricycle tandis que les autres s'amusent dans une tente (Figure 35 a). Au plan suivant, deux des enfants qui semblent être jumeaux sont filmés en plan rapproché sur les marches de la maison. Ils mangent chacun une banane. Ils sont rejoints par les deux autres enfants qui mangent une tranche de pain et un morceau de banane (Figure 35 a).



a



b

Figure 35 : *Mariage et portrait de famille*, a : 02:07, b : 02:27. Cinémémoire.

Dans le film *En campagne avec les enfants*, qui retrace une sortie en famille et un goûter dans un pré, l'opérateur filme en plan serré une scène de complicité entre ses deux enfants. Après avoir mangé différentes collations – pain, pomme, biscuits - la plus grande fait goûter à celle assise dans une poussette la banane qu'elle est en train de manger (Figure 36 a)[183]. Elle lui tend le fruit, la plus petite mord dedans, puis la plus grande mange elle-même un morceau et

[181] René-Jean BOUYER, *Les mémoires d'un bébé : un siècle d'éducation de l'enfant de Pasteur à Dolto*, Paris, 2010.
[182] *Mariage et portrait de famille* (années 1960) réalisateur inconnu, 8mm, couleur, muet, 00:05:30. Cinémémoire. Disponible en ligne : https://cinememoire.net/notice?num_seq=4000 [consulté le 09/11/2023].
[183] *En campagne avec les enfants* (1958), réalisation Marcel Duchesne, 8mm, couleur, muet, 00:07:07. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/13351-en-campagne-avec-les-enfants [consulté le 09/11/2023].

retend la banane à la petite (Figure 36 b). Leurs visages sont rapprochés. Elles échangent un sourire complice.



a



b

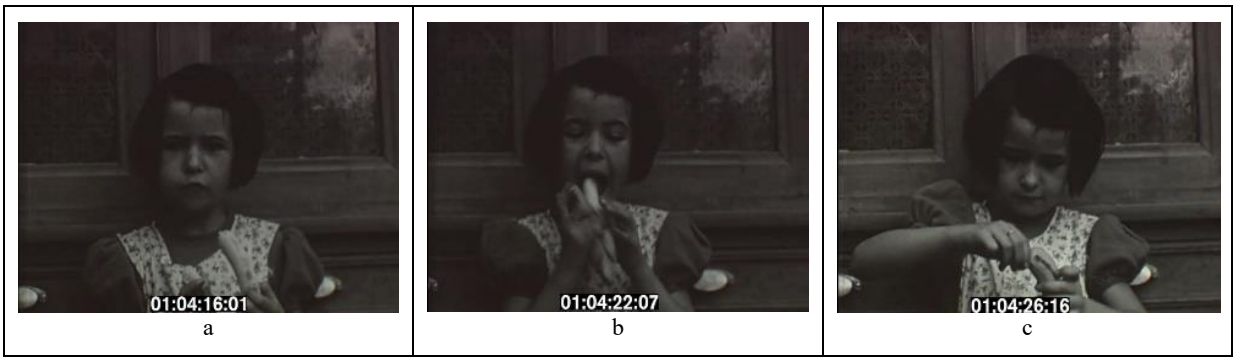
Figure 36 : *En campagne avec les enfants* - Marcel Duchesne (1958), a : 03:28, b : 04:45. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Ces deux extraits témoignent de la fonction sociale de la banane dans les représentations filmiques privées. Les goûters à la banane constituent l'occasion pour les cinéastes amateurs de réunir des enfants d'une même fratrie et de créer une composition filmique suggérant la complicité. Dans le premier exemple, les enfants ont certainement été installés sur le perron à la demande de l'opérateur. De la même manière, le petit bouquet de fleurs que tient l'une des enfants dans la main est peu pratique pour manger une banane, mais il contribue à créer l'image d'Epinal des frères et sœurs. Cet aliment symbolise ainsi l'apprentissage des relations sociales au sein de la famille et la fixation de ce moment de partage sur la pellicule du film amateur participe à créer cette complicité fraternelle.

5.1.3. La banane, vecteur de complicité intergénérationnelle

Par ailleurs, la banane est sujet cinématographique particulièrement intéressant pour les réalisateurs amateurs. Dans le film *Lily s'amuse*, la jeune Lily est filmée en plan buste, dos à la porte d'une maison[184]. Elle mange une banane, mais, tandis que les secondes défilent, le fruit s'allonge au lieu de rétrécir. La peau finit par se refermer sur la banane (Figure 37).

[184] *Lily s'amuse* (1950) réalisation Antoine Michel, 9,5 mm, N&B, muet, 00:09:00. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-lily-s-amuse-426-19592-0-1.html [consulté le 09/11/2023].



a b c

Figure 37 : *Lily s'amuse* – Antoine Michel (1950). Archives Cinémathèque de Bretagne.

La scène est très courte, le montage rapide (13 secondes) et la complicité avec l'opérateur évidente. Le défaut de montage est certainement à écarter car la séquence est précédée, et suivie, de scènes parfaitement cadrées et montées. Au contraire, il semblerait que la séquence ait été volontairement montée à l'envers. On retrouve ce gag cinématographique dans deux autres films amateurs de famille du corpus. Dans *Vacances 1954*[185], la séquence est quasiment similaire. Un garçon portant une casquette est filmé en plan serré et en contre-plongée sur une plage de la côte atlantique, tandis qu'il mange une banane 'à l'envers', le sourire au coin de la bouche. La séquence dure également 13 secondes, mais elle semble avoir été accélérée. Dans *Alain le fantaisiste*, le réalisateur René Brouard va encore plus loin dans la mise en scène puisqu'il inscrit la séquence de la banane qui se recompose à chaque bouchée dans un projet cinématographique plus ambitieux[186]. Deux autres scènes sont montées à l'envers : la première représentant Alain qui saute d'un mur et le retour en arrière, la seconde le montrant en train de manger une tomate qui se reforme au fur et à mesure des minutes. Dans la scène de la banane, Alain « régurgite » le fruit, puis recompose le régime duquel était extraite la banane (Figure 38).

[185] *Vacances 1954* (1954), réalisation Maurice Labouchet, 9,5 mm, N&B, muet, 00:12:07. Mémoire filmique de Nouvelle Aquitaine. Disponible en ligne : https://www.memoirefilmiquenouvelleaquitaine.fr/films/vacances-1954 [consulté le 09/11/2023].
[186] *Alain le fantaisiste* (1965), réalisation René Brouard, 9,5 mm, N&B, muet, 00:06:03. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/7893-alain-le-fantaisiste [consulté le 09/11/2023].

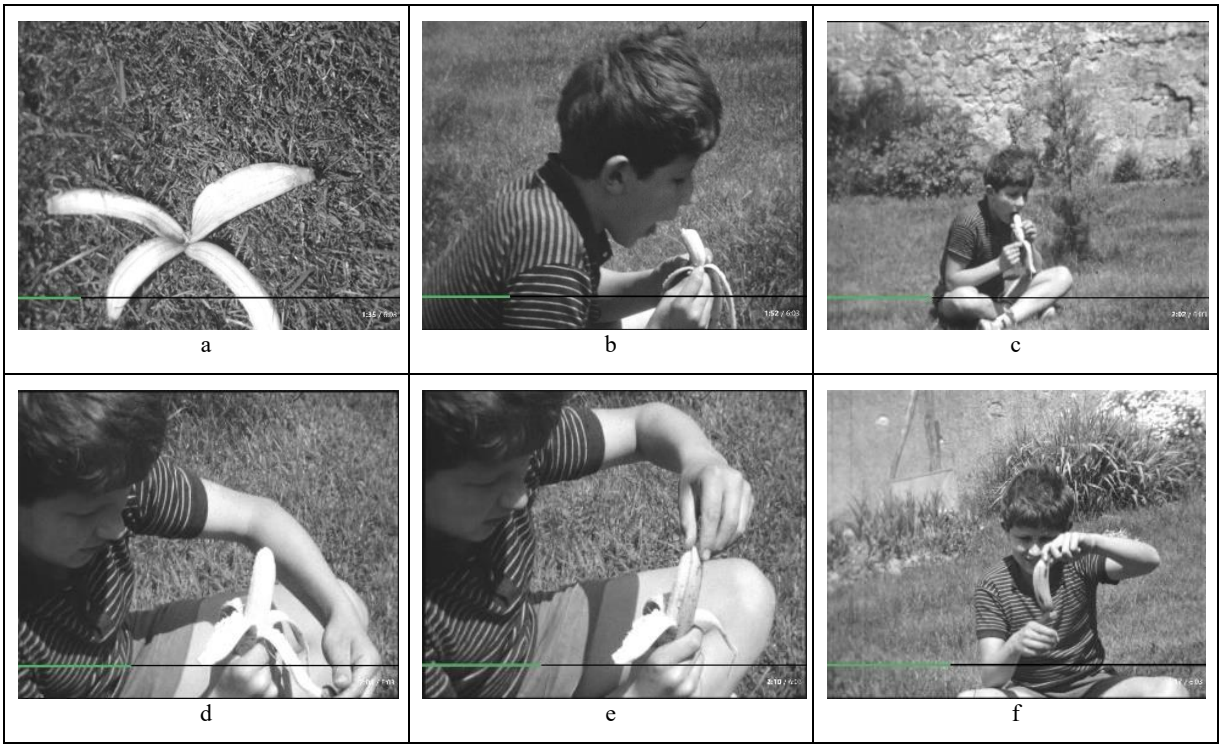


Figure 38 : ***Alain le fantaisiste*** **- René Brouard (1965), a : 01:34, b : 01:52, c : 02:02, d : 02:08, e : 02:10, f : 02:17. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.**

Le montage plus lent et le nombre de plans accordés à cette scène (1 minute et 10 secondes) montrent l'importance de la mise en scène pour le cinéaste. L'existence de ces trois séquences amateurs dans mon corpus laisse à croire que cette curiosité filmique n'est pas l'œuvre d'un seul individu mais qu'elle est certainement un gag cinématographique codifié et connu par de nombreux cinéastes amateurs à l'époque[187]. La présence de goûter de banane dans les films amateurs de famille témoigne d'un moment de complicité entre l'enfant et le cinéaste. Comme l'indiquent les titres de ces trois films, il ne s'agit pas de documenter les progrès de l'enfant, mais de fixer sur la pellicule l'amusement et l'imaginaire partagé. La banane, avec son potentiel comique, donne l'occasion au père de famille de créer, le temps du tournage du film, une relation privilégiée avec son enfant. Elle est ici associée à l'expérience du jeu qui construit l'enfance aux yeux de la famille. Plus largement, les goûters avec une banane participent à construire l'enfance dans les films amateurs de famille en ce sens qu'ils sanctifiant des moments clés du développement de l'enfant et de l'apprentissage social au sein de la famille.

[187] Il serait intéressant de sonder la presse spécialisée pour les cinéastes amateurs qui était très riche dans les années 1950, 1960 et 1970. Voir Gabriel MENAGER et Roger ODIN, « La presse du cinéma amateur : brève note et bibliographie », *Communications*, 1999, vol. 68, nº 1, pp. 193-205.

5.2.Un fruit de choix pour le goûter des enfants, mais consommé cru

Si la banane est symbolique d'autre chose que des colonies, des calories, de la Nation ou de la cuisine dans les films amateurs de famille, il n'en reste pas moins que ces derniers attestent de la place que la banane crue a conquise dans l'alimentation des enfants. Les films amateurs de famille, parce qu'ils visent bien plus à filmer l'enfant qu'à montrer la banane, sont en effet des traces des pratiques alimentaires des enfants. La fréquence de la banane dans les goûters d'enfants est révélatrice d'une éducation qui aboutit au tournage d'un film privé sur l'acquisition d'une autonomie alimentaire. En ce sens, les films amateurs de famille peuvent être considérés comme des témoins de la performativité de l'éducation au manger par la banane initiée par l'organe de promotion de la banane et prolongée par l'école. Ils sont le résultat de la création du sentiment de confiance dans le produit par le CPBF. Certains films du corpus qui ne se focalisent pas sur l'enfant mangeant une banane le montrent encore plus, car les scènes de goûter à la banane apparaissent dans les interstices des films. Les enfants qui mangent une banane sont filmés au 'détour de la caméra'. Les plans sont rapides. Les cinéastes amateurs n'avaient certainement pas l'intention de filmer les enfants mangeant une banane, mais ils ont été intrigués par ces scènes de consommation alimentaire qui leur ont donné l'occasion de fixer les enfants sur la pellicule dans un moment privilégié.

Dans le film *Fête nautique à Eguzon* documentant la tenue d'une fête nautique sur un plan d'eau pendant près de 25 minutes, la caméra est principalement focalisée sur les différents shows aquatiques (ski nautique, hélicoptère, bateaux) et la foule qui est rassemblée à cette occasion[188]. Après une longue séquence consacrée aux courses de ski nautique, un plan rapproché de 14 secondes montre un garçon et une fille assis dans un bateau en bois. Leurs regards sont portés vers la caméra. Le garçon fait un signe de la main tandis que la fille mange une banane (Figure 39). Puis les plans documentant les différentes démonstrations nautiques reprennent et s'enchaînent. Autre exemple, dans le film *Communion Daniel – Noëlle* qui retrace le repas de communion d'une jeune fille, un enfant est filmé à la table du restaurant tandis qu'une femme lui donne une banane[189]. Le montage du film donnant un aperçu des différents convives présents dans la salle est rapide. Après avoir montré des hommes buvant du vin, le

[188] *Fête nautique à Eguzon* (1956), réalisation Jacques Thoumyre, 8mm, Couleur, muet, 00:25:16. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/2361-fete-nautique-a-eguzon [consulté le 09/11/2023].

[189] *Communion Daniel – Noëlle* (1976), réalisation André Corno, couleur, muet, 00:16:40. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-communion-daniel-no%C3%ABlle-426-27251-0-405.html [consulté le 09/11/2023].

cinéaste filme le passage d'une corbeille de fruits. Changement de plan. Filmée à la hauteur de la table, une femme à la robe fleurie tend une banane épluchée à un enfant qui s'en saisit et mord dedans (Figure 40). La caméra tourne légèrement vers la femme qui coupe désormais une orange, faisant disparaître l'enfant. Retour sur les hommes buvant du vin.



Figure 39 : *Fête nautique à Eguzon* - Jacques Thoumyre (1956), 22:57. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.



Figure 40 : *Communion Daniel – Noëlle* – André Corno (1976). Archives Cinémathèque de Bretagne.

Dans ces deux séquences, la scène de goûter avec une banane est très courte, moins de dix secondes. Le goûter de l'enfant, et encore moins la banane, ne font pas partie du projet cinématographique initial. Mais le réalisateur, en « balayant » son environnement avec la caméra, est amené à filmer ces scènes. La puissance de la captation filmique, particulièrement amateur, permet ici de documenter des pratiques alimentaires. La banane y apparaît comme un goûter de choix des enfants. La consommation de bananes enregistre en effet en France à la même période une augmentation importante, passant de 3,9 kg par personne et par an sur la période 1937-1939 à 7,5 kg en 1957-1959. Selon l'étude européenne qui avance ces chiffres en 1963, les enfants âgés de 2 à 9 ans étaient alors les plus grands consommateurs[190].

Parmi les 15 films du corpus, il est intéressant de noter que plus de la moitié a été tournée en extérieur, dans un jardin ou à la plage. L'importance des scènes extérieures peut être mise en relation avec l'incitation du Comité de Propagande de la Banane Française à faire de la banane l'aliment incontournable des sorties familiales. Le film *Histoire de la banane* suggère ainsi de consommer la banane lors des sorties au zoo, tandis que des affiches publicitaires incitent à emporter des bananes en balade à vélo ou lors des excursions en voiture (Figure 16 c). Dans le film *Baignade à Eguzon et ramassage de châtaignes*, un enfant est filmé en plan

[190] *Le marché du café, cacao et des bananes dans les pays de la CEE*, Étude réalisée pour le compte de la Commission de la Communauté Economique Européenne par INRA EUROPE marketing research institute, Bruxelles, 1963, 1, p.142-146.

taille sur la rive du lac d'Eguzon en 1966 en train d'éplucher une banane et de la manger avec entrain par les deux bouts. Tout juste sorti de l'eau, en témoignent ses cheveux encore mouillés et son maillot de bain, il est assis seul, sur une grande couverte à carreau[191]. La séquence rappelle un visuel publicitaire du CPBF montrant un enfant en maillot de bain, vêtu d'un bonnet et d'une écharpe, et tenant un parapluie dans la main gauche et un tournesol dans l'autre (Figure 18)[192]. Elle fait écho à l'argument promotionnel vantant la banane comme un aliment pratique et facilement transportable, idéal pour les excursions. Cet exemple montre qu'un des contextes de consommation de la banane prescrit par l'organe de promotion de la banane est valorisé dans la famille, témoin de la force des messages promotionnels autour de la banane pour les enfants.

Néanmoins, les films amateurs de famille montrent que les consommations de bananes par les enfants dans la famille prennent toujours la forme d'un goûter où la banane est consommée crue. Aucune image de plats à base de bananes ou de scènes de cuisine où des bananes sont accommodées sont présentes. La banane reste un fruit donné cru aux enfants au moment du goûter et non un ingrédient décliné tout au long de la journée dans diverses recettes. Les films amateurs de famille livrent ainsi un regard différent sur la consommation de bananes par les enfants que celui proposé par les films du CPBF et les émissions de recettes pour enfants étudiées plus haut. La consommation de banane est associée à des catégories qui n'ont rien à voir avec les catégories analytiques construites par les audiovisuels utilitaires (colonies, nutrition, Nation et gastronomie). Ces images privées révèlent donc une incorporation limitée de l'éducation au manger qui prônait un élargissement du panel culinaire de la banane dans les pratiques alimentaires familiales des enfants.

5.3. Reflets des stratégies promotionnelles du CPBF

Deux films amateurs de famille, qui ont été ajoutés au corpus bien qu'ils ne présentent pas de scènes de repas d'enfants, témoignent de l'une des actions promotionnelles phares du CPBF : la participation à la caravane publicitaire du Tour de France. À un an d'intervalle, deux cinéastes amateurs filment la camionnette promotionnelle jaune transportant l'accordéoniste

[191] *Baignade à Eguzon et ramassage de châtaignes* (1966), réalisation Jean et Evelin Persyn, 8mm, Couleur, muet, 00:07:23. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/9149-baignade-a-eguzon-et-ramassage-de-chataignes [consulté le 09/11/2023].
[192] « Seul fruit des 4 saisons, la banane aliment complet ». Archives UGPBAN. Non daté, certainement années 1950-1960.

Raymond Boisserie, lors du passage du Tour de France dans la région du Centre-Val de Loire[193]. Dans le film de 1966 au montage rapide, l'opérateur filme d'abord le peloton, avant de montrer en contre-plongée trois voitures publicitaires, dont celle du CPBF. Au-dessus du pare-brise, on peut lire « Raymond Boisserie présenté par le Comité de la Banane ». Un homme vêtu de rouge et portant un béret se tient sur la camionnette avec un accordéon, certainement Raymond Boisserie (Figure 41). Dans le film de 1967, les plans sont tournés au niveau de l'opérateur dans la perspective de la route, laissant apparaître le public sur les accotés. Le peloton apparait ici aussi en premier. S'en suivent un défilé de camionnettes publicitaires puis l'arrivée de la camionnette du CPBF, identique à celle du film de 1966. L'orientation du cinéaste permet un plan plus long sur la camionnette que l'on voit arriver de loin. Quelques petits groupes d'individus sont massés de part et d'autre de la route (Figure 42). Une personne sortant le bras par la fenêtre de la camionnette jette quelque chose en direction d'un groupe d'enfants installés au bord de la route.



Figure 41 : *Passage du Tour de France* - Annick Cuenoud (1966), 00:15. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.



Figure 42 : *Tour de France* - Robert Lambert (1967), 00:37. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.



Figure 43 : Photographie de la camionnette du CPBF pour le Tour de France cycliste. AN 19780049/58, PV de la réunion du CPBF du 09/09/1959.

La campagne promotionnelle du Comité de Propagande de la Banane Française n'est pas l'objet cinématographique premier de ces deux films. Il s'agit pour les cinéastes de fixer sur la pellicule le passage des coureurs cyclistes dans leur région, tout au plus le passage de la caravane publicitaire, ou encore la venue de Raymond Boisserie, mais certainement pas la distribution de bananes par le CPBF. Pourtant, elle transparaît dans leur excédent filmique. La participation au Tour de France cycliste via une caravane publicitaire est en effet une action

[193] *Passage du Tour de France* (12/07/1966), réalisation Annick Cuenoud, 8mm, couleur, muet, 00:00:58. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/11147-passage-du-tour-de-france [consulté le 09/11/2023] ; *Tour de France* (1967), réalisation Robert Lambert, 8mm, couleur, muet, 00:01:28. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/3004-tour-de-france [consulté le 09/11/2023]. Les films ont été trouvés par hasard via la recherche du mot-clé « banane » dans la base de données en ligne de Ciclic.

primordiale de l'organe de promotion de la banane (Figure 43). Des distributions de bananes étaient régulièrement organisées[194]. Les cinéastes amateurs filment ici une action promotionnelle et recréent en quelque sorte, en développant leur film, un nouveau support promotionnel[195]. Ces films amateurs reflètent donc la promotion de la banane en la mettant en abyme. Le cas du film publicitaire *Bonne cuisine, bonne santé* va aussi dans ce sens puisque la version que j'ai pu visionner se trouve dans un fonds de films amateurs. Il s'agit soit d'un film amateur captant le film publicitaire soit d'une copie du film qui est entrée dans le fond amateur. Dans tous les cas, ces exemples montrent le reflet mais aussi le dédoublement des messages promotionnels dans les films privés. Même quand la banane ne figure pas dans les mains d'un enfant, elle transparaît sous des formes indirectes.

Si les films amateurs de famille révèlent la présence forte de la banane au sein de la sphère privée voire reflètent des actions promotionnelles, indiquant donc une forme de performativité de l'éducation au manger par la banane initiée par l'organe de promotion de la banane française, ils montrent surtout que la banane est symbolique de l'enfance et de ses grandes étapes. Ces films privés révèlent le décalage de fonction de la banane dans la sphère privée par rapport à celle prônée par le Comité de Propagande de la Banane Française. En associant cette période de la vie à des moments d'apprentissage propres à l'enfant - l'autonomie alimentaire, la complicité entre les frères et sœurs, le jeu – les films amateurs de famille vont beaucoup plus loin dans la construction de l'enfance que les films utilitaires promouvant la banane dans l'alimentation des enfants.

[194] Le CPBF était présent lors de nombreuses manifestations sportives (patinoire de la rue Saint-Didier ou grand cirque au Palais des Sports à Paris) mais aussi sur des foires et salons. AN 19780049/58, PV de la réunion du 08/06/1960. Par exemple, à la Foire de Rouen « 800 bananes [ont été] offertes aux enfants ». AN 19780049/58, PV de la réunion du 18/12/1956.

[195] Les cinéastes amateurs ne sont pas les seuls à filmer la camionnette publicitaire. La Télévision Européenne (EUROVISION) a également pris des images de la caravane du Tour de France 1959. AN 19780049/58, PV de la réunion du CPBF du 09/09/1959.

Conclusion

Ce chapitre a permis de montrer que la promotion de la banane portée par l'organe promotionnel de la filière bananière française dans les deux décennies d'après-guerre, le Comité de Propagande de la Banane Française, participe à une éducation au manger et au faire à manger par le produit national-colonial qui fait de la banane un produit alimentaire spécifique des enfants.

L'éducation au manger par le produit est initiée par un acteur spécifique : l'industrie agricole bananière. Celle-ci met en avant la chaîne de production et de traitement de la banane le long de la filière agricole (ex)-coloniale. L'incitation à la consommation de bananes par les enfants poursuit en premier lieu des intérêts promotionnels coloniaux en contexte de surproduction et de tentative de maintien des colonies françaises. Elle s'inscrit dans une longue histoire de la propagande coloniale bananière, à laquelle le film *Histoire de la banane* appartient, qui cible spécifiquement les enfants depuis l'entre-deux-guerres. Ce 'process film' vise également à faire l'éloge de la mécanisation de la filière agricole bananière. Tout en promouvant le produit colonial et son secteur agricole colonial en phase d'industrialisation, il éduque donc sur l'origine du produit, les différentes étapes de la production et la mécanisation des moyens de production. L'éducation au manger par le produit contribue ainsi à l'épanouissement de l'industrialisation du système alimentaire. La valorisation exotique d'une nature nourricière coloniale-nationale idéalisée crée un lien spatial entre le mangeur et l'aliment.

La promotion de la banane participe ensuite à une éducation au manger à dimension nutritionnelle par l'utilisation d'images d'autorité affirmant la valeur nutritionnelle calorique et par l'édiction de règles de consommation liée au degré de maturité. Elle est le témoin des préoccupations quantitatives pour l'alimentation des enfants dans l'après Seconde Guerre mondiale. Les savoirs nutritionnels sur la banane sont le fruit d'une alliance avec les acteurs des institutions scientifiques et médicales, révélant l'imbrication des enjeux sanitaires et des enjeux promotionnels. À travers la transmission de savoirs nutritionnels pratiques et culinaires sur la banane spécifiques à l'alimentation des enfants, l'éducation au manger contribue à la naturalisation de ce produit « exotique » par excellence.

L'éducation au manger par la banane repose également sur l'association de ce produit alimentaire à des objectifs de reconstruction nationale. Dans le contexte d'après-guerre, la

banane lie le projet de reconstruction nationale au projet alimentaire focalisé sur l'amélioration de la nutrition des enfants. La juxtaposition des qualités nutritionnelles de la banane et l'éloge de la filière bananière française fait de ce produit un aliment de la reconstitution des forces de la Nation. La prolongation par l'école des stratégies promotionnelles du CPBF via l'intégration du film *Histoire de la banane* dans le catalogue de la CCEP ou la commande de recueils divers par les enseignant.e.s de l'Education Nationale renforcent cette forme d'éducation au manger initiée par l'industrie agricole bananière. Par ailleurs, l'inscription de la banane dans les enjeux nationaux de souveraineté économique des années 1950 par la reprise du scénario d'un film éducatif américain confirme cette éducation au manger national. L'affirmation de la banane comme ingrédient de la gastronomie française dédiée particulièrement aux enfants participe enfin à une éducation au faire à manger national qui contribue à la domestication de cet aliment via l'atténuation de la référence à l'argument colonial.

Cette éducation au manger et au faire à manger par le produit banane portée par l'industrie agricole, si elle vise bien les enfants et particulièrement les élèves, ne prend cependant pas en compte la spécificité et l'individualité de l'auditoire enfantin. Les films étudiés ne s'adressent pas spécifiquement aux enfants, puisqu'ils sont diffusés à différents publics, leur contenu n'est pas adapté au niveau de compréhension des enfants et, surtout, ils ne montrent quasiment pas d'enfants. L'enfant est avant tout utilisé comme symbole de la Nation et comme véhicule de consommation pour les parents.

La forte représentation de la banane dans les émissions culinaires pour enfants des années 1950 et 1960 et les liens entre le chef de cuisine et présentateur Raymond Oliver et le CPBF montrent que la télévision française prolonge l'éducation-promotion par la banane initiée par la filière coloniale bananière à travers la diffusion de savoir-faire culinaires avec la banane. La télévision en devient cependant un acteur autonome qui déplace le sens de l'éducation-promotion d'une éducation au manger et au faire à manger à une éducation unique au faire à manger. À travers les émissions de recettes pour enfants, le produit agricole colonial disparaît devant l'ingrédient désormais domestiqué.

Si les films amateurs de famille révèlent une forme de performativité de l'éducation au manger par la banane par la fréquence des scènes de goûter d'enfants à la banane, mais aussi par la mise en abyme d'actions promotionnelles du CPBF, ils montrent en même temps que la consommation de bananes dans la famille revêt un sens différent de celui véhiculé par les films

de l'organe de promotion de la banane. La banane n'est ni associée à son caractère colonial, ni à ses qualités nutritionnelles encore moins à son répertoire culinaire puisqu'elle est toujours consommée crue. Les représentations filmiques privées d'enfant mangeant une banane témoignent au contraire de la place symbolique de cet aliment pour le développement de l'enfant et de l'apprentissage de sociabilité, faisant de cet aliment un vecteur de construction de l'enfance comme une période d'apprentissage.

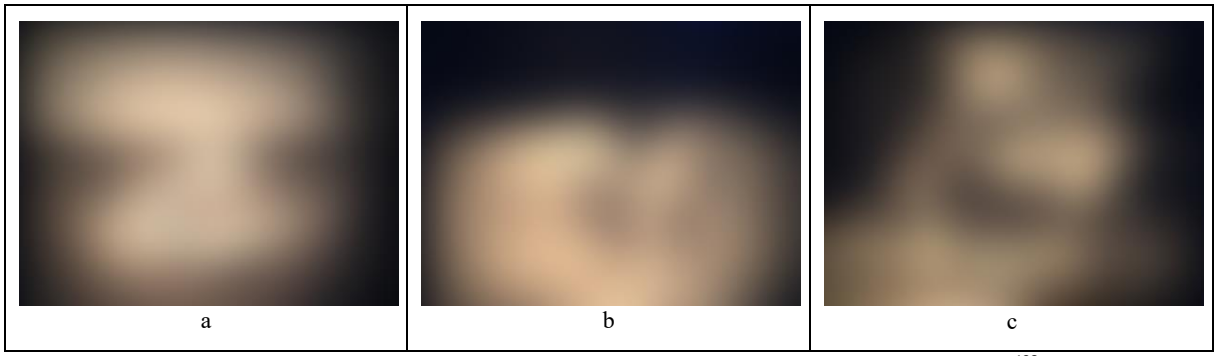
L'éducation au manger par la banane initiée par l'industrie agricole bananière n'est pas un cas isolé, elle est représentative d'un phénomène d'éducation-promotion plus large qui concerne de nombreux produits issus des filières agricoles industrialisées nationales dans les décennies d'après-guerre. Didier Nourrisson montre par exemple que les films fixes parlant d'alimentation diffusés dans le cadre scolaire dans les années 1950 et 1960 valorisent notamment des produits issus des agricultures nationales et coloniales dont une grande partie est commanditée par des comités de propagandes[196]. Je vais montrer que cette éducation au manger par les produits nationaux n'est pas propre à la France puisqu'on la retrouve également en République fédérale d'Allemagne. Le chapitre suivant sera consacré à la promotion du lait ouest-allemand.

[196] Didier NOURRISSON, « Faire-savoir et savoir-faire à l'Ecole : l'alimentation à l'écran », *op. cit.*

Chapitre 2 : Consommer le « Deutsche Markenbutter ». Lait et produits laitiers ouest-allemands

A partir de la fin des années 1950, le film scolaire *Seht doch nur den Benjamin!* (Voyez donc Benjamin !) est mis à disposition des enseignant.e.s ouest-allemand.e.s par l'Institut pour le film et l'image dans les sciences et en classe ('Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht', son acronyme allemand est FWU)[197]. Il retrace le parcours du lait, de son lieu de production à la campagne jusqu'à ses lieux de consommation en ville, à partir de l'histoire du petit Benjamin dont l'aversion gustative pour le lait est inversée grâce à des préparations lactées de type milkshakes découvertes lors de la visite d'une laiterie.

Le film s'ouvre sur différents plans montrant des vaches qui paissent dans un pré, sur fond de musique traditionnelle (Figure 44 a). Quatre garçons portant des sacs de randonnée traversent le pré (Figure 44 b). Arrivés dans le village, ils demandent le chemin de l'auberge de jeunesse à un paysan qui rentre ses vaches à l'étable (Figure 44 c).



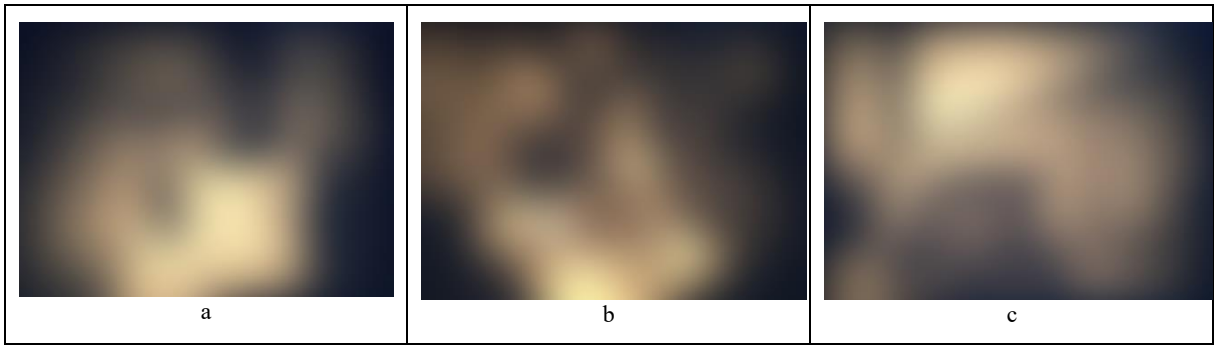
a b c

Figure 44 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 00:07, b : 00:23, c : 00:50. DFF[198].

[197] *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), réalisation, mise en scène et montage Hans Albert Lettow, production Bohner-Film Fritz Boehner KG, caméra Werner Struck, commande 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' (Association pour la promotion de la consommation de lait), prêt à l'Institut pour le film et l'image dans les sciences et en classe, 16 mm, N&B, 00:24:00. DFF. Notice disponible en ligne : https://www.filmportal.de/film/seht-doch-nur-den-benjamin_8f355ef54efd4b16807e0a6ab119dc1c [consulté le 09/11/2022]

[198] Version 1959 du film avec le logo de la FWU. Le film n'ayant pas été numérisé, les photogrammes présentés sont des photographies prises sur l'écran de la table de visionnage 16 mm aux archives de la DFF.

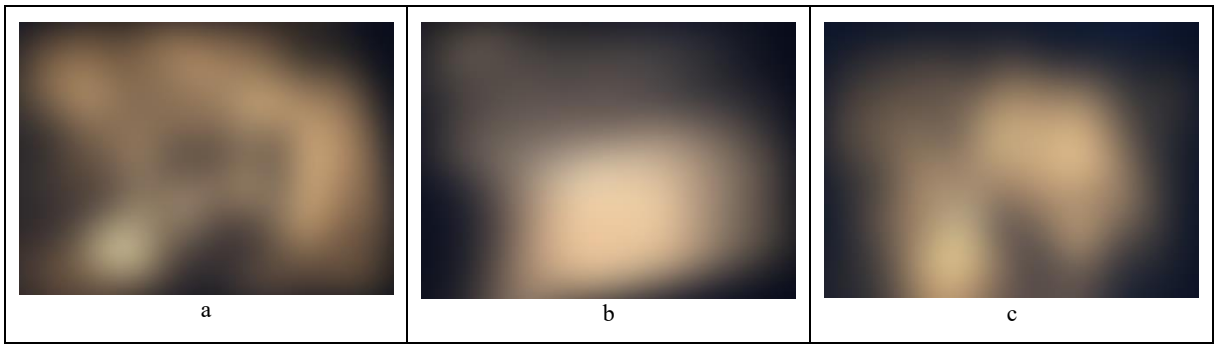
Afin de préparer le repas du soir, les enfants vont acheter lait et yaourt à la crèmerie où les différents produits laitiers sont rangés dans des armoires frigorifiques (Figure 45 a). De retour à l'auberge (Figure 45 b), tout le monde se régale, à part Benjamin qui refuse de manger les produits laitiers et subit les railleries de ses camarades. Le lendemain, épuisé par la marche, il est pris en stop par un livreur de lait avec deux autres garçons. Ce dernier les conduit à la laiterie en ville (Figure 45 c). Fascinés par les pots à lait déchargés sur des tapis roulants qui s'engouffrent à l'intérieur de l'usine de traitement, les enfants sont invités à faire une visite.



a b c

Figure 45 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 02:15, b : 02:23, c : 06:21. DFF.

Ils sont d'abord accueillis dans le bureau du chef de la laiterie où du personnel prépare la prochaine campagne publicitaire pour des préparations lactées que les enfants goûtent avec appétit, sauf Benjamin. Ils sont ensuite conduits par un employé vêtu d'une longue blouse blanche et de bottes blanches (Figure 46 a) à travers les pièces de la laiterie où se trouvent diverses machines (Figure 46 b et c).

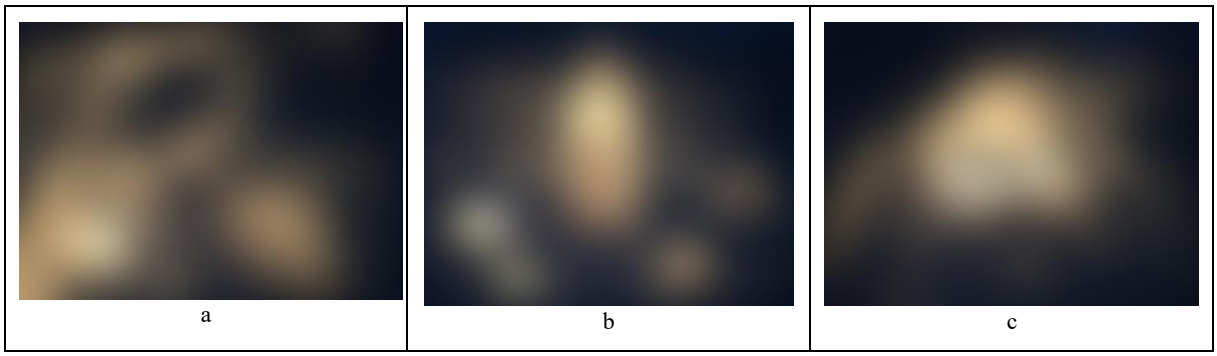


a b c

Figure 46 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 10:40, b : 13:25, c : 14:19. DFF.

Le guide emmène ensuite les enfants dans le laboratoire de contrôle de l'usine. Benjamin est invité par deux hommes vêtus d'une blouse blanche à observer les billes de graisse du lait dans un microscope (Figure 47 a). La composition nutritionnelle du lait, indiquée sur l'étiquette d'une bouteille, est explicitée à travers un plan montrant du beurre, du sucre, des œufs et du sel

autour de la bouteille (Figure 47 b). Différentes boissons lactées à base de fruits sont proposées à la dégustation aux enfants. Benjamin accepte d'en goûter. Il apprécie et en redemande. L'avant-dernière séquence est consacrée à l'approvisionnement des produits laitiers à la ville (restaurant, crèmerie, terrain de sport, usine de sidérurgie, studio de tournage). Chargés de cadeaux en nature, les enfants rejoignent leurs camarades à la prochaine auberge et déballent sur la table lait, yaourt et beurre emballé dans du papier flanqué d'un aigle. Le plan final montre Benjamin, en contreplongée, buvant à la bouteille de lait (Figure 47 c).



a b c

Figure 47 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 16:26, b : 18:32, c : 24:02. DFF.

Le plan final résume tout l'objectif du film : la conversion gustative du petit Benjamin tout au long de la chaîne de production du lait, symbolisée par le geste alimentaire, vise à encourager les élèves ouest-allemands à consommer du lait et ses produits dérivés. Par la contre-plongée méliorative sur la bouteille de lait, le public est activement appelé à suivre le modèle du garçon. L'appel à la consommation repose sur la mise en avant de la filière laitière (production, transformation, distribution). *Seht doch nur den Benjamin!* est un exemple typique de film de fabrication ou 'process film' commandité par l'industrie agro-alimentaire dans un objectif promotionnel. Il dépeint la trajectoire spatiale et temporelle de transformation d'un produit agricole en un bien consommable.

Ce chapitre vise à montrer comment la promotion du lait et de la filière laitière participe à une éducation au manger des enfants par le produit et à étudier le sens que ce dernier revêt. Il prend pour point d'entrée le film *Seht doch nur den Benjamin!* en raison de sa diffusion massive dans les écoles. Le film fait découvrir pendant de longues minutes le fonctionnement de l'usine de traitement de lait en détaillant chaque machine qui sont présentées comme les garantes de la qualité bactériologique du produit. Dans quelle mesure l'éloge de l'industrialisation de la filière laitière participe à une éducation au manger par le produit ? Le traitement que subit le lait dans la laiterie est présenté comme le garant de la valeur nutritionnelle du produit. Quelle est la place de la nutrition dans cette éducation ? L'emballage du beurre flanqué d'un aigle impérial est mis

plusieurs fois en valeur dans le film. Comment l'incitation à consommer du lait et des produits laitiers répond à des objectifs de reconstruction de la Nation ? La narration autour du personnage de Benjamin permet de s'adresser directement au public enfantin. Quelle représentation de l'enfance cette éducation au manger par le produit participe-t-elle à construire ? Comment cette éducation au manger par le lait est-elle reçue dans la famille ?

1. Faire consommer du lait aux enfants

Comment un film qui vise à faire la promotion d'un produit et de sa filière de production industrielle participe à une éducation au manger ?

1.1.Eloge du traitement industriel du lait dans *Seht doch nur den Benjamin!*

Le film *Seht doch nur den Benjamin!* est d'abord un 'process film' qui fait l'éloge de l'industrialisation de la filière laitière ouest-allemande. Le cheminement du lait qu'il retrace, des pâturages vers les différents lieux de consommation en ville, n'est pas seulement une trajectoire spatiale, c'est aussi une trajectoire normative des marges rurales vers les centres industriels où le « progrès » technique est omniprésent. Le lieu de production du lait est dépeint dans les premières minutes comme un espace typiquement rural. Les plans dans les pâturages donnent à voir des vaches en plans serrés, qui, associés à des bruits de meuglement, confèrent au début du film une entrée *in medias res*. Les images du village présentent tous les codes visuels de la ruralité et de la tradition : le clocher de l'église, les maisons à colombages et l'auberge de jeunesse avec son bois omniprésent permettent de situer le village dans le sud de l'Allemagne (Figure 44 c et Figure 45 b). Différents indices disséminés tout au long du film laissent à croire que ce dernier a été tourné en Bavière, dans la région de Munich, notamment l'accent bavarois d'un des enfants et les indications topographiques (*Marienplatz*, *Jakobstraße*) qui font référence à la ville de Munich. Le gros plan sur le panneau indiquant l'auberge de jeunesse écrite en 'Frakturschrift' ancre ce village campagnard dans une histoire allemande ancienne (Figure 48). L'écriture facturée, dite gothique en français, est le style typographique le plus utilisé dans les pays de langue allemande du XVIe siècle au début du XXe siècle. Elle est progressivement remplacée par le style Antiqua au XXe siècle avant de connaître une renaissance sous la période nationale-socialiste où elle est instrumentalisée comme typiquement

germanique. La politique culturelle des nazis change radicalement en 1941 à des fins propagandistes puisque la 'Fraktur' est rejetée en tant qu'« écriture des Juifs » au profit de l'Antiqua[199].

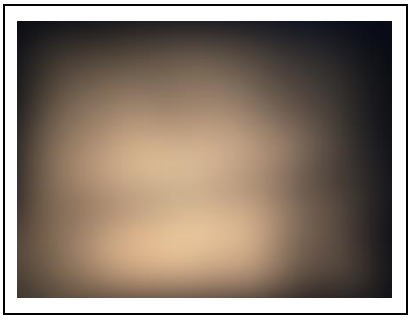
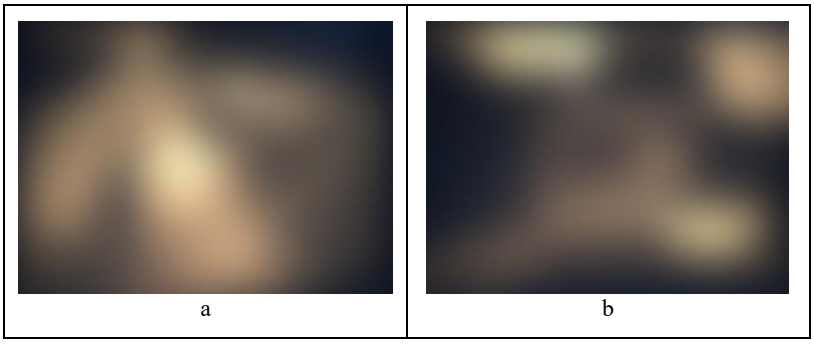


Figure 48 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 00:55. DFF.

Le départ de cet espace rural est symbolisé par la montée de Benjamin et de ses camarades dans le camion de collecte du lait. Cette machine marque le passage de la campagne à la ville. Ce changement spatial est souligné par le plan qui montre les enfants marchant le long d'une route qui s'étend à perte de vue et qui ressemble fortement aux premières autoroutes allemandes construites dans les années 1930 et 1940 (Figure 49 a). La voiture symbolise le trajet vers le progrès et la modernité[200]. Le plan montrant les deux enfants à côté du chauffeur à travers le pare-brise du camion met en valeur l'importance de ce déplacement motorisé, pour échapper à une situation difficile dans le récit, mais aussi pour se rapprocher d'un centre urbain (Figure 49 b).



a b

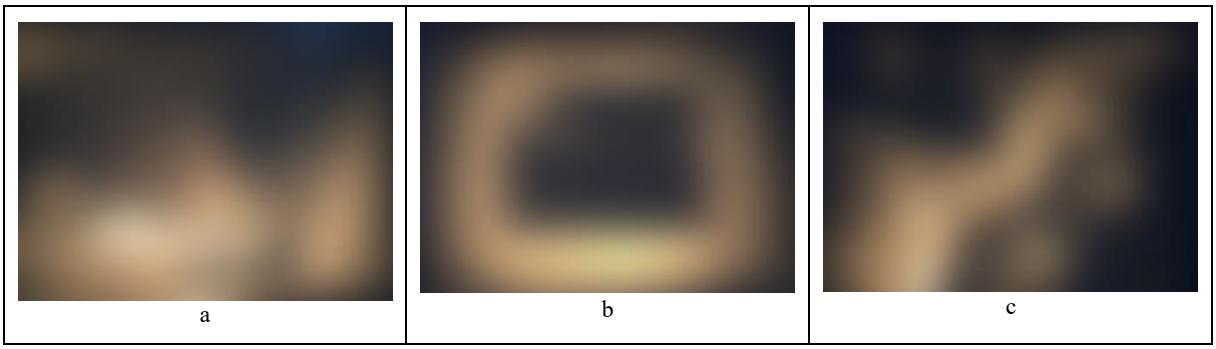
Figure 49 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 04:48, b : 05:44 . DFF.

[199] Albert KAPR, *Fraktur : Form und Geschichte der gebrochenen Schriften*, Mainz, Schmidt, 1993.
[200] Yvonne ZIMMERMANN, « Les films d'entreprise de Maggi », *op. cit.*, p. 23.

La mise en évidence des camions MAN à l'arrivée dans la cour de la laiterie – autre indice de la localisation du film en Bavière[201] - indique toute la symbolique de la voiture pour la reconstruction de l'économie ouest-allemande d'après-guerre (Figure 45 c). Les premières images du film sont ainsi caractérisées par une vision traditionnelle de la campagne allemande, ancrée dans une régionalité bavaroise. Elles s'opposent aux images de la laiterie qui suivent et dont la voiture constitue le trait-d'union. Cette trajectoire spatiale mais aussi normative de la campagne vers l'usine en ville est caractéristique des 'process films' laitiers produits depuis le début du XXe siècle dans différents pays comme en Suisse[202], au Royaume-Uni, aux Etats-Unis ou au Canada[203]. *Seht doch nur den Benjamin!* s'inscrit dans une histoire ancienne et internationale du 'process film' laitier.

Constituant la plus longue partie du film (près de 14 minutes sur les 24 minutes), la séquence consacrée au traitement industriel du lait est caractérisée par l'omniprésence des machines qui suscitent la fascination des enfants. Le public découvre en effet l'usine à travers les yeux des enfants. Leur attrait pour les outils techniques automatiques est suggéré dès l'arrivée dans la cour de la laiterie lorsque la caméra montre le déchargement des pots à lait sur un tapis roulant (Figure 50 a). Ce motif est repris dans la séquence dans le bureau du directeur. Au moment de sortir, les enfants s'arrêtent devant une photographie montrant des pots à lait sur un tapis roulant (Figure 50 b). Le chef leur propose de faire une visite de l'usine laitière. Zoom-avant sur la photographie et fondu enchaîné. Gros plan sur des pots à lait alignés qui circulent sur une chaîne automatique (Figure 50 c). Le zoom-avant sur la photographie encadrée, suivi du fondu enchaîné, crée une impression de plongée dans un univers merveilleux. Par ce montage, les enfants pénètrent dans l'usine.

[201] L'entreprise a son siège à Berlin et ses usines se trouvent à Nürnberg et Augsbourg. Voir : https://www.mantruckandbus.com/de/unternehmen/geschichte.html [consulté 17/10/2022].
[202] Yvonne Zimmermann analyse notamment *Milcherzeugung in der Schweiz* (Pathé Frères, 1910) et *Eine riesenhafte Industrie* (1913). Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *op. cit.* ; Yvonne ZIMMERMANN, « Les films d'entreprise de Maggi », *op. cit.*
[203] Je m'appuie ici sur les travaux de recherche non publiés de Tricia Close-Koenig sur les campagnes promotionnelles pour le lait au Canada, aux Etats-Unis et au Royaume-Uni. Différents films sont disponibles sur MedFilm : *Three for Health* (1950, Canada, https://medfilm.unistra.fr/wiki/Three_for_Health), *The Milky Way* (1939, Canada, https://medfilm.unistra.fr/wiki/The_Milky_Way) , *Grandpa's Party* (Canada, https://medfilm.unistra.fr/wiki/Grandpa%27s_Party), *The Milky Way* (1948, Royaume-Uni, Fiche MedFilm, disponible en ligne : https://medfilm.unistra.fr/wiki/The_Milky_Way_UK [consulté le 28/08/2023]).



a b c

Figure 50 : ***Seht doch nur den Benjamin!*** **(1954), a : 06:28, b : 09:33, c : 09:36 . DFF.**

Les enfants découvrent la laiterie à la manière d'un voyage extraordinaire. Ils sont guidés par un employé à l'allure d'un capitaine de navire (longue blouse blanche portée par-dessus un costume, casquette à visière blanche et liseré noir, bottes blanches). Le passage de salle en salle suit les différentes étapes de traitement du lait, de l'état cru à son arrivée jusqu'au stade du lait pasteurisé et refroidi au moment de sa mise en bouteille. Cette progression, spatiale dans l'usine, et temporelle au cours du processus de traitement, est marquée par la découverte d'une machine ou d'un élément technique remarquable : centrifugeuse, pasteurisateur, machine à refroidissement, cuves réfrigérées et embouteilleuse. Les enfants sont émerveillés face aux différentes machines comme le souligne la construction des plans[204]. Dans la première salle de la laiterie, le contenu de chaque pot est pesé avec une balance blanche avant d'être versé dans la grande cuve. En légère plongée, les enfants sont groupés autour du guide et regardent à l'intérieur de la cuve. Après la *Reinigungszentrifuge* (centrifugeuse destinée à la purification) qui permet de séparer le lait des impuretés, la machine à pasteurisation est filmée en plan serré. De nombreux tuyaux en métal rutilant partent d'une cuve fermée de taille moyenne. Plongée sur les trois enfants qui admirent la machine. Le guide s'éclipse un instant et propose aux enfants d'étudier son fonctionnement en regardant une brochure. Gros plan sur un schéma représentant un pasteurisateur. Une partie animée complète les explications. Le guide emmène les enfants dans la prochaine salle où le lait est refroidi au contact de tubes réfrigérés à 4°C. Plan serré sur le thermomètre. Tous les enfants sont invités à lire la température. Les trois visiteurs accompagnés de leur guide sont alignés les uns derrière les autres à côté des immenses

[204] Le livret d'accompagnement du film édité en 1959 décrit l'émerveillement des enfants : « Et au cours de la visite, son intérêt pour les procédés techniques et les machines se révèle bien plus grand que son aversion du lait. En effet, il regarde déjà avec une satisfaction visible les cascades blanches qui tombent sur les tuyaux réfrigérés ». *Seht doch nur den Benjamin! FT439*, H.A. Lettow (Inhaltsbeschreibung des Films) et Dipl.-Landwirt W. Heidebrecht (fachliche Hinweise), Beihefte des Instituts für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht München, Heering-Verlag, Seebruck am Chiemsee, 1959.

cuves réfrigérées « pouvant accueillir jusqu'à 12 000 L de lait ». Dans la dernière salle, les enfants découvrent la machine de nettoyage et de remplissage des bouteilles. Benjamin et un camarade, postés derrière la machine, regardent le tapis roulant et affirment : « voll automatisch und hygienisch » (complètement automatique et hygiénique).



Figure 51 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 10:23, b : 10:40, c : 10:48, d : 13:25, e : 14:19, f : 14:47. DFF.

Le recours récurrent à la plongée contribue à suggérer la fascination que les machines exercent sur les enfants. Dans la première salle, la légère plongée sur les enfants qui regardent à l'intérieur de la cuve de collecte accentue la profondeur de cette dernière (Figure 51 a). Dans la salle suivante, la plongée franche sur les trois garçons qui se tiennent face à la centrifugeuse présente dans le hors-champ témoigne de la grandeur de la machine (Figure 51 c). Son design fin et sa couleur rutilante sont magnifiés dans le plan serré. L'usine laitière est représentée comme un environnement merveilleux et luxuriant. Le gros plan en contre-plongée sur les tuyaux réfrigérés représente le lait comme une ressource intarissable qui coule à la manière d'une chute d'eau (Figure 51 d). Le positionnement des enfants à côté des machines, en rangée ou en file indienne, crée par ailleurs une atmosphère de suspense. Le plan qui montre Benjamin et son camarade postés derrière la chaîne de mise en bouteille renforce la métaphore de l'usine comme un monde inconnu qui reste à découvrir (Figure 51 f). C'est comme si les machines devenaient les héros des enfants. Les enfants sont le mobile dans la structure narrative du film pour justifier la visite de la laiterie. En représentant des enfants qui découvrent de manière

émerveillée une usine laitière, *Seht doch nun den Benjamin!* propose au public enfantin un regard élogieux sur la mécanisation et l'automatisation de la chaîne de traitement du lait. Il apprend en même temps aux spectateurs les outils industriels de la production et du traitement du lait.

La filière laitière ouest-allemande fait l'objet de nombreux investissements économiques depuis la fin des années 1940, comme de nombreuses filières agricoles, dans l'objectif d'assurer la stabilité de l'approvisionnement national après les années de pénurie qui ont suivi la guerre. Les crédits ouverts par le nouveau Ministère fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts à partir des fonds américains du Plan Marshall sont particulièrement alloués à la modernisation et à la mécanisation des équipements afin d'augmenter la production[205]. L'industrie laitière est, derrière l'industrie sucrière, la filière agro-alimentaire qui reçoit la plus forte dotation avec près de 22 millions de DM qui représentent 5,6% des crédits alloués[206]. Les aides financières servent principalement à moderniser et mécaniser l'équipement des laiteries, et à lutter contre l'épidémie de tuberculose bovine. La loi sur le lait et les graisses (*Milch-und Fettgesetz*), votée en 1951 dans le cadre de la nouvelle politique agricole protectionniste[207], met par ailleurs en place un système de rationalisation des structures agricoles laitières. Elle institue l'obligation de livraison par les producteurs laitiers à certaines laiteries qui collectent dans une zone déterminée, l'interdiction d'auto-vente par les producteurs, l'obligation de la pasteurisation et la fixation de prix maximaux[208]. En s'arrêtant longuement sur les machines le long de la chaîne de traitement, le film *Seht doch nur den Benjamin!* est à la fois le témoin et la vitrine de la mécanisation et de la rationalisation de la filière laitière. Il est d'abord un 'process film' qui promeut un produit agricole traité à l'usine laitière par la mise en scène de cette technologie industrielle moderne. En même temps, l'explication du 'process' est une éducation au manger par le produit et la filière de production en ce sens qu'elle transmet des connaissances sur l'origine du produit et ses étapes de traitement industriel. En contexte de

[205] Ulrich KLUGE, « West German Agriculture and the European Recovery Program, 1948-1952 », *op. cit.*
[206] *Ibid.*, p. 172. Cite : F. Steding and F. Timmermann, „Die Kredite aus Marshallplanmitteln an die Agrarwirtschaft", *Berichte über Landwirtschaft* 32 (1954), p.282.
[207] Andreas EICHMÜLLER, *Landwirtschaft und bäuerliche Bevölkerung in Bayern: ökonomischer und sozialer Wandel 1945-1970 ; eine vergleichende Untersuchung der Landkreise Erding, Kötzting und Obernburg*, München, Hanns Seidel Stiftung e.V., coll. « Untersuchungen und Quellen zur Zeitgeschichte », 1997, p. 75.
[208] Andrea FINK-KESSLER, *Milch: Vom Mythos zur Massenware*, München, oekom, coll. « Stoffgeschichten », 2013, p. 164.

massification de la production, l'industrialisation est présentée comme garante de la qualité bactériologique du lait qui est un enjeu éducatif du film[209].

1.2. L'industrialisation au service de la qualité bactériologique du lait : éducation à l'hygiène du traitement et de la distribution

Seht doch nur den Benjamin! utilise une stratégie reposant sur une éducation à l'hygiène afin de promouvoir le lait comme un produit bactériologiquement sain. Dès les premières minutes du film, les spectateurs sont confrontés aux règles d'hygiène lors de la distribution du lait dans la crèmerie. L'épuration et la modernité du magasin sont mis au service du message éducatif d'hygiène que porte la vendeuse. À l'angle d'une rue, plan en contre-plongée sur l'enseigne rectangulaire blanche dans laquelle est écrit en noir « Milch Butter – Käse » (Lait beurre – fromage) (Figure 52 a). À l'intérieur, le magasin est entièrement carrelé et présente un large comptoir blanc sur lequel sont posés deux petits présentoirs réfrigérés. Une vendeuse aux cheveux tirés vers l'arrière, portant un tablier blanc et affichant un large sourire, se tient derrière le comptoir. Sur sa droite, une armoire réfrigérée à la porte en verre intégrée dans le mur dans laquelle on devine des bouteilles et pots en verre contenant des produits laitiers. Sur sa gauche, une autre armoire réfrigérée dans laquelle sont empilées de nombreuses plaquettes de beurre. Entre les deux armoires, un immense robinet en métal chromé. Paul demande à la crémière quatre litres de lait et lui tend les petits pots en aluminium qu'il a amenés. Elle se tourne vers le grand robinet mais son regard s'arrête à l'intérieur des pots (Figure 52 b). Elle y plonge la main. Elle refuse d'y mettre le lait car, selon elle, ils sont trop sales pour contenir du lait. Elle prend un morceau de papier blanc et frotte le fond d'un pot. Elle ressort le papier taché de brun qu'elle montre au garçon (Figure 52 c). À la place, elle lui donne quatre bouteilles en verre refermées avec un opercule en aluminium et quelques pailles. Plan en contre-plongée sur les quatre bouteilles posées sur le comptoir, la vendeuse fière à l'arrière. Au dernier plan, l'armoire réfrigérée contenant des plaquettes de beurre emballées dans du papier sur lequel on devine un aigle noir.

[209] La notion de qualité bactériologique est utilisée dans le champ de l'histoire de l'alimentation qui s'intéresse aux normes de salubrité. Alessandro STANZIANI, *Histoire de la qualité alimentaire : XIXe-XXe siècle*, Seuil, 2005, 452 p ; Peter ATKINS, « Le concept de lait sain en Grande-Bretagne et sa mise en œuvre, 1900-1960 », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 273-287.



a b c

Figure 52 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 01:32, b : 01:43, c : 01:48. DFF.

Le gros plan en contre-plongée méliorative sur l'enseigne de la crèmerie écrit en typographie « Antiqua » (Figure 52 a) - style associé au renouveau de la Renaissance qui s'est développé dans les pays de langue romane - s'oppose frontalement au gros plan précédent montrant le panneau de l'auberge de jeunesse. L'enseigne marque ici le passage normatif de la tradition vers la modernité et le progrès, grâce à l'apport de d'hygiène symbolisée par le magasin et dont la vendeuse explique les principes de manière didactique. L'image que le film donne de cette crèmerie s'apparente beaucoup à celle d'un laboratoire. Le magasin « éblouie » par sa propreté (Figure 52 c). Du comptoir au tablier en passant par l'enseigne à l'extérieur et les armoires réfrigérées, tout est éclatant de blancheur. Par opposition à cette blancheur synonyme de propreté, la saleté des pots à lait est figurée par le papier devenu brun à leur contact. Par ce geste de démonstration classique des films des industries agro-alimentaires[210], qui est mis en abyme par la double adresse au personnage dans le film et au spectateur qui regarde le film, la vendeuse se fait « éducatrice d'hygiène » (Figure 52 c). La saleté mise en évidence fait directement référence aux bactéries qui sont connues depuis longtemps dans les années 1950 et ont été l'objet de nombreux films éducatifs[211]. Le papier blanc est utilisé comme outil visuel de la construction de la preuve scientifique – version simplifiée de la coupe microscopique bactériologique - et comme support pédagogique particulièrement adapté dans un film en noir et blanc par le contraste qu'il propose. À la place des pots à lait vraisemblablement mal lavés, la vendeuse propose au garçon des bouteilles fermées par des opercules en aluminium. L'hygiène est donc à la fois synonyme d'absence de saleté et de protection vis-à-vis de l'air extérieur, grâce à utilisation de bouteilles préconditionnées et

[210] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 273-274.
[211] Anja LAUKÖTTER, « Wissen als Animation. Zur Transformation der Anschaulichkeit im Gesundheitsaufklärungsfilm », *montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*, 2013, vol. 22, nº 2, pp. 79-96.

d'armoires réfrigérées. La vendeuse, qui ressemble fortement à une infirmière, apparaît comme un relai important dans la diffusion de savoirs bactériologiques liés à la distribution du lait.

Lors de la visite de l'usine laitière, l'éducation à l'hygiène est portée par le personnage de Benjamin qui est activement amené à se saisir de la question à travers de multiples supports médiatiques. L'hygiène concerne ici le traitement industriel du lait. Tout d'abord, fort de son expérience à la crèmerie, Benjamin remarque qu'une feuille est tombée dans la cuve de collecte du lait arrivé à l'usine. Le guide lui explique que le travail de la centrifugeuse est justement de séparer le lait des potentielles saletés qui pourraient avoir été transportées dans les pots à lait. Dans la salle suivante, le garçon est fasciné lorsqu'il constate que la machine a permis de mettre de côté la feuille. La qualité bactériologique du lait est particulièrement assurée par la pasteurisation. Le film s'arrête en effet longuement sur le pasteurisateur, qui est un des objets principaux d'investissements dans la modernisation de la filière laitière dans les années 1950, notamment en contexte de lutte contre la tuberculose bovine. Les enfants sont représentés comme apprenants autonomes à travers la consultation d'une brochure explicative sur le fonctionnement de la machine (Figure 53 a et b) et la projection d'une séquence animée (Figure 53 c). L'accent n'est pas mis sur la capacité de la chaleur à tuer les agents pathogènes. Il s'agit avant tout de montrer les différentes étapes du traitement industriel – le 'process' - par l'insistance sur les machines. La multimédialité via le recours à la brochure et à la partie animée s'inscrit dans la démarche éducative du film, typique des films de fabrication qui tirent leur origine dans la tradition encyclopédique de l'éducation par l'image aux XVIIIe et XIXe siècles et qui ont connu un investissement fort par le régime nazi[212].

[212] Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *op. cit.*, p. 27 ; Ursula VON KEITZ, « Die Kinematographie in der Schule. Zur politischen Pädagogik des Unterrichtsfilms von RfdU und RWU », *in* Peter ZIMMERMANN et Kay HOFFMANN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3, pp. 463-488.

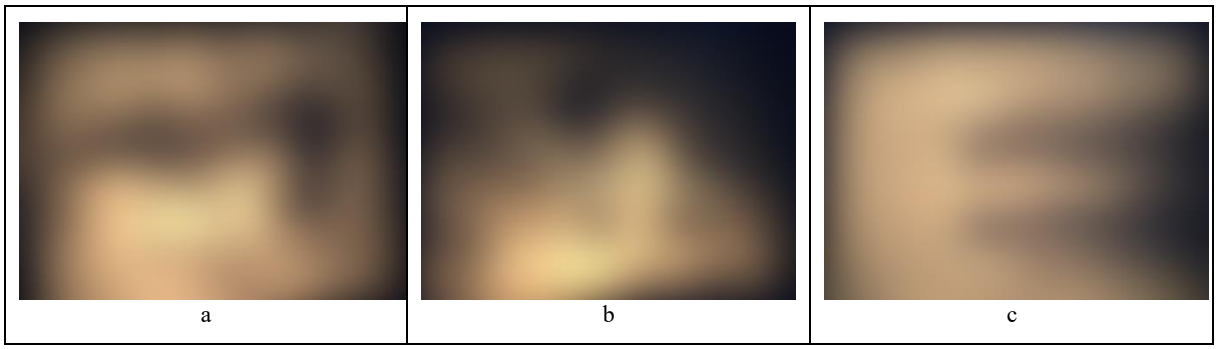


Figure 53 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 11:50, b : 12:11, c : 12:35. DFF.

L'éducation à l'hygiène du traitement du lait passe aussi par l'apprentissage de la lecture d'indicateurs quantitatifs tels que la température. Les enfants sont invités à plusieurs reprises par leur guide à lire la température sur les thermomètres présents sur les machines. Les gros plans sur les instruments de mesure poursuivent un objectif éducatif puisqu'ils invitent le public enfantin à exercer la démarche scientifique par la construction de la preuve visuelle (Figure 54).

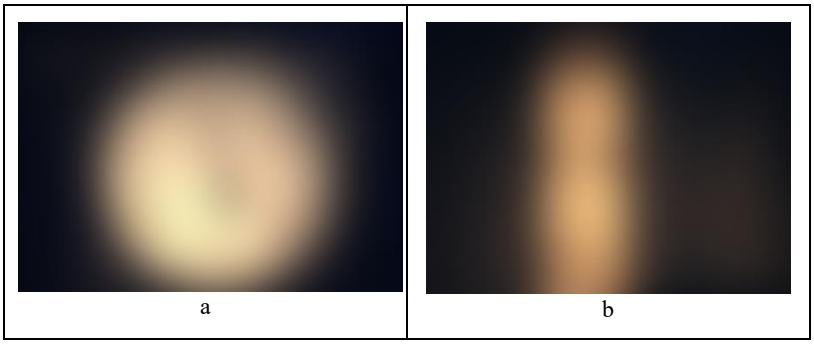


Figure 54 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 11:34, b : 13:38. DFF.

La preuve scientifique par l'image devient la garante de la qualité bactériologique du produit. Cette dernière n'est pas liée aux conditions de production du lait, c'est-à-dire aux conditions d'élevage agricole dans les étables, mais aux conditions de traitement du lait dans les laiteries et les conditions de distribution. La définition de la qualité bactériologique qui est mise en avant ici n'est plus celle utilisée à la fin du XIXe siècle qui impliquait de faire bouillir le lait pour détruire les agents pathogènes. Elle implique une chaleur moindre qui permet de tuer la plupart des bactéries tout en conservant certains nutriments (voir partie 2). À travers l'éloge de la filière laitière industrielle, le film industriel vise à créer un sentiment de confiance autour du produit afin de promouvoir la vente du lait pasteurisé industriellement. L'imbrication

des enjeux promotionnels et éducatifs est un stratagème classique des films industriels [213], faisant du film utilitaire industriel un film éducatif.

1.3.Un film qui éduque au manger par le produit et narration de la conversion

Le film diffusé en classe *Seht doch nur den Benjamin!* montre le passage normatif du lieu de production présenté comme rural jusqu'au lieu de traitement industriel présenté comme moderne. La randonnée engagée par le groupe de garçons est une mise en abyme scénaristique du déplacement filmique le long de la chaine de production du lait. La laiterie est dépeinte à travers le regard émerveillé des enfants comme un monde de progrès technique permettant de transformer une denrée brute contaminée – le lait sortant du pis de la vache - en un bien de consommation raffiné – le lait pasteurisé mis en bouteille[214]. L'éloge de l'industrialisation sert l'argument de la qualité bactériologique du lait garantie par des mesures d'hygiène lors du traitement du lait dans les laiteries et de la distribution dans les points de vente.

Tout en faisant la promotion du lait transformé industriellement à la manière d'un 'process film', *Seht doch nur den Benjamin!* participe à une éducation au manger qui passe par la connaissance de l'origine du produit, des différentes étapes de son traitement industriel et par l'éducation à l'hygiène du traitement et de la distribution du lait. Cette dernière est mise en parallèle avec un autre enjeu éducatif qui est celui de la rééducation gustative des enfants. En effet, le film relate la conversion gustative de Benjamin au lait qui advient le long de la chaîne de traitement. Ce récit s'inscrit dans une forme narrative classique du film d'éducation sanitaire qui est la narration de la conversion[215]. De nombreux films d'éducation sanitaire de la première partie du XXe siècle reposant sur une fiction et s'inspirant de la littérature de tempérance, racontent comment un personnage au comportement jugé malsain (alcoolisme, vie sexuelle, tabagisme, etc.…) change ses habitudes de vie grâce à l'intervention d'un acteur médical ou

[213] Christian BONAH, « Enseigner et faire de la publicité. Coup d'oeil sur un producteur de films industriels scientifiques : le service cinématographique de Bayer, 1924-1944 », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabriele MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le pré-programme : film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900 - 1970*, Heidelberg, Strasbourg, A25 Rhinfilm, 2015, pp. 293-307.
[214] Yvonne ZIMMERMANN, « Les films d'entreprise de Maggi », *op. cit.*, p. 23.
[215] David CANTOR, « Choosing to Live: Cancer Education, Movies, and the Conversion Narrative in America, 1921–1960 », *Literature and Medicine*, 2009, vol. 28, n° 2, pp. 278-332 ; Vincent LOWY et David CANTOR, « Conversion Narratives, Health Films, and Hollywood Filmmakers of the 1930s and 1940s », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 143-170.

sanitaire et parvient ainsi à sauver sa santé, et souvent celle de sa famille. Dans *Seht doch nur den Benjamin!*, le choix de Benjamin de goûter au lait traité industriellement le « réconcilie » avec le lait et lui permet de profiter de ses bienfaits nutritionnels et sanitaires (voir partie 2). Le traitement du lait est mis en miroir avec la conversion du garçon au lait. Par le choix de cette stratégie narrative empruntée à l'éducation sanitaire - qui sert bien sûr un objectif promotionnel d'augmentation de la consommation de lait - le film participe à une éducation au manger par le goût du produit. Cette forme d'éducation-promotion au manger par le produit laitier est portée par l'industrie agricole laitière qui met en œuvre des stratégies éducatives pour atteindre son objectif promotionnel[216]. L'investissement dans l'alimentation des enfants est une stratégie ancienne du groupement d'intérêts de la filière laitière ouest-allemande, le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' qui se trouve derrière le film.

1.4.Les enfants, cibles anciennes du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'

Les enfants sont les cibles particulières des stratégies promotionnelles de l'association de représentation des intérêts de la filière laitière ouest-allemande dans les années 1950 et 1960. La création du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs', ou l'association pour la promotion de la consommation de lait, s'inscrit dans un contexte de surplus laitier au début des années 1950. À la faveur des investissements massifs dans l'agriculture liés aux fonds du plan Marshall, la production laitière augmente plus vite que la consommation. Selon les recherches menées par Jutta Heibel dans l'agglomération de Francfort, les prix élevés des produits laitiers (lait, beurre, crème,…) constituent un frein d'achat pour de nombreuses personnes[217]. L'association est créée en 1950 à Francfort sur le Main avec l'objectif « […] d'augmenter la consommation de lait et de produits laitiers en informant et en faisant la promotion auprès des entreprises de l'industrie laitière, des commerçants et des consommateurs. […] L'association est d'utilité publique et ne poursuit pas de but lucratif. »[218]. Elle réunit tous les acteurs de l'industrie laitière des principaux Länder de la RFA (Bavière, Hesse, Bade-Wurtemberg,

[216] Voir chapitre 1.
[217] Jutta HEIBEL, *Vom Hungertuch zum Wohlstandsspeck: die Ernährungslage in Frankfurt am Main 1939 - 1955*, Frankfurt am Main, Kramer, coll. « Studien zur Frankfurter Geschichte », 2002, p. 243.
[218] « Der Verein hat den Zweck, durch Aufklärung und Werbung bei den be-und verarbeitenden Betrieben der Milchwirtschaft, dem Handel sowie dem Verbraucher eine Erhöhung des Verbrauches an Milch und Milcherzeugnissen zu erzielen. Der Verein kann auch die Werbung für andere landwirtschaftliche Erzeugnisse übernehmen. Der Verein ist gemeinnützig und verfolgt keine eigenwirtschaftlichen Zwecke ». Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976.

Rhénanie-du-Nord-Westfalie, Rhénanie-Palatinat, Basse-Saxe, Saar, Schleswig-Holstein)[219] : producteurs, laiteries, distributeurs et représentants des consommateurs et consommatrices. À la tête de l'instance dirigeante de l'association, le 'Vorstand' (Bureau), siège le ministre fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, très sensible aux revendications des acteurs de l'industrie laitière[220]. Dès sa création, le 'Verein' se donne pour objectif d'augmenter la consommation moyenne de lait par personne et par jour de 0,18 à 0,25 litre. L'association fonctionne grâce aux participations financières sur le lait prévues par la loi sur le lait et les graisses de 1951. Cette dernière met en place un prélèvement de 0,5 Pfennig sur chaque kilogramme de lait transformé afin de « soutenir l'économie laitière, en particulier d'augmenter la production laitière, d'augmenter la qualité du lait […] et d'encourager la consommation de lait et de produits laitiers » [221]. La version de 1952 du texte de loi introduit en plus une participation financière par Land directement destinée à la publicité organisée par le 'Verein' : « Pour une publicité homogène au niveau fédéral, les Länder doivent mettre à disposition un montant par kilogramme de lait livré, fixé chaque année en accord avec l'association régionale ou l'organisation professionnelle »[222]. Ces prélèvements servent particulièrement à financer des actions promotionnelles en direction des enfants.

Diffusion d'affiches publicitaires, distributions gratuites de lait lors de grands événements, mise à disposition de matériel pédagogique ou projections de films à l'école sont organisées par le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'. L'école, en tant qu'environnement d'apprentissage nécessitant une alimentation particulière, mais aussi en tant que lieu de diffusion du discours et des pratiques promotionnels, est fortement mobilisée. L'association fait par exemple éditer un support publicitaire en forme de pot à lait proposant un emploi du temps hebdomadaire (Figure 55)[223]. Sur le recto est représenté un groupe d'enfants d'âges variés aux

[219] Seuls les Länder de Hambourg et Brême ne font pas partie de l'association, certainement en raison de l'inexistence de l'agriculture laitière au vu de leur faible superficie.
[220] Alice WEINREB, *Modern hungers, op. cit.,* p. 269.
L'association est organisée en différentes instances : le bureau (Vorstand), le conseil d'administration (Verwaltungsrat) et l'assemblée générale (Mitgliederversammlung). Dans le bureau siègent également le président de la fédération de l'industrie laitière allemande (Verband der Deutschen Milchwirtschaft) et six personnes élues parmi les membres de l'assemblé générale.
[221] « Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 », *op. cit.*§20 Umlagen
[222] « Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) in der Fassung vom 10. Dezember 1952 ». §22 Umlagen.
[223] Image d'un emploi du temps en carton « Milch – Die Quelle der Gesundheit » (Le lait – source de santé), recto/verso. Source : https://www.ebay.de/itm/115168498196?mkevt=1&mkcid=1&mkrid=707-53477-19255-0&campid=5338722076&customid=&toolid=10050 [consulté le 09/11/2022].

côtés d'une femme, sur le verso se trouve l'emploi du temps hebdomadaire encadré d'affaires scolaires, d'aliments (pomme et « Pausenbrot » (petit sandwich pour le goûter de 10h)) et d'un ruban sur lequel est écrit « Trinke Milch auch in der Schule. Milch macht das Lernen leicht » (Boit du lait aussi à l'école. Le lait facilite l'apprentissage). Outre la mise en avant des avantages sanitaires du lait (« Milch ist so gesund » : le lait est si bon pour la santé), ses conséquences sur l'apprentissage scolaire constituent l'argument principal de ce support qui invite les élèves à boire du lait afin d'améliorer leurs performances scolaires, et pour cela les invite à inscrire la consommation de lait dans l'emploi du temps, chaque jour de la semaine.



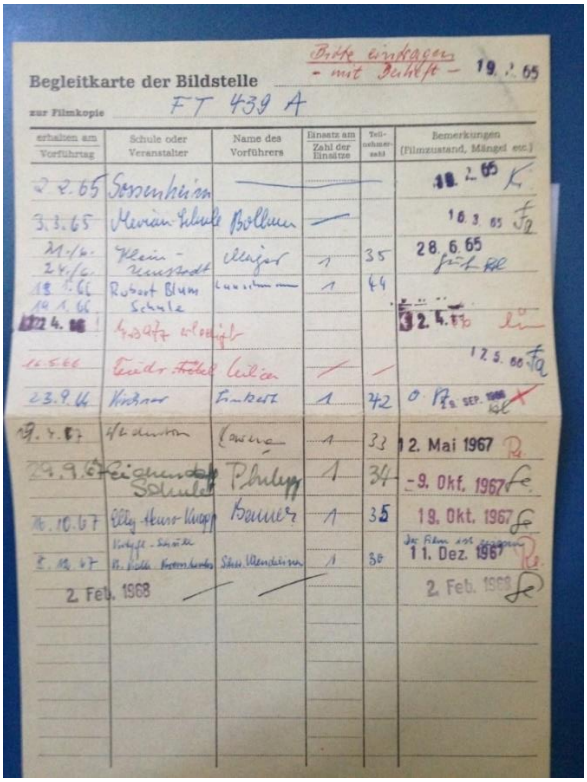
Figure 55 : Exemple d'un support publicitaire distribué aux enfants : un emploi du temps ('Stundenplan') ayant pour titre « Milch – Die Quelle der Gesundheit » (Le lait – source de santé), recto/verso. Source : https://www.ebay.de/itm/115168498196?mkevt=1&mkcid=1&mkrid=707-53477-19255-0&campid=5338722076&customid=&toolid=10050 [consulté le 09/11/2022].

La promotion pénètre l'école en tant que lieu. La commande de films éducatifs à destination du public scolaire constitue un moyen d'action privilégié du 'Verein' dans les années 1950 et 1960[224]. La présence du film *Seht doch nur den Benjamin!* dans les collections de l'Institut pour le film et l'image dans les sciences et en classe, fournisseur de films éducatifs pour les établissements scolaires ouest-allemands, témoigne de la puissance de l'association au sein des structures publiques. La FWU fait éditer en 1959 une version du film avec son logo et le livret accompagnateur destiné aux enseignants. Il emploie un agronome, W. Heidebrecht, pour en écrire les parties techniques sur la production, le traitement et la distribution du lait[225]. Selon

[224] La production de spots télévisés et de films publicitaires constitue respectivement les deuxième et troisièmes postes de dépense de l'association pour la promotion de la consommation de lait. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353, Geschäftsbericht für das 14. Geschäftsjahr vom 31. Dezember 1963. EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976.

[225] Aucune information n'a pu être trouvée sur les critères de sélection utilisés par la FWU pour l'entrée d'un film dans le catalogue. Une histoire de la FWU reste à écrire.

les archives du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' conservées aux ‚Hauptstaatsarchiv Stuttgart', *Seht doch nur den Benjamin!* est en circulation au moins jusqu'en 1962. Les fiches d'emprunt accompagnant la bobine consultée aux archives de la DFF indiquent encore douze utilisations entre 1965 et 1967, prouvant ainsi sa pérennité dans les catalogues de la FWU, et donc son succès (Figure 56). Cette source n'est évidemment pas représentative de la régularité d'emprunt du film ni de la période d'utilisation du film puisqu'il existait plusieurs copies d'un même film au sein de chaque 'Landesbildstelle' (comme l'indique la lettre A à la suite du numéro de référencement du film, FT 434). Une autre copie non conservée en raison de son mauvais état aurait pu avoir été empruntée plus longtemps[226]. Par ailleurs, cette source provenant de la 'Landesbildstelle' de Francfort est uniquement représentative du Land de Hesse. Des copies existaient dans d'autres 'Landesbildstellen'.


Begleitkarte der Bildstelle

zur Filmkopie FT 439 A

erhalten am Vorführtag	Schule oder Veranstalter	Name des Vorführers	Einsatz am	Zahl der Einsätze	Teilnehmerzahl	Bemerkungen (Filmzustand, Mängel usw.)
2.2.65	Sossenheim					18.2.65 K.
3.3.65	Marien-Schule	Bollmer				10.3.65 fq
21./22. 24./25.	Klein-Neusstadt	Metzger	1	35		28.6.65
18.1.66 14.1.66	Robert Blum Schule		1	44		
22.4.66						22.4.66
16.5.66	Theodor Fontane	Leiden				12.5.66 fq
23.9.66	Kirchner	Einsatz	1	42		0 P 23. SEP. 1966
19.4.67	Hedwig	Lorenz	1	33		12. Mai 1967
29.9.67	Eigenstab Schule	Pfaulenz	1	34		9. Okt. 1967 fe
16.10.67	Elly-Heuss-Knapp Knapp-Schule	Bauer	1	35		19. Okt. 1967 fe
8.12.67	H. Wolle Kronenberg	Schw. Ulenheim	1	30		Der Film war gestern 11. Dez. 1967
2. Feb. 1968						2. Feb. 1968 fe

Figure 56 : 'Begleitkarte' ou carte accompagnant la copie FT434 A du film *Seht doch nur den Benjamin!* dans le catalogue de la 'Landesbildstelle' Franckfurt/Hessen. DFF.

[226] Il y a un biais important dans la constitution des fonds audiovisuels. Seules les copies en état de fonctionnement ou en bon été sont conservées par les archives. Il s'agit généralement des bobines qui ont été les moins utilisées. Cela signifie que les copies les plus utilisées, donc en mauvais état, ne sont pas présentes dans les fonds des cinémathèques.

L'identification des enfants comme cibles des actions de l'industrie laitière dans les décennies d'après-guerre s'inscrit dans la continuité des stratégies marketing du secteur industriel laitier de la première partie du XXe siècle. Le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' est l'héritier d'une structure promotionnelle de l'entre-deux-guerres visant à soutenir les intérêts de la filière laitière : le 'Reichsmilchsausschuss', aussi appelé 'Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs', ou Comité impérial du lait ou comité impérial pour le soutien à la consommation de lait (1926-1934)[227]. L'ancienneté du marketing alimentaire de l'industrie laitière allemande s'explique par son importance économique historique : l'économie laitière fait le plus gros chiffre d'affaires avant 1914[228]. Le comité impérial du lait est créé en 1926 sous l'égide du ministère impérial pour l'agriculture et l'alimentation, à la suite d'une crise agricole internationale de surproduction qui a poussé l'Etat allemand à mettre en place des mesures de soutien. Délaissant l'amélioration de la production et de la force de travail jusque-là utilisée comme stratégie promotionnelle, le comité vise désormais l'augmentation des ventes, en s'adressant directement aux consommateurs et consommatrices[229]. Les enfants sont identifiés comme des cibles privilégiées des actions de promotion du lait. Ainsi, le ministre impérial pour l'agriculture et l'alimentation déclare lors de la création du 'Reichsmilchausschuss' en avril 1926 :

> « J'attends des actions entreprises en direction de la jeunesse un succès durable des efforts visant à augmenter la consommation de lait. C'est pourquoi je serais reconnaissant si, avec l'aide des administrations scolaires des Länder, on essayait d'influencer la jeunesse scolaire dans ce sens et si l'on soutenait toutes les mesures, y compris celles des milieux privés, visant à donner du lait aux enfants à l'école. »[230]

[227] Jutta HEIBEL, *Vom Hungertuch zum Wohlstandsspeck*, *op. cit.*, p. 245. Selon une lettre du Verein adressée au maire de Frankfurt „Schreiben des Vereins zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. an Oberbürgermeister Kolb vom 12. Juli 1950", in: IfSG, II/21-1992, 198.

[228] Uwe SPIEKERMANN, « "Der Konsument muss erobert werden!' Agrar- und Handelsmarketing in Deutschland während der 1920er und 1930er Jahre », *in Marketinggeschichte: die Genese einer modernen Sozialtechnik*, Frankfurt am Main u.a., Campus, 2007, p. 129.

[229] Uwe SPIEKERMANN, « "Der Konsument muss erobert werden!' Agrar- und Handelsmarketing in Deutschland während der 1920er und 1930er Jahre », *op. cit.*

[230] „Einen nachhaltigen Erfolg von den Bestrebungen auf Erhöhung des Milchverbrauchs verspreche ich mir von der Einwirkung auf die Jugend. Daher wäre ich dankbar, wenn mit Hilfe der Unterrichtsverwaltungen der Länder versucht würde, auf die Schuljugend in diesem Sinne einzuwirken und alle Maßnahmen, auch privater Kreise, den Schulkindern Milch in der Schule zu verabreichen, unterstützt würden." Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft an sämtliche Landesregierungen, am 30. April 1926. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.

Les enfants concentrent l'attention du comité car ils sont des véhicules des messages promotionnels pour les adultes et sont des cibles facilement atteignables en raison de leur statut de public captif à l'école[231]. Un vaste plan d'action promotionnelle en direction des enfants est mis en œuvre avec la diffusion d'affiches (Figure 57 a) et de cartes postales, l'organisation de jeux concours, la distribution de lait à l'école ou encore la publication d'un livre pédagogique illustré *Armin Krafts Reise mit dem Raben Muck* (Le voyage d'Armin Kraft avec le corbeau Muck) (Figure 57 b)[232]. Produit avec le concours des administrations scolaires, ce dernier est diffusé à près de 726 000 exemplaires entre juillet 1926 et décembre 1927[233].



a b

Figure 57 : a : Affiche „Trinkt Milch. Sie ist gesund und schmeckt gut" (Buvez du lait. C'est sain et bon), Hauptstaatsarchiv, T E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931. b : Armin Krafts Reise mit dem Raben Muck Source : AbeBook. Source : https://www.abebooks.com/Armin-Krafts-Reise-Raben-Muck-lehrreiche/30996438535/bd [consulté le 05/12/2022].

Le film est aussi beaucoup utilisé par le 'Reichsmilchausschuss' pour promouvoir le lait auprès des enfants. D'après mes recherches dans le fond d'archives conservé aux archives générales de Stuttgart et dans la base de données en ligne <filmportal.de>, au moins 12 films

[231] „Maßnahmen zur Förderung des Milchverbrauchs", Vortrag gehalten auf der durch den Deutschen Städtetag veranstalteten Milchwirtschaftlichen Tagung in Mannheim am 23./24. April 1926 von Geheimen Regierungsrat Dr. Bose, p.6. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.

[232] *Armin Krafts Reise mit dem Raben Muck*. Eine lehrreiche Geschichte mit vielen Bildern von Kurt Rübner erzählt von W. Otto Ullmann. Reichsmilchausschuss Verlag, Berlin, 1925. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931, Besprechung der Geschäftsführer der Milchauschüsse am 17. Juni 1927.

[233] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931. Bericht über die Tätigkeit des Reichsauschusses zur Förderung des Milchverbrauchs von seiner Gründung bis Ende Dezember 1927.

ont été commandités par le comité impérial du lait ou les comités régionaux[234]. Parmi ces derniers, certains ont précisément pour thématique l'alimentation des enfants comme le film promotionnel animé *Hänschens Rettung* (aussi appelé *Hänschens Werdegang*)[235], ou sont destinés à la diffusion en classe comme le film éducatif animé *Eine Reise ins Schlaraffenland*[236] intégré dans les catalogues du 'Zentralinstitut für Erziehung und Unterricht' (Institut central pour l'éducation et l'enseignement), prédécesseur du FWU[237]. La production de films animés est un moyen promotionnel important pour le comité impérial du lait[238], comme le prouve la commande auprès de producteurs et animateurs en vogue dans les années 1920 tels que Julius Pinschewer[239]. Le nombre de films produits en l'espace de quelques années témoignent à la fois des moyens financiers du Comité et de son investissement dans l'alimentation des enfants comme cible privilégiée du discours de promotion du lait, et dans le film comme médium considéré comme indispensable à la promotion alimentaire moderne.

Cette focalisation sur le public enfantin est poursuivie par le VFMV dans les années 1950 à travers le choix d'un scénario de fiction pour le film destiné aux classes qui s'adresse directement aux enfants par le choix d'un registre non plus uniquement scolaire mais aussi ludique. Cette stratégie de dramatisation de plus en plus présente dans les 'process films' d'après 1945, qui utilise en plus le motif classique de la visite de l'usine par des personnages enfants dans les films du secteur agro-alimentaire[240], fait des enfants des récepteurs particuliers de l'éducation-promotion[241]. L'industrie laitière ouest-allemande à travers son organe promotionnel est à l'origine d'une éducation-promotion par le lait et les produits laitiers qui

---

[234] Le comité impérial du lait dispose de relais sur le territoire en lien avec les industries laitières régionales qui constitue le réseau des comités régionaux et provinciaux du lait. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.

[235] *Hänschens Rettung* (1926), Werbefilm GmbH Julius Pinschewer, 35mm, 00:03:00. Notice disponible en ligne : https://www.filmportal.de/film/haenschens-rettung_47f556f08d7e4f40aa9a2681f1de5601 [consulté le 06/12/2022].

[236] *Eine Reise in Schlaraffenland* (1928), Excentric-Film Zorn&Tiller GmbH, 35mm, muet. Notice disponible en ligne : https://www.filmportal.de/film/eine-reise-ins-schlaraffenland_60d1e5e8a25c4ed4a90d48646a3f29a9 [consulté le 06/12/2022].

[237] Le ‚Zentralinstitut für Erziehung und Unterricht' était une structure non universitaire productrice de contenus pédagogiques.

[238] « Maßnahmen zur Förderung des Milchverbrauchs", Vortrag gehalten auf der durch den Deutschen Städtetag veranstalteten Milchwirtschaftlichen Tagung in Mannheim am 23./24. April 1926 von Geheimen Regierungsrat Dr. Bose.

[239] Pour une biographie de Julius Pinschewer (1883-1961) voir : notice en français MedFilm https://www.filmportal.de/person/julius-pinschewer_ebe71798dc274c11853cda5d047799f3 ou notice en allemand Filmportal.de https://www.filmportal.de/person/julius-pinschewer_ebe71798dc274c11853cda5d047799f3[consulté le 06/12/2022].

[240] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 282.

[241] *Ibid.*, p. 280.

repose sur des stratégies médiatiques ciblant directement les enfants et remontant à l'entre-deux-guerres. Tout en faisant la promotion du lait qui subit un traitement industriel à travers l'éloge de l'industrialisation de la filière laitière, garante de la qualité bactériologique, *Seht doch nur den Benjamin!* participe à une éducation au manger qui repose sur la connaissance de l'origine du produit et des différentes étapes de son traitement industriel et sur la transmission de savoirs sur l'hygiène du produit.

2. Lait, produits laitiers et santé des enfants : éducation au manger à dimension nutritionnelle

L'industrialisation de la filière laitière n'est pas seulement garante de la qualité bactériologique du produit mais aussi de sa valeur nutritionnelle. *Seht doch nur den Benjamin!* participe à une éducation au manger par le produit vu sous son angle nutritionnel en mettant en image des savoirs nutritionnels.

2.1. L'insistance sur la valeur calorique du lait dans *Seht doch nur den Benjamin!*

Dans le film diffusé en classe, la valeur nutritionnelle du lait est avant tout définie par son apport calorique qui est mis en image lors de la visite des laboratoires de l'usine laitière.

2.1.1. Identification des graisses

Les enfants sont amenés à identifier les graisses contenues dans le lait à travers la rencontre avec les scientifiques dans les deux laboratoires de l'usine laitière. La séquence commence par un gros plan sur l'écriteau installé à une porte « Kontroll-Laboratorium » (laboratoire de contrôle) (Figure 58 a). La porte s'ouvre. Apparaissent deux hommes de dos assis côte à côte sur des tabourets à des paillasses de laboratoire (Figure 58 b). Ils sont vêtus d'une blouse blanche. Sur la paillasse de gauche se trouve un microscope optique, sur celle de droite de la verrerie de chimie. Les murs sont carrelés de blanc, et à l'arrière-plan se trouve une large fenêtre à trois pans. Les scientifiques préparent une lame avec un échantillon de lait. Plan serré sur le microscope à côté duquel se trouve un porte-éprouvette. L'un des biologistes propose à Benjamin de regarder dans le microscope. Benjamin est penché sur l'instrument, tandis que son camarade regarde avec curiosité par-dessus son épaule (Figure 58 c). Le biologiste observe la

réaction du garçon. Sur un fond noir, un cercle lumineux dans lequel des petites billes transparentes sont visibles et mesurables grâce à une échelle graduée (Figure 58 d). À l'interrogation de Benjamin, le biologiste affirme qu'il s'agit de billes de graisses. Il lui montre dans la brochure une représentation microscopique annotée similaire à celle du plan précédent. Gros plan (Figure 58 e). Dans une autre pièce du laboratoire où sont posés sur les paillasses verres, éprouvettes, erlenmeyer, ampoule à décanter et autres ballons, les enfants rencontrent deux femmes vêtues de blouse blanche en train de travailler avec des pipettes (Figure 58 f). Le guide explique qu'elles effectuent la « Milchprobe » (test du lait). Le lait est mélangé à de d'alcool et du souffre avant d'être mis dans une centrifugeuse afin d'en déterminer le taux de graisse. Benjamin se rapproche de la centrifugeuse. Le résultat du test est inscrit dans un carnet montré en gros plan. Dans la colonne « Fett % » est écrit à la main au niveau du « Nr. 21 » « 3, 0 ». Le guide dit : « Vos mères qui achètent le lait veulent aussi savoir si le lait est suffisamment gras ».

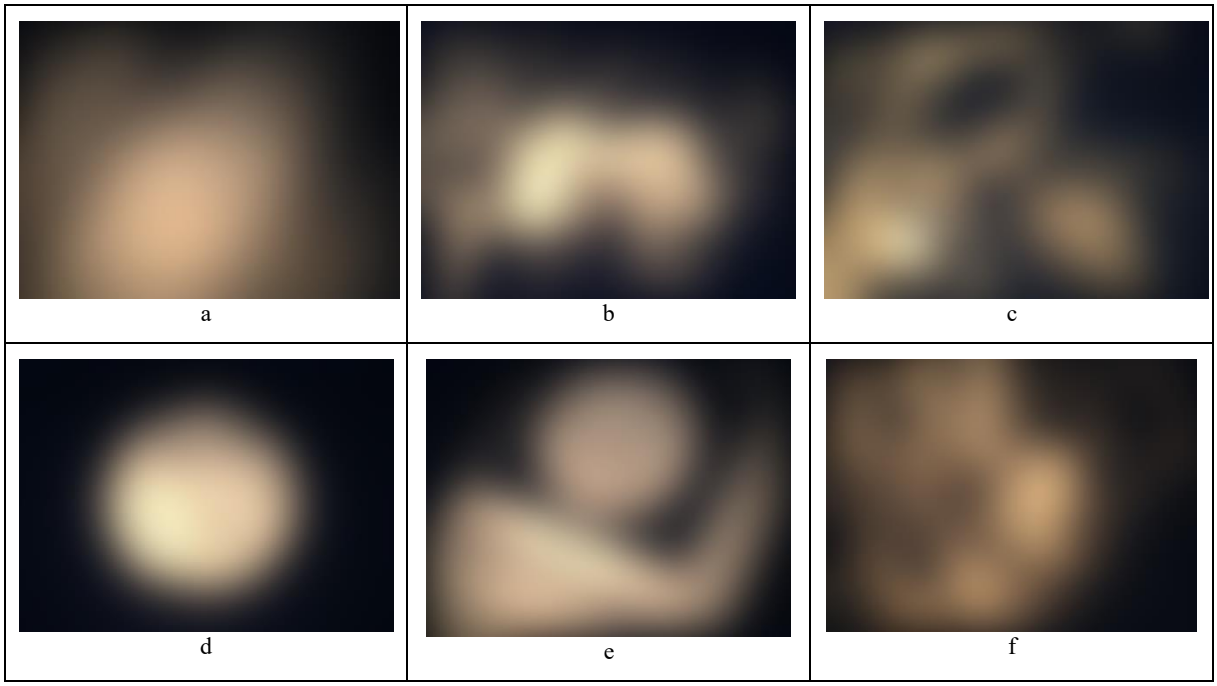


Figure 58 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 15:45, b : 15:51, c : 16:26, d : 16:32, e : 16:43, f : 17:01. DFF.

Cette séquence propose au public, par l'intermédiaire des personnages principaux, de « découvrir » la valeur nutritionnelle du lait définie par sa teneur en graisses. Benjamin est invité à observer les graisses contenues dans un échantillon de lait à travers un microscope dans le 'Kontroll-Laboratorium'. L'utilisation du microscope, outil incontournable des sciences modernes permettant d'observer l'infiniment petit, sert à « faire la preuve » par l'image de la

présence de graisses dans le lait. D'abord, le garçon est filmé en train de regarder à travers l'instrument (Figure 58 c). Puis, un plan reproduisant une coupe microscopique montre des petites billes transparentes qui sont ensuite décrites dans la brochure à travers un schéma annoté et gradué (Figure 58 d et e). Cette séquence met en scène les étapes fondamentales ainsi que l'instrument et le lieu de la nouvelle démarche scientifique qui devient hégémonique à la fin du XIXe siècle : celle de l'observation et de la description des phénomènes « naturels » à l'aide d'un microscope dans le laboratoire. Ce régime de preuve basé sur le visuel s'est établi avec l'affirmation de la bactériologie[242]. L'image microscopique, traditionnellement utilisée dans le film éducatif pour illustrer la présence d'agents pathogènes, montre ici au contraire qu'il n'y a pas ou plus de bactéries. Le lait apparaît ainsi comme un produit « sain » dont le contrôle, permis par l'industrialisation de la chaîne de production, est symbolisé par l'image du laboratoire comme milieu clos et aseptisé (voir la porte fermée, Figure 58 a). À la place des bactéries, ce sont des macronutriments qui sont observés. Le lait est donc représenté ici à travers sa fonction nutritionnelle calorique. La mise en scène du travail des biologistes dans le laboratoire et la participation des protagonistes du film à la mise en évidence des cellules graisseuses contribuent à enseigner les savoirs nutritionnels liés sur la fonction calorique de l'alimentation.

La représentation d'un second laboratoire consacré à la vérification de la teneur en graisse du lait – et son existence dans la laiterie – révèle la focalisation sur l'apport calorique du produit. Le laboratoire d'usine, le 'Betriebslab' comme l'indique le livret d'accompagnement, dans lequel seules des femmes travaillent et qui impressionne par le nombre d'instruments de chimie, sert des objectifs industriels. Les scientifiques y réalisent en effet le test du lait appelé 'Milchprobe' qui permet de vérifier que le lait produit respecte la quantité de graisse énoncée par la loi de 1951 : le lait à boire doit contenir au moins 2,8% de graisse. Une autorité régionale supérieure est chargée de veiller au respect de cette norme[243]. La mise en avant dans le film du carnet dans lequel les résultats des tests sont inscrits quotidiennement sert à montrer que le contrôle de la qualité nutritionnelle du lait fait partie

[242] Sur l'histoire de la bactériologie et de ses conséquences sociales, voir : Silvia BERGER, *Bakterien in Krieg und Frieden: eine Geschichte der medizinischen Bakteriologie in Deutschland ; 1890 - 1933*, Göttingen, Wallstein-Verl., coll. « Wissenschaftsgeschichte », 2009 ; Philipp SARASIN, *Bakteriologie und Moderne: Studien zur Biopolitik des Unsichtbaren ; 1870 - 1920*, 1. Aufl., Orig.-Ausg., Frankfurt am Main, Suhrkamp, coll. « Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft », 2007.

[243] « Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951 », *op. cit.* § 10 Fettgehalt der Milch.

intégrante de la chaîne de production dans la laiterie. Cette régulation s'explique en partie par l'inquiétude quant aux tromperies sur marchandises héritée des siècles passés et qui règne encore dans les années 1950[244].

La préoccupation de la filière laitière pour le taux de graisse du lait s'explique ensuite par la place qu'occupent plus généralement les graisses dans l'alimentation, surtout des enfants, après 1945 en République fédérale d'Allemagne. Elles sont d'abord un enjeu de survie en temps de pénurie car elles fournissent beaucoup de calories. L'allusion du guide à l'intérêt des mères de famille à connaître le taux de graisse du lait rejoint en effet ce souci d'assurer une alimentation suffisamment riche aux enfants. Les graisses deviennent un enjeu politique avec la promulgation de la loi sur le lait et les graisses en 1951. Dans les années 1950, la graisse est l'élément nutritif symbolique par excellence du 'Wirtschaftswunder', le miracle économique ouest-allemand[245]. C'est en effet la consommation de viande, d'huile et de matières grasses laitières (beurre, crème) qui augmente le plus rapidement à ce moment[246]. Le temps qui est accordé dans le film à la description de la teneur en graisse du lait (3 minutes 30) et le nombre de personnes dans la laiterie qui sont chargées de vérifier sa présence témoignent d'une quasi-obsession pour les graisses après la Seconde Guerre mondiale. L'identification didactique des graisses contenues dans le lait participe à une éducation au manger centrée sur le produit vu sous sa dimension nutritionnelle à travers la transmission de savoirs nutritionnels sur le lait, dans une approche calorique de l'alimentation.

Les savoirs nutritionnels sur les graisses véhiculés dans le film ne sont pas nouveaux dans les années 1950. Les publications du prédécesseur du 'Verein' mettaient en avant dès les années 1920 les propriétés physiques et biochimiques des graisses du lait pour justifier sa digestibilité, particulièrement par les jeunes enfants. Ainsi, dans un discours tenu par un médecin membre du 'Reichsmilchausschuss', il est dit :

---

[244] Hans Jürgen TEUTEBERG, « Anfänge des modernen Milchzeitalters in Deutschland », *in Unsere tägliche Kost*, Münster, Coppenrath, 1988, p. 172-174.

[245] La consommation de graisses a été multipliée par deux entre 1948/49 et 1950/51 passant de 53 g/personne/jour à 102,4 g. Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »: Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstand in Westdeutschland in den fünfziger Jahren*, 2. Aufl., Hamburg, Ergebnisse-Verl., coll. « Forum Zeitgeschichte », 1995, p. 77 ; Andrea MAYER, *Das Wirtschaftswunder: die Bundesrepublik 1948 bis 1960*, Lizenzausgabe., Berlin, Elsengold, 2018, p. 100-109.

[246] La consommation de viande de porc connaît un bond impressionnant entre 1950 et 1960, passant de 19 à 30 kilogrammes par habitant et par an. BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT, *Zeitreise durch die Ernährung. Essen im Wandel*, 2018, p. 22.

> « Selon les exposés du professeur Dr. Scheunert de Leipzig, la matière grasse du lait est facilement digérée, et de manière complète, en raison de sa fine répartition en gouttelettes microscopiques, en une sorte d'émulsion, et aussi en raison de son point de fusion bas, ce qui fait qu'elle reste liquide dans le système digestif du corps. [...] »[247]

On retrouve exactement la même description des graisses en 1952 dans le livre de vulgarisation médicale *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke* (Le lait, aliment de protection et de guérison pour les bien-portants et les malades) édité et commandité par le 'Verein' auprès du médecin nutritionniste Wilhelm Heupke[248] :

> « Les graisses du lait sont les meilleures graisses alimentaires et les plus faciles à digérer. Elles sont de si bonne qualité que la muqueuse de l'intestin du petit enfant, qui ne tolère pas encore la plupart des aliments, les assimile sans difficulté. Elles ont une consistance douce, comme du sébum, et comme la plupart des graisses animales, elles fondent à la température corporelle, elles sont très fines, permettant donc une digestion très facile. »

Cet exemple montre que le référentiel nutritionnel et physiologique mobilisé par le 'Verein' dans les années 1950 est semblable à celui mobilisé dans les années 1920 par la structure de promotion précédente.

Par ailleurs, la participation de Wilhelm Heupke témoigne de l'appui scientifique dont disposait l'association pour la promotion de la consommation de lait. Wilhelm Heupke devient en effet en 1953 le directeur de la nouvelle Société allemande pour la nutrition (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, dite DGE), association indépendante financée à 70% par des fonds publics, qui est chargée de formuler des prescriptions nutritionnelles pour une alimentation

[247] „Aber auch das Milchfett wird, wie ich Ausführungen von Prof. Dr. Scheunert-Leipzig entnehme, leicht, gut und vollständig verdaut, und zwar infolge seiner feinen Verteilung in mikroskopisch kleine Tröpfchen, in eine Art Emulsion, und auch wegen seines niedrigen Schmelzpunktes, demzufolge es im Verdauungsweg des Körpers flüssig bleibt. […] Außerdem enthält die sorgfältig behandelte und richtig gewonnene Milch die wichtigsten Vitamine sowie noch weitere sehr wertvolle Nähr- und Ergänzungsstoffe, so dass sie als ein höchst vollkommenes Nahrungsmittel bezeichnet werden kann. Geheimrat Prof. Dr. Rubner hat kürzlich […] die Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel durch die Erinnerung an die Blockadezeit unterstrichen, in der die Sterblichkeit und der Kräfteverfall der Kinder und Jugendlichen von jenem Zeitpunkt an begann, in dem die Milch als Nahrungsmittel sozusagen ausgefallen war.“, *Maßnahmen zur Förderung des Milchverbrauchs*, Vortrag gehalten auf der durch den Deutschen Städtetag veranstalteten Milchwirtschaftlichen Tagung in Mannheim am 23./24. April 1926 von Geheimen Regierungsrat Dr. Bose. p.3. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.

[248] Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, Frankfurt/Main, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V., 1952, p. 13.

saine, de conseiller le gouvernement et les organisations dans les questions liées à l'alimentation, d'informer la population sur les résultats des recherches en sciences nutritionnelles afin de favoriser une alimentation saine[249]. Les liens entre le VFMV et la DGE révèlent la légitimité scientifique du 'Verein' et confirment la dimension éducative de la promotion du lait. Le film *Seht doch nur den Benjamin!* met donc en image des savoirs nutritionnels caloriques focalisés sur les graisses.

2.1.2. Image d'autorité scientifique : l'aliment complet

La représentation de la variété des macronutriments contenus dans le lait à travers d'autres aliments appuie la qualité nutritionnelle du produit. Gros plan sur une bouteille de lait sur laquelle est écrit en noir : « Lait/ source de la santé / fournit dans chaque litre de lait à boire pasteurisé/ Graisse 30g/ Lactose 48g/ Protéines 35 gr/ Sels 7g / Vitamines, Anticorps de toutes sortes ». Les enfants lisent en voix-off. Plan montrant la bouteille au milieu de nombreuses fioles contenant des liquides transparents. Au premier plan se trouve un morceau de beurre dans une petite coupelle transparente. La voix-off du guide affirme que la graisse du lait correspond à un morceau de beurre. Plan similaire auquel se rajoute à gauche une coupelle contenant une dizaine de morceaux de sucre. La voix-off affirme que le lactose correspond à des morceaux de sucre. Au plan suivant se rajoutent cinq œufs. La voix-off dit que les protéines correspondent à cinq œufs qui servent à être forts en développant les muscles. Une coupelle contenant une poudre apparaît au premier plan. Il s'agit de « Milchsalze » (littéralement, sels de lait[250]). Gros plan sur le bas de la bouteille de lait où est écrit « Vitamine, Schutz-und Abwehrstoffe aller Art » (Vitamines, Anticorps de toutes sortes).

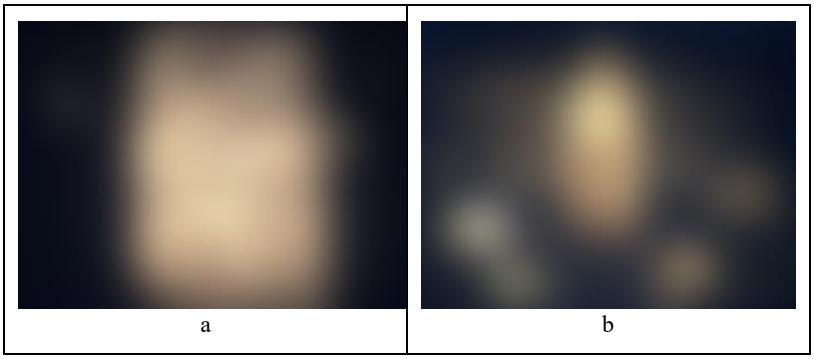


Figure 59 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a: 18:05, b : 18:32. DFF.

[249] Hans-Georg JOOST et Helmut HESKER, « Aufarbeitung: Geschichte der deutschen ernährungswissenschaftlichen Gesellschaften DGEF und DGE. », *Ernährungs Umschau*, 15 novembre 2016, 63(11), p. 659.
[250] Le terme n'a pas pu être retrouvé en français.

Dans cette séquence, la valeur nutritionnelle du lait est aussi avant tout définie par le caractère « complet » de sa composition macronutritionnelle. Bien que les micronutriments soient nommés, ce sont principalement les macronutriments qui sont représentés à travers d'autres aliments : les graisses sont représentées à travers le beurre, les sucres à travers des morceaux de sucre raffiné et les protéines à travers des œufs. Par la mise en image des quantités des entités nutritionnelles contenues dans le lait à travers d'autres aliments, cette séquence invite à penser que tous ces aliments se trouvent dans le lait et que les buveurs et buveuses de lait ingèrent tous ces aliments (Figure 59). Elle joue ainsi sur les proportions – rares sont les individus qui boivent un litre de lait en une fois – et sur les savoirs nutritionnels – puisque les aliments disposés à côté du lait contiennent d'autres éléments nutritionnels que ceux pour lesquels ils sont représentés (graisse, sucre, protéine, vitamine). Par exemple, un œuf contient des protéines, mais également des graisses. Ce plan final construit donc l'image du lait comme un aliment qui couvrirait tous les besoins nutritionnels humains, un aliment complet. Le choix d'aliments ayant à peu près tous la même couleur que le lait – le blanc ressort particulièrement dans le film en noir et blanc et dans les coupelles en verre transparent – contribue à renforcer l'image de l'aliment complet qui contiendrait tous les autres aliments en son sein. Ici, c'est l'analyse par les savoirs macronutritionnels qui se porte garante du lait comme aliment complet. La mise en valeur de l'étiquette sur la bouteille, témoin de la standardisation du produit permise par l'industrialisation, souligne la constance de la qualité macronutritionnelle complète du produit.

Cette représentation du lait comme aliment complet dont la consommation équivaudrait à celle de plusieurs autres aliments est une image d'autorité scientifique qui sert avant tout des objectifs promotionnels en faisant référence de manière uniquement affirmative à quelques savoirs nutritionnels. L'image de l'aliment complet repose sur l'idée d'équivalence des apports nutritionnels entre les aliments à partir de l'unité calorique. Elle emprunte à une image classique de l'approche nutritionnelle calorique dominante dans la première moitié du XXe siècle : celle de la balance. On la retrouve dans une illustration de la brochure éditée par l'association pour la promotion de la consommation de lait *Milch - Quelle der Gesundheit*[251]. Cette illustration propose une comparaison imagée du lait avec différents produits alimentaires (Figure 60).

[251] La brochure a été trouvée sur le site de vente en ligne Ebay. Avec toute la prudence nécessaire à l'emploi de ce type de source, différents indices laissent à croire avec une grande certitude que cette brochure émane du VFMV. L'auteur de l'annonce indique que l'éditeur est le 'Landesvereinigung der Bayrischen Milchwirtschaft', soit l'association régionale de l'industrie laitière bavaroise, un des organismes réunissant toutes les professions

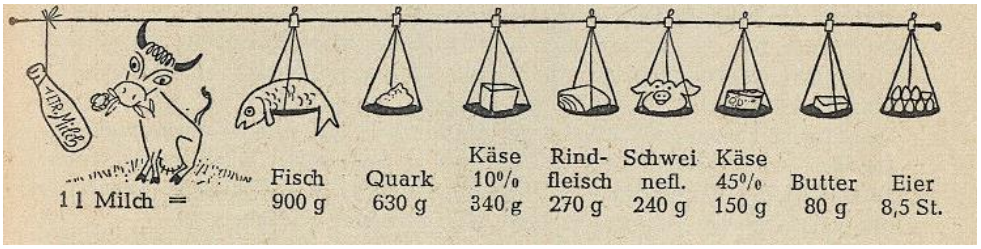


Figure 60 : Extraits de la brochure publicitaire *Milch, Quelle der Gesundheit* éditée par le Landesvereinigung der Bayrischen Milchwirtschaft. Source : annonce en ligne Ebay https://www.ebay.de/itm/293347931748?hash=item444ce63664:g:SCoAAOSw7EJd2~w5. [consulté le 09/11/2022].

Sur une corde tendue à l'horizontale, des aliments sont posés sur des plateaux accrochés à la corde. Sous chaque aliment sont inscrits son nom et son poids équivalent à un litre de lait. De gauche à droite : une bouteille dans laquelle est écrit « 1 litre de lait = », un poisson entier – « poisson 900 g », un tas sans forme – « fromage blanc 630 g », un cube – « fromage à 10% de matière grasse 340 g », une masse oblongue – « viande de bœuf 270 g », une tête de cochon – « porc 240 g », un pavé – « fromage à 45 % de matière grasse 150 g » et huit œufs – « 8,5 œufs ». Cette illustration accompagne la phrase : « Le lait est l'aliment le plus complet que nous connaissions, et il est surtout le seul aliment qui suffise seul à la vie ». De manière encore plus forte que dans l'extrait du film diffusé en classe, cette illustration laisse à croire qu'un litre de lait est comparable à l'ensemble des aliments représentés, non pris séparément mais ensemble, comme le suggèrent la ligne horizontale continue de la corde mimant une addition mathématique. Elle propose une comparaison calorique de différents aliments par rapport au lait qui ne prend pas en compte les apports en micronutriments. Les plateaux sur lesquels sont posés les aliments sont une référence explicite à la balance Roberval, outil de prédilection des sciences nutritionnelles, et de l'éducation ménagère qui s'y réfère, dans la première partie du XXe siècle[252].

engagées dans l'industrie laitière qui met en œuvre les directives de la loi sur le lait et les graisses. Un de ses objectifs est de récolter les cotisations pour la mise en œuvre d'une politique promotionnelle au niveau fédéral. Ensuite, la typographie des premières pages est également typique des supports promotionnels de l'association. Enfin, la brochure porte le titre d'un film commandité par le VFMV auprès de la même agence de production et du même réalisateur que ceux impliqués dans la production de *Seht doch nur den Benjamin!* : *Milch – Quelle der Gesundheit* Aucune copie du film n'a pu être identifié. *Milch – Quelle der Gesundheit* (1958), réalisation Hans Albert Lettow, production Boehner-Film Fritz Boehner KG, 35mm, N&B, son, 00:47:00. Notice disponible en ligne : https://www.filmportal.de/film/milch-quelle-der-gesundheit_8961f1b773cf4c84937ddb6b751ed693 [consulté le 09/11/2022]. Geschäftsbericht für das 8. Geschäftsjahr 1957/58. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976.

[252] Nick CULLATHER, « The Foreign Policy of the Calorie », *op. cit.* ; Ulrike THOMS, « Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980 », *Medizin, Gesellschaft und Geschichte*, 2004, vol. 23, pp. 133-164.

L'approche nutritionnelle calorique du lait, définie ici par son apport en protéines, traduit une préoccupation moins qualitative (vitamines) que quantitative (valeur métabolique en calorie) pour la nourriture qui s'inscrit encore dans les angoisses liées aux années de famine. La présentation du lait comme aliment qui satisfait tous les besoins nutritionnels est fondamentalement liée aux situations de pénuries liées aux guerres. Au sortir de la Première Guerre mondiale, le lait est déjà présenté comme un aliment indicateur de l'état d'approvisionnement et de l'état de santé des enfants : « Le conseiller privé, le professeur Dr. Rubner, a récemment [...] souligné l'importance du lait en tant qu'aliment, en évoquant la période du blocus, au cours de laquelle la mortalité et la dégradation des forces des enfants et des adolescents sont devenues significatives à partir du moment où le lait a pour ainsi dire disparu en tant qu'aliment. »[253]. Le lait est ici considéré non pas comme une boisson mais comme un aliment de base qui permet de se nourrir, c'est-à-dire de couvrir ses besoins en apport calorique pour survivre. Le 'Verein' remobilise la stratégie promotionnelle à dimension éducative nutritionnelle de l'industrie laitière des années 1920.

Le film *Seht doch nur den Benjamin!* participe à une éducation au manger par le produit lait vu à travers sa valeur nutritionnelle calorique en mettant en images les macronutriments contenus dans le lait. Si l'identification visuelle des graisses à travers le microscope vise à faire la preuve scientifique de la présence de graisses dans le lait, l'image de l'aliment complet est surtout une image d'autorité scientifique à vocation avant tout promotionnelle.

2.2. Les vitamines : argument de la nature dans les films publicitaires *Am Busen der Natur* et *Alles in Butter*

Si l'accent est mis sur la valeur nutritionnelle calorique du lait dans le film diffusé à l'école, la référence aux micronutriments, particulièrement aux vitamines qui font l'objet de nombreuses recherches scientifiques en Allemagne depuis l'entre-deux-guerres[254], n'est pas

[253] „Maßnahmen zur Förderung des Milchverbrauchs", Vortrag gehalten auf der durch den Deutschen Städtetag veranstalteten Milchwirtschaftlichen Tagung in Mannheim am 23./24. April 1926 von Geheimen Regierungsrat Dr. Bose. p.3. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.

[254] Heiko STOFF, « Vitaminisierung und Vitaminbestimmung », *Dresdener Beiträge zur Geschichte der Technikwissenschaften - Nr. 32 (2008)*, 4 février 2013, nº 32, pp. 59-93 ; Heiko STOFF, *Wirkstoffe: Eine Wissenschaftsgeschichte der Hormone, Vitamine und Enzyme, 1920–1970*, 1. Auflage., Stuttgart, Franz Steiner Verlag, coll. « Studien zur Geschichte der Deutschen Forschungsgemeinschaft », 2013, 387 p ; Ulrike THOMS, « Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?" Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20.

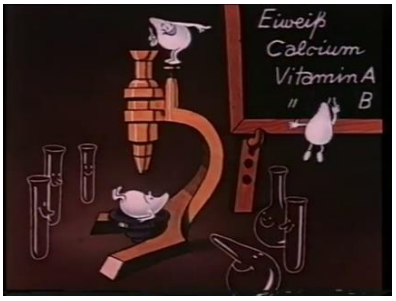
pour autant absente de la production d'éducation-promotion du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'. Elle s'inscrit dans un courant qui fait l'éloge de l'alimentation dite naturelle dans les années 1950 dont tire parti l'organisme de promotion des produits laitiers.

Dans le film publicitaire *Am Busen der Natur* (Au sein de la nature), produit en 1951 par les studios d'animation Fischerkoesen à la demande du VFMV[255], ce sont plutôt les vitamines qui sont au centre de l'attention de la chaîne de traitement du lait et qui font l'objet d'une investigation scientifique dans le laboratoire de l'usine laitière. Ce film d'animation diffusé dans les avant-programmes des cinémas 'donne à voir' les bienfaits sanitaires des différents apports nutritionnels du lait pour les enfants et les femmes en suivant une goutte blanche anthropomorphe à travers son parcours dans les tissus corporels. Il est caractérisé par le retour récurrent de trois vaches qui se tiennent sur leurs pattes arrière en haut d'une colline en chantant ensemble le refrain : « La santé se trouve chez nous, au sein de la nature ». On y retrouve cependant aussi des motifs communs à *Seht doch nur den Benjamin!* tels que la laiterie avec le pasteurisateur ou le laboratoire dans lequel le microscope sert à déterminer les composantes nutritionnelles du lait. Des bidons de lait entrent sur un tapis roulant dans un bâtiment aux larges fenêtres indiquant « MOLKEREI ». Ils passent derrière deux grosses cuves. De l'autre côté sortent des bouteilles de lait. Une vache portant un tablier blanc actionne un robinet au niveau de l'une des cuves et récupère du lait dans un verre qu'elle tient fièrement (Figure 61 a). La voix-off affirme : « Ici, ça brille de propreté, et on y veille. Aucune vitamine n'échappe au lait lorsqu'on le stérilise. » Dans une pièce sombre, un microscope doré est installé à côté d'un tableau noir monté sur des pieds en bois. Trois gouttes blanches ayant des pieds, des bras et un visage avancent en direction du microscope. L'une d'elles se place sous l'objectif, la deuxième regarde à travers l'oculaire, et la dernière écrit à la craie sur le tableau noir ce que la deuxième semble lui dire avec des grands gestes : « Protéines/Calcium/Vitamine A/Vitamine B ». De la verrerie de chimie présentant des visages humains s'approche du microscope (Figure 61 b).

Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit », *in Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander*, Bielefeld, 2007, pp. 75-96.

[255] *Am Busen der Natur* (1951), réalisation Hans Fischerkoensen, production Fischerkoesen-Film-Studio, couleur, sonore, 35mm, 00:03:00. DFF. Disponible sur Youtube : https://www.youtube.com/watch?v=wrBEueNd8io [consulté le 10/10/2022].


a



b

Figure 61 : *Am Busen der Natur* (1951), a : 00:50, b : 01:05. Youtube.

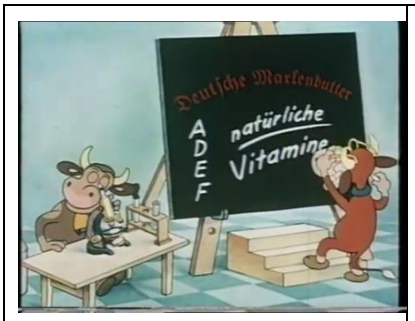
Dans ce film publicitaire, ce sont les micronutriments qui l'emportent dans la description des caractéristiques nutritionnelles du lait : un minéral, le calcium et deux vitamines, la vitamine A et la vitamine B. Lors du processus de traitement du lait dans l'usine laitière, l'accent est mis non plus sur la quantité de graisses mais sur la conservation des vitamines. La scène dans l'usine qui condense toutes les pièces de la laiterie montrées dans *Seht doch nur den Benjamin!* met en valeur la capacité de la pasteurisation à tuer les bactéries tout en conservant les vitamines. La qualité bactériologique du lait est ici mise en parallèle avec sa qualité micronutritionnelle.

Les vitamines sont cependant présentées ici de manière plus rapide et beaucoup moins didactique que les macronutriments dans le film diffusé à l'école. La scène dans le laboratoire est stéréotypée – il y a uniquement un microscope optique et des éprouvettes - et n'a rien de spécifique à l'identification des vitamines (Figure 61 b). La simple allusion à ces deux vitamines fait office d'argument d'autorité, à un moment où ces éléments nutritionnels sont déjà largement connus mais difficiles à visualiser. Etonnement, la vitamine D n'est pas citée dans ce film publicitaire alors qu'elle est la vitamine la plus communément associée aux enfants et à leur (mauvaise) croissance. Depuis son identification au début des années 1920, sa carence est mise en cause dans l'apparition du rachitisme, maladie infantile par excellence qui se caractérise par des déformations du squelette[256]. La cure de lait irradié est considérée à côté de l'huile de foie de morue comme le meilleur moyen de lutter contre le rachitisme chez les enfants[257], et ce malgré les débats qui ont émergé dès l'apparition de la méthode d'irradiation

[256] Heiko STOFF, « „'Dann schon lieber Lebertran' – Staatliche Rachitisprophylaxe und das wohl entwickelte Kind", in: Nicholas Eschenbruch/Viola Balz/Ulrike Klöppel (Hg.), Arzneimittel des 20. Jahrhunderts. 13 historische Skizzen von Lebertran bis Contergan. Bielefeld: transcript, 2009, S. 53-76 », 18 octobre 2019 ; Tristan LANDRY, *Du beurre ou des canons : une histoire culturelle de l'alimentation sous le IIIe Reich*, Québec, Canada, PUL, Presses de l'Université Laval, 2021, p. 210.
[257] Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, *op. cit.*, p. 29. et 43.

dans les années 1920[258]. L'absence de la référence à la vitamine D et la mise en scène stéréotypée du laboratoire montrent que la mise en avant des vitamines sert avant tout des objectifs promotionnels.

Un autre film publicitaire produit en 1953 par les studios Fischerkoesen pour le VFMV intitulé *Alles in Butter* (littéralement, « tous dans le beurre », mais il s'agit d'un jeu de mot signifiant « Tout baigne ») met en lumière la forte teneur en vitamines et leur pluralité, dans le beurre cette fois-ci[259]. Ce film d'animation, qui fait l'éloge des bienfaits sanitaires du beurre, dépeint aussi la laiterie. Avant de montrer la chaîne de transformation du lait en beurre, une scène dans un laboratoire similaire à celle du film *Am Busen der Natur* souligne la présence de vitamines dans le lait. Dans une pièce bleutée carrelée, un microscope est installé sur une table à côté d'un tableau noir monté sur des pieds en bois. Une vache anthropomorphe dispose une goutte de lait prélevée dans un tube à essai sur une lamelle microscopique. Elle la place sous le microscope et regarde à travers l'oculaire. Une seconde vache anthropomorphe finit d'écrire à la craie sur le tableau noir : « Beurre allemand de marque. A, D, E, F, vitamines naturelles ». Le mot « naturel » est souligné (Figure 62 b). Un peu plus loin dans le film, la voix-off interpelle directement « les enfants » et les appelle à « retourner à la nature ». Une file de petites vaches anthropomorphes vues de dos et tenant dans les mains une plaquette de beurre avancent en direction d'un personnage dont on ne voit que la silhouette qui se découpe sur un fond jaune. Les vaches deviennent de plus en plus petites et finissent par disparaître à l'horizon (Figure 62 b).



a

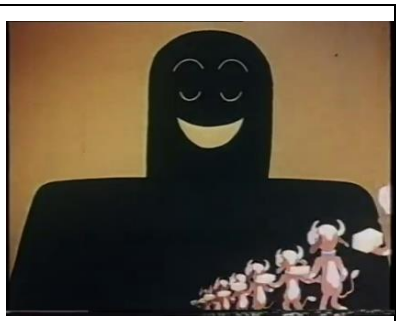

b

Figure 62 : *Alles in Butter* (1953), a : 01:08, b : 01:41. Youtube.

[258] Uwe SPIEKERMANN, « Die Kehrseite des Fortschritts: Kritik an Zusatzstoffen und « Veredelungsindustrie » in der Zwischenkriegszeit », *in* Christian BALA, Christian KLEINSCHMIDT, Kevin RICK et Wolfgang SCHULDZINSKI (dirs.), *Verbraucher in Geschichte und Gegenwart: Wandel und Konfliktfelder in der Verbraucherpolitik*, Düsseldorf, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., 2017, vol.7, pp. 105-128.

[259] *Alles in Butter* (1953), réalisation Hans Fischerkoensen, production Fischerkoesen-Film-Studio, couleur, sonore, 35mm, 00:03:00. DFF. Disponible sur Youtube : https://www.youtube.com/watch?v=wrBEueNd8io [consulté le 10/10/2022].

La mise en avant de la naturalité des produits laitiers est un argument promotionnel prégnant du 'Verein'[260]. L'argument des vitamines dites naturelles en est un exemple important. L'industrie laitière se démarque par-là de l'industrie pharmaceutique qui fait florès avec les vitamines de synthèse depuis l'entre-deux-guerres[261]. Cet éloge de la naturalité des vitamines s'explique également par les scandales liés aux produits laitiers irradiés dans l'objectif d'augmenter leur taux de vitamines D. Les effets secondaires relativement graves ont entraîné un mouvement de défiance vis-à-vis des industriels et des techniques de dénaturation des produits[262]. Dans la brochure de vulgarisation médicale rédigée par Wilhelm Heupke et éditée par le 'Verein', les industries pharmaceutico-alimentaires sont pointées du doigt : « En cas de carences en vitamines, le lait a une valeur supérieure aux préparations vitaminées, car il apporte non seulement des vitamines, mais aussi les autres éléments constitutifs du corps humain dans un ordre harmonieux »[263]. Les arguments de la « pureté » et de l'« harmonie » sont utilisés pour justifier la supériorité des vitamines « naturelles ».

Plus généralement, la « nature » est convoquée à travers la représentation des pâturages afin de soutenir la promotion de la composition micronutritionnelle du lait. Si le film *Alles in Butter* étonne par l'absence de représentation évidente d'une « nature » - la scène mystérieuse montrant des vaches qui avancent vers une silhouette pourrait être une allusion au rôle du soleil dans la synthétisation de la vitamine D – le film *Am Busen der Natur* est caractérisé par la représentation récurrente des vaches dans le pré. Le film s'ouvre sur un panneau en bois sur lequel est écrit « Am Busen der Natur » entouré de fleurs blanches. Trois vaches avec des cornes et des cloches chantent en chœur « meuuuh » sur une colline (Figure 63 a). De part et d'autre de la pancarte en bois, deux vaches ruminent. À l'arrière-plan, d'autres collines se dessinent et des nuages dans le ciel (Figure 63 b). Zoom sur les trois vaches en haut de la colline qui se

[260] J'emprunte ce terme à Olivier Lepiller qui l'utilise pour décrire la valorisation du naturel dans les stratégies de marketing alimentaire. La « tendance naturalité » est théorisée par la branche marketing du secteur alimentaire.Olivier LEPILLER, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*, Thèse de doctorat, Toulouse 2, 2012.

[261] Beat BÄCHI, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953)*, *op. cit.*

[262] Uwe SPIEKERMANN, « Die Kehrseite des Fortschritts », *op. cit.* ; Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2018 ; Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany: food, agriculture, and environment, c.1870 to 2000*, Cambridge University Press, 2017.

[263] „Bei Vitaminmangelzuständen ist Milch oft von größeren Wert als reine Vitaminpräparate, weil außer den Vitaminen auch die übrigen Baustoffe des menschlichen Körpers in harmonischer Ordnung zugeführt werden" Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, *op. cit.*, p. 25.

lèvent, se tiennent par les bras, tendent alternativement une patte puis l'autre vers l'avant et se mettent à chanter : « La santé se trouve chez nous, au sein de la nature » (Figure 63 c). Ce refrain musical et visuel est repris trois fois au cours du film.



a b c

Figure 63 : *Am Busen der Natur* (1951), a : 00:05, b : 00:07, c : 00:11. Youtube.

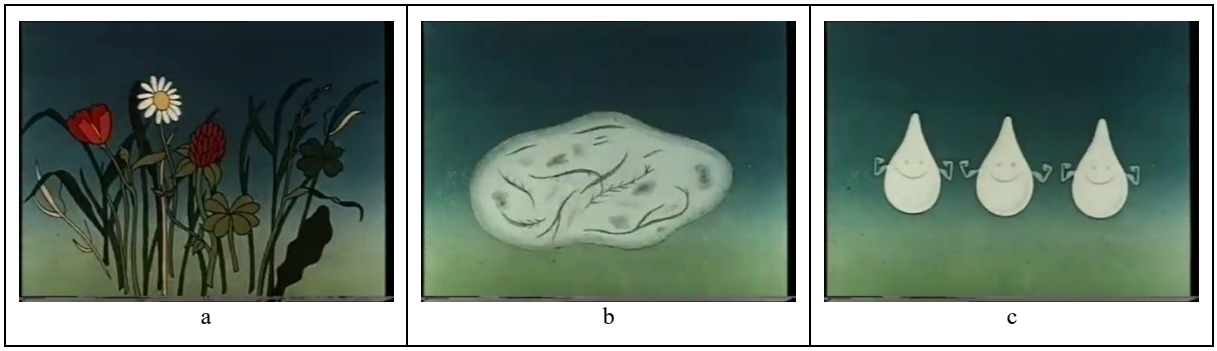
Le film publicitaire utilise une image caricaturale voire simpliste des pâturages où les vaches invitent les humains à venir admirer leur lieu de vie et apprécier leur produit pour être en bonne santé. Cette image de la nature ayant une influence positive sur la santé est aussi mobilisée dans *Seht doch nur den Benjamin!* qui fait explicitement référence aux mouvements de jeunesse par la mise en scène d'un groupe de garçons randonneurs certainement scouts, dans le sud de l'Allemagne[264]. Tous les attributs des randonneurs sont présents (sac à dos, chaussures de randonnées, short, gourde, etc.…). Associé aux activités de plein air promus par les mouvements réformistes pour leurs bienfaits sanitaires, le lait est présenté comme contribuant à la construction d'un corps sain (voir partie 4.2.)[265].

La production du lait par la vache est montrée comme un processus naturel à travers la transformation animée de la nourriture herbacée qu'ingère la vache en gouttes de lait. Un gros plan montre des brins d'herbe et des fleurs (coquelicot, marguerite, trèfle) qui se meuvent de gauche à droite au rythme de la musique (Figure 64 a). Ils se fanent et se transforment en une masse oblongue homogène dont la couleur passe du brun-gris au blanc (Figure 64 b). De cette masse se détachent ensuite trois gouttes blanches dans lesquelles sont dessinés deux yeux et un sourire. Elles ont des petits bras musclés (Figure 64 c). L'animation permet dans cette séquence

[264] John A. WILLIAMS, *Turning to nature in Germany hiking, nudism, and conservation, 1900-1940*, Stanford, Calif., Stanford Univ. Press, 2007, 354 p ; Christian NIEMEYER, *Die dunklen Seiten der Jugendbewegung vom Wandervogel zur Hitlerjugend*, Tübingen, Francke, 2013, 272 p.

[265] Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, 2006, 366 p. On retrouve des représentations de garçons scouts dans le livret sur les sports édité par le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'. Hans HOSKE, *Mit einem frohen Gruss von der deutschen Sportjugend*, Frankfurt/M., Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, 1953.

de reproduire en accéléré la transformation des végétaux en lait dans le système digestif de la vache et permet de créer une analogie visuelle entre les végétaux, qui sont plus couramment associés à la nature, et le lait.



a b c

Figure 64 : *Am Busen der Natur* (1951), a : 00:37, b : 00:42, c : 00:45. Youtube.

La mise en avant de la naturalité du lait s'inscrit dans une tendance forte en faveur d'une alimentation dite naturelle dans les années 1950 dont l'association pour la promotion de la consommation de lait tire parti[266]. Ce courant se fonde particulièrement sur la théorie de la 'Vollwerternährung' ou alimentation complète, développée par Werner Kollath sous la période nazie à la suite d'un rapprochement des sciences nutritionnelles et des mouvements de la 'Lebensreform', qui se base sur la critique des produits alimentaires dénaturés par la technique et promeut la consommation de produits dit naturels (par exemple : fruits et légumes, graines, oléagineux, œufs). La théorie de la 'Vollwerternährung' rencontre dans les années 1950 un succès auprès de nombreux nutritionnistes qui voient dans les produits naturels un moyen de prévenir les maladies chroniques en augmentation, sans pour autant se référer à ce régime en particulier[267]. Le régime de l'alimentation complète est par exemple soutenu et conseillé par la DGE[268]. Bien que le lait pasteurisé soit présenté par les nutritionnistes de la 'Vollwerternährung' comme un « aliment mort » - seul le lait cru est recommandé en tant que produit alimentaire non dénaturé [269], l'association pour la promotion de la consommation de lait n'hésite pas à le promouvoir en tant qu'« aliment complet »[270]. Le 'Verein zur Förderung des

[266] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany*, *op. cit.*, p. 240.
[267] Jörg MELZER, *Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch*, Franz Steiner, 2003, 484 p.
[268] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany*, *op. cit.*, p. 242.
[269] Helmut MOMMSEN, *So bleibt dein Kind gesund Grundlagen und praktische Anleitung*, Freiburg i. Br., Hyperion-Verl., 1955, p. 27.
[270] Eine gesunde und vollwertige Ernährung verhindert Entwicklungsschäden, verhütet Krankheiten und steigert die Leistungsfähigkeit. Dafür ist von allen Nahrungsmitteln, die uns in beliebig großer Menge und preiswert zur Verfügung stehen, die **Milch** am besten geeignet." Brochure *Milch – Quelle der Gesundheit*, 1958.

Milchverbrauchs' s'appuie ici sur le phénomène des produits naturels en nutrition qu'il utilise à ses fins promotionnelles. Il est d'ailleurs financé par la Société internationale pour l'alimentation et la recherche sur les substances vitales ('Internationale Gesellschaft für Nahrung und Vitalstoff-Forschung'), qui critique l'utilisation de produits chimiques, radioactifs et d'antibiotiques dans les processus de production alimentaire[271] et collabore avec l'association des médecins allemands pour les thérapies douces ('Bundesverband Deutsche Ärtze für Naturheilverfahren') avec laquelle il fait produire un film[272]. Même si la référence aux micronutriments est davantage utilitaire que celle aux macronutriments, la promotion vitaminique du lait participe à construire une éducation au manger basée sur des arguments d'autorité nutritionnelle à la croisée avec l'éloge des produits naturels.

2.3. Les bienfaits sanitaires du lait mis en image : emprunts à l'éducation sanitaire

La promotion du lait et des produits laitiers organisée par le 'Verein' construit ensuite une éducation au manger à travers les emprunts visuels à l'éducation sanitaire de la première partie du XXe siècle. Les films publicitaires *Am Busen der Natur* et *Alles in Butter*, réalisés par une figure majeure de l'animation qui a fait ses classes dans les années 1930, mettent en avant les avantages du lait pour la santé des enfants en mettant en image l'action du lait sur le métabolisme corporel grâce à l'usage de l'animé. Si les films ne s'adressent pas explicitement aux enfants - l'usage de l'animé est répandu pour tous les types de public dans les années 1950 et ce particulièrement pour les films publicitaires qui cherchent à atteindre un grand nombre de consommateurs et consommatrices -, ils présentent particulièrement les bénéfices sanitaires pour les enfants : croissance, force musculaire et lutte contre les bactéries.

Un bébé se trouve au pied d'un énorme biberon gradué rempli quasiment entièrement d'un liquide blanc (Figure 65 a). Une goutte blanche anthropomorphe pointe du doigt le biberon qui se vide progressivement à mesure que le bébé grandit et devient une petite fille (Figure 65 b). La goutte de lait et la petite fille sourient à pleines dents. Travelling gauche laisse apparaître d'autres bouteilles de lait qui se vident à mesure que les nourrissons grandissent (Figure 65 c). La voix-off dit : « C'est grâce à lui que l'enfant humain acquiert d'abord sa taille et sa forme. »

[271] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Geschäftsbericht für das 8. Geschäftsjahr 1957/58.
[272] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Geschäftsbericht für das 14. Geschäftsjahr 1962/1963.

Changement de séquence. Une goutte blanche se trouve dans un édifice en construction aux fenêtres larges et rondes. Elle manie la truelle et ajoute des briques à l'édifice (Figure 65 d). La voix-off dit : « Pour la formation des os, son travail est merveilleux. » La même goutte à l'expression interrogative se trouve ensuite dans une cavité rose aux parois filandreuses. Elle ordonne les fils qui sont devant elle (Figure 65 e). La voix-off dit : « Et grâce aux protéines, il donne de la force aux muscles. » Dans une autre cavité, une goutte aux sourcils froncés découpe avec une machette des animaux aquatiques qui avancent vers elle (Figure 65 f). Le commentaire affirme : « Il détruit les bactéries nocives en un instant. Tout ton corps se purifie, et c'est la vache qui s'en charge ». Refrain.

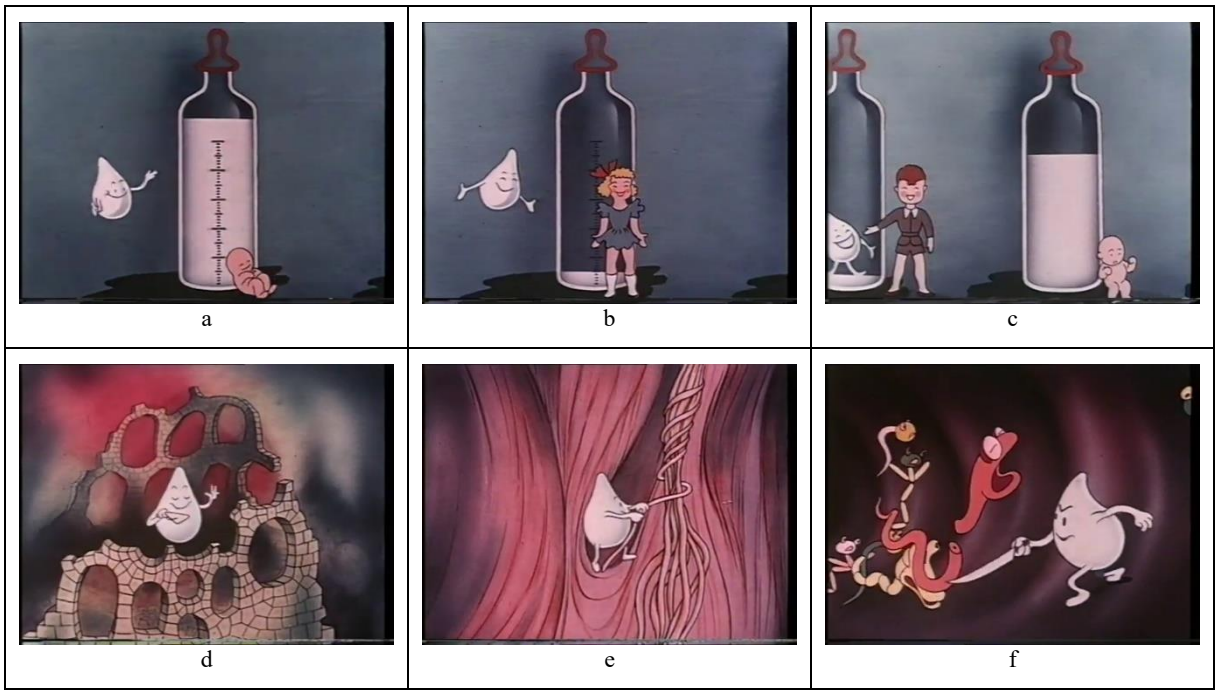


Figure 65 : *Am Busen der Natur* (1951), a : 01:07, b : 01:11, c : 01:17, d : 01:26, e : 01:33, f : 01:37. Youtube.

La personnification de l'action du lait dans les cavités corporelles emprunte à des métaphores classiques de l'éducation sanitaire de la première partie du XXe siècle. La scène avec le biberon de taille démesurée qui visualise l'influence de la consommation de lait de vache sur la croissance des nourrissons (Figure 65 a, b, c) est explicitée par la première scène montrant l'action du lait à l'intérieur du corps (Figure 65 d). La goutte de lait est présentée comme un maçon qui travaille à la construction d'un édifice. Ici, le corps devient une maison et le calcium contenu dans le lait une brique de construction. Hans Fischerkoesen reprend ici une image ancienne de l'action du lait sur la croissance des os. On retrouve l'image du lait comme une brique contribuant à la construction du corps dans le discours du

‘Reichsmilchausschuss’ dans les années 1920. Dans un exposé présenté lors de l’assemblée générale du comité en 1928, le Professeur Scheunert met en parallèle la contribution du lait animal à la croissance du veau avec la croissance de l’enfant :

> « Il doit également fournir à l'animal le matériau de construction nécessaire à la reconstitution de la substance corporelle, c'est-à-dire des tissus corporels de toutes sortes, des muscles, du sang, des os, etc. lors de la croissance. Le lait doit donc contenir les matériaux de construction et de fonctionnement du corps, à savoir les matières grasses, les protéines, les hydrates de carbone, les minéraux, les vitamines et l'eau, sous une forme et dans des proportions optimales pour l'animal. C'est évidemment un grand avantage pour l'utilisation du lait dans l'organisme humain. »[273]

La promotion du lait pour la santé des nourrissons s’inscrit dans un contexte de plus en plus favorable à l’alimentation artificielle qui voit l’utilisation croissante du biberon et la diminution de l’allaitement[274]. La similarité du lait de vache avec le lait maternel est un argument promotionnel particulièrement important, notamment dans le cas des protéines et de leur action sur la condition physique. Wilhelm Heupke souligne la ressemblance biochimique dans son ouvrage de vulgarisation médicale de 1952 : « Les protéines du lait de vache ressemblent largement aux protéines du lait de femme. C’est pourquoi aucune protéine n’est aussi apte à augmenter les performances physiques et les forces psychiques que les protéines du lait. »[275]. La représentation du lait comme un vannier qui tresse les fibres d’un muscle poursuit la métaphore personnificatrice du corps en construction sous l’action des protéines (Figure 65 e).

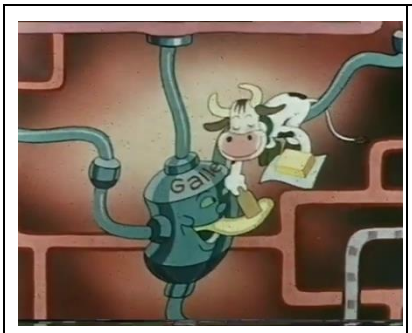
La représentation du lait comme un guerrier qui lutte contre les agents pathogènes (Figure 65 f) reprend les codes visuels classiques de la bactériologie qui assimile, depuis la fin du XIXe siècle, les microbes à des bêtes aquatiques à l’allure monstrueuse contre lesquelles il

[273] „Ferner aber muss sie noch leisten, denn sie muss dem Tiere auch das Baumaterial für den Neuaufbau von Körpersubstanz, also von Körpergeweben aller Art, Muskeln, Blut, Knochen usw. bei einem Wachstum liefern. Somit muss die Milch als das Bau- und Betriebsmaterial des Körpers, als Fett, Eiweiß, Kohlehydrat, Mineralstoffe, Vitamine und Wasser in für das Tier bestverwertbarer Form und richtigen Verhältnissen enthalten. Das ist natürlich für die Verwertung der Milch im menschlichen Organismus von großen Vorteil.“ *Einige ausländische Versuche über die Bedeutung der Milch für die Ernährung der Kinder*. Vortrag gehalten auf der Mitglieder-Versammlung des Reichsmilchausschusses am 2. Fev. 1928 von Prof. Dr. Scheunert, Leipzig. Schriften-Reihe Nr.2. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.
[274] Verena LIMPER, « Die Säuglingsflasche. Dinghistorische Perspektiven auf Familienbeziehungen in der Bundesrepublik Deutschland und in Schweden (1950-1980) », *Zeithistorische Forschungen/Studies in Contemporary History*, 2016, n° 3, pp. 442-465.
[275] „das Eiweiß der Kuhmilch dem Eiweiß der Frauenmilch weitgehend gleicht. Darum ist keine Eiweißart so geeignet, die körperliche Leistungsfähigkeit und die seelischen Kräfte zu steigern wie Milcheiweiß.“. Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke, op. cit.*, p. 10.

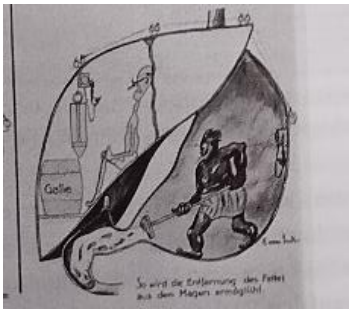
faut se battre[276]. L'identification des bactéries impliquées dans les maladies infectieuses intestinales a permis de réduire considérablement la mortalité infantile dans la première partie du XXe siècle. Le goutte de lait personnifie ici l'action des vitamines et minéraux qui jouent presque le rôle d'un médicament (antibiotique). Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, l'expression «Vitamine, Schutz-und Abwehrstoffe aller Art » est utilisée pour désigner les substances qui « luttent » et « protègent » le corps. Les vitamines sont un argument important pour la promotion du lait dans l'alimentation des enfants pour combattre certaines maladies. Dans la brochure *Milch, das Schutz- un Heilmittel*, le lait est notamment conseillé dans le soin de maladies dites infantiles résultant d'une avitaminose, par exemple la maladie des yeux Xerophthalmi causée par manque de vitamine A[277]. La promotion du lait par la mise en avant de ses bienfaits sanitaires sur le corps des enfants repose ainsi sur des représentations anciennes des discours de vulgarisation des sciences et de l'éducation sanitaire.

Dans le film publicitaire *Alles in Butter*, ce n'est pas seulement le lait qui est personnifié – ici à travers une vache aux traits humains – mais aussi les organes sur lesquels le lait a une action. Cette iconographie basée sur des animaux et des objets anthropomorphes est typique du style du réalisateur animateur et s'inspire des visuels d'éducation sanitaire de l'entre-deux-guerres. Ainsi la scène où une vache est en train de tartiner du beurre sur la langue de la vésicule biliaire chosifiée et personnifiée (Figure 66 a) présente des similarités avec un dessin d'affiche de 1926 réalisée à l'occasion de l'exposition sanitaire Ge-So-Lei de Düsseldorf en 1926 ('Gesundheitspflege, soziale Fürsorge und Leibesübungen', soit le salon de la santé, de la protection sociale et de l'éducation physique) montrant l'action conjointe du foie et de l'estomac (Figure 66 b)[278].

[276] Silvia BERGER, *Bakterien in Krieg und Frieden*, *op. cit.* ; Philipp SARASIN, « Die Visualisierung des Feindes. Über metaphorische Technologien der frühen Bakteriologie », *Geschichte und Gesellschaft*, 2004, vol. 30, n° 2, pp. 250-276.
[277] Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, *op. cit.*, p. 26.
[278] „Die Hilfskation der Leber". Quelle: Schlossmann (Hrsg.), Ge-So-Lei 1926, Düsseldorf 1927, S. 534. Cité dans Jill GOSSMANN, *Mediziner und die Erziehung der « Massen »: gesundheitspädagogische Diskurse in der Weimarer Republik*, Baden-Baden, Tectum Verlag, coll. « Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag Geschichtswissenschaft », 2022, p. 278.



a



b

Figure 66 : a: *Alles in Butter* (1953), 02:17. Source : DFF. b : „Die Hilfskation der Leber". Quelle: Schlossmann (Hrsg.), Ge-So-Lei 1926, Düsseldorf 1927, S. 534. Cité dans Jill GOSSMANN, Mediziner und die Erziehung der « Massen » : gesundheitspädagogische Diskurse in der Weimarer Republik, Baden-Baden, Tectum Verlag, 2022, p. 278.

La représentation de la vésicule biliaire comme la pièce d'une machine s'inspire de la métaphore ancienne du corps machine, qui est développée par les sciences modernes à la fin du XVIIIe siècle, notamment la physiologie, au moment de l'épanouissement des sociétés industrielles[279], et dont le 'Verein' s'inspire encore dans les années 1950 dans son film publicitaire animé. Cette métaphore a beaucoup été utilisée par les sciences nutritionnelles au moment de leur établissement[280]. La scène de *Alles in Butter* mobilise à la fois la chosification de l'organe et la personnification. Cette dernière est une technique caractéristique de l'éducation sanitaire des années 1920-1930 qui permet de rendre accessibles au plus grand nombre des processus physiologiques complexes[281]. Elle est reprise de façon animée par Hans Fischerkoesen dans les années 1950. Figure de l'animation publicitaire incontournable dans les années 1950, il s'est fait une renommée dans les années 1920 et 1930 en travaillant notamment pour les studios UFA. Inspiré par les plus grands studios d'animation de son temps (Walt Disney, Warner Bros, UPA, Norman McLaren, etc.), il façonne à cette époque son style caractéristique fait d'objets et d'animaux anthropomorphes, d'éléments surréalistes, de textes et de chansons humoristiques alliés à des aires de musique populaire. Ces éléments se retrouvent dans ses nombreux films publicitaires des années 1950 – les studios Fischerkoesen produisent

[279] Philipp SARASIN et Jakob TANNER (dirs.), *Physiologie und industrielle Gesellschaft: Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2009.

[280] Harmke KAMMINGA et Andrew CUNNINGHAM (dirs.), *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam ; Atlanta, GA, Rodopi, coll. « The Wellcome Institute series in the history of medicine », 1995, 344 p ; Alain DROUARD, « Perspectives historiques sur la notion de nutrition », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 93-105 ; Anson RABINBACH, *The Human Motor: Energy, Fatigue, and the Origins of Modernity*, 1992, 432 p.

[281] Jill GOSSMANN, *Mediziner und die Erziehung der « Massen »*, *op. cit.*, p. 278.

une moyenne de 30 films par an dans les années 1950 et 1960[282]. Ses films publicitaires animés pour des cigarettes, des produits ménagers, des voitures, des aliments, sont symptomatiques de la société de consommation et du « miracle économique » allemand des années 1950[283].

Le choix du VFMV de passer commande auprès du studio d'animation Fischerkoesen au début des années 1950 s'inscrit dans la continuité des stratégies de la structure promotionnelle de l'industrie laitière des années 1920 qui faisait déjà produire des films d'animation par les plus grandes sociétés de l'époque. Hans Fischkoesen a ainsi travaillé avec l'animateur Julius Pinschewer, réalisateur d'un film animé sur l'alimentation des enfants en 1926. L'importance accordée à l'animation par l'industrie laitière dans les années 1950 via la commande de films auprès de studios d'animation de renom - d'autres films publicitaires animés destinés spécifiquement aux enfants sont produits comme *Schließ Freundschaft mit mir* (Deviens mon ami) [284] - témoigne d'une stratégie de communication qui vise à plaire au public mais dont le style commence à être daté. Selon Ralf Forster, Hans Fischerkoesen représente le traditionalisme en matière de production animée dans les années 1950[285]. Par ailleurs, les images sanitaires utilisées ne sont pas spécifiques au public enfantin. Dans le film *Alles in Butter*, bien que les enfants soient les destinataires directement interpellés par la voix-off, les maladies que le lait peut guérir ne sont pas propres aux enfants (nerfs, foie, reins, vésicule biliaire, cœur). Les films animés représentent encore au sortir de la Seconde Guerre mondiale un moyen moderne de faire de la promotion mais ils sont rapidement détrônés par les spots télévisés à la fin des années 1950.

Le film diffusé en classe et les films publicitaires commandités par le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs', tout en faisant la promotion du lait, participent donc à une éducation au

[282] Jennifer LYNDE BARKER, « Dort und Hier. Hans Fischerkoesen in den 1950er Jahren », *in* Claudia DILLMANN et Olaf MÖLLER (dirs.), *Geliebt und verdrängt: das Kino der jungen Bundesrepublik Deutschland von 1949 bis 1963*, Frankfurt am Main, Deutsches Filminstitut - DIF e.V., 2016, pp. 380-385.
[283] Fabian TIETKE, « Vom Lüpfen der Schlafmütze. Der westdeutsche Animationsfilm von 1945 bis 1963 », *in* Claudia DILLMANN et Olaf MÖLLER (dirs.), *Geliebt und verdrängt: das Kino der jungen Bundesrepublik Deutschland von 1949 bis 1963*, Frankfurt am Main, Deutsches Filminstitut - DIF e.V., 2016, pp. 79-88 ; *Hans Fischerkoesen*, http://www.difarchiv.deutsches-filminstitut.de/dt2tp0089.htm, consulté le 16 octobre 2022 ; *Hans Fischerkoesen | filmportal.de*, https://www.filmportal.de/person/hans-fischerkoesen_9bd3366ed2d244929530720c3bb0b896, consulté le 16 octobre 2022. Oliver KLATT, « The life of Germany's Own Walt Disney », *Spiegel*, 9 mai 2013.
[284] *Schließ Freundschaft mit mir* (1957), production Domo-Film KG (26 copies 35 mm et 14 copies 16 mm). Hauptstaatsarchiv, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976.
[285] Ralf FORSTER, « Von der Zeichentricksinfonie zum Mischfilm. Zäsuren des bundesdeutschen Werbeanimationsfilms um 1960 », *montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*, 2013, vol. 22, nº 2, pp. 119-132.

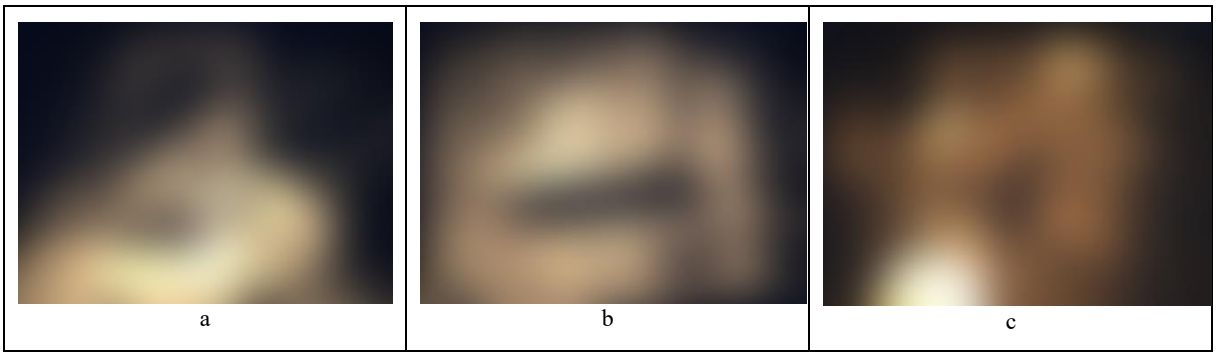
manger par le produit à dimension nutritionnelle. Cette dernière repose sur la transmission de savoirs nutritionnels liés à la valeur calorique du lait et à des images d'autorité scientifique concernant le caractère complet du produit et l'apport en vitamines et minéraux. Le VFMV tire profit du courant en faveur d'une alimentation naturelle pour mettre en avant la composition micronutritionnelle du lait. Les emprunts visuels à l'éducation sanitaire de la première partie du XXe siècle contribuent à appuyer les qualités nutritionnelles et sanitaires du lait.

3. Éducation au manger par le lait, éducation à la Nation en contexte de reconstruction

L'éducation au manger par le lait et les produits laitiers comme aliments « de santé » lie les individus aux enjeux de la Nation au sortir de la Seconde Guerre mondiale. Je vais montrer que la promotion du produit agricole laitier est pensée comme une éducation au manger et faire à manger national qui rejoint les objectifs de reconstruction de la nouvelle RFA.

3.1. Consommer du lait : une éducation au manger pour la reconstruction économique et politique

Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, les lieux de consommation montrés à la fin sont notamment associés à la reconstruction matérielle et économique du pays. Un ouvrier en bâtiment est montré au pied du chantier de la 'Jakobstraße' en train de boire du lait avec délectation à la bouteille (Figure 67 a). Un travelling haut qui suit le monte-charge contenant une caisse de bouteilles de lait jusqu'en haut de l'échafaudage souligne la hauteur de l'immeuble en construction (Figure 67 b). Plus loin, des travailleurs d'une usine de sidérurgie sont filmés de dos face au foyer. Celui qui se trouve au premier plan tient une caisse de bouteilles de lait dans la main (Figure 67 c).



a b c

Figure 67 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 20:45, b : 20:46, c : 21:23. DFF.

Le lait est ici présenté comme le symbole de la productivité d'après-guerre et comme le vecteur de la reconstruction matérielle du pays. Plus largement, dans le film diffusé à l'école et dans le film publicitaire, le lait est associé à une identité fondée sur la modernité technique à travers l'éloge de la mécanisation de la filière laitière. La voiture utilisée pour assurer la distribution des produits laitiers dans les centres névralgiques de la ville réaffirme les liens entre progrès technique et consommation de lait. Le développement économique exponentiel que connait le pays est interprété par le 'Verein' comme le résultat d'une consommation accrue de lait :

> « Le miracle économique allemand - la sortie de l'effondrement total de 1945 n'a été possible que grâce à un effort exceptionnel de tous les travailleurs, un plus grand engagement des travailleurs. [...] Au cours des 15 dernières années, nous avons tous pu constater de manière impressionnante comment une alimentation insuffisante conduit à un affaiblissement des forces physiques et mentales. Une alimentation déficiente, surtout en protéines, n'entraîne pas seulement une perte de poids ; la force de travail diminue, la fatigabilité augmente et le temps de récupération est fortement prolongé. Tout cela réduit fortement les performances. Mais les capacités intellectuelles diminuent également, notamment la capacité de décision et la mémoire. Tous ces dommages peuvent aussi survenir si l'offre alimentaire est suffisante, si l'alimentation est déséquilibrée et incomplète. Ainsi, nous exerçons constamment une influence, bonne ou mauvaise, sur notre santé par le biais de notre alimentation. Une alimentation saine et complète empêche les dommages liés au développement, prévient les maladies et

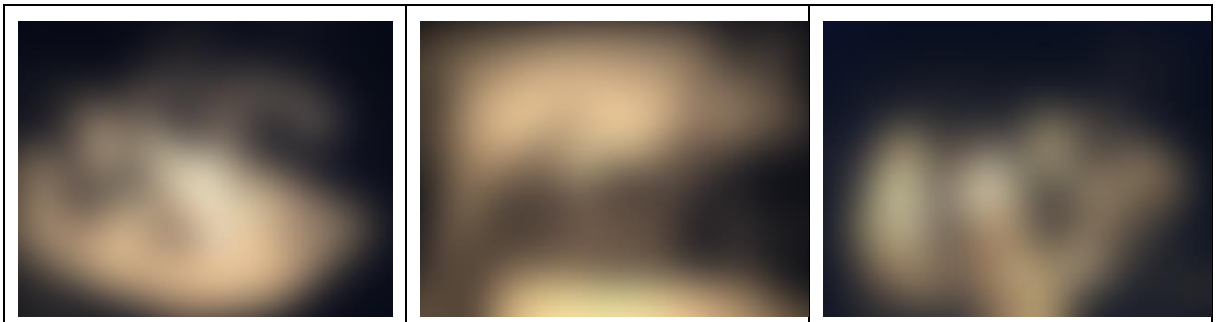
augmente les performances. Pour cela, de tous les aliments dont nous disposons en quantité illimitée et à un prix raisonnable, le **lait** est le plus approprié. »[286]

Dans cet extrait de la brochure de 1958 *Milch – Quelle der Gesundheit*, boire du lait revient à un acte patriotique. L'amélioration des forces physiques et intellectuelles de l'individu est mise en parallèle avec l'amélioration de la « santé » du pays. L'association du lait à des activités sportives de type gymnastique, investies depuis la fin du XIXe siècle par les gouvernements allemands et qui sont représentées à la fin du film scolaire par un séance d'agrès avec des jeunes filles en extérieur, témoigne de la signification politique de ce produit alimentaire (Figure 68 b).

En même temps, la reconstruction du pays à travers le lait est associée à des symboles de la modernité typiquement américaine. Parmi les lieux de consommation représentés à la fin *Seht doch nur den Benjamin!,* on trouve également un bar à lait et un plateau de tournage cinématographique - certainement les Bavaria Film Studios qui véhiculent une image très hollywoodienne du cinéma - (Figure 68 a et c), symboliques des loisirs qui viennent des Etats-Unis et qui se déploient massivement en RFA dans les années 1950[287].

[286] „Das deutsche Wirtschaftswunder – der Aufstieg aus dem totalen Zusammenbruch des Jahres 1945 war nur durch eine außergewöhnliche Arbeitsleistung aller Schaffenden, einen größeren Einsatz der Arbeitenden möglich. […] Alle haben wir in den letzten 15 Jahren eindrucksvoll erlebt, wie eine unzureichende Ernährung zur Schwächung aller körperlichen und geistigen Kräfte führt. Mangelernährung, vor allem Eiweißmangel, bringt nicht nur einen Gewichtsverlust; die Arbeitskraft wird geringer, die Ermüdbarkeit nimmt zu und die Erholungszeit wird stark verlängert. Das alles setzt die Leistung stark herab. Aber auch die geistigen Fähigkeiten nehmen ab, vor allem Entschlusskraft und Gedächtnis werden schwächer. Diese Schädigungen können sich alle auch bei ausreichendem Nahrungsangebot einstellen, wenn die Ernährung einseitig und unvollständig ist. So nehmen wir durch unsere Ernährung ständig guten oder schlechten Einfluss auf unsere Gesundheit. Eine gesunde und vollwertige Ernährung verhindert Entwicklungsschäden, verhütet Krankheiten und steigert die Leistungsfähigkeit. Dafür ist von allen Nahrungsmitteln, die uns in beliebig großer Menge und preiswert zur Verfügung stehen, die **Milch** am besten geeignet.“ Brochure *Milch – Quelle der Gesundheit*, 1958.

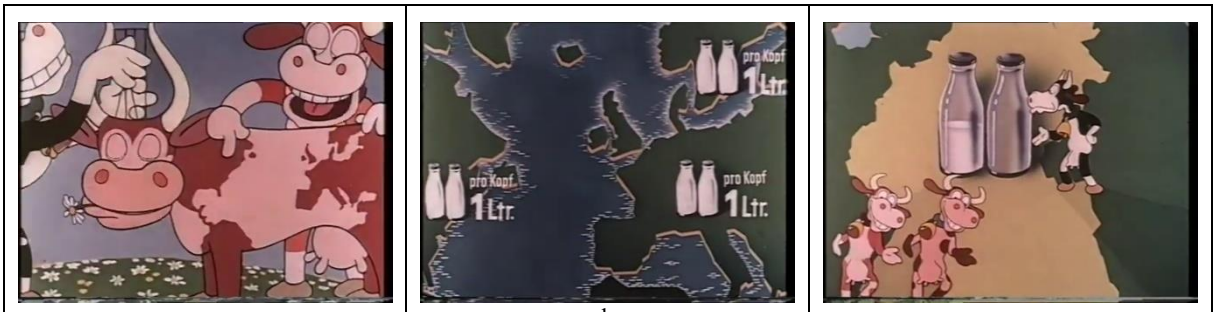
[287] Axel SCHILDT et Arnold SYWOTTEK, *Modernisierung im Wiederaufbau: die westdeutsche Gesellschaft der 50er Jahre*, Ungekürzte, Durchges. und aktualisierte Studienausg., Bonn, Dietz, 1998, 860 p. Les bars à lait sont des lieux de restauration proposant des boissons lactées (milkshakes) mais aussi des glaces. Ils se sont particulièrement développés aux Etats-Unis durant la prohibition. Des 'Milchbars' ouvrent dans les années 1950 en RFA comme à Cologne (EA 7/302 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1969-1976 3583/1), à Brühl (Carsten VORWIG, *Bunte Farben, Cocktails und Musik - Zur Geschichte der Milchbar aus Brühl*, https://raus-ins-museum.de/2021/die-milchbar-aus-bruehl/. Certains de ces bars sont ouverts par des fédérations de producteurs laitiers locaux comme à Stuttgart (Rolf DERENBACH, *Exemplarische Bauwerke des Architekten Rolf Gut- brod in der Orientierungsphase des Bauens 1950 bis 1970*, coll. « Publikation der Universitätsbibliothek der Freien Universität Berlin », 2018, p. 13.) En Suisse également voir : Peter MOSER, *Milch für alle: Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert*, 1. Aufl., Baden, hier jetzt, Verl. für Kultur und Geschichte, 2007.



a b c

Figure 68 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 20:37, b : 21:12, c : 21:46. DFF.

Les Etats-Unis constituent un modèle en termes de consommation moyenne quotidienne de lait pour le 'Verein'. Dans le film publicitaire *Am Busen der Natur*, des cartes visualisent la comparaison des taux de consommation de différents pays situés à l'Ouest : Suède, Suisse et Etats-Unis. Une vache pointe du doigt la robe d'une autre vache sur laquelle on devine un planisphère centré sur l'océan Atlantique (Figure 69 a). Une autre carte limitée à l'hémisphère nord montre deux bouteilles au niveau des Etats-Unis, au niveau de la Suède et au niveau de la Suisse. Elles se remplissent ensemble d'un liquide blanc et à leur droite apparaissent les mots « pro Kopf 1 Ltr. » (1 litre par personne) (Figure 69 b). La voix-off dit : « En Suède, aux États-Unis et en Suisse, on en boit un litre par jour, car on en reconnaît la valeur. ». Zoom-avant sur la République fédérale d'Allemagne. Une des deux bouteilles figurées au centre des délimitations nationales se remplit d'un quart (Figure 69 c). La voix-off dit : « Mais l'Allemand ne boit qu'un quart de litre par personne ». Puis les deux bouteilles se remplissent entièrement « Dès demain, trois quarts de lait pour la cure de santé ».



a b c

Figure 69 : *Am Busen der Natur* (1951), a : 02:40, b : 02:48, : c : 02:54. Youtube.

Tout en justifiant les frontières nationales « allemandes » par le rejet de l'existence d'une autre Allemagne à l'Est, ces cartes contribuent à ancrer politiquement et idéologiquement la République fédérale d'Allemagne dans le bloc de l'Ouest par le choix des pays. Elles

constituent un argument promotionnel à dimension politique qui s'explique par le contexte politique de la fondation de la République fédérale d'Allemagne. Son regard politique, économique, culturel mais aussi alimentaire est en effet fortement tourné vers les Etats-Unis durant les années 1950[288]. Consommer autant de lait que dans ce pays est considéré comme un moyen d'affirmer l'ancrage politique à l'Ouest. Dans la brochure *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, l'incitation à augmenter la consommation de lait est aussi justifiée par le décalage avec la consommation des Américain.e.s :

> « Malheureusement, la consommation de lait en Allemagne n'est pas aussi élevée qu'il serait souhaitable, elle est deux à trois fois plus importante dans les pays voisins. L'Allemand consomme 0,29 litre de lait par jour, le Suisse et le Suédois 0,8 litre. Aux États-Unis, la consommation de lait est de plusieurs fois plus élevée que chez nous, car les Américains savent que le lait donne de la force et de la résistance au corps. Selon les médecins, la consommation de lait en Allemagne devrait doubler par rapport à 1950, ce qui entraînerait une amélioration considérable de la santé publique. »[289]

Par analogie avec la consommation des Américains qui ont gagné la guerre, la consommation de lait en RFA est vue comme un moyen de créer une population puissante et ancrée politiquement à l'Ouest. Le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' inscrit ainsi la consommation de lait et de produits laitiers dans la volonté politique de la République fédérale d'Allemagne d'ancrage à l'Ouest. En mobilisant des enjeux politiques nationaux liés à la reconstruction de la Nation, la promotion du lait participe donc à une éducation au manger national. La consommation de lait par la population ouest-allemande, et particulièrement par les enfants, est présentée comme un acte politique participant à reconstruire le pays et à l'ancrer à l'Ouest.

La référence au système américain comme modèle de consommation de lait n'est pas nouvelle et n'est pas uniquement le fruit du contexte d'après-Seconde Guerre mondiale. Depuis les années 1920, le regard de la structure allemande de promotion du lait est tourné vers les Etats-Unis. Les recherches nutritionnelles qui y sont menées, de même que les actions

[288] Ulrich HERBERT, *Geschichte Deutschlands im 20. Jahrhundert*, 3e éd., München, C.H. Beck, 2023, p. 629-645 ; Axel SCHILDT et Detlef SIEGFRIED, *Deutsche Kulturgeschichte die Bundesrepublik - 1945 bis zur Gegenwart*, München, Carl Hanser Verlag, 2009 ; Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *Food History*, 2004, n°2, pp. 117-152.
[289] Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, *op. cit.*, p. 7.

éducatives en faveur de la consommation du lait, concentrent l'attention des médecins allemands dans l'entre-deux-guerres. Le ministre de l'alimentation du Reich Heinrich Haslinde, président du 'Reichsmilchausschuss', fait ainsi allusion au travail du 'National Dairy Council' dans un article publié en 1926 dans l'organe d'Etat *Heimatdienst*[290] :

> « Des observations américaines dont le Professeur Lichtenberger de Kiel a fait part, on sait qu'une organisation spéciale, le 'National Dairy Council', a été créée en Amérique et qu'elle déploie, avec l'aide d'organismes provinciaux et locaux, une activité publicitaire généreuse en vue d'augmenter la consommation de lait en Amérique. Il a été constaté à cette occasion qu'au cours des 4 années d'activité publicitaire du 'National Dairy Council', la consommation de lait a augmenté de 27% en volume dans les grandes villes américaines, la consommation de beurre de 17% en volume et la consommation de fromage de 20% ».[291]

L'organisme américain de promotion du lait constitue ainsi un modèle pour l'organisation de la promotion du lait et des produits laitiers en Allemagne depuis les années 1920. La comparaison avec le modèle américain est réactivée dans les années 1950 à des fins politiques. Le 'Verein' inscrit ainsi ses campagnes promotionnelles dans la stratégie de la politique ouest-allemande d'ancrage à l'Ouest, particulièrement dans la nouvelle politique nutritionnelle qui prend pour modèle les Etats-Unis.

La politique nutritionnelle américaine a en effet constitué un modèle important lors de la fondation de la Société pour la nutrition allemande en 1953, à la suite d'un voyage d'étude d'experts ouest-allemands aux Etats-Unis subventionné par le plan Marshall[292]. Outre le financement qu'elle octroie au 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs', ses membres soutiennent scientifiquement les intérêts de l'association, à l'instar de son premier président Wilhelm Heupke[293], qui signe un an avant sa nomination la brochure de vulgarisation médicale

---

[290] BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, *Der Heimatdienst*, https://www.bpb.de/die-bpb/ueber-uns/geschichte-der-bpb/141705/der-heimatdienst/, consulté le 5 novembre 2023. Sur Heinrich Haslinde voir : https://www.bundesarchiv.de/aktenreichskanzlei/1919-1933/0000/adr/adrhl/kap1_1/para2_102.html [consulté le 23/08/2023].

[291] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931. Haslinde Heinrich, « Die Milch, ein wichtiger Ernährungsfaktor. Zur Gründung des Reichsauschusses zur Förderung des Milchverbrauchs. », Sonderausdruck aus « Der Heimatdienst » Nr.9, 1926 p.5.

[292] Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *op. cit.*

[293] Geschäftsbericht für das 8. Geschäftsjahr 1957/58. EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976.

éditée par le VFMV *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke* [294]. Il rédige en 1961 une autre brochure sur la valeur nutritionnelle du lait pour la santé, *Gesundheit durch Milch* (La santé par le lait)[295], cette fois-ci au nom de la Commission fédérale pour l'éducation économique ('Bundesausschuss für Volkswirtschaftliche Aufklärung') créée en 1951 à partir des fonds du plan Marshall[296], dans une collection dédiée aux consommateurs et consommatrices. Dans les publications de la DGE, le lait est présenté comme un aliment particulièrement intéressant d'un point de vue nutritionnel. En raison de sa contribution à la couverture des besoins nutritionnels (la moitié des besoins en protéines animales et en calcium, le tiers des vitamines B2 et du phosphate), et de son effet sur le système immunitaire, sa consommation est encouragée pour les familles ouvrières dans les actes du symposium annuel de la DGE de 1962 qui traitait de la question du lait et des produits laitiers[297]. Le soutien officiel de la Société allemande pour la nutrition au VFMV montre par conséquent l'imbrication des enjeux promotionnels, des enjeux de santé publique et des enjeux politiques au sortir de la Seconde Guerre mondiale. En faisant du lait le symbole de la reconstruction économique et politique de la nouvelle RFA, la promotion du lait participe donc à une éducation au manger national qui rejoint l'objectif politique d'ancrage à l'Ouest.

3.2.Préparer le 'Milchmixgetränk' : éducation au faire à manger américain

La présentation du lait comme vecteur d'ancrage à l'Ouest se mesure ensuite à son inscription dans une culture culinaire américaine. Dans le film diffusé dans les classes, Benjamin se met à apprécier le lait à travers un 'Milchmixgetränk'[298], littéralement une boisson lactée aromatisée à base de fruits, de miel ou d'autres ingrédients, qui s'apparente beaucoup au milkshake, boisson typiquement américaine. Si *Seht doch nur den Benjamin!* présente cette

[294] Wilhelm HEUPKE, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke*, *op. cit.*
[295] Wilhelm HEUPKE, *Gesundheit durch Milch*, Bundesauschuss für volkswirtschaftliche Aufklärung., Köln, coll. « Schriftreihe Verbraucherdienst », 1961.
[296] Cette commission est financée par le plan Marshall. Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *op. cit.*, p. 124.
[297] H. KRAUT, H. DROSTE et A. ENGELBACH, « Die Bedeutung der Milch für den körperlich arbeitenden Menschen », *in Milch und Milchprodukte: aktuelle Probleme bei Erzeugung, Behandlung und Verbrauch. Vorträge und Diskussionen des 6. Symposions in Weihenstephan, vom 27. - 28. April 1961*, Darmstadt, D. Steinkopff, coll. « Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung », 1962, pp. 165-175.
[298] „Milchmixgetränk: aus Milch, Obst oder Obstsaft, Zucker u. anderen Zutaten gemischtes Getränk." Renate WAHRIG-BURFEIND, « Milchmixgetränk », *in Wahrig*, Brockhaus, 2011, p. 1008.

boisson comme un produit industriel préparé dans le laboratoire de l'usine, il encourage en même temps sa préparation à la maison puisqu'elle nécessite uniquement l'utilisation d'un mixeur. Le film publicitaire commandité par le 'Verein' *Das Rezept für Sie* (La prescription pour vous) fait la promotion de la préparation maison du milkshake[299]. Il met en avant les bienfaits sanitaires du lait pour tous les membres de la famille, en particulier pour les enfants, son goût agréable et sa fonction culinaire, à travers la figure d'un médecin-père de famille mis en scène dans son cabinet et dans la salle à manger familiale. Après avoir prescrit du lait à ses patients, le médecin est représenté à une table où sont assis ses trois enfants adolescents qui dégustent des tartines de pain beurré et boivent du lait servi par la mère (Figure 70 a). Il dit : « Regardez donc mes enfants à la maison, ne sont-ils pas merveilleux ? Ce n'est pas pour rien que nous commençons chaque jour le petit-déjeuner avec du lait ». Les adolescents portent des vêtements modernes (robes à carreaux et col en V, chemise à carreaux). Des gros plan hélicoptère sur une table décorée de fleurs montrent ensuite trois verres qui sont progressivement remplis de boissons lactées à la banane, aux fruits rouges et au citron (Figure 70 b et c), et dont des mains se saisissent avec empressement. Le milkshake est associé ici à la jeunesse et à la modernité venue des Etats-Unis dont les tenues des adolescents sont le symbole. Le lait apparaît comme un ingrédient non pas d'une cuisine allemande mais de nouvelles pratiques culinaires et alimentaires américaines. Cette éducation au faire à manger par le milkshake fait des préparations lactées un vecteur de la reconstruction culturelle de la Nation.



a



b



c

Figure 70 : *Das Rezept für Sie* (1957), a : 01:10, b : 01:20, c : 01:24. Youtube

L'association pour la promotion de la consommation de lait et de produits laitiers fait éditer des recueils de recettes de boissons lactées grâce à sa collaboration avec des professeures

[299] *Das Rezept für Sie* (1957), Insel-Film, 35mm, couleur, sonore, 00:03:00. EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Fiche en ligne : https://www.filmportal.de/film/das-rezept-fuer-sie_d53b80b9ffcc440cb3ba4618ed4e0c4e [consulté le 11/09/2023].

d'éducation ménagère. Ainsi, *Milch und Sahne-Mischgetränke. 300 Kombinationen für jeden Geschmack* (Lait et crème. 300 combinaisons pour tous les goûts) est rédigé par Lotte Knoll-Stratemann, représentante importante de l'économie domestique en Allemagne depuis les années 1930 et membre de l'association des diététiciennes en RFA[300]. Ces recueils qui s'adressent aux mères de famille, considérées comme responsables de l'alimentation des enfants en RFA dans les années 1950 et 1960[301], représentent un moyen efficace d'introduire des produits laitiers dans l'alimentation des enfants. Ils rencontrent beaucoup de succès : près de 494 000 recueils sont par exemple édités en 1957/1958[302]. La proximité du VFMV avec des associations d'économie domestique, comme la Ligue allemande des ménagères ('Deutscher Hausfrauen-Bund') qui le finance et dont la présidente Finni Pfannes siège dans le bureau du VFMV[303], donne aussi lieu à la production d'un film d'économie domestique. Le film *Milchmixgetränk*[304] dont le scénario a été rédigé par Finni Pfannes, figure majeure de l'économie domestique en RFA[305], apprend à préparer des milkshakes à base de jus de fruits, de légumes, d'aromates, d'œufs, de café et d'alcool. Le milkshake est donc le support d'une éducation au faire à manger national qui rejoint l'objectif de rapprochement du modèle culturel américain.

[300] *Milch und Sahne. 300 Kombinationen für jeden Geschmack*, rassemblé par Frau Lotte Knoll-Stratemann, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. Frankfurt/Main, 1950. Ulrike THOMS, « Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980 », *op. cit.*

[301] Alice WEINREB, *Modern hungers, op. cit.*

[302] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Geschäftsbericht für das 8. Geschäftsjahr 1957/58.

[303] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Geschäftsbericht für das 8. Geschäftsjahr 1957/58. Jutta HEIBEL, *Vom Hungertuch zum Wohlstandsspeck, op. cit.*, p. 245.

[304] *Milchmixgetränk* (1965), réalisation Georg Kühns, production Dr. Grupe Roto-Film GmbH, 35mm, couleur, sonore, 00:05:00. http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=23733. Description dans la catalogue du concours international du film agraire : "Milchmixgetränke lassen sich in zahllosen Variationen mit Obst- und Gemüsesäften, Kräutern, Eiern, Kaffee, ja selbst mit Alkohol zubereiten. Sie sind bei Jung und Alt beliebt. In dem Film wird die Zubereitung von Orangen-, Tomaten-, Zitronen-, Brombeer- und Honigmilch gezeigt. Die Hauptsache bei allen Milchmixgetränken ist, dass die Zutaten gut vermischt und recht kalt gereicht werden."

[305] Elke SCHÜLLER et Kerstin WOLFF, « Fini Pfannes: Protagonistin und Paradiesvogel der Nachkriegsfrauenbewegung », *Metis: Zeitschrift für historische Frauen- und Geschlechterforschung*, 1999, vol. 7, nº 16, pp. 44-62 ; Reinhard FROST, « Pfannes, Fini. Artikel aus der Frankfurter Biographie (1994/96) », *in Frankfurter Personenlexikon (Onlineausgabe)*, https://frankfurter-personenlexikon.de/node/750, 1995, p.

3.3.Le lait et les produits laitiers, symboles d'un temps passé glorifié

Si le 'Verein' associe le lait à une identité moderne, technique et américaine, il l'ancre en même temps dans un temps passé marqué par des traditions fortes et la glorification de la puissance politique allemande. Les films étudiés donnent une vision romantique de la campagne - dans laquelle les vaches paissent et les enfants partent en randonnée – qui fait écho au genre cinématographique conservateur du 'Heimatfilm' caractérisé par des images idylliques de la nature et des références aux traditions allemandes[306]. La reprise d'une mélodie populaire très connue par Hans Fischerkoesen dans le film publicitaire *Am Busen der Natur* - l'air de la 'Hobellied' issu d'une pièce de théâtre autrichienne de 1834[307] - témoigne, outre d'une stratégie promotionnelle efficace, de la volonté d'ancrer la consommation de lait dans une culture germanique, et ainsi de créer une continuité historique avec un temps passé[308]. La valorisation de la culture bavaroise dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, à travers les images des garçons portant une culotte de cuir, du village typique et de l'auberge traditionnelle, est également symptomatique de l'imaginaire filmique véhiculé par les films éducatifs allemands, les 'Kulturfilm', des années 1930[309]. La représentation d'un groupe de garçons randonneurs est par ailleurs une allusion évidente aux mouvements de jeunesse qui ont largement participé à la naissance des organisations de jeunesse du national-socialisme, à commencer par les 'Hitlerjugend'[310]. Elle constitue un moyen de revivifier une image du corps sain permis par la pratique physique qui a été promue par les mouvements réformistes puis fortement politisée par les nazis[311].

---

[306] Jost HERMAND, *Kultur im Wiederaufbau die Bundesrepublik Deutschland 1945-1965*, München, Nymphenburger, 1986, p. 341-343.

[307] « Das Hobellied », littéralement chanson du rabot, est un couplet chanté de la pièce de théâtre *Der Verschwender* écrite par Ferdinand Raimund en 1834. Sa réception est importante tout au long des XIXe et XXe siècle. Otto HOLZAPFEL, *Liedverzeichnis (in Zusammenarbeit mit dem Volksmusikarchiv des Bezirks Oberbayern, Bruckmühl)*, Hildesheim ; Zürich [u.a.], Olms, coll. « Liedverzeichnis », 2006, 738 p. Elle s'est imposée comme chanson populaire grâce à des reprises de chansonniers célèbres, notamment dans le sud de l'Allemagne. Pièce intégralement disponible en ligne : https://www.projekt-gutenberg.org/raimund/verschwn/verschwn.html [consulté le 10/11/2022].

[308] Selon une interview donnée par son fils au journal *Der Spiegel*, Hans Fischerkoesen concevait le scénario, écrivait le script et composait les chansons. Oliver KLATT, « The life of Germany's Own Walt Disney », *Spiegel*, 9 mai 2013.

[309] Walter DEHNERT, « Volkskunde im Film », *in Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3, pp. 489-495.

[310] Christian NIEMEYER, *Die dunklen Seiten der Jugendbewegung vom Wandervogel zur Hitlerjugend*, Tübingen, Francke, 2013, 272 Seiten : Illustrationen ; 23 cm p.

[311] Thomas BEDDIES, *« Du hast die Pflicht, gesund zu sein! » : der Gesundheitsdienst der Hitler-Jugend 1933 - 1945*, Berlin, Be.Bra Wiss.-Verl., coll. « Schriftenreihe zur Medizin-Geschichte », 2010 ; Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, *op. cit.* ; Konstantin KLIEM, *Sport in der Zeit des*

Cette continuité avec la période nazie est confirmée par le profil des scientifiques qui soutiennent le 'Verein' dans les années 1950. Le profil de Wilhelm Heupke, rédacteur de nombreuses brochures de vulgarisation médicale pour l'association, révèle les imbrications fortes entre la nouvelle institution des sciences nutritionnelles qui est établie dans les années 1950 et la recherche en nutrition menée par les nazis[312]. Ce professeur de médecine et directeur de la clinique médicale de l'hôpital « Zum Heiligen Geist » près de Frankfort a réalisé entre 1933 et 1945 de nombreuses expériences soutenues par la Société de recherche en sciences nutritionnelle nazie ('Deutsche Gesellschaft für Ernährungsforschung'), notamment sur la consommation de protéines. Selon Alexander Neumann, il a pu continuer sa carrière, comme beaucoup de chercheurs en sciences de la nutrition financés par les nazis, car ses recherches sur l'influence de l'alimentation sur l'amélioration des performances étaient toujours d'actualité après la guerre[313]. L'éducation-promotion par le produit lait dans les décennies d'après-guerre mobilise par conséquent un héritage allemand à des fins de reconstruction de la Nation.

L'association des produits laitiers à un temps passé glorifié s'observe également au choix de promouvoir le beurre à travers un symbole d'Etat ancien. Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, le beurre est mis en valeur à plusieurs reprises à travers son emballage présentant l'aigle impérial, symbole d'Etat depuis le Saint-Empire romain germanique. Des plaquettes de beurre sont d'abord bien visibles dans les armoires réfrigérées de la crémerie (Figure 45 a et Figure 52 b). Dans la dernière séquence à l'auberge de jeunesse, les plaquettes de beurre posées sur la tranche sont mises en valeur par des plans tournés à la hauteur de la table, laissant apparaître leur emballage (Figure 71 a). Dans le film publicitaire *Alles in Butter* également, la présentation de la chaîne de production se termine par l'étape de l'emballage. L'utilisation de l'aigle impérial relie les enjeux politiques et les enjeux de santé publique au sortir de la Seconde Guerre mondiale, faisant du beurre le symbole de la reconstruction politique et de la reconstitution des forces de la Nation. Par sa teneur élevée en graisses, donc son apport nutritionnel calorique important, il représente la capacité de nourrir, suffisamment et bien, les

Nationalsozialismus Entwicklung und Zielsetzung im Höheren Schulwesen und in der Hitlerjugend, Saarbrücken, VDM Verl. Dr. Müller, 2007, 87 p.

[312] Hans-Georg JOOST et Helmut HESKER, « Aufarbeitung », *op. cit.* Disponible en ligne : https://www.dge.de/wir-ueber-uns/geschichte/ [consulté le 11/10/2022].

[313] Alexander NEUMANN, « Nutritional physiology in the « Third Reich » 1933-1945 », *in* Wolfgang U. ECKART (dir.), *Man, Medicine, and the State: The Human Body as an Object of Government Sponsored Medical Research in the 20th Century*, Franz Steiner Verlag, 2006, pp. 49-59.

enfants après les années de rationnement. Le beurre est ainsi promu comme un produit d'Etat fort d'une tradition ancienne.



a b

Figure 71 : a : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 22:47. DFF. b : *Alles in Butter* (1953), 02:33. Youtube.

Ce symbole de l'Etat allemand est présenté comme le garant de la qualité nutritionnelle et bactériologique du produit. Comme le refrain du film promotionnel *Alles in Butter* le répète, c'est le « beurre de marque allemand » dont l'emballage est le signe. L'insistance sur l'emballage se retrouve dans un tableau mural destiné aux classes intitulé *Butter, durch nichts zu ersetzen* (Le beurre, rien ne le remplace)[314]. Cette affiche du 'Verein', qui met l'accent sur le processus de transformation du lait en beurre et ses apports nutritionnels, vise surtout à apprendre aux élèves à reconnaître un beurre de qualité en représentant ses emballages (« Deutsche Markenbutter », Beurre de marque allemand ; « Deutsche Molkereibutter », Beurre de laiterie allemand et « Deutsche Kochbutter », Beurre de cuisson allemand), chacun pris séparément ou dans leur environnement de vente au supermarché.

[314] Affiche murale scolaire „Butter – durch nichts zu ersetzen". Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. 84 x 118 cm. Museumsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e.V. Disponible en ligne : http://www.museen-nord.de/Objekt/DE-MUS-152616/lido/2009-29 [consulté le 17/10/2022].



Figure 72 : Affiche murale scolaire «Butter – durch nichts zu ersetzen». Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. Source : © Museumsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.

L'utilisation de l'aigle impérial sert avant tout à soutenir la filière laitière spécialisée dans le beurre qui est mise en difficulté par la concurrence de la margarine dont la consommation en pleine explosion entraine une chute de la consommation de beurre dans les années 1950. Dès 1952, la margarine devance le beurre puisque 10,6 kg de margarine /habitant/an sont consommés contre 6,6 kg de beurre /habitant/an[315]. La stratégie adoptée dans cette affiche consiste ici aussi à présenter le beurre comme un produit de qualité allemande garantie par son emballage. L'utilisation d'un symbole de la Nation, faisant du beurre un produit de la Nation, participe donc de la dimension éducative de la promotion du lait en associant le produit à la puissance politique passée.

Finalement, les enjeux de reconstruction de la Nation mobilisés par la filière laitière dans les deux décennies d'après-guerre dans ses campagnes promotionnelles reposent sur une ambivalence identitaire. D'un côté, l'affirmation d'un ancrage à l'Ouest lié à la modernité technique et économique américaine. De l'autre, la revendication de traditions fortes et d'une puissance politique ancienne ne niant pas la période nazie. La scène finale de *Seht doch nur den Benjamin!* est tout à fait exemplaire de cette double identité (Figure 47 c). Dans la salle d'une auberge de jeunesse, qui se situe certes en ville mais dont l'apparence est absolument identique à celle de la première auberge avec le mobilier en bois et les rideaux à carreaux, Benjamin, vêtu

[315] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976, Geschäftsbericht für das Geschäftsjahr 1964.

d'une chemise à carreau et d'un short en cuir, boit du lait à la bouteille. Par-dessus cette image, le mot « Ende » (fin) apparaît dans une écriture moderne qui contraste avec l'écriture fracturée du panneau indicatif de l'auberge.

Les enjeux de reconstruction économique, politique et culturelle de la Nation mobilisés par le 'Verein' participent à une éducation au (faire à) manger par le produit national. Le lait et ses produits dérivés deviennent les symboles de la reconstruction de la Nation. L'intérêt nutritionnel du produit pour les enfants s'aligne donc sur celui de la Nation. Cette conception de la santé pensée avant tout comme santé du peuple et non de l'individu invite à s'interroger sur la permanence de la vision national-socialiste de la santé dans les films du 'Verein'[316]. On peut interpréter la volonté d'ancrage à l'Ouest comme un moyen de contourner les possibles critiques de la continuité avec le régime nazi.

3.4. De l'image animée aux actions d'incitation publique à la consommation de lait : l'exemple du programme fédéral de distribution de lait à l'école ('Schulmilchspeisung')

Les stratégies promotionnelles audiovisuelles du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' sont prolongées par des politiques publiques incitatives à destination des enfants menées par différentes institutions nationales telles que l'Institut pour le film et l'image dans les sciences et en classe ou le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Elles participent de fait à renforcer la dimension éducative de cette promotion et à brouiller un peu plus les enjeux promotionnels et les enjeux éducatifs.

L'intégration de nombreux films du VFMV dans le catalogue de la FWU cible le lieu d'éducation par excellence : l'école. Elle prolonge les actions promotionnelles et renforce leur dimension éducative par la labellisation scolaire. Après *Seht doch nur den Benjamin!* en 1954, le 'Verein' poursuit sa stratégie de collaboration avec le FWU en faisant directement produire par ses soins le film *Milch* (Lait) en 1969[317]. Cette prise en charge directe de la production

[316] Lutz KRELLER et Franziska KUSCHEL, *Vom « Volkskörper » zum Individuum das Bundesministerium für Gesundheitswesen nach dem Nationalsozialismus*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2022, 368 p.

[317] *Milch* (1969), réalisation et scénario Erich Meyer, production FWU München, commanditaire Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, 35 mm, couleur et son, 00:16:00, montré le 28 janvier 1970 au concours international de film agraire à Berlin. Notices disponibles ici : https://www.filmportal.de/film/milch_e74d4d6ea97a46a497d729f20f0e6983 et http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=23253 [consultées le 09/11/2022].

prouve la proximité croissante du 'Verein' avec les institutions scolaires. Le film a en effet été réalisé par Erich Meyer, réalisateur et scénariste qui travaille beaucoup avec l'institut depuis le début des années 1950[318]. Le film n'a pas pu être visionné puisqu'aucune copie n'a été retrouvée dans les cinémathèques consultées. Cependant, un résumé du film issu du catalogue du concours international de film agraire ('Internationales Agrarfilm-Wettbewerb'), disponible sur la base de données en ligne <dokumentarfilmgeschichte.de> permet d'en saisir les grandes lignes.

> « Pourquoi le lait est-il une boisson particulière ? En quoi se distingue-t-il des autres boissons et pourquoi occupe-t-il une place particulière dans notre alimentation ? Le film *Le lait* répond à ces questions. Il montre que l'élevage soigneux, les bons soins apportés aux animaux, la propreté des étables et les contrôles réguliers garantissent la production, la transformation et la vente d'un lait irréprochable. Suivent le traitement du lait à la ferme, le transport vers la laiterie, la réception, les contrôles, le traitement et la transformation en lait de consommation et en de nombreux produits laitiers. Ces efforts et ce soin profitent au consommateur qui, aujourd'hui plus que jamais, a besoin de lait et de produits laitiers. »[319]

A la lecture de ce résumé, le scénario ressemble fortement à celui d'un 'process film', et particulièrement à celui de *Seht doch nur den Benjamin!*, puisque le film vise à promouvoir la consommation de lait en mettant l'accent sur la présentation de la filière laitière, de l'élevage jusqu'à la transformation du lait en produits laitiers, et sur les apports nutritionnels. On observe donc ici une forte longévité de l'éducation-promotion par l'éloge de la chaîne de production du produit lait. Cependant, *Milch* se concentre davantage sur la mise en avant de la qualité du lait liée à l'agriculture, particulièrement aux conditions d'élevage. L'insistance sur le soin (« Sorgfalt ») témoigne d'une nouvelle préoccupation des sociétés pour les conditions d'élevage des animaux dans les années 1970, à la suite d'un mouvement de remise en question de l'industrialisation et la « dénaturalisation » de l'alimentation[320]. Par ailleurs, à la différence du film de 1954, aucun scénario adapté au public scolaire ou aucune représentation d'écoliers

[318] Erich Meyer traite pour la première fois la thématique du lait en 1969. Auparavant, il a réalisé ou participé à la réalisation de films sur les activités maritimes, la production d'acier et de fer, l'histoire, etc. Notice filmographique Erich Meyer sur filmportal : https://www.filmportal.de/person/erich-meyer_689fc5848f6f43afa96247dfb55d5c9b. [consultée le 09/11/2022].
[319] http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=23253 [consultées le 09/11/2022].
[320] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany, op. cit.*

ou écolières ne semble avoir été prévu. Le film reçoit un prix au quatrième concours international du film agraire à Berlin dans la catégorie film éducatif. L'association pour la promotion de la consommation de lait envoie des copies aux 14 'Landesbildstellen' de la RFA. Elle estime que la moitié des 536 'Stadt- und Kreisbildstellen', voire plus, a commandé des copies grâce aux réductions financières octroyées par les 'Landeswerbestellen'[321]. La diffusion de ce film semble par conséquent aussi avoir été très importante, témoin du vaste déploiement de cette éducation-promotion par le lait à l'échelle fédérale et de son prolongement par l'Etat qui y voit un intérêt à la fois politique, économique et sanitaire.

Une fois investie par le film, l'école devient un lieu de la mise en pratique de l'incitation à consommer du lait. Les stratégies promotionnelles du 'Verein zur Förderung des Milchvebrauchs' sont prolongées par une politique publique de distribution alimentaire en direction des enfants. Le programme fédéral de distribution de lait dans les écoles ('Schulmilchspeisung') mis en œuvre entre 1953 et 1966, dans lequel les films étudiés plus haut s'inscrivent, est un exemple d'action publique nationale qui porte les intérêts économiques de la filière laitière ouest-allemande. Après le retrait des fonds américains en 1950, la République fédérale d'Allemagne annonce la suppression du repas scolaire Hoover et son remplacement partiel par des distributions de lait ou de cacao sur proposition du VFMV. Dès 1945, des programmes d'aide alimentaire avaient été mis en place dans les écoles par les Alliés. Le plus célèbre d'entre eux est le 'Hoover-Schulspeisung', du nom de l'ancien président des Etats-Unis. Un repas chaud à 350 kcal était proposé aux enfants de 6 à 18 ans dans la Bizone. De 1947 à 1950, près de 40 000 tonnes d'aliments ont été distribués à 1,7 millions d'enfants[322]. Une partie importante de ces repas était composée de lait. Selon Alice Weinreb, le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, soutenant le lobby laitier allemand qui faisait face à des surplus importants, argumenta en faveur de ces distributions. Il était épaulé par la 'Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten' (l'administration pour l'alimentation, l'agriculture et la forêt) dans son travail argumentatif qui croisait la santé des enfants et la santé du marché[323].

En 1953 est ainsi votée la loi fédérale instituant des distributions subventionnées de lait dans les écoles pour les enfants de 6 à 19 ans. Ces dernières sont coordonnées par le 'Verein'

[321] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Milchwerbung. Beschluss des Landtages vom 30. Jan 1970 Steigerung des Frischmilchverbrauchs.
[322] Alice WEINREB, *Modern hungers, op. cit.*
[323] *Ibid.,* p. 269. Source citée : „Betreff: Dienstbesprechung am 18/ Febr/ 1950 in Frankfurt," BArch B142 / 447.

et mises en œuvre par les communes grâce à des subventions des Länder, auxquelles s'ajoutent des subventions fédérales à partir de 1956[324]. Six millions de Deutsche Mark sont ainsi accordés pour soutenir ces distributions dans le cadre du 'Grüner Plan' (le plan vert), le programme gouvernemental de soutien à l'agriculture dans les années 1950[325]. Basé sur la participation volontaire des familles, le programme proposait à chaque enfant ayant souscrit un quart de litre de lait entier ou de boisson cacaotée chaque jour de la semaine. Grâce aux différentes subventions (la subvention fédérale était à hauteur de 2,5 Pfennig et à la subvention régionale oscillait autour de 3 à 4 Pfennig), le coût quotidien du quart de litre revenait à environ 10-12 Pfennig pour les familles, qui pouvaient en être exonérées en partie ou entièrement sur critères sociaux (différentes catégories ont été mises en place : contribution totale, contribution partielle, distribution gratuite, aide pour suite de guerre)[326]. La majorité du lait était distribuée sous forme de boisson cacaotée (les chiffres vont de 64% à 80% des distributions totales)[327]. Les distributions suivaient des règlementations très précises sur la composition nutritionnelle du lait. Le lait entier devait contenir au moins de 3% de matières grasses, et la boisson lactée cacaotée 1,5%. À travers ce programme, l'Etat fédéral prolonge dans les années 1950 et dans la première moitié des années 1960 la stratégie promotionnelle des industriels laitiers, participant donc à renforcer la dimension éducative de la promotion du lait et des produits laitiers. Cette politique de distribution de lait répond également à une recommandation de la Société allemande pour la nutrition. L'un des fondateurs, Heinrich Kraut, proposait en effet dans un texte programmatique de mettre l'accent sur la promotion d'habitudes alimentaires, notamment à l'école[328]. Les enfants sont ainsi la cible d'une éducation-promotion au manger portée par la collaboration entre l'Etat et l'industrie laitière.

Le taux de participation au programme est resté relativement faible - autour de 20-25% des élèves scolarisés ont souscrit au programme -, et a diminué au fur et à mesure que les

[324] *Ibid.*, p. 269. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, Q3/27 Bü 2389 Schulspeisung – Bundeszuschüsse zur Schulspeisung 1956-1962.
[325] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 355 Schulmilch 1953-1976. Broschüre des Land- und Hauswirtschaftlichen Auswertungs- und Informationsdienstes (AID) zum "Grünen Plan", 1956, Bad Godesberg. Source : Stiftung Haus der Geschichte, disponible en ligne sur LeMO https://www.hdg.de/lemo/bestand/objekt/druckgut-aid-broschuere-der-gruene-plan.html [consulté le 11/11/2022].
[326] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 355 Schulmilch 1953-1976 et EA 7/302 Bü 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976, Geschäftsbericht 1964.
[327] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 355 Schulmilch 1953-1976, et EA 7/302 Bü 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976, Geschäftsbericht 1964.
[328] Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *op. cit.*

subventions ont baissé : de 22,40% en 1962 à 20,31% en 1963[329]. La diminution est particulièrement forte entre 1964 et 1968 puisqu'on passe de 93,9 millions d'unités de lait distribuées à 20 millions[330]. Le plus gros du recul se fait après 1966, avec la suspension des subventions fédérales, puis des subventions d'une partie des Länder (Bade-Wurtemberg, Rhénanie Palatinat, Saar, Schleswig-Holstein). Le ministre des Finances du Bade-Wurtemberg explique cette suspension par le changement de justification du programme de distribution qui, d'une raison nutritionnelle à l'origine, serait devenue un moyen d'écouler la production du lait de consommation[331]. En conséquence, le coût de l'unité de lait pour les parents a subi une augmentation très forte, rendant la participation au programme encore moins attractive. Cette politique de distribution de lait, si elle a imprégné tout le pays par son ampleur - que les enfants participent au programme ou pas – s'est éclipsée rapidement.

La politique de distribution de lait subventionné a suscité dès le début de nombreux débats, notamment sur la collision des intérêts de santé publique et des intérêts économiques. Différents acteurs locaux dont les représentants des enseignant.e.s et des pédiatres pointent du doigt les risques sanitaires d'une telle distribution massive de lait et l'insuffisance nutritionnelle d'un petit-déjeuner fait uniquement à base de lait. Les services vétérinaires du ministère de l'agriculture du Bade-Wurtemberg demandent par exemple le renforcement des contrôles sanitaires face au risque du lait contaminé par la tuberculose bovine. D'autres critiques concernent les prix trop élevés des distributions[332], alors que des rapports sur l'état nutritionnel des enfants montrent que la pauvreté est répandue parmi les élèves, surtout parmi les enfants issues de familles où l'un des parents est sans emploi[333]. La vérification du taux de graisse est un enjeu important pour les distributions de lait en classe. Les mêmes services vétérinaires s'inquiètent de la volonté du Land d'introduire l'utilisation de lait écrémé pour les boissons cacaotées, à la demande de l'entreprise de cacao Mauxion, alors que les directives gouvernementales stipulent la distribution d'un lait contenant un minimum de 1,4% de matières graisses. Ils rappellent ainsi en 1954 que « le repas scolaire doit servir en premier lieu la santé

[329] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 BÜ 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976. Ergebnisprotokoll der 14. Sitzung des Verwaltungsrates am 20. Dezember 1962.
[330] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976, Geschäftsbericht 1964.
[331] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 355 Schulmilch 1953-1976.
[332] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 2/005 Bü 434 Schulspeisung 1954-1970.
[333] « Die Schulspeisung muss fortgesetzt werden : 35% aller Schulkinder speisungsbedürftig – das Hilfswerk für die Jugend darf nicht aufhören » BArch B1'2/447. Alice WEINREB, *Modern hungers*, *op. cit.*, p. 270.

des enfants et non les intérêts économiques » [334]. Ils dénoncent la tentative de liquider les stocks de lait écrémé qui se vendent très mal à ce moment, et donc par-là les intérêts économiques qui ont gouverné le changement de repas scolaire. Si ces critiques portent en premier lieu sur la qualité bactériologique ou la qualité nutritionnelle de ces distributions, elles mettent en même temps en exergue la collision d'intérêts nationaux et d'intérêts privés, et dénoncent la primauté des intérêts économiques privés sur les intérêts nutritionnels de la population enfantine.

Selon Alice Weinreb, la mise en place d'un programme de distribution de lait à l'école n'est pas seulement le résultat de la puissance des intérêts économiques de la filière laitière, elle est aussi liée à la volonté de sortir du problème de la famine et du rationnement dont les repas scolaires ('Schulspeisung') étaient le symbole[335]. L'éducation au manger par un produit alimentaire subventionné par l'Etat revêt donc une dimension plus politique que sanitaire dans la mesure où elle participe à la reconstruction de la Nation fondée sur l'opulence alimentaire calorique. L'école est le lieu d'investissement de cette éducation-promotion qui utilise l'éducation au manger à dimension nutritionnelle à ses fins, faisant des élèves buveurs de lait des consommateurs et des consommatrices capables de contribuer à la croissance économique du pays et à l'affirmation de la nouvelle place politique de la RFA, indépendante en matière d'approvisionnement alimentaire.

Pour conclure cette partie, l'association du lait et de ses produits dérivés à des enjeux de la reconstruction économique, politique et culturelle de la Nation participe à une éducation au (faire à) manger national. La référence au modèle de consommation américain et la promotion de la préparation domestique de milkshakes sont présentées comme des vecteurs de l'ancrage des enfants à l'Ouest, conformément à la nouvelle politique de la République fédérale d'Allemagne. En même temps, cette stratégie apparaît comme un moyen d'atténuer les références politiques et culturelles à un temps passé glorifié dont la continuité avec le régime national-socialiste dans la promotion de la santé publique est évidente. En lançant sa propre politique de distribution de lait à l'école, l'Etat ouest-allemand devient un relai de cette éducation au (faire à) manger national.

---

[334] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 2/005 Bü 434 Schulspeisung, 1954-1970. „Die Schulspeisung hat in erster Linie der Gesundheit der Kinder und nicht wirtschaftlichen Interessen zu dienen. »Nr. XI 1247/16 Den 8. Juli 1954 et „Abschrift Nr. IX 1567/2/100, 86 Den 6. Juli 1954 « die Schulspeisung ausschließlich der Jugendwohlfahrt und der Jugendgesundheitspflege und nicht kommerziellen Zwecken zu dienen habe. An den Bestimmungen des Abschn. 3 des Runderlasses vom 31.8.54 Nr. IX 1567/2/36 – Mindestumfang des Frühstücks – ist daher festzuhalten »

[335] Alice WEINREB, *Modern hungers, op. cit.*, p. 270.

4. Des individus enfants récepteurs de l'éducation au (faire au) manger par le lait et les produits laitiers

En prenant pour personnage principal un enfant à travers duquel le public découvre l'usine laitière, le film diffusé en classe *Seht doch nur den Benjamin!* met en avant non pas un point de vue d'un adulte, mais celui d'un enfant. Comment le film destiné aux élèves ouest-allemands construit l'enfant comme un individu et l'enfance comme une période de la vie particulière ?

4.1. Des goûts propres aux enfants et éducation au goût

En suivant la conversion gustative du personnage principal à travers un milkshake, *Seht doch nur den Benjamin!* acte l'existence de préférences gustatives propres aux enfants et associe ce produit à la période de l'enfance. Le film diffusé à l'école dépeint des personnages d'enfants aux caractéristiques différentes, particulièrement gustatives. Sa stratégie argumentative repose sur l'identification affective avec le personnage principal qui a des goûts différents de ses camarades et qui subit leurs railleries. Benjamin déteste le lait mais il finit par en apprécier le goût grâce à différentes rencontres et découvertes qui ont une influence positive sur son appréciation des produits laitiers. Benjamin est montré au début du film comme un garçon différent – plus petit que les autres - à l'écart du groupe. C'est le cas dans la séquence où il refuse de boire le lait à l'auberge de jeunesse et où un camarade lui conseille d'en boire pour être aussi fort que lui en montrant ses muscles. C'est aussi le cas lorsque Benjamin est le dernier de la colonne de randonneurs et se met à faire du stop – suggérant qu'il est trop fatigué pour pouvoir continuer à pied. Dans ces deux séquences, les remarques de ses camarades associent son aversion pour le lait à sa mollesse physique voire à sa faiblesse. Benjamin est aussi présenté au début du film comme un enfant spatialement à distance de ses camarades, cinématographiquement montré en plongée. Cette différence apparaît par exemple lors de l'arrivée du camion de collecte de lait. La séquence recrée le moment de lecture du texte écrit sur le camion par les jeunes randonneurs en faisant des gros plans sur les différents mots qui le composent (Figure 73 a, c et e). Ces plans sont alternés rapidement au montage avec des plans représentant Benjamin et son camarade en train de lire. Tandis que Benjamin est filmé en plongée avec un air interrogateur (Figure 73 b), son copain est montré en contre-plongée, le

visage regardant à l'horizon (Figure 73 d), encadré dans le montage par les deux mots « Die Quelle » (la source) et « der Gesundheit » (de la santé). Au premier est ainsi associée la faiblesse, alors qu'au second sont associées la force et la santé.

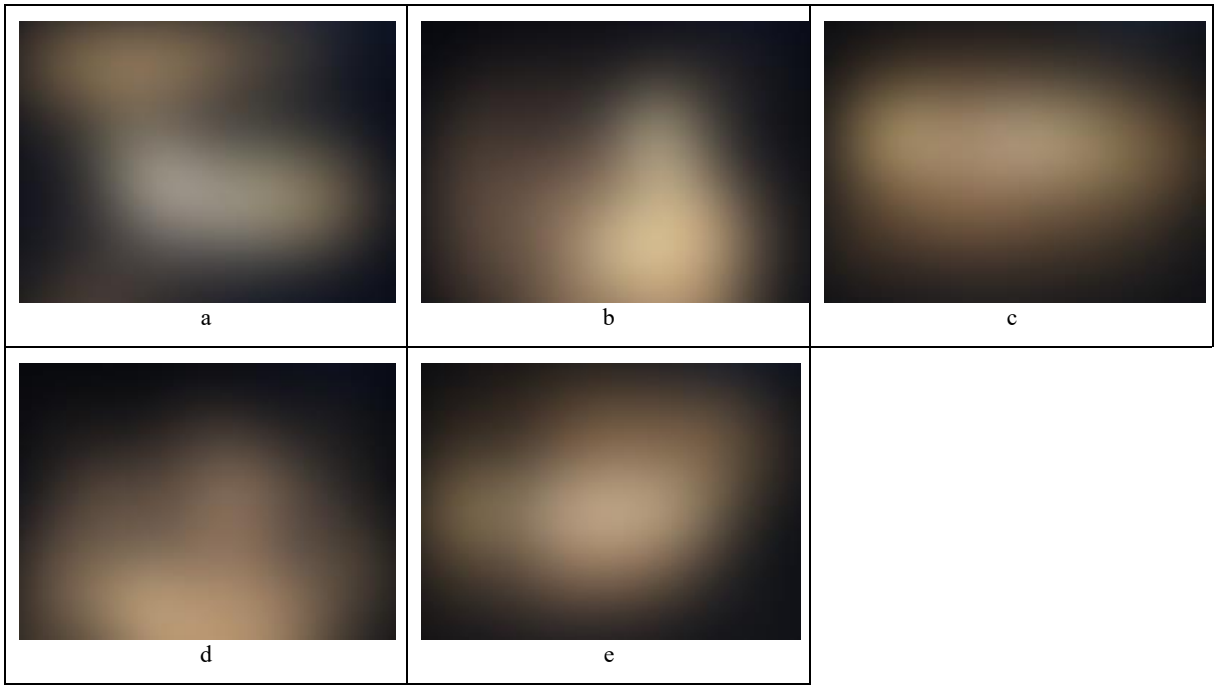
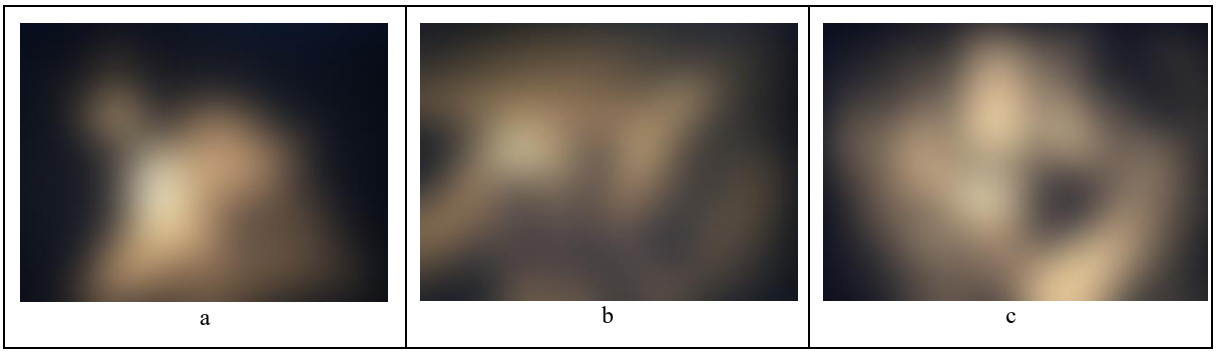


Figure 73 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 05:13, b : 05:15, c : 05:17, d : 05:18, e : 05:21. DFF.

De la même manière, dans le bureau du directeur de la laiterie, les deux garçons qui boivent le lait avec appétit sont filmés en plongée, tandis que Benjamin est filmé en légère contre-plongée (Figure 74 a et b). Dans la laiterie, cependant, l'ostracisation de Benjamin cesse. Son aversion pour le lait suscite au contraire l'étonnement des adultes et les amène à concentrer leur attention sur cet enfant lors de la visite. L'empathie pour le personnage principal, bien sûr intéressée, est suggérée par les plans révélant les comportements affectueux du personnel envers Benjamin, comme lorsque le guide prend son visage dans les mains ou lorsque l'une des scientifiques femmes l'enlace (Figure 74 c). Cette affection est le résultat de la curiosité dont témoigne Benjamin pour les différents processus de traitement industriel du lait. En prenant en compte les préférences gustatives variées des enfants, notamment en prenant au sérieux l'aversion de Benjamin, le film diffusé à l'école présente les enfants comme des individus aux caractéristiques propres mais aussi multiples.



a b c

Figure 74 : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), a : 08:20, b : 08:26, c : 17:47. DFF.

En réponse à cette spécificité et cette multiplicité de l'enfance, le film propose une multitude de produits dérivés du lait. La conversion de Benjamin au lait se fait en effet par l'intermédiaire d'une boisson lactée aromatisée, un milkshake, que lui propose une scientifique dans le laboratoire. Outre l'importance du rôle de la femme dans cette conversion – ici l'image de l'amour maternel adoucissant les chagrins et dégoût - ce sont les boissons lactées qui parviennent à déclencher le changement de préférence gustative chez le garçon. La transformation du lait par différents procédés ou l'adjonction d'autres produits (fruits, sucre, arôme, etc.) sont ainsi présentées comme des moyens de rendre le lait plus gustatif, et donc plus attractif. Les propriétés organoleptiques constituent par conséquent des enjeux déterminants de la promotion du lait et des produits laitiers auprès des enfants. Le titre du recueil de recettes *Milch und Sahne-Mischgetränke. 300 Kombinationen für jeden Geschmack* est symptomatique de cette stratégie promotionnelle de prise en compte des préférences gustatives variées en proposant des recettes multiples. À la fin du film, le renversement des préférences gustatives de Benjamin est acté par un renversement cinématographique : Benjamin est filmé cette fois-ci en contre-plongée en train de boire du lait (et non plus une boisson lactée). La conversion au lait est réussie et complète. Le film s'adresse ici directement aux enfants téléspectateurs, sur un mode non plus explicatif mais appellatif voire injonctif. La mise en avant des dérivés du lait et des préparations culinaires lactées participe donc à une éducation au manger qui passe par le goût. Elle apparaît comme un moyen de satisfaire des préférences gustatives variées et contribue donc à construire l'enfance comme une période différente de l'âge adulte, puisque l'ajout de fruits ou de sucre correspond à un goût associé typiquement à l'enfance[336]. L'éducation au manger initiée par l'association pour la promotion de la consommation de lait construit en

[336] Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1988, vol. 35, nº 1, pp. 241-260.

même temps une représentation de l'enfance multiple face à ses choix alimentaires à travers la reconnaissance de préférences gustatives variées. Le goût, outil des industriels laitiers pour écouler une production de plus en plus grande en démultipliant les secteurs de consommation, participe à faire des enfants des individus aux besoins spécifiques par la mise en place d'une éducation au goût. Il s'agit en fait de conformer Benjamin à un standard gustatif établi par les adultes. La conversion de Benjamin au lait participe en même temps à construire l'enfance comme une période de socialisation et d'apprentissage de la vie adulte.

4.2.Une éducation au faire à manger : une activité culinaire genrée

La promotion du lait comme ingrédient de cuisine participe particulièrement à construire l'enfance comme une période d'apprentissage de normes genrées. L'éducation à la transformation maison des produits laitiers auprès des femmes et des filles est une stratégie promotionnelle ancienne des industriels agricoles laitiers mise en œuvre dès les années 1920 par le 'Reichsmilchsausschuss'. La couverture d'un livre de recettes édité en 1925 par ce dernier, intitulé *Mehr Milch. Ein Milch-Kochbuch für Jedermann* (Plus de lait. Un livre de recettes à base de lait pour tout un chacun), illustre le destinataire spécifiquement féminin du recueil et la place du lait comme aliment de l'enfance (Figure 75 a) [337]. On y voit une petite fille de profil tenant dans les bras un saladier qui contient une masse blanche parsemée de fruits rouges. Elle sourit en regardant dans le saladier, ses joues sont rouges. Cette image témoigne de l'objectif premier de ces recettes : satisfaire l'appétit et le goût des enfants. Mais elle montre également que les petites filles sont invitées à cuisiner elles-mêmes des recettes à base de lait. Sur une autre affiche du 'Reichsmilchausschuss', c'est la transmission féminine de compétences culinaires autour du lait qui est mise en valeur à travers la représentation d'une femme vêtue d'un tablier de « ménagère » et d'un enfant qui cuisinent ensemble (Figure 75 b)[338].

[337] *Mehr Milch. Ein Milch-Kochbuch für Jedermann*. Reichsausschuss zu Förderung des Milchverbrauchs, 1925. Museum Europäischer Kulturen, Staatliche Museen zu Berlin. Disponible en ligne : https://nat.museum-digital.de/object/457448 [consulté le 17/11/2022].

[338] Affiche du Reichsmilchausschuss „Milch verbessert und ergänzt die fehlende Zusammensetzung unserer Mahlzeiten". Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.



a b

Figure 75 : a : *Mehr Milch. Ein Milch-Kochbuch für Jedermann*. Reichsausschuss zu Förderung des Milchverbrauchs, 1925. Source : Museum Europäischer Kulturen, Staatliche Museen zu Berlin. b : Affiche du Reichsmilchausschuss « Milch verbessert und ergänzt die fehlende Zusammensetzung unserer Mahlzeiten», 1926-1931. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843.

La présentation du lait comme un ingrédient de cuisine des femmes et des filles, qui participe à une éducation genrée au manger, construit l'enfance comme un temps d'apprentissage de normes de genre.

La stratégie d'éducation au faire à manger se poursuit et est renforcée dans les années 1950 à travers la production de films d'économie domestique dédiés à la transformation culinaire domestique du lait. Le film *Süße Nachspeisen* (Desserts sucrés), destiné au cours d'économie domestique et entré en 1955 dans les catalogues de la FWU[339], présente ainsi différentes recettes de pudding réalisées avec du lait à l'intérieur d'une narration filmée. Si aucun élément ne permet d'associer directement le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' à sa production puisqu'il est commandité par l'entreprise de production de cacao Van Houten selon le livret pédagogique l'accompagnant[340], la présence quasi permanente du lait dans les recettes de pudding (12 recettes sur les 14 présentées) permet d'avancer que les intérêts de l'industrie laitière sont ici aussi représentés. La tradition du partenariat de l'organe de promotion du lait avec des grandes industries agro-alimentaires, particulièrement celle du chocolat - le 'Reichsmilchausschuss' publiait déjà dans les années 1920 des recueils de recettes

[339] *Süße Nachspeisen* (1955), réalisation et scénario Hanna Hirsch, production Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht, caméra Ernst W. Kalinke, commande entreprise C. J. Van Houten & Zoon GmbH, couleur, son, 16 mm, 00:14:00. DFF.
[340] *Süße Nachspeisen* (FT 454), Anna Schimmel, Beihefte des Instituts für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht Münchens, Heering-Verlag, Seebruck am Chiemsee,1956.

en commun avec le comité promotionnel du chocolat[341] - suggère que le 'Verein zur Förderung des Milchsverbrauchs' n'est pas étranger à la production de *Süße Nachspeisen*. Ce film raconte l'histoire de la famille Weber qui accueille pendant les vacances l'élégant Klaus, amateur inconditionnel de pudding au chocolat. La fille Weber, Inge, propose de lui préparer des puddings aux goûts différents qui raviront aussi ses papilles. Klaus en doute, mais Inge ne se laisse pas décourager et ouvre les paris. Si le jeune homme se montre d'abord suspicieux, il finit par admirer les talents culinaires d'Inge et même à l'aider en cuisine, renforçant la complicité entre les deux personnages. Au menu : pudding à la vanille, coupe aux groseilles, crème à la banane, couronne de fruits, lait cacaoté, etc. Chaque recette est explicitée par des gros plans en plongée sur le plan de travail montrant le résultat final (Figure 76).

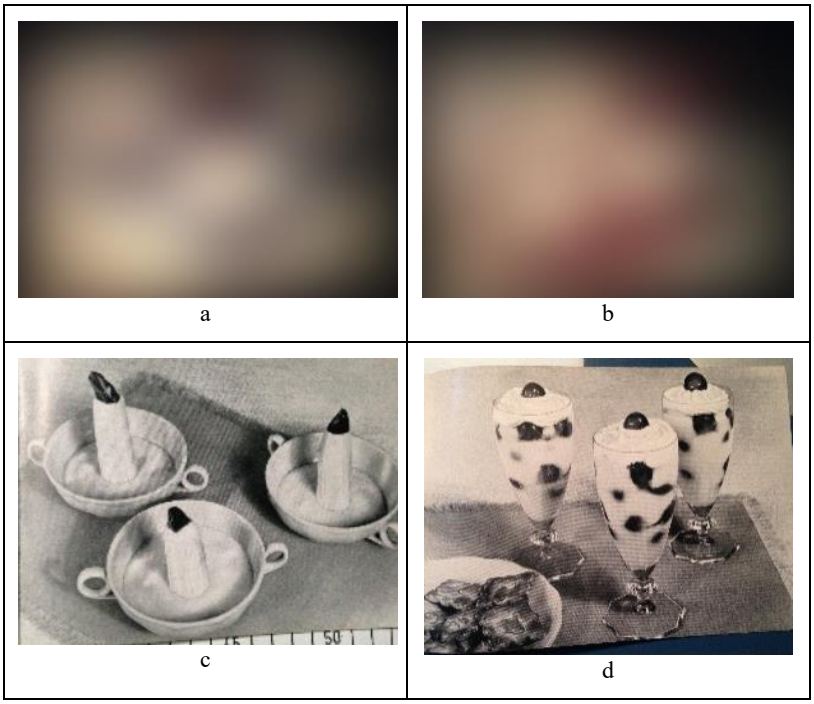


Figure 76 : Film *Süße Nachspeisen* (1955) - a : 19:59, b : 22:20 ; livret d'accompagnement de la FWU - c : p.17, d : p.29. DFF.

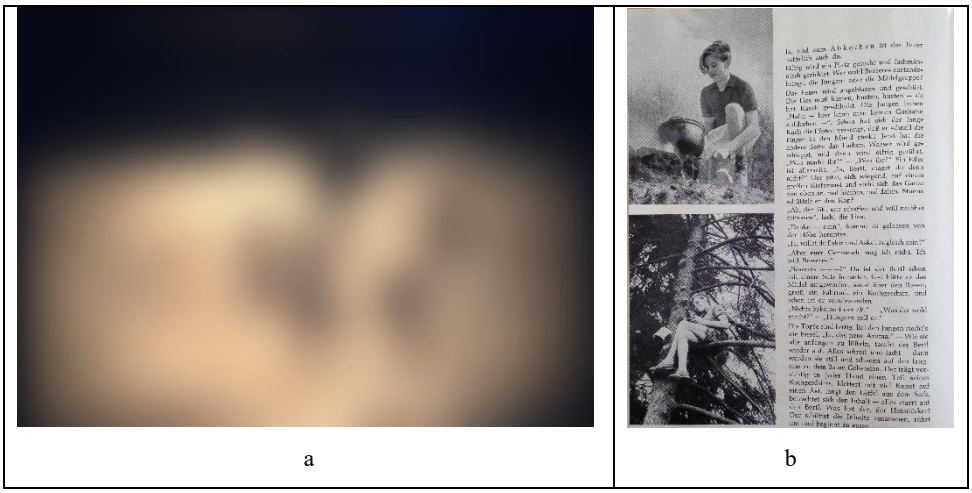
Outre la mobilisation d'un imaginaire de l'abondance typique de la 'Fresswelle' de l'après-guerre à travers la représentation d'une orgie quotidienne de pudding[342], ce film montre une répartition strictement genrée des activités de préparation et de consommation de lait. Il raconte l'histoire d'une jeune femme qui prépare des puddings à un homme pendant une semaine. Le

[341] 'Kochbüchlein für Schokoladen-Milch-Speisen' (petit livre de cuisine pour des plats au lait et au chocolat). Niederschrift über die 2. Mitglieder-Versammlung des Reichsmilchausschusses am 2.2.1928 in Berlin. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.
[342] Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »*, *op. cit.*, p. 162.

second niveau de lecture du film - loin d'être caché - faisant de la cuisine une activité amoureuse renforce cette représentation genrée de l'activité culinaire. La cuisine pour les femmes, la consommation de lait pour les hommes. Dans *Seht doch nur den Benjamin!*, les filles apparaissent très peu et sont beaucoup moins représentées que les garçons dans l'activité de consommation, hormis au moment où les garçons offrent à un groupe de filles dans l'auberge de jeunesse le yaourt que Benjamin a refusé de manger – c'est donc une consommation de second rang. Au contraire, elles sont montrées dans une activité transformatrice dans le second laboratoire de la laiterie. Elles préparent des milkshakes fruités qui transforment le goût du lait afin de rendre sa consommation plus facile. Comme *Milchmixgetränk* ou *Süße Nachspeisen* les films d'économie domestique participent donc à une éducation au faire à manger genrée. La promotion du lait comme ingrédient de cuisine s'adresse spécifiquement aux filles et construit l'enfance comme une période d'apprentissage de normes genrées.

La valorisation des garçons comme consommateurs et récepteurs des apports nutritionnels s'inscrit dans la continuité du discours promotionnel de l'entre-deux-guerres. Dans les années 1920, le 'Reichsmilchauschuss' fait publier un livre pédagogique illustré intitulé *Armin Krafts Reise mit dem Raben Muck* (Le voyage d'Armin Kraft avec le corbeau Muck) qui est diffusé, dans certains Länder, aux écoles de garçons en priorité en raison de son coût élevé. Il raconte les aventures d'un garçon prénommé « Armine Force »[343]. Dans les années 1950, le 'Verein' continue d'associer la consommation laitière à une iconographie hygiéniste mettant en avant la capacité de régénérescence du corps masculin grâce aux activités au grand air (Figure 77 a). Ces représentations de garçons consommant du lait lors de sorties nature se retrouvent par exemple dans une publication du 'Verein' faisant la promotion des activités sportives *Mit einem frohen Gruß von der Deutschen Sportjugend* (Meilleurs vœux de la jeunesse sportive allemand) (Figure 77 b)[344].

[343] Besprechung der Geschäftsführer der Milchauschüsse am 17. Juni 1927. Hauptstaatsarchiv Stuttgart, E130 b Bücher 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs 1926-1931.
[344] HOSKE Hans, *Mit einem frohen Gruß von der Deutschen Sportjugend*, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. Frankfurt/Main, 1953.



a b

Figure 77 : a : ***Seht doch nur den Benjamin!*** **(1954), 00:23. DFF ; b:** ***Mit einem frohen Gruß von der Deutschen Sportjugend,*** **p.26.**

L'attribution des activités de consommation aux garçons et des activités de préparation culinaire aux filles dans la stratégie promotionnelle du 'Verein' contribue par conséquent à une construction genrée de l'enfance. En même temps, la promotion des préparations culinaires à base de lait et de produits laitiers fait de l'enfance un temps spécifique différent de l'âge adulte à travers la prise en compte des préférences gustatives. Promouvoir le lait comme un ingrédient de cuisine participe à une éducation au manger par l'apprentissage de la transformation maison du produit. Cette éducation au manger par le produit comme ingrédient de cuisine contribue à construire une représentation multiple de l'enfant qui varie d'abord selon leur genre.

Comment cette éducation au manger et faire à manger par le produit lait dictée par les enjeux promotionnels de l'industrie laitière est-elle retravaillée dans la famille ? Que racontent les films amateurs de famille de la place du lait et des produits laitiers dans l'alimentation des enfants dans la sphère privée ?

5. Lait et enfants dans la sphère privée

Le film *Iiiih Spinat!* (Beurk des épinards !) montre une petite fille filmée en plongée assise à une table de cuisine[345]. Dans l'assiette face à elle, un petit tas d'épinards. Elle mange lentement en faisant des grimaces et en picorant avec sa fourchette (Figure 78 a). Filmée à hauteur de la table, elle présente une expression de dégoût et essuie ses yeux avec la main (Figure 78 b). Une femme portant une robe blanche et un ruban rouge dans les cheveux essaye de lui donner le reste du contenu de l'assiette, mais l'enfant refuse et recrache. La femme lui sert alors un petit verre de lait avant de continuer de la nourrir (Figure 78 c). Elle accepte alors de manger.



a b c

Figure 78 : *Iiiih Spinat!* (1966), a : 00:06, b : 00:17, c : 00:45. WDR Digit/ herbel.

Cet exemple est caractéristique d'un corpus de 12 films amateurs de famille ouest-allemands comportant des scènes de repas au cours desquelles des enfants consomment du lait ou des produits laitiers[346]. Bien que les films présentent différents degrés de mise en scène et que leur longueur varie, ils se caractérisent tous par la présence d'un adulte aux côtés de l'enfant qui mange et par l'association de la consommation de lait à d'autres aliments (ici des épinards). Il s'agit la plupart du temps de scènes d'intérieur dont le cadre spatio-temporel est relativement décontextualisé. Les séquences comportent une unité thématique et cinématographique, du moins dans la façon dont elles ont été livrées par les cinémathèques 'WDR Digit' et 'Landesfilmsammlung Baden-Württemberg'.

Les films amateurs de famille permettent de voir que la place du lait et des produits laitiers dans la sphère privée n'a rien à voir avec celle voulue par le VFMV. Le lait, c'est tout autre

[345] *Iiiih Spinat!* (1966), déposant herbel, couleur, muet, 00:01:58. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/118332 [consulté le 09/11/2023].
[346] 12 films (années 1950 - années 1970), aux format, coloration et durée variables issus des cinémathèques 'WDR Digit' et 'Landesfilmsammlung Baden-Württemberg'. Voir Sources.

chose que la chaîne de traitement industriel, les vitamines ou la reconstruction de la Nation dans la sphère privée.

5.1. Le lait symbolique de l'enfance

Le lait est symbolique de l'enfance et participe à la construire dans les films amateurs de famille.

5.1.1. Le lait symbole des bons soins prodigués par les parents

La présence importante du lait dans les films amateurs de famille des années 1950-1970 témoigne d'abord de l'importance symbolique du produit dans la relation de soin des parents envers l'enfant. La présence de l'adulte dans la quasi-totalité des séquences souligne, non pas l'autonomie de l'enfant, mais l'implication du parent dans l'alimentation de ce dernier. Une alimentation capable de le faire grandir et de prendre soin de sa santé, une « bonne alimentation ». Nourrir les enfants est en effet considéré comme le devoir quotidien de la famille saine et heureuse, particulièrement de la mère comme dans *Iiiiih Spinat!*.

La construction des scènes de consommation de lait parfois répond à une mise en scène cinématographique soulignant le rôle du parent « nourricier » aux côtés de l'enfant. Ainsi dans le film *Auf Papas Schoss* (Sur les genoux de papa), un petit garçon blond assis sur les genoux d'un homme tenu à l'extérieur du cadrage attrape un verre contenant un liquide opaque blanc ressemblant à du lait et boit[347]. L'homme apparaît, il est vêtu d'un chapeau et fume une cigarette. Il ouvre une banane (Figure 79 a) et la donne à l'enfant qui la mange en regardant devant lui (Figure 79 b). Entre deux morceaux de banane, il boit une gorgée (Figure 79 c). Le garçon semble impressionné par la caméra, tandis que l'homme le regarde en souriant. Il finit par décrocher un sourire. Plan sur une femme entourée de fumée. Retour sur l'enfant et sur l'homme qui parle en pointant du doigt en direction de l'opérateur.

[347] *Auf Papas Schoss* (années 1950), déposant hermirei, noir & blanc, muet, 00:02:00. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/132459 [consulté le 09/11/2023].



a b c

Figure 79 : *Auf Papas Schoss* (années 1950), a : 00:19, b : 00:31, c : 00:57. WDR Digit/ hermirei.

La présence de l'enfant sur les genoux d'un homme souligne son rôle dans la croissance de l'enfant. L'enfant est le seul individu à manger autour de la table et le seul à boire du lait et à manger une banane. Dans ce film, ces deux produits créent l'enfance comme un temps distinct de l'âge adulte par ses consommations alimentaires. La construction cinématographique autour de l'adulte qui encadre le repas lacté d'un enfant est parfois le fruit d'un échange visible entre l'opérateur et les acteurs. Par exemple, dans le film *Kinderstuhl* (Chaise d'enfant), les deux femmes qui accompagnent le dîner d'une petite fille fait de tartines de fromage et d'un verre de lait semblent réagir aux indications de l'opérateur[348]. Une fillette est installée dans une cuisine équipée, sur petite chaise accolée à une table circulaire. Filmée en plongée, elle mange une tartine de fromage frais. Sur la table se trouve un verre contenant du lait. Une femme se tient accroupie au niveau de la table et la regarde en souriant (Figure 80 a). L'opérateur se rapproche des deux personnages qui regardent la caméra en souriant (Figure 80 b). Mouvement de la caméra vers la gauche montre le plan de travail sur lequel sont posés une radio, un grille-pain et un gâteau aux fruits (Figure 80 c). Retour sur la fillette qui boit et continue de mordre dans la tartine. La caméra cadre ensuite le visage de la femme qui se tient désormais à côté de l'opérateur puis se tourne vers la droite où se trouvent un réfrigérateur et une gazinière. La première femme et une seconde plus âgée prennent la pose debout aux côtés de la petite fille qui mange. Elles discutent puis se baissent pour prendre la pose à la hauteur de l'enfant, accroupies. La plus âgée donne le verre de lait à la fille (Figure 80 d). Coupe franche. La plus jeune prépare une tartine de fromage puis la mange tout en rangeant au réfrigérateur les fromages emballés dans un papier blanc (Figure 80 e). La petite fille qui s'est levée de table est rattrapée par la femme la plus âgée qui la rassoit et lui intime de boire son lait (Figure 80 f).

[348] *Kinderstuhl* (années 1960), déposant miresch, couleur, muet, 00:02:35. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/11277 [consulté le 09/11/2023].



Figure 80 : *Kinderstuhl* (années 1960), a : 00:04, b : 00:19, c : 00:27 , d : 01:57, e : 02:21 , f : 02:26. WDR Digit/ miresch.

Les poses que prennent les deux adultes dans ce film à côté de l'enfant qui mange symbolisent la relation de soin et de responsabilité de l'adulte envers l'enfant. Leur présence est soulignée par le geste « nourricier » à fonction purement cinématographique puisque l'enfant est en âge de manger seul : il s'agit de matérialiser cette relation en « donnant à manger ». Ce film qui montre certainement trois générations d'une même famille, met aussi en valeur le rôle de la grand-mère. Par ailleurs, les plans montrant l'équipement de la cuisine contribuent à forger l'image d'une famille qui s'enquiert de la bonne alimentation des enfants. Les images se concentrant sur les appareils électroménagers sont typiques des films amateurs de famille des années 1960 et 1970 qui mettent en scène la famille moyenne supérieure dans son intérieur bourgeois en valorisant les objets modernes qu'elle a pu acquérir au prix d'un dur labeur. Elles symbolisent la contribution de ces appareils à la préparation d'un alimentation saine et fraîche (réfrigérateur) pour les enfants.

Le lait est le produit alimentaire par excellence de l'enfance dans les représentations filmiques privées. Il est toutefois souvent associé à d'autres aliments symboliques de l'enfance : les légumes verts[349] et la banane (comme montré dans le chapitre 1 pour le cas de la France).

[349] Selon Claude Fischler, les légumes verts sont considérés avec les laitages comme des aliments essentiels pour la croissance des enfants par les mères dans les années 1980. Claude FISCHLER, « Diététique savante et diététiques

C'est une boisson qui semble bien acceptée voire appréciée des enfants comme en témoigne le film *Iiiih Spinat!*. Le lait est même représenté comme une boisson capable de faire passer le dégoût pour d'autres aliments, en l'occurrence les épinards. Le film *Auf Papas Schoss* met quant à lui en parallèle deux aliments particulièrement promus dans l'alimentation des enfants : le lait et la banane. Le lait est donc une boisson symbolique de l'investissement des parents dans les soins de l'enfant dans les films amateurs de famille.

5.1.2. Le lait socialisateur : produits lactés pour des moments exceptionnels

Le lait est aussi associé à des moments forts de socialisation de l'enfance tels que les goûters d'anniversaire. Il est alors présenté sous une forme dérivée ou en complément d'autres boissons telles que le chocolat chaud ou le café. Dans le film *Helmut 13. Geburtstag* (13 ans de Helmut), un groupe de garçons d'une douzaine d'années mangent et boivent autour d'une table à l'occasion d'une fête d'anniversaire[350]. Devant chacun des garçons chiquement vêtus (chemise blanche, veste, cravate, cardigan), une assiette contenant un part de gâteau et une tasse remplie d'un liquide opaque foncé. Ils mangent avec appétit tout en riant. L'opérateur fait plusieurs fois le tour de la table en s'arrêtant sur chacun des garçons filmés en légère plongée (Figure 81 a). Ils interagissent de manière différente avec la caméra, certains font des grimaces (Figure 81 b) tandis que d'autres refusent de lever les yeux de leur assiette. Arrive dans la pièce une femme vêtue d'une longue robe avec une cafetière dans les mains. Elle en sert le contenu (Figure 81 c). Plan filmé à ras de la table. Les garçons jouent ensuite à différents jeux et se mettent en scène (fausse souris, marionnette, petites voitures tractées par un fil, pistolets jouets).



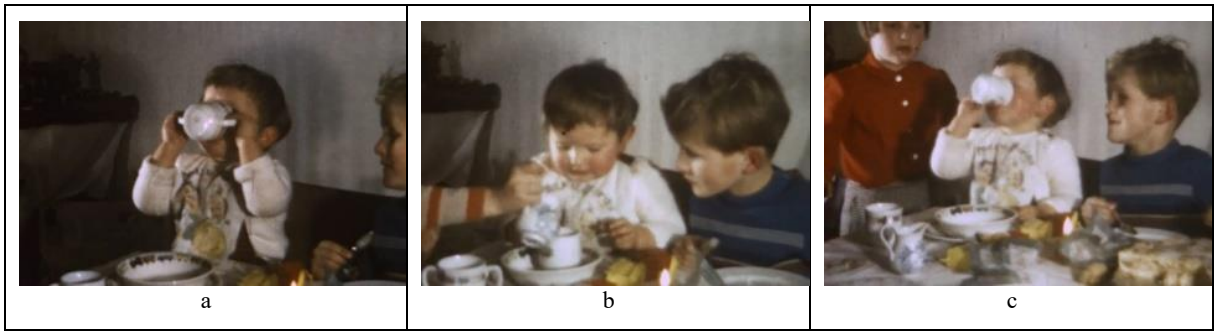
a b c

Figure 81 : *Helmut 13. Geburtstag* (1965). LFS 005837.

« spontanées ». La « bonne alimentation » enfantine vue par des mères de famille françaises », *Culture technique*, 1986, nº 16, pp. 50-59.

[350] *Helmut 13. Geburtstag* (1965), noir & blanc, muet, 00:08:40. Landesfilmsammlung Baden-Württemberg LFS 005837.

Le film *Kinder* (Enfants) dépeint le goûter d'anniversaire d'un enfant à l'occasion de ses deux ans[351]. Installé sur une chaise rehaussée à côté d'un garçon un peu plus grand, il boit dans une tasse à double hanse qu'une personne dont on ne voit que la main lui tend. Il porte un bavoir (Figure 82 a). Devant lui un service de table comportant une assiette plate et une assiette creuse aux motifs similaires à la tasse. Une bougie brille sur la table. Une main verse le contenu d'un pot à lait en porcelaine (Figure 82 b). L'enfant boit d'un trait. Aux plans suivants, deux filles apparaissent à la droite de l'enfant, l'une debout, l'autre assise (Figure 82 c). L'enfant joue avec un train miniature puis un chien en bois.



a b c

Figure 82 : *Kinder* (1957), a : 00:08, b : 00:15, c : 00:23. WDR Digit/ jimsom56.

Dans ces deux extraits, le lait est consommé par les enfants mélangé avec une autre boisson : café ou cacao, lors de goûters d'anniversaire. Ces images s'opposent totalement aux premières séquences puisque les enfants mangent ici sans adulte, uniquement en compagnie d'autres enfants. Le lait qui accompagne une autre boisson fait partie ici d'un ensemble de codes et de rituels alimentaires qui sont transmis aux enfants lors de moments festifs ou exceptionnels. Boire du lait avec d'autres boissons lors des fêtes d'anniversaire avec les copains ou les frères et sœurs contribue à apprendre son rôle social d'enfant et les comportements associés. Le mélange de lait et de cacao/café joue ici le rôle de boisson socialisatrice. Il participe à la construction de l'enfance via des rituels alimentaires propres.

5.1.3. La glace : du lait goûteux et exceptionnel

Le lait apparaît également sous un aspect dérivé lorsqu'une glace est consommée. Les scènes avec une glace sont très fréquentes dans les films amateurs de famille ouest-allemands. Elles mettent particulièrement en valeur le moment de plaisir gustatif procuré par le produit. Ainsi le film *Unser Schulweg* (notre chemin d'école), qui retrace le chemin parcouru par deux

[351] *Kinder* (1957), déposant jimsom56, couleur, muet, 00:01:11. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/44951 [consulté le 09/11/2023].

écoliers de leur domicile jusqu'à l'école, et inversement, montre les enfants qui s'arrêtent chez un glacier et s'installent sur un muret pour la déguster[352]. La caméra met d'abord en valeur l'enseigne du commerce « Eis Salon » écrit en lettres capitales (Figure 83 a). Elle filme ensuite les enfants qui s'engouffrent dans le magasin puis qui ressortent, le cornet de glace déjà dans la bouche (Figure 83 b). L'alternance de plans de dos et de face, à l'angle du magasin, donne l'impression que le cinéaste amateur suit les enfants à la manière d'un journaliste, essayant de ne perdre aucun geste. Après plusieurs plans en mouvement, les enfants sont filmés en plan serré de profil en train de lécher leur glace, puis en plongée au-dessus du muret (Figure 83 c). L'importance cinématographique accordée à la glace - par la longueur de la séquence mais aussi par la construction des plans et le montage – souligne non seulement les propriétés organoleptiques du produit mais contribue aussi à amplifier la cérémonie autour de cette sucrerie à base de lait. Loin de documenter le quotidien de deux élèves, ce film montre en fait une prise alimentaire exceptionnelle qu'il sanctifie par l'usage de la caméra. La glace est ainsi associée à des moments exceptionnels.



a b c

Figure 83 : *Unser Schulweg* (1958). LFS 005019.

La glace est ainsi souvent consommée lors des sorties en famille ou des vacances à la plage comme dans le film *Strandtag*[353]. Après avoir suivi les enfants qui jouent au bord de l'eau, ce film montre la distribution de bâtonnets de glace, achetés certainement au kiosque filmé plus tôt. C'est le plus jeune enfant qui sert les parents (Figure 84 a) puis les autres enfants (Figure 84 b), montrant l'importance de l'apprentissage des rites alimentaires et de la pratique du don

[352] *Unser Schulweg* (1958), réalisateur inconnu, format inconnu, noir et blanc, muet, 00:07:59. Landesfilmsammlung Baden-Württemberg LFS 005019.
[353] *Strandtag* (années 1960), déposant roroe, couleur, muet, 00:03:06. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/42564 [consulté le 09/11/2023].

à travers la glace dans le film amateur de film. Le produit dérivé est ainsi associé à la socialisation propre à l'enfance.



a



b

Figure 84 : *Strandtag* (années 1960), a : 01:03, b : 01:07. WDR Digit/ roroe.

Ces films amateurs de famille, parce qu'ils visent bien plus à filmer l'enfant qu'à montrer le lait, sont aussi des traces des pratiques alimentaires des enfants. Ils révèlent en ce sens la fréquence du lait dans les goûters d'enfants. On peut affirmer que ces films amateurs témoignent de l'impact laissé directement ou indirectement par l'éducation-promotion autour du lait dans les années 1950-1960. Ils peuvent être considérés comme des témoins de la performativité des stratégies promotionnelles de l'organe de promotion du lait qui ont été prolongées par l'école. Ils sont la preuve de la confiance dans le produit que le VFMV veut susciter. Néanmoins, les films amateurs de famille montrent que livrent un regard différent sur la consommation de lait par les enfants que celui proposé par les films du 'Verein'. La consommation de lait est associée à des catégories qui n'ont rien à voir avec les catégories analytiques construites par les audiovisuels utilitaires (filière de traitement et de transformation industrielle, nutrition, reconstruction, faire à manger avec du lait). Particulièrement, aucune scène de cuisine où du lait est accommodé est présente. Le lait n'est pas montré comme un ingrédient décliné tout au long de la journée dans diverses recettes. Le lait est un produit d'abord symbolique de la croissance et de la socialisation de l'enfant dans la famille. Ces images privées témoignent donc d'une incorporation limitée de l'éducation au manger et faire à manger par le lait qui invitait les enfants et leurs mères à consommer les produits dérivés du lait et à les cuisiner.

5.2.Reflet de l'éducation-promotion à l'école

Un film amateur de famille témoigne d'une action d'éducation-promotion encourageant la consommation de lait portée par l'Etat fédéral : la distribution de lait en classe. En 1963, le cinéaste de *Schulpause mit Kakao* (Récréation avec du cacao) s'immisce dans une salle de classe et filme le moment de la distribution et de la consommation d'un quart de litre de lait par les élèves[354]. Un enfant est debout face à sa table sur laquelle sont posés une pomme et un morceau de pain. Coupure nette. Près du tableau noir, des enfants cherchent les uns après les autres une petite bouteille en verre remplie d'un liquide brun et surmontée d'une paille, au niveau d'une étagère en métal accrochée au radiateur (Figure 85 a et b). Ils se rassoient à leurs tables puis se mettent à boire (Figure 85 c). Plans serrés sur les tables. Un enfant vêtu d'un pull bleu ouvre une banane (Figure 85 c). Sa camarade sirote sa boisson (vraisemblablement cacaotée). D'autres enfants mangent et/ ou boivent, ou attendent (Figure 85 d et e).



a b c d e f

Figure 85 : *Schulpause mit Kakao* (1963), a : 00:08, b: 00:19, c : 00:29, d : 00:39, e : 00:55, f : 00:57. WDR Digit/ hv bardenberg.

Cette séquence tournée par un particulier à l'école capte sur la pellicule une action phare d'éducation au manger par le lait résultant de la collaboration entre l'Etat et la filière laitière ouest-allemande. Deux hypothèses peuvent être émises quant au contexte de production de ces

[354] *Schulpause mit Kakao* (1963), déposant hv bardenberg, couleur, muet, 00:01:03. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/68409 [consulté le 09/11/2023].

images : soit elles ont été tournées par un personnel encadrant de l'école (enseignant, éducateur, etc.), soit c'est un parent d'élève qui est venu à l'école avec l'intention de filmer la classe. Le film suit la distribution de cacao lors de la pause goûter. Les enfants vont chercher en autonomie, et les uns après les autres, leur petite bouteille au fond de la salle. La caméra suit quasiment chaque enfant de la classe qui se lève puis se rassoit et boit le cacao, accompagné ou non d'un goûter. Le lait constitue le temps fort de la pause. *Schulpause mit Kakao* reflète le programme fédéral de distribution de lait à l'école qui porte les intérêts du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'. Le lait était distribué à la fin de la deuxième heure de cours lors d'une pause de trente minutes décomposées en quinze minutes accordées à la prise du goûter et quinze minutes à la récréation[355]. En suivant les gestes de consommation de chaque enfant, le cinéaste immortalise le moment de restauration des enfants. La multiplication des plans similaires souligne la symbolique de la consommation de lait à l'école. Filmer l'enfant qui boit du lait à l'école, c'est mettre l'accent sur la place de l'école dans le processus éducatif d'apprentissage des rituels alimentaires, et mettre l'accent sur le rôle du lait dans le développement biologique et social des enfants. Le film reflète le programme fédéral de distribution, et en le mettant en abyme, il participe à cette éducation-promotion par le lait. Toutefois, la consommation du produit ne semble pas être accompagnée par un discours éducatif sous forme d'affiches ou de films. Le film amateur capte le produit seul.

Le film *Schulpause mit Kakao* met également en évidence l'importance des boissons lactées cacaotées dans les distributions de lait. La classe filmée n'est pas représentative de la situation en RFA puisqu'une proportion bien plus importante que la moyenne nationale (20 à 25%) y consomme la boisson cacaotée. Cela devait fortement dépendre de la commune voire de la volonté de l'enseignant.e. L'association du lait et du cacao revêt un potentiel promotionnel qui intéresse beaucoup l'association pour la promotion de la consommation de lait. Une campagne en partenariat avec les industriels du cacao et des boissons cacaotées instantanées est par exemple menée en 1969 avec l'entreprise Nesquik[356]. On retrouve des scènes de consommation de cacao dans les films amateurs de famille. Ainsi le film amateur *Bei Oma*, tourné dans les années 1970, donne à voir deux jeunes enfants, vêtus d'un manteau bleu marine et d'une cagoule rouge, assis sur le perron d'une maison en train de boire un biberon rempli

[355] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 353 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs 1952-1976, Geschäftsbericht 1964.
[356] Hauptstaatsarchiv Stuttgart, EA 7/302 Bü 356 Schulmilch 1953-1976 et EA 7/302 Milchwerbung.

d'un liquide marron (Figure 86)[357]. Mis en regard avec le film tourné à l'école, ce film est un indice de l'incorporation des incitations à la consommation de lait avec du cacao du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' dans la sphère privée.



Figure 86 : *Bei Oma* (années 1970), 00:58. WDR Digit/ susdo.

Schulpause mit Kakao montre cependant bien plus que la seule distribution de lait. C'est davantage la pause goûter en général qui constitue le sujet d'attention du film. La caméra s'attarde autant sur les enfants qui en bénéficient que ceux qui se contentent d'un goûter ou n'ont rien du tout à manger. L'opérateur, en faisant un tour de classe par les plans serrés, met ainsi en évidence la différence entre les élèves. Comme montré dans la partie 3 de ce chapitre, tous les élèves ne participaient pas au programme de distribution. Le film amateur apporte ici un regard complémentaire aux archives écrites qui permet d'étudier la réception du programme. Il souligne les différences produites par les distributions au sein de la classe, qu'il s'agisse d'une volonté préalable attribuable à l'enseignant.e par exemple ou d'un résultat non attendu d'un parent venu en classe pour filmer son enfant qui participait au programme – montrant avec fierté sa contribution à la santé de sa progéniture. Quoiqu'il en soit, la juxtaposition cinématographique des plans serrés sur tous les enfants de la classe fait ressortir de manière frappante la participation très disparate au programme de distribution de lait. Ce film révèle par conséquent les limites du programme de distribution de lait, et donc les limites de l'incorporation de l'éducation au manger par le lait dans la famille.

Les films amateurs de famille révèlent la présence forte du lait au sein de la sphère privée, voire reflètent les stratégies promotionnelles de l'industrie laitière et leur prolongation par des politiques publiques, indiquant donc une forme de performativité de l'éducation au manger par le lait. En même temps, l'éducation-promotion n'y trouve un reflet qu'à travers la

[357] *Bei Oma* (années 1970), déposant susdo, couleur, noir & blanc, 00:01:04. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/1633 [consulté le 09/11/2023].

‘Schulmilchspeisung’, c’est-à-dire une consommation réalisée. Les films amateurs se saisissent moins d’une éducation au manger que du résultat de celle-ci. Consommer du lait est surtout symbolique de l’enfance, de la relation de soin entre parent et enfant et des moments socialisateurs.

Conclusion

Ce chapitre a montré que la promotion du lait et des produits laitiers initiée par la structure portant les intérêts de la filière laitière ouest-allemande dans les deux décennies d’après-guerre, le ‘Verein zur Förderung des Milchverbrauchs’, participe à une éducation au manger et faire à manger (national) par un produit issu de l’économie agricole industrialisée et élevé au rang d’aliment spécifique des enfants.

L’éducation au manger par le produit lait est portée par un acteur spécifique : l’industrie agricole laitière, qui en détermine son contenu. Le film diffusé en classe *Seht doch nur den Benjamin!* incitant les élèves à consommer du lait et des produits est d’abord un ‘process film’ qui fait l’éloge de l’industrialisation dans le contexte d’augmentation de la production dans les années 1950, qui fait suite à de nombreux investissements financiers dans le cadre du plan Marshall. En même temps, il éduque au manger par le produit agricole industriel à travers la présentation de l’origine du produit et des différentes étapes de son traitement industriel, la transmission de savoirs sur l’hygiène du produit et la reprise du narratif de la conversion, classique de l’éducation sanitaire. L’industrialisation de la chaîne de traitement du lait est particulièrement présentée comme la garante de la qualité bactériologique du lait. L’identification des enfants comme cibles promotionnelles de l’association pour la promotion de la consommation de lait dans les deux décennies d’après-guerre est une stratégie ancienne des industriels laitiers qui remonte à l’entre-deux-guerres et qui investit particulièrement l’école.

La mise en image de savoirs nutritionnels caloriques sur le lait et les produits laitiers participe ensuite à une éducation au manger à dimension nutritionnelle. Les films commandités par le ‘Verein’ mettent en avant la valeur calorique du lait à travers la mise en œuvre d’une démarche scientifique d’identification visuelle des graisses dans le laboratoire. La focalisation

sur les graisses s'explique par l'encadrement juridique de la composition du lait qui témoigne de la prégnance des préoccupations quantitatives et qualitatives pour l'alimentation des enfants après la Seconde Guerre mondiale. La référence imagée au mythe de l'aliment complet, de même que l'allusion aux micronutriments, montrent cependant que l'industrie agricole investit surtout le discours scientifique nutritionnel comme argument d'autorité. L'éloge utilitaire des vitamines du lait s'inscrit dans un courant prônant l'alimentation naturelle dans les années 1950 dont tire parti l'organisme de promotion des produits laitiers. La mise en image des bienfaits du lait sur la santé des enfants à travers des représentations animées personnifiant le métabolisme corporel participe par ailleurs à une éducation au manger par ses emprunts à l'éducation sanitaire de la première partie du XXe siècle.

L'association du lait et des produits laitiers aux objectifs de reconstruction économique, politique et culturelle de la nouvelle RFA participe à une éducation au manger national par le produit. La représentation des lieux de la reconstruction économique du pays, l'élévation des Etats-Unis au rang de référence en matière de consommation de lait et la promotion de la préparation domestique des milkshakes contribuent à faire du lait et des produits laitiers des vecteurs d'une identité moderne américaine. Le 'Verein' inscrit ainsi ses campagnes promotionnelles dans la stratégie politique ouest-allemande d'ancrage à l'Ouest. En même temps, le lait est associé à un temps passé allemand glorifié à travers la mise en scène d'une ruralité romantisée, la référence à des traditions fortes et la mobilisation de l'aigle impérial, symbole de la puissance politique nationale, comme garant de la qualité nutritionnelle et bactériologique du beurre. L'Etat ouest-allemand poursuit les actions du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' en menant une politique de distribution de lait à l'école entre 1953 et 1966, révélant l'imbrication des enjeux économiques et des enjeux de santé publique dans les décennies d'après-guerre. Dans cette alliance entre la filière laitière et l'Etat, l'école est investie comme un lieu privilégié d'éducation-promotion.

Une des origines de l'éducation au manger est donc la promotion des produits par les filières agricoles industrialisées dans les deux décennies d'après-guerre. Mes résultats confirment ceux d'Ulrike Thoms à propos de la politique nutritionnelle ouest-allemande déterminée dans les années 1950 par le monde économique[358]. L'éducation au manger par le produit accompagne

[358] Ulrike THOMS, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *op. cit.*

et participe à l'épanouissement de l'industrialisation du système alimentaire en faisant l'éloge de la mécanisation et de son rôle dans la définition de la qualité du produit. En même temps, la mise en scène d'une nature nourricière pittoresque utilisée aussi comme argument promotionnel de la qualité du produit contribue à créer un lien spatial entre le mangeur et l'aliment.

Cette éducation au manger par le lait et les produits laitiers participe à présenter les enfants comme des individus aux besoins spécifiques par la prise en compte de leurs préférences gustatives. La narration de la conversion gustative du personnage principal à travers la découverte de boissons lactées aromatisées participe à une éducation au goût qui devient vecteur de la construction de l'enfance. En même temps, elle montre que l'enfance est considérée comme une période de socialisation à l'âge adulte. La promotion du lait comme ingrédient de cuisine via des recueils de recettes écrits en collaboration avec des associations de ménagères, ou via des films d'économie domestique destinées aux jeunes filles, fait de l'enfance une période d'apprentissage de normes genrées.

Si les films amateurs de famille révèlent une forme de performativité de l'éducation au manger par le lait par la fréquence des scènes où un enfant boit du lait, mais aussi par la mise en abyme d'une action d'éducation-promotion portée par la collaboration entre l'Etat fédéral et la filière laitière, ils montrent en même temps que la consommation de lait dans la famille revêt un sens différent de celui véhiculé par les films de l'association pour la promotion de la consommation de lait. Le lait n'est ni associé à sa chaîne de traitement industriel, ni à ses qualités nutritionnelles encore moins à la reconstruction de la Nation. Les films amateurs de famille montrant des enfants consommant du lait témoignent au contraire de la fonction symbolique de ce produit pour la relation de soin entre parents et enfant et de l'apprentissage de sociabilité entre pairs, faisant de cet aliment un véhicule de construction de l'enfance comme une période d'apprentissage.

Chapitre 3 : Regards comparés sur l'éducation-promotion par les produits agricoles

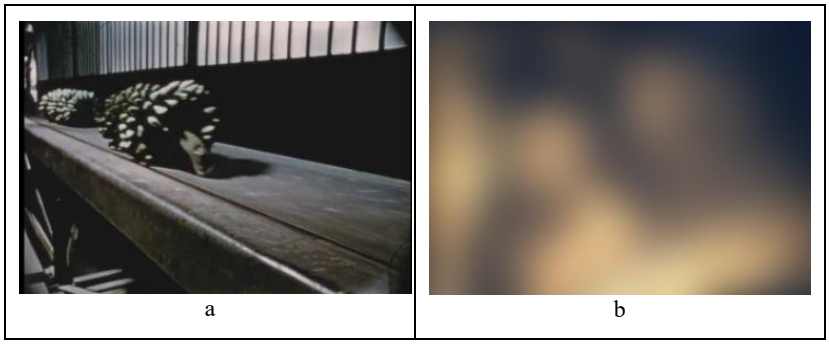
L'étude des films *Histoire de la banane* et *Seht doch nur den Benjamin!* montrés respectivement dans les classes françaises et dans les classes ouest-allemandes a permis de faire émerger un acteur peu étudié de l'éducation au manger des enfants[359] : les industries agricoles et leur rôle primordial dans la production de contenus à destination du public scolaire dans les années 1950 et 1960 en France et en République fédérale d'Allemagne. Les cas d'étude autour de la banane et du lait servent une comparaison « pour voir » qui porte moins sur l'aliment spécifique que sur l'éducation au manger à travers la promotion des produits qui est comprise et analysée dans un espace national. Les produits agricoles étudiés mettent à jour de nombreuses similitudes du phénomène d'éducation-promotion qui encourage les enfants à consommer les aliments issus de l'économie agricole. Dans quelle mesure la mise en regard des cas d'étude français et ouest-allemand permet de mieux comprendre le phénomène d'éducation-promotion par les produits porté par les industries agricoles dans les deux décennies d'après-guerre ?

1. 'Process films' ou quand les industries agricoles éduquent au manger par les produits

Dans le film français *Histoire de la banane*, une chaîne automatique filmée à hauteur du tapis achemine les bananes dans les locaux de la mûrisserie (Figure 87 a). Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, deux enfants regardant les bouteilles de lait vides qui s'engouffrent dans l'embouteilleuse (Figure 87 b). Les deux films diffusés en classe qui retracent le parcours de la banane et du lait le long de la chaîne de production, de traitement et de distribution sont

[359] A part par Simona de Iulio. Voir : Simona DE IULIO, Sylvie BARDOU-BOISNIER et Isabelle PAILLIART, « Penser les enjeux publics de l'alimentation », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, nº 27, pp. 7-19 ; Simona DE IULIO, Susan KOVACS, Laurence DEPEZAY, Denise ORANGE RAVACHOL et Christian ORANGE, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 155-167.

caractérisés par une mise en scène élogieuse de la mécanisation à travers la construction de lignes de fuite cinématographiques avec les tapis roulants suggérant une production ininterrompue. L'éducation au manger par les produits repose en France comme en République fédérale d'Allemagne sur la présentation de la chaine de production industrielle – le 'process' - qui est présentée comme garante de la qualité des produits.



a b

Figure 87 : a : *Histoire de la banane* (1956), 13:45. CCEP ; b : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 14:47. DFF.

Dans *Histoire de la banane*, l'usage des engins agricoles et des outils d'irrigation dès les champs de culture met en avant les investissements effectués dans la modernisation de l'agriculture. La montée et la descente des régimes du bateau frigorifique à l'aide de monte-charges automatiques puis la mise en mûrisserie constituent le summum technique du film. Dans *Seht doch nur den Benjamin!*, outre le passage à la crèmerie qui est dotée des dernières machines à réfrigérer, c'est la visite de la laiterie qui marque l'entrée dans un univers industriel à la pointe de la technologie. Le regard fasciné des enfants qui découvrent chaque pièce de l'usine à la manière d'un voyage merveilleux participe à faire l'éloge de la mécanisation de la production agricole. Cette dernière est la vectrice de la mise en confiance des consommateurs et consommatrices dans un produit en contexte de massification de la production.

Si les deux produits alimentaires ont des caractéristiques intrinsèques différentes impactant leur degré de traitement, ils subissent bien tous les deux un processus de traitement industriel mis en avant comme garant de leur qualité sanitaire et nutritionnelle. La technique est présentée comme indispensable à la consommation des produits à grande échelle dans les deux films. En France, la banane arrive « intacte » grâce au transport en bateau frigorifique et est rendue consommable grâce au murissage dans des espaces dont les paramètres sont régulés par la technique (hygrométrie, chaleur). Le murissage assure la digestibilité du produit à travers la transformation de l'amidon en sucre. En RFA, le lait est rendu consommable par l'action de la pasteurisation qui assure l'absence des micro-organismes nuisibles à la santé humaine tout en

conservant les micronutriments. La qualité des produits est présentée dans les deux pays comme liée à la mécanisation de la chaine de traitement. Les 'process films' présentent une trajectoire normative des marges rurales vers les centres industriels urbains en mettant en avant l'usage des moyens de transports modernes comme sas de passage de la tradition vers la modernité (bateau frigorifique naviguant sur les mers, camion de collecte arpentant les autoroutes allemandes), participant donc à l'épanouissement de l'industrialisation du secteur alimentaire.

L'éducation au manger par les produits est portée dans les deux cas par une structure de promotion émanant des fédérations agricoles industrielles dont l'objectif est d'augmenter la consommation des produits. Les films *Histoire de la banane* et *Seht doch nur den Benjamin!* s'inscrivent dans des vastes campagnes promotionnelles de l'industrie agricole qui s'adressent particulièrement aux enfants et à leurs mères. Si les produits varient, les structures se ressemblent fortement par leur organisation, leur financement et les actions promotionnelles mises en œuvre (Figure 88). Le Comité de Propagande de la Banane Française et le 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' entretiennent des liens étroits avec les pouvoirs publics via la présence de représentants des ministères de l'agriculture dans les organes internes. Les enfants sont une cible privilégiée bien qu'ancienne des campagnes promotionnelles pour la banane et le lait. En effet, le CPBF et le VFMV sont les héritiers de structures de promotion des filières agro-alimentaires des années 1920-1930 créées sous l'égide des ministres de l'agriculture. Les campagnes promouvant la consommation de bananes et de lait dans l'alimentation des enfants dans les années 1950 et 1960 réutilisent les répertoires promotionnels de l'entre-deux-guerres (matériel scolaire, encarts publicitaires dans la presse enfantine, distributions gratuites, films, etc.). Les industries agricoles disposent donc à la fois des finances et des compétences en communication héritées de la première partie du XXe siècle, particulièrement des films. Le film est dans les deux cas un outil de communication moderne et un outil d'éducation puissant.

	Comité de Propagande de la Banane Française	*Verein zur Förderung des Milchverbrauchs*
Objectif	« Augmenter la consommation de banane par la publicité »	« Augmenter la consommation de produits laitiers par la publicité et l'éducation. »
Période d'activité	1955 – 1968	1950 – 1969
Membres	Professionnels liés à la production, l'acheminement et la distribution de	Professionnels liés à la production, la transformation, la vente et la

	bananes. Ils payent chaque année une contribution	consommation de produits laitiers ainsi que les Etats fédéraux. Ils payent chaque année une contribution
Lien avec les pouvoirs publics	Représentant des ministres de la France d'Outre-mer, de l'agriculture, de la marine, du secrétariat d'État aux affaires économiques et de l'Institut des Fruits et Agrumes Coloniaux dans les réunions du comité	Représentant du ministre fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et des ministres d'Etat dans les réunions du Bureau de l'association
Structure antécédente	Comité de Propagande de la Banane Française (1937- 1940)	Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs (1926-1934)
Cible des actions	Tous les groupes sociaux, particulièrement enfants et « ménagères »	Tous les groupes sociaux, particulièrement enfants et « ménagères »
Actions envers les enfants	Salons et foire de l'Enfance Distributions de bananes lors de manifestations sportives Matériel scolaire Films pour les écoles	Matériel scolaire Films pour les écoles
Actions envers les „ménagères"	Recueil de recettes Livret de vulgarisation scientifique Audiovisuels culinaires	Recueil de recettes Livret de vulgarisation scientifique Audiovisuels culinaires
Audiovisuels	Film pour les écoles *Histoire de la banane* ; films publicitaires : *Bonne cuisine, bonne santé, Ho Yo* ! Emission culinaires télévisées et documentaires	Films pour les écoles : *Milch*, *Seht doch nur den Benjamin!, Milch*. Films publicitaires : *Am Busen der Natur*, *Alles in Butter, Das Rezept für dich*. Spots télévisés
Politiques publiques en lien avec les produits	Inscription de films pour les écoles dans le catalogue de la CCEP.	Inscription de films pour les écoles dans le catalogue de la FWU. Programme fédéral de distribution de lait à l'école pour les élèves de 6 à 19 ans de 1953 à 1966. subventionné par le Bund et les Länder

Figure 88 : Tableau comparatif du Comité de Propagande de la Banane Française et du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs'

L'éducation-promotion est donc portée, indépendamment du produit, par une organisation industrielle agricole dont la promotion est l'objectif prioritaire. Les aspects

éducatifs servent dans ce contexte l'accès à un public captif, nombreux et spécifique : les élèves dans les écoles.

L'éducation au manger par les produits repose enfin dans les films français et ouest-allemand sur la mobilisation de l'argument de la naturalité des produits à travers le suivi de la trajectoire de la banane et du lait des marges rurales productrices vers les centres urbains de consommation. Les deux 'process films' valorisent les lieux ruraux de production et utilisent leur mise en scène pittoresque et romantisée comme argument participant à l'image « naturelle » du produit. Un lac constituant une source d'irrigation des bananeraies dans *Histoire de la banane* (Figure 89 a). Un pré où paissent quelques vaches laitières dans *Seht doch nur den Benjamin!* (Figure 89 b).



a b

Figure 89 : a : *Histoire de la banane* (1956), 06:45. CCEP ; b : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 00:07. DFF.

En indiquant l'origine des produits, ces films utilisent l'argument de la « nature » dans un contexte marqué par l'urbanisation des sociétés européennes. L'éducation au manger portée par les filières agricoles industrielles repose sur l'affirmation d'un lien indispensable avec une nature nourricière idéalisée dont la mise en scène participe à créer un lien spatial entre le produit et le mangeur.

Les films industriels des industries agricoles participent à une éducation au manger par le produit par la présentation de la chaîne de production industrielle et la mise en avant de l'origine « naturelle » du produit. Cette forme de promotion à dimension éducative s'inspire de stratégies anciennes de l'industrie pharmaceutique[360]. L'éducation au manger par la promotion du produit agricole portée par les industries agricoles fonctionne indépendamment du produit

[360] Christian BONAH, « Enseigner et faire de la publicité. Coup d'oeil sur un producteur de films industriels scientifiques : le service cinématographique de Bayer, 1924-1944 », *op. cit.*

et du pays. La promotion ou l'éducation-promotion est une ligne structurante de l'histoire de l'éducation en matière d'alimentation des enfants.

2. Savoirs nutritionnels comme garants de la qualité. De l'usage visuel de l'argument scientifique

Dans le film *Histoire de la banane*, une balance Roberval mettant en équivalence une banane et différents aliments (salade, pain, fromage, poisson) (Figure 90 a). Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, une bouteille de lait étiquetée est entourée de petites coupelles contenant des morceaux de sucre, du beurre, des œufs et du sel (Figure 90 b). Les films diffusés aux élèves français et ouest-allemands mettent en avant l'apport calorique des produits. L'éducation au manger par les produits des industries agricoles passe en France comme en République fédérale d'Allemagne par une mise en image de savoirs macronutritionnels faisant office d'arguments d'autorité scientifique.



a b

Figure 90 : a : *Histoire de la banane* (1956), 16:07. CCEP ; *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 18:32. DFF.

Les mises en scène cinématographiques proposées dans les films du CPBF et du VFMV font l'éloge de la composition nutritionnelle de type calorique de la banane et du lait. Ils visent à faire la preuve par l'image de l'équivalence nutritionnelle de la banane et du lait avec d'autres aliments dont les apports caloriques sont déjà connus. Ces images utilisent des savoirs nutritionnels de la première moitié du XXe siècle qui sont focalisés sur la dimension calorique de l'alimentation, empruntant la mise en image d'équivalences nutritionnelles à l'hygiène alimentaire. La focalisation sur l'apport calorique des produits est héritière des campagnes promotionnelles de l'entre-deux-guerres. Elle témoigne de la permanence des préoccupations quantitatives pour l'alimentation après les pénuries et rationnements liés à la Seconde Guerre

mondiale – alors même qu'une autre vision de l'alimentation définie par son apport en micronutriments existe depuis les années 1920. L'expérience de la faim est encore déterminante du contenu éducatif nutritionnel dans les années 1950 et 1960.

L'argument scientifique est peu élaboré dans les films commandités par les structures de promotion des industries agricoles. Les deux compositions filmiques décrites plus haut qui mettent en image certains savoirs nutritionnels servent avant tout à affirmer la qualité du produit définie par son apport calorique. La métaphore de l'aliment complet que construisent les deux images (manger de la banane ou consommer du lait, c'est manger en même temps tous les aliments représentés) est un argument commercial inspiré des sciences nutritionnelles et très utilisé dans la publicité concernant l'alimentation des enfants[361]. Le recours à des images scientifiques sert donc avant tout d'arguments d'autorité. L'éducation au manger par la banane et l'éducation au manger par le lait se rapprochent donc par l'utilisation d'images d'autorité scientifique qui font référence à des savoirs nutritionnels affirmant la valeur calorique des produits.

Cette éducation au manger par les produits vus sous leur angle nutritionnel est portée par un partenariat du Comité de Propagande de la Banane Française et du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' avec des acteurs des institutions scientifiques et médicales. La banane et le lait sont deux exemples de produits alimentaires ayant suscité un investissement promotionnel et un investissement scientifique qui se sont entretenus et qui ont participé à construire une éducation au manger par le produit vu sous son angle nutritionnel. Très peu consommés en France et en Allemagne avant 1900, la banane et le lait ont longtemps été déconseillés dans l'alimentation des enfants pour des raisons hygiéniques et/ou diététiques. D'un côté, les fruits sont considérés jusque dans la deuxième partie du XIXe siècle comme des aliments suspects car entraînant la diarrhée[362]. De l'autre, le lait de vache est très peu conseillé par les médecins avant la généralisation de la pasteurisation à la fin du XIXe siècle car il est considéré comme vecteur de maladies intestinales[363]. Depuis le début du XXe siècle avec la diffusion des savoirs nutritionnels, les scientifiques travaillent de concert avec les industries alimentaires agricoles pour encourager la consommation de lait et de banane, particulièrement par les enfants dont l'alimentation devient le vecteur de la popularisation. Le CPBF et le VFMV

[361] Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.*
[362] Florent QUELLIER, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2004, vol. 51-3, n° 3, pp. 66-78.
[363] Hans Jürgen TEUTEBERG, « Anfänge des modernen Milchzeitalters in Deutschland », *op. cit.*

continuent de nouer des accords avec des médecins reconnus dans les années 1950 et 1960 pour signer des brochures médicales vantant les bienfaits sanitaires du produit – investissant le discours scientifique et son autorité comme argument promotionnel. L'éducation au manger par le produit est portée en France et en RFA par une alliance scientifico-marchande.

Elle diffère cependant dans les deux pays par la mobilisation des savoirs sur les micronutriments et l'importance accordée aux liens entre produit et santé. Dans le film ouest-allemand, les parties consacrées à la présentation de la valeur nutritionnelle du lait font quatre minutes sur les 22 minutes totales, tandis que dans le film français, le seul extrait parlant de nutrition dure 13 secondes. *Seht doch nur den Benjamin!* présente en détails la composition nutritionnelle du lait et surtout montre la démarche scientifique de mise en évidence de l'apport calorique à l'aide des instruments scientifiques. Par ailleurs, il explique l'importance des vitamines pour la santé, contrairement à *Histoire de la banane* qui parle de manière allusive « des vitamines » contenues dans la banane. Plus généralement, les films scolaires et publicitaires du 'Verein' font davantage de place à la conception vitaminique de l'alimentation, notamment dans les films publicitaires *Am Busen der Natur* et *Alles in Butter*, que les films du CPBF. Cette différence est le témoin d'un rapport différent au manger plus orienté vers la santé et appuyé par la science en République fédérale d'Allemagne qu'en France. En plus de la prégnance de la question du corps sain et de la contribution de l'alimentation dans le cadre des mouvements de la 'Lebensreform'[364], les recherches nutritionnelles sur les vitamines dans les années 1910 et 1920 et le début du processus de synthèse par des grandes entreprises pharmaceutiques allemandes ont rencontré un fort engouement dans la société allemande de la première moitié du XXe siècle[365]. La recherche sur les vitamines est particulièrement instrumentalisée par les nazis[366]. Au contraire en France, la nutrition en général est constituée en enjeu de santé publique qu'au sortir de la Seconde Guerre mondiale[367].

[364] Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert, op. cit.* ; Jörg ALBRECHT, « Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu », *in Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980*, V&R unipress, coll. « Jugendbewegung und Jugendkulturen ? Jahrbuch », 2019, vol.Band 15, pp. 173-194.
[365] Ulrike THOMS, « Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?" Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit », *op. cit.* ; Beat BÄCHI, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953), op. cit.*
[366] Tristan LANDRY, *Du beurre ou des canons, op. cit.*
[367] Thomas DEPECKER et Anne LHUISSIER, « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène », *Sciences sociales et sante*, 20 juin 2016, Vol. 34, n° 2, pp. 5-36.

3. Faire la Nation par les produits : une éducation au (faire à) manger national

Dans le film *Histoire de la banane*, un planisphère indiquant les territoires producteurs de bananes pour la France à l'aide d'un figuré en forme de bananes (Figure 91 a). Dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*, une carte montrant la consommation moyenne de lait par jour en Suède, en Suisse et aux Etats-Unis à l'aide d'un figuré en forme de bouteille de lait (Figure 91 b). Les films des industries agricoles inscrivent ainsi la consommation de bananes et de lait dans des espaces nationaux.



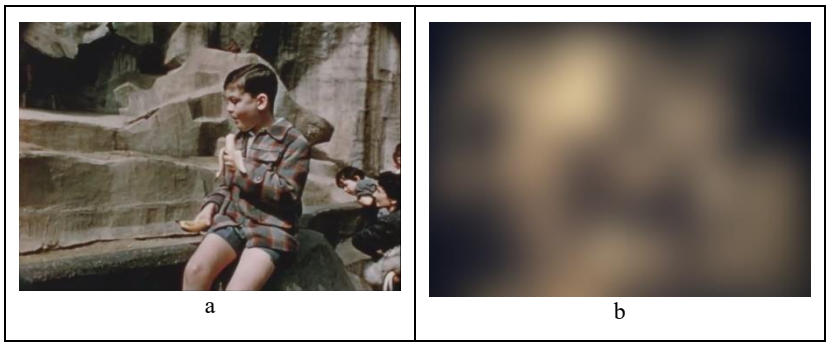
a b

Figure 91 : a : *Histoire de la banane* (1956), 01:19. CCEP ; b : *Am Busen der Natur* (1951), 02:48.Youtube.

Ces deux cartes relativement similaires associent les produits des industries agricoles aux objectifs économiques et politiques de la Nation dans le contexte d'après-guerre. Pour l'industrie agricole bananière, la carte de gauche matérialise l'existence d'un empire colonial français (la carte comme outil classique de la domination impériale). Pour l'industrie agricole laitière ouest-allemande, la carte de droite est un indice de la volonté d'ancrage dans le bloc de l'Ouest (la carte comme outil de découpage de régions d'influence). La France cherche à reconquérir sa puissance impériale alors en plein déclin en contexte de décolonisation, tandis que la capitulation sans condition de l'Allemagne amène à reconstruire un nouvel Etat en 1949 (ou plutôt deux nouveaux Etats). Ces cartes montrent également que, pour les industries agricoles de la banane et du lait, les Etats-Unis sont un point de référence important dont le sens varie. Pour le CPBF, la carte constitue un intertexte évident avec un film promotionnel américain pour la banane et sert à affirmer la place de la banane « française » sur le marché international. Pour le VFMV, la mise en avant de la consommation de pays situés dans le bloc

de l'Ouest sert à matérialiser l'affiliation à l'air d'influence états-unienne. La présentation des produits comme vecteurs de la reconstruction de la Nation dans les années 1950 et 1960 participe donc une éducation au manger national dont le sens évolue et dépend du contexte politico-historique.

Au zoo de Vincennes, un garçon mange une banane (Figure 92 a). Dans une auberge de jeunesse de la campagne bavaroise, un groupe d'enfants installés autour d'une table qui sortent d'un sachet des plaquettes de beurre flanquées de l'aigle impérial (Figure 92 b).



a b

Figure 92 : a : *Histoire de la banane* (1956), 16:22. CCEP ; b : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 22:47. DFF.

Dans ces deux photogrammes, la banane et le produit laitier sont liés à des symboles historiquement déterminants de la Nation : le lieu de l'exposition coloniale en France en 1931 et l'aigle impérial allemand. Les films diffusés en classe créent ainsi un lien avec un temps passé synonyme de puissance politique. C'est l'« âge d'or » de la colonisation pour la France, et le temps d'un Etat puissant pour l'Allemagne. Les enfants, dont la santé est liée à celle de la population toute entière, sont ici des symboles de l'avenir de la Nation, et la consommation de banane et de lait est présentée comme un moyen de la reconstruire et/ou de l'affirmer. Les industries agricoles promeuvent leur produit en les insérant dans une éducation au manger national.

Dans le film publicitaire du CPBF *Bonne cuisine, bonne santé*, une vue hélicoptère montre trois plats de viande à la banane dressés sur une table (Figure 93 a). Dans le film publicitaire du VFMV *Das Rezept für Sie*, trois verres contenant une préparation lactée à la banane dans lesquels est glissée une paille (Figure 93 b). La présentation de la banane et du lait comme des ingrédients de cuisine participe à une éducation au faire à manger national qui associe les produits à des enjeux d'affirmation nationale à travers la culture culinaire.



a b

Figure 93 : *Bonne cuisine, bonne santé* - Thibault de Champrosay, 00:30. Collection Ciclic Centre-Val de Loire ; b : *Das Rezept für Sie* (1957), 01:20. Youtube.

Tandis que la banane est inscrite dans le répertoire gastronomique français par son utilisation dans des recettes classiques, le lait est associé à des préparations culinaires nouvelles venues d'Amérique de type milkshakes. La présentation des produits comme des ingrédients de cuisine lie donc des objectifs politiques nationaux au faire à manger par les produits, c'est-à-dire à des pratiques culturelles. D'un côté la volonté de maintenir l'empire colonial français en domestiquant la banane, de l'autre, la volonté d'associer le lait à l'identité culinaire américaine, signe de modernité, pour ancrer la RFA dans le bloc Ouest. Les industries agricoles tirent donc profit dans les années 1950 et 1960 des objectifs de reconstruction et d'affirmation des Nations en inscrivant leur produit dans un espace politique, économique et culturel. L'éducation au (faire à) manger national sert l'objectif de pénétration de la sphère scolaire pour les industries agricoles.

Les campagnes promotionnelles des industries agricoles sont en effet prolongées par les Etats à travers des politiques publiques propres, notamment de distributions alimentaires mais aussi de diffusion de films dans les écoles. L'industrie agricole produit des films industriels à dimension éducative qui permettent aux Etats d'être des relais de l'éducation au (faire à) manger national en contrepartie d'un accès promotionnel à l'école. Il apparaît de cet investissement éducatif fort des industries agricoles que l'Etat est un acteur assez peu engagé dans l'éducation au manger des enfants, en France comme en République fédérale d'Allemagne. Si cela semble relativement conforme avec la position de retrait adoptée par l'Etat fédéral dans les années 1950 et 1960, considérant que l'alimentation des enfants est du ressort complet de la famille[368], il est

[368] Baader parle du modèle de « l'enfance familiale » (« familialisierte Kindheit »). Meike Sophia BAADER, Florian ESSER et Wolfgang SCHRÖER (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, 514 p ; Alice WEINREB, *Modern hungers*, *op. cit.*

plus étonnant de constater que l'Etat français joue un rôle plus mineur dans l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels[369].

4. L'enfant consommateur, symbole ou individu ?

Les plans finaux de *Histoire de la banane* et *Seht doch nur den Benjamin!* montrent en plan serré un garçon en train de consommer le produit promu. Au zoo de Vincennes, un garçon de profil tient une banane entamée dans la main (Figure 94 a). Dans l'auberge de jeunesse, le jeune Benjamin filmé en contre-plongée boit une bouteille de lait (Figure 94 b). À travers ces deux plans, les films diffusés dans les écoles appellent le public scolaire à s'identifier avec les personnages dépeints – en fait seulement des garçons, les filles sont appelées dans d'autres films à transformer les produits - et donc à consommer le produit dont la chaîne de production et de traitement a été retracée. Ils appellent les enfants à acheter eux-mêmes le produit ou à demander à leurs mères de l'acheter pour eux, faisant donc office de véhicules du message de consommation auprès des adultes. L'éducation-promotion par les produits dans les années 1950 et 1960 vise, en France comme en Allemagne, à faire des enfants des futurs consommateurs, poursuivant une ligne ancienne d'utilisation des films non commerciaux par les acteurs agro-alimentaires comme outils de socialisation des enfants à la consommation[370].



a b

Figure 94 : *Histoire de la banane* (1956), 16:43. CCEP ; b : *Seht doch nur den Benjamin!* (1954), 24:02. DFF.

Pourtant, si les images sont semblables dans leur construction et leur fonction promotionnelle, la place des enfants dans les films et l'adresse au public enfantin varient

[369] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p.
[370] Voir par exemple le cas du club de cinéma pour enfants de Nestlé Fip-Fop Club des années 1930 aux années 1960 en Suisse : Yvonne ZIMMERMANN, « Nestle's Fip-Fop Club », *op. cit.*

fortement en France et en RFA. L'enfant apparaît dans la dernière minute du film français, alors que c'est le protagoniste central dans le film ouest-allemand. *Histoire de la banane* montre pour la première fois dans la séquence finale deux garçons relativement similaires. On ne les entend pas parler, ils ne font que manger. La place de l'enfant est marginale. Il n'est qu'une évocation ou un symbole qui sert à la fois les objectifs économiques et les objectifs de propagande coloniale du Comité de Propagande de la Banane Française. Le film n'est en effet pas spécifique au public enfantin puisqu'il a été diffusé dans d'autres contextes, notamment à la télévision. L'enfant n'est donc pas appréhendé dans son individualité ni dans le temps présent. Il est le futur mangeur qui contribue, par l'entretien de ses forces, à la croissance nationale et constitue surtout un véhicule de consommation pour les adultes. *Histoire de la banane* se rapproche des 'process films' de la première partie du XXe siècle par son absence de prise en compte de la spécificité de l'auditoire enfantin et par son caractère scolaire à visée purement éducative, pas du tout divertissante[371].

Dans *Seht doch nur den Benjamin!*, l'image finale – qui utilise aussi l'enfant comme symbole – est cependant le résultat d'une stratégie de subjectivisation et d'individualisation des enfants tout au long du film. Le film raconte la découverte de la chaîne de traitement du lait par un groupe de trois enfants dont le public suit l'évolution des pratiques alimentaires. Les enfants présents quasiment à tous les plans sont régulièrement en train de manger. Ils diffèrent par leur apparence physique (taille, chevelure, vêtement, etc.), et surtout par leurs préférences gustatives. L'évolution des préférences gustatives du personnage principal Benjamin à travers un milkshake et la stratégie narrative du film qui s'adresse spécifiquement aux enfants révèlent une prise en compte de l'enfant dans sa spécificité. L'éducation au manger par la promotion des produits laitiers participe à travers le goût à construire l'enfance comme un âge aux caractéristiques propres qui sont amenées à être développées. En donnant aux enfants le pouvoir de consommer, le film représente les enfants comme des acteurs de leur goût et de leur alimentation. Il s'agit d'une spécificité du médium filmique puisque d'autres supports promotionnels du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs' proposent une image unique de l'enfant figé dans une appétence pour le lait[372]. En même temps, la conversion finale de

[371] Yvonne ZIMMERMANN, « Industriefilme », *op. cit.*, p. 280.

[372] Voir par exemple les spots publicitaires à la radio qui distinguent différents profils de consommateurs et consommatrices selon leur genre, leur état de santé, leur profession, leur activité physique pour les adultes alors que les enfants sont constitués en catégorie unique. Milchverbrauch vom 01/08/1954. Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, commentaire Erwin-Helmut Geldmacher, prise de son et technique Ernst Fischer. Regensburger

Benjamin au lait montre que l'enfance est aussi vue comme une période d'apprentissage d'une norme gustative qui serait propre à l'enfance. L'omniprésence des enfants et la prise en compte de leur variabilité, particulièrement gustative, dans le film ouest-allemand témoignent d'une construction de l'enfance faisant état d'une individualité et de caractéristiques propres.

À la fin d'*Histoire de la banane*, l'alternance rapide des plans serrés montrant les enfants dans le zoo et les singes au fond de la fosse qui mangent une banane réduit les enfants à leur dimension biologique : ils mangent le même aliment que les animaux et de la même manière. Cette vision biologique de l'alimentation des enfants dans le film français s'oppose radicalement à la vision de l'alimentation présente dans le film *Seht doch nur den Benjamin!*. Ici, la consommation de lait est appréhendée à travers la complexité gustative du personnage principal. Tout l'enjeu du film ouest-allemand est de faire apprécier le goût du lait à travers l'élaboration de préparations culinaires lactées variées et donc d'éduquer au produit par le goût. Le produit s'adapte au goût des enfants, et en même temps, l'alimentation des enfants dans le film ouest-allemand est envisagée comme une construction culturelle qui passe par le goût et qui requiert une éducation.

Ces conclusions sont tout à fait contre-intuitives par rapport à la place de l'alimentation dominante dans ces pays. La bibliographie classique, dans les études comparées sur l'alimentation en France et en Allemagne, postule que la France est dominée par un modèle alimentaire qui met en avant la gastronomie nationale à travers le goût et le bon style, alors que l'Allemagne est caractérisée par la prédominance d'un rapport au manger sain défini surtout par des caractéristiques nutritionnelles[373]. Face à cette configuration, l'alimentation des enfants est perçue dans les films industriels diffusés à l'école dans les années 1950 et 1960 de manière totalement différente. En France, si l'alimentation est plutôt considérée comme une construction culturelle autour de l'art culinaire, l'alimentation des enfants est réduite ici à une fonction biologique. En RFA, si la vision globale de l'alimentation est axée sur le rapport au corps sain, l'alimentation des enfants est présentée comme une construction culturelle gustative. S'il n'est pas possible de répondre à la question de la généralisation de cette observation

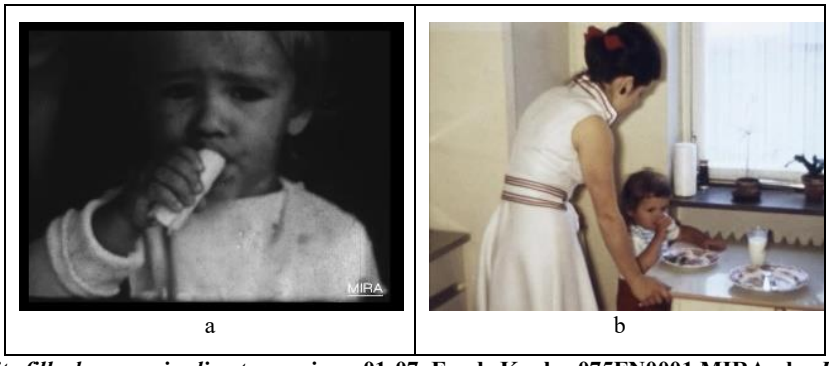
Archiv für Werbeforschung (67/10). Disponible en ligne : https://raw.uni-regensburg.de/details.php?r=6758 [consulté le 09/11/2022].

[373] Claude FISCHLER, Estelle MASSON et Eva BARLÖSIUS, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, O. Jacob, 2008, 336 p ; Eva COYDON, « Les revendications d'une cuisine allemande au XIXe siècle », *in* Denis SAILLARD et Didier FRANCFORT (dirs.), *Le Goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIe - XXIe siècles*, Éditions Universitaires de Lorraine, 2015, pp. 187-202.

paradoxale pour l'alimentation des enfants dans les décennies d'après-guerre, mon corpus rompt avec une représentation commune de l'alimentation des enfants en RFA, soutenue et portée notamment par l'Etat fédéral, comme une affaire familiale privée. Les sources audiovisuelles mobilisées montrent que les enfants ouest-allemands sont un public particulier construit en consommateur alors que les enfants français sont uniquement appréhendés à l'aune de leur futur rôle de consommateur et comme cibles promotionnelles indirectes atteintes via les adultes.

5. Des produits consommés dans la sphère privée mais symboliques du développement de l'enfant

Les produits qui font l'objet d'une éducation-promotion revêtent dans la sphère privée un tout autre sens que celui proposé par les industries agricoles. Dans le film amateur de famille français *Petite fille dans son jardin et sa maison*, un enfant filmé en plan serré se saisit d'un morceau de banane que lui tend un parent et commence à le manger (Figure 95 a). Dans le film amateur de famille ouest-allemand *Iiiiih Spinat!*, une petite fille boit un verre de lait après avoir refusé de manger ses épinards (Figure 95 b). La banane et le lait sont ici symboliques du développement des enfants.



a b

Figure 95 : a : *Petite fille dans son jardin et sa maison*, 01:07. Fonds Kugler 075FN0001 MIRA ; b : *Iiiih Spinat!* (1966), 00:45. WDR Digit/ herbel.

De la même manière que la banane n'est pas associée aux colonies, aux calories, à la Nation ou à la cuisine dans les représentations filmiques privées françaises, le lait n'est pas mis en relation avec l'industrie de traitement laitier, les vitamines ou la reconstruction dans les films privés ouest-allemands. Ces deux produits agricoles sont les symboles des apprentissages propres à l'enfance. Tandis que le banane est principalement associée à l'autonomie

alimentaire, mise en valeur par des plans cinématographiques montrant des enfants seuls, le lait témoigne des bons soins prodigués par les parents, symbolisés par leur présence nécessaire dans les images d'enfants consommant du lait. L'image et l'imaginaire dépendent, dans les représentations filmiques privées, du produit. Il n'en reste pas moins que la fréquence de ces produits dans les films amateurs de famille montre que la banane et le lait sont prisés dans l'alimentation des enfants à la maison, révélant une certaine performativité d'une éducation au manger portée par les industries agricoles dans la famille.

Les films privés reflètent même des stratégies promotionnelles des industries agricoles. Ainsi la camionnette promotionnelle du Comité de Propagande de la Banane Française lors du Tour de France en 1966 (Figure 96 a). Dans une salle de classe ouest-allemande en 1963, une fille se saisit d'une petite bouteille de lait cacaoté percée d'une paille (Figure 96 b). Ces séquences participent à dédoubler l'éducation-promotion par les produits.



a b

Figure 96 : a : *Tour de France* - Robert Lambert (1967), 00:37. Collection Ciclic Centre-Val de Loire ; b : *Schulpause mit Kakao* (1963), 00:19. WDR Digit/ hv bardenberg.

Néanmoins, la consommation de ces aliments est limitée à des formes crues, rarement transformées ou cuisinées, comme le prescrivent et le promeuvent les industries agricoles, montrant les limites de l'incorporation de l'éducation au manger par les produits dans la famille. Les films amateurs de famille témoignent donc à la fois de la force d'une éducation-promotion par les produits agricoles en filmant la consommation fréquente des produits par les enfants, voire en montrant directement les stratégies d'éducation-promotion de l'acteur industriel agricole, et révèlent, en même temps, que cette éducation-promotion est retravaillée dans les familles en accordant une autre signification aux produits.

L'histoire de l'éducation-promotion portée par les acteurs de l'industrie agricole connait une césure forte dans les années 1970 : effective dans les années 1950 et 1960 au niveau national, elle est organisée désormais au niveau européen dans les années 1970. Les

programmes de distribution de produits agricoles aux élèves sont un exemple de ce changement d'échelle. Alors que le programme fédéral allemand de distribution de lait disparaît progressivement des écoles ouest-allemandes faute de subventions à la fin des années 1960, un programme européen en faveur de la consommation de lait à l'école est lancé en 1977, prévoyant des subventions aux Etats-membres pour la vente à prix réduit de produits laitiers[374]. On en retrouve une trace dans un film amateur ouest-allemand de 1978 intitulé *Im Kindergarten* (Au jardin d'enfants)[375]. Dans une salle de classe, une femme, qui est certainement l'éducatrice, sort d'une caisse des petites bouteilles en verre contenant un liquide blanc et surmontées d'un opercule en aluminium d'où sort une paille. Plusieurs enfants courent vers elle pour venir chercher leur bouteille (Figure 97 a et b). Plans serrés sur différents îlots dans la salle où les enfants boivent leur lait tout en s'occupant à des activités créatives. Tous les enfants prennent la pose dans un coin de la salle, les regards face caméra. Certains ont encore la bouteille de lait à la bouche. Les retardataires rejoignent le groupe, puis tous ensemble ils avancent vers la caméra et disparaissent du champ. Gros plan sur une bouteille de lait et la bouche entrouverte d'un enfant qui sirote (Figure 97 c).



a b c

Figure 97 : *Im Kindergarten* (1978), a : 00:19, b : 01:31, c : 02:39. WDR Digit/ hwe7555.

Aucune différence n'est observable entre ce film amateur et celui de 1963. Le changement d'acteur à l'origine de la distribution de lait n'a pas d'impact sur le film tourné par le cinéaste amateur. Les résultats de l'éducation-promotion sont visibles – les enfants consomment du lait - mais le contenu de cette éducation est absent. Le film amateur retravaille ainsi le sens du

[374] COMISSION EUROPEENNE, *La cour des comptes européennes publie son rapport spécial n°10/2011 « Les programmes « Lait aux écoliers » et « Fruits à l'école » sont-ils efficaces » ?*, https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/ECA_11_35, consulté le 21 novembre 2022.
[375] *Im Kindergarten* (1978), déposant hwe7555, couleur, muet, 00:02:40. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/39380 [consulté le 09/11/2023].

manger. Le lait est montré comme un aliment propre à l'enfance par la représentation de son lieu de consommation.

Conclusion

La promotion marchande des produits alimentaires est donc une des genèses de l'éducation au manger des enfants en France et en République fédérale d'Allemagne dans les années 1950 et 1960. Les industries agricoles, à travers leurs campagnes promotionnelles qui s'adressent directement aux enfants et pénètrent les écoles, sont à l'origine d'une éducation au manger et au faire à manger organisée autour d'un produit, et non plus autour d'une pathologie comme c'était le cas dans la première partie du XXe siècle. Elle prend la forme d'un support communicationnel classique de l'industrie : le film industriel destiné aux classes. L'éducation passe par l'éloge de la filière de production et de traitement industriel – le 'process' – qui est présenté comme garant de la qualité du produit en contexte de massification de la production. La mise en image affirmative de savoirs nutritionnels surtout caloriques, témoins des préoccupations quantitatives pour le manger dans les deux décennies d'après-guerre en France et en RFA, met au jour une éducation au manger à dimension nutritionnelle qui sert surtout d'argument d'autorité scientifique pour les industries agricoles. L'inscription des produits promus dans des espaces nationaux et leur association à des objectifs politiques, économiques et culturels propres à chaque pays en contexte d'après-guerre, qui participe à une éducation au (faire à) manger national, permet la pénétration des écoles qui sont les lieux privilégiés de l'éducation-promotion par les produits. Les industries agricoles investissent différemment les enfants comme mangeurs-consommateurs. Alors que les enfants dans les films français sont des uniques symboles de la consommation nationale et surtout des véhicules de consommation pour les adultes, les enfants dans les films ouest-allemands sont considérés comme des individus consommateurs et des acteurs de leur goût à travers la mise en image de l'évolution de leurs pratiques alimentaires. Si la présence forte des produits promus par les industries agricoles dans les films amateurs de famille révèle une forme de performativité de l'éducation au manger par la promotion des produits dans la sphère privée, elle montre plutôt les fruits de la promotion que ceux de l'éducation, en accordant d'autres sens à la consommation de la banane et du lait qui sont propres au développement de l'enfant en France comme en République fédérale d'Allemagne.

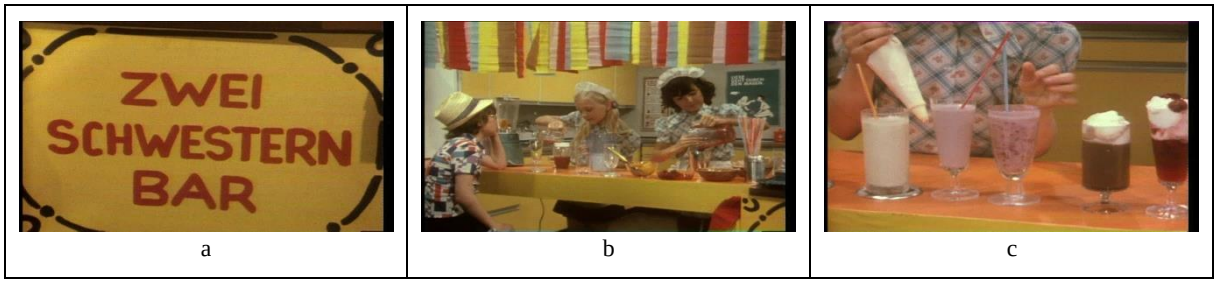
Cette forme d'éducation au manger par les produits est portée d'abord et surtout par un investissement des industries agricoles dans le film dans les années 1950 et 1960. L'étude de cas française a montré que les émissions culinaires à la télévision française prolongent l'éducation-promotion à la banane en encourageant la préparation de recettes à la banane, mais en transforment le contenu qui s'articule autour d'une éducation unique au faire à manger à travers la diffusion de savoir-faire culinaires. Cette autonomie de l'acteur télévisuel dans la détermination d'une éducation au manger des enfants sera étudiée en détail dans les chapitres 4, 5 et 6 qui sont consacrés à l'arrivée d'une autre forme d'éducation au manger dans les émissions culinaires pour enfants.

Partie 2 :

Une éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants ou la télévision comme éducatrice (1957-1974)

Introduction : cuisine, éducation et émissions culinaires pour enfants à la télévision

Le 26 juillet 1974, l'épisode 'Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke' (entremets, boissons glacées et cocktails) de l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* diffusée sur la chaîne de télévision ouest-allemande ZDF se termine en mettant en scène les trois personnages principaux cuisiniers, Axel, Heidi et Doris, dans le « le bar à lait des deux sœurs » (Figure 1 a)[1]. Les deux filles vêtues d'un tablier et d'une casquette préparent différents milkshakes et coupes glacées dont elles présentent les recettes en chantant, tandis que le garçon portant une chemise à fleurs et un chapeau de paille sirote avec délectation les boissons préparées (Figure 1 b). Plan serré et travelling gauche sur différentes boissons et coupes glacées agrémentées de crème chantilly (Figure 1 c).



a b c

Figure 1 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 22:39, b : 22:34, c : 24:30. ZDF.

Une des cuisinières explique la préparation du 'Bananenmilch', ou lait à la banane, en chantant tout en exécutant en parallèle les gestes qu'elle prescrit : « Maintenant vient le lait spécial à la banane. La recette est un jeu d'enfant, c'est fantastique. Il faut couper la banane en petits morceaux, le lait est aromatisé à la vanille. Le tout est mis dans le mixer et sucré à convenance. » (Figure 2).



a b c

Figure 2 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 23:04, b : 23:15, c : 23:24. ZDF.

[1] ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 26/07/1974.

En mettant en scène un bar à lait et en proposant des recettes de milkshakes qui rappellent beaucoup les recettes du 'Verein zur Förderung des Milchverbrauchs', l'épisode 'Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke' de l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* témoigne de la performativité de l'éducation au manger et au faire à manger déterminée par l'industrie agricole laitière en République fédérale d'Allemagne (voir chapitre 2). Sans que l'on sache si la ZDF avait noué une alliance avec la filière laitière ouest-allemande, la chaine de télévision prolonge ici les intérêts promotionnels du successeur du VFMV en encourageant la consommation de lait. Le travelling gauche sur le comptoir du bar à lait où s'accumulent les verres et coupes remplis de préparations lactées donne l'impression d'une multiplication à l'infini et d'une opulence typique des films des industries agricoles. L'incitation à consommer du lait se fait cependant sur un mode différent de celui des 'process films' de l'organe de promotion du lait. La séquence décrite invite les enfants à préparer un milkshake à la banane non pour la santé ou pour l'industrie laitière mais en raison de la dimension ludique de la transformation culinaire. Le plaisir de manipuler des appareils ménagers (le mixeur), le plaisir de chanter et de se déguiser et le plaisir gustatif. Si le choix des ingrédients révèle parfois un agenda caché, comme montré dans le chapitre 1 à travers l'alliance des chefs et des industries agricoles, l'émission culinaire pour enfants poursuit son propre objectif en lien avec la transmission de savoir-faire culinaires.

Les émissions culinaires apparaissent en premier lieu comme des livres de recettes filmées car elles visent à transmettre des savoir-faire culinaires en mettant en images les instructions classiquement données par écrit dans les livres de recettes[2]. La télévision est un support éducatif permettant une reproduction aisée des recettes à la maison, en pénétrant directement dans les foyers, par l'alliance des démonstrations et des explications orales. Les émissions culinaires pour enfants sont produites en Europe dès les années 1950 en même temps que les émissions culinaires pour adultes, s'inscrivant d'abord dans la lignée de l'éducation ménagère[3]. Cette dernière a pour mission de préparer les filles à leur futur rôle de ménagère à travers un ensemble de disciplines liées à l'entretien du foyer et de la famille dont la préparation

[2] Ana TOMINC (dir.), « Food and cooking on early television in Europe: An Introduction », *in* Ana TOMINC (dir.), *Food and Cooking on Early Television in Europe. Impact on Postwar Foodways*, Routledge., 2021, pp. 1-18 ; Henry NOTAKER, *A history of cookbooks : from kitchen to page over seven centuries*, Oakland, California, University of California Press, coll. « California studies in food and culture », 2017.

[3] Kathleen COLLINS, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Etats-Unis d'Amérique, Continuum, 2009, 278 p. Voir par exemple en Grande-Bretagne le programme pour enfants *Cooking with Jacquie Rose* (1953-1955, BBC) où la présentatrice Jacqueline Rose apprenait à un enfant à cuisiner en plateau avec elle. Mes remerciements vont à Kevin Geddes.

des repas fait partie[4]. Dès le XIXe siècle, les livres de dînette invitent les petites filles à imiter les mères en « jouant à la cuisine »[5]. Il s'agit de leur apprendre certaines règles d'hygiène et des manières de table tout en restant dans un univers spécifique à l'enfance avec des objets propres.

En même temps, les émissions culinaires sont des programmes télévisés qui suivent l'agenda propre de la télévision qui est caractérisé jusqu'à la fin des années 1970 par une triple mission réunie sous l'expression « instruire, informer et divertir »[6]. En même temps que les émissions culinaires éduquent, elles font du divertissement par la mise en scène des cuisiniers et des cuisinières sur un plateau télévisé[7].

Comme montré avec l'exemple de la séquence du bar à lait dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*, les émissions culinaires à la télévision ne disent pas uniquement quelque chose de l'ordre du culinaire. Elles produisent et font circuler, directement ou indirectement, des normes et des pratiques autour du choix des aliments et de leurs significations nutritionnelles mais aussi politiques, économiques ou culturelles[8]. Les ingrédients sont avant tout des aliments qui sont destinés à être mangés après transformation. En ce sens, les programmes télévisés culinaires proposent des messages éducatifs alimentaires.

En quoi l'instruction culinaire à la télévision participe à une éducation au (faire à) manger ? Comment évolue-t-elle entre les années 1950 et les années 1970 en France et en République fédérale d'Allemagne dans un contexte marqué par une diminution de l'activité culinaire dans l'espace domestique et de l'augmentation de la production et de la consommation

---

[4] L'éducation ménagère, ou enseignement ménager, désigne jusque dans les années 1970 un ensemble de disciplines scolaires, théoriques et techniques, destinées aux filles et liés à l'entretien du foyer et de la famille (cuisine, hygiène, physiologie des aliments, blanchissage, couture, jardinage, etc.) Les termes d'éducation ménagère, d'enseignement ménager ou d'économie domestique sont utilisés comme un synonyme. Joël LEBEAUME, *L'enseignement ménager en France : sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2014, 263 p.

[5] Sur les livres de dinettes et de recettes pour enfants voir Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *Revue de la BNF*, 13 avril 2015, n° 49, n° 1, pp. 32-37 ; Sabine PLANKA, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *Germanica*, 2015, n° 57, pp. 49-68 ; Caroline NYVANG et Jonatan LEER, « Kids in the kitchen. Danish cookbooks for children, 1847-2014 », *in* Tenna JENSEN, Caroline NYVANG, Peter SCHOLLIERS et Peter ATKINS (dirs.), *Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, 2019, pp. 96-114.

[6] Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, France, INA, 2011, 247 p ; Ana TOMINC (dir.), « Food and cooking on early television in Europe: An Introduction », *op. cit.*, p. 9.

[7] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014, 333 p ; Linda SCHMELZ, *Kochen im Fernsehen Eine kulturwissenschaftliche Annäherung*, Waxmann Verlag., Münster, 2018.

[8] Kevin GEDDES, « Above All, Garnish and Presentation: an evaluation of Fanny Cradock's contribution to home cooking in Britain », *International Journal of Consumer Studies*, 2017, pp. 1-9 ; Ana TOMINC (dir.), « Food and cooking on early television in Europe: An Introduction », *op. cit.* ; Nancy NILGEN, « Der Fernsehkoch empfiehlt: The conflict between ideology and supply reality in East German television cooking shows », *in Food and Cooking on Early Television Europe*, Routledge, 2021, pp. 106-119.

de plats industriels préparés[9]? Comment les émissions culinaires à la télévision représentent les enfants, dans leur distinction de genre notamment, et participent à la construction de l'enfance ?

Je vais analyser dans le chapitre 4 deux émissions culinaires de la télévision française des années 1950 et 1960, *Le Goûter* (1957-1958, 26 épisodes) et *La Mini-Cuisine* (1967-1968, 16 épisodes), puis dans le chapitre 5 l'émission culinaire de la télévision ouest-allemande *Lirum, Larum, Löffelstiel* de 1974 (13 épisodes). Le chapitre 6 est dédié à la mise en discussion comparative des trois émissions culinaires pour enfants. Cette dernière nécessite quelques réflexions introductives autour d'une histoire comparée des émissions culinaires pour enfants au vu du décalage temporel et quantitatif des émissions étudiées en France et en République fédérale d'Allemagne.

Outre les différences de modalités d'accès aux archives télévisuelles en France et en Allemagne qui rendent une histoire télévisuelle comparée complexe[10] (structuration du champ télévisuel, conservation des archives, mise à disposition des archives aux chercheur.e.s - voir en introduction), l'arrivée tardive du premier programme culinaire pour enfants ouest-allemand, alors que des émissions culinaires pour adultes sont produites depuis 1953 en RFA, s'explique en partie par l'histoire de la télévision pour enfants et sa grande réticence à l'égard des programmes pour la jeunesse en RFA. La production télévisuelle pour les enfants d'âge scolaire commence dès 1951 mais elle est interdite pour les enfants en âge préscolaire (moins de 6 ans) de 1957 à la fin des années 1960 en raison de l'action influente des institutions ecclésiastiques inquiètes de l'emprise de la télévision sur les enfants[11]. Les Eglises ouest-allemandes commandent à ce moment au psychologue Martin Keilhacker un rapport sur les images audiovisuelles et les enfants dans lequel il affirme que la télévision et le cinéma sont dangereux pour les enfants de moins de 6 ans qui ne sont pas capables de faire la distinction entre fiction et réalité[12]. Les productions pour les enfants d'âge scolaire traitent de sujets propres aux enfants (bricoler, chanter, lire, gymnastique) et ont des visées pédagogiques et morales. L'adaptation en Allemagne de l'Ouest du programme américain *Sesam Street* à la fin des années 1960 marque

[9] Jean-Pierre POULAIN, « Chapitre 2 - Entre le domestique et l'économique : flux et reflux du culinaire », *in Sociologie de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Quadrige », 2013, pp. 35-50 ; Eva BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim München, Juventa Verlag, 2011, p. 220-228.

[10] Andreas FICKERS et Catherine JOHNSON, « Transnational Television History: A Comparative Approach », *Media History*, février 2010, vol. 16, nº 1, pp. 1-11.

[11] Knut HICKETHIER, *Geschichte des deutschen Fernsehens*, Stuttgart, Weimar, Metzler, 1998.

[12] Agnese FRANCHESCHINI, « L'Allemagne accouche d'une souris Die Sendung mit der Maus : émission pour enfants et emblème national », *in Au palais de Dame Tartine: regards européens sur la consommation enfantine*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2004, pp. 135-149.

le début d'une télévision pour enfants qui est à la fois pédagogique et récréative[13]. En France, le 'Service des émissions pour la jeunesse' créé dès les débuts de la Radiodiffusion Télévision française segmente son offre de programmes selon l'âge des enfants[14]. Des dessins animés courts sont par exemple proposés aux moins de 6 ans, tandis qu'aux plus grand.e.s sont adressés des feuilletons d'aventures et des émissions documentaires. Ces différences de structuration des télévisions dans les deux pays dont dépend l'émergence des émissions culinaires pour enfants en France et en RFA sont à prendre en compte dans le chapitre 6.

[13] BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, *Kinderprogramme. 1970er Jahre: Umbruch und Reformen (BRD)*, https://www.bpb.de/themen/medien-journalismus/deutsche-fernsehgeschichte-in-ost-und-west/245763/1970er-jahre-umbruch-und-reformen-brd/, consulté le 22 décembre 2021.
[14] Géraldine POELS, « De Televisius à Gulli : l'invention des enfants de la télé (1949-2005) », *Le Temps des medias*, 2013, n° 21, nº 2, pp. 104-120.

Chapitre 4 : Viens faire à manger à la télévision française (1957-1968)

Samedi 15 novembre 1958, à 17h45. L'épisode du *Goûter* intitulé 'Gâteau roulé' est diffusé sur la Radiodiffusion-Télévision Française[15]. Deux filles, vêtues d'une robe à col Claudine et d'un tablier, se tiennent de part et d'autre de la présentatrice Catherine Langeais (Figure 3 a). À l'arrière-plan, une cuisine équipée. La speakerine invite Danielle et Geneviève à présenter leur recette. Zoom-arrière laisse apparaitre un plan de travail et un microphone au premier plan (Figure 3 b). Gros plan en plongée sur les mains des enfants qui cassent les œufs mais échouent à séparer les blancs des jaunes (Figure 3 c). La speakerine, revenue en plateau, leur donne une seconde chance.


a

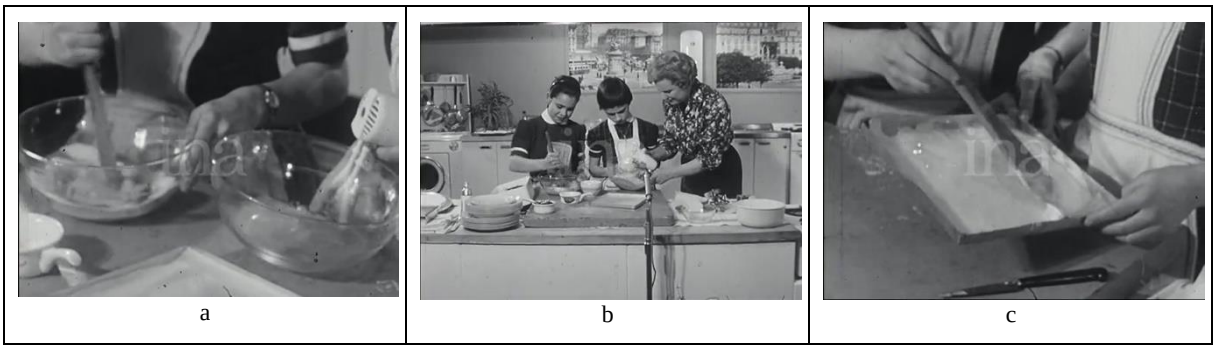

b


c

Figure 3 : 'Le gâteau roulé', *Le Goûter* (RTF, 15/11/1958), a : 01:19, b : 01:02, c : 01:10. INA.

Après avoir donné des explications, Geneviève bat les blancs en neige avec un batteur électrique filmé en plan serré (Figure 4 a). « Pour gagner du temps », la speakerine finit le travail (Figure 4 b). Elle invite les enfants à être clairs dans l'explication des étapes de la recette. Pendant que Danielle et Geneviève tapissent un couvercle de boîte métallique d'un morceau de papier sulfurisé beurré (Figure 4 c), la speakerine revient en plateau pour leur demander de rester dans le champ des caméras et déplacer des saladiers. Elle allume le gaz de la cuisinière et vérifie la chaleur du four.

[15] 'Gâteau roulé', *Le Goûter*, RTF, 15/11/1958. Télérama, n°460.



a b c

Figure 4 : 'Le gâteau roulé', *Le Goûter*, a : 02:44, b : 03:13, c : 06:45. INA.

Le temps de la cuisson, Catherine Langeais demande aux cuisinières de récapituler la recette puis fait entrer Raymond Oliver en plateau qui complimente les enfants et leur raconte une blague (Figure 5 a). Plans serrés en plongée sur les visages des enfants qui rient (Figure 5 b). Le chef vérifie la cuisson du gâteau au four (Figure 5 c). Tandis que les cuisinières parsèment le plan de travail de sucre pour rouler le gâteau chaud, Raymond Oliver ajoute de la liqueur à la confiture (Figure 5 d) puis va chercher le gâteau au four. Gros plan en plongée qui montre le montage du gâteau roulé par les cuisinières (Figure 5 e). Catherine Langeais récapitule la recette en précisant qu'il faudra faire cuire le gâteau plus longtemps. Le chef déplace le gâteau sur un plateau ovale recouvert d'un papier blanc côtelé et le parsème de sucre (Figure 5 f). La présentatrice rappelle le nom de la recette et des cuisinières et souhaite un bon appétit.



a b c

d e f

Figure 5 : 'Le gâteau roulé', *Le Goûter* RTF (15/11/1958), a : 08:03, b : 10:22, c : 10:45, d : 11:56, e : 14:10, f : 15:03. INA.

Le Goûter est une émission culinaire pour enfants en noir et blanc diffusée entre 1957 et 1958 sur la Radiodiffusion-Télévision Française (RTF), et présentée par la speakerine Catherine Langeais et le chef de renom Raymond Oliver. Elle est diffusée - à de rares exceptions près - le jeudi dans le cadre de la programmation enfantine *L'antenne est à nous*, à une heure variable qui oscille entre 16h et 17h[16]. D'une durée de 15 minutes environ, chaque épisode fait intervenir un duo d'enfants âgés de moins de 12 ans qui font la démonstration en plateau d'une recette de goûter apprise à la maison et pour laquelle ils ont été sélectionnés en amont. *Le Goûter* est présenté comme un concours culinaire, justifiant que Raymond Oliver et Catherine Langeais ne fournissent qu'une aide technique ponctuelle. Selon les consignes données par la speakerine dans le premier épisode, confirmées par la proposition d'émission rédigée par Catherine Langeais[17], les enfants téléspectateurs sont amenés à élire à la fin de l'année la meilleure recette et le meilleur duo de cuisiniers, autant sur le résultat visuel et gustatif que sur les explications techniques données par les enfants. Cependant, aucun détail concernant le déroulé de la compétition n'est donné dans le reste de l'émission. En l'absence de l'épisode final dans les archives de l'INA[18] et de documents de production documentant la dimension compétitive du *Goûter*, seul le témoignage oral du gagnant de l'émission a permis de reconstituer le processus de sélection[19]. Les enfants candidataient à l'émission par pairs (frères et sœurs ou camarades de classe) en envoyant une lettre proposant la recette qu'ils souhaitaient réaliser en plateau. Les enfants retenus devaient ensuite passer un entretien de motivation auprès de Raymond Oliver dans son restaurant parisien, le Grand Véfour, afin d'évaluer leur motivation et leur capacité à apparaître à l'image.

Dix ans plus tard, le fils de Raymond Oliver présente *La Mini-Cuisine* sur l'Office de Radiodiffusion-Télévision Française (ORTF). Cette émission de recettes pour enfants en noir et blanc met en scène Michel Oliver, apprenant à deux enfants à réaliser une recette de cuisine sur un plateau télévisé ou en extérieur.

---

[16] La diffusion du *Goûter* un samedi constitue une exception (cinq épisodes sont diffusés un samedi, voir tableau ci-dessous Figure 24). Normalement, l'émission est diffusée le jeudi entre 16h et 17h. Selon le magazine *Télérama* (n°407 à 465), l'heure de diffusion variait entre 15h30 et 17h30.

[17] 'Le Sablé Sophie', *Le Goûter*, RTF, 07/11/1957. Archives INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036, Dossier 72.

[18] L'épisode final a certainement été diffusé en direct, contrairement aux autres épisodes qui étaient enregistrés. Archives INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036, Dossier 72.

[19] J'ai pu interviewer Arnold Boiseau en septembre 2020, alors âgé de 72 ans, après qu'il m'a contacté via la plateforme audiovisuelle de l'Université de Strasbourg MedFilm sur laquelle j'ai publié quelques analyses d'épisodes : https://medfilm.unistra.fr. Arnold Boiseau participa à l'émission en 1958 lorsqu'il avait 10 ans en compagnie de sa sœur. Les sources orales doivent être manipulées avec précaution par l'historienne qui est confrontée aux aléas et reformation de la mémoire liés directement au contexte de l'entretien.

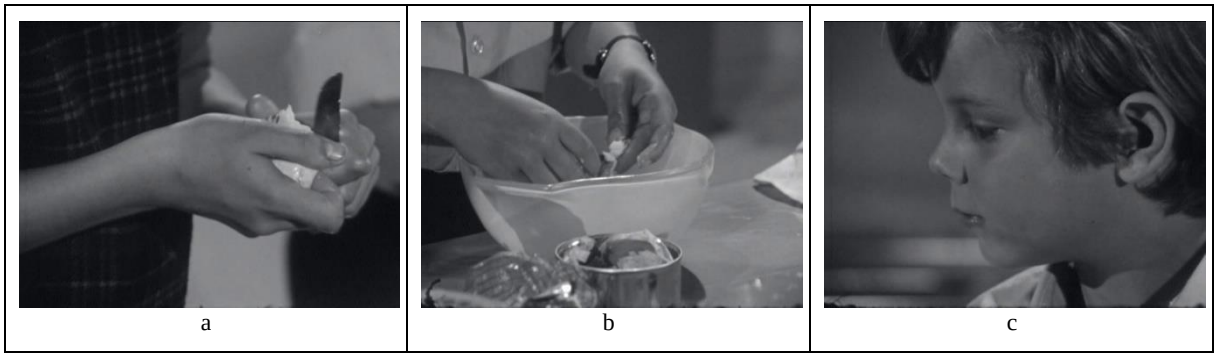
Jeudi 12 octobre 1967. L'épisode dédié à la préparation du 'Sandwich géant' s'ouvre sur Michel Oliver filmé en plan américain qui fait référence aux lettres envoyées par les enfants téléspectateurs souhaitant participer à l'émission (Figure 6 a)[20]. Plan en plongée sur le plan de travail sur lequel se trouvent les différents ingrédients de la recette que Michel Oliver présente, d'un ton enjoué, aux deux garçons qui se tiennent à ses côtés (Figure 6 b). À l'arrière-plan, un réfrigérateur, un évier et deux casseroles accrochées au mur. Michel Oliver commence par découper le pain de mie et conseille aux enfants de demander au boulanger de le faire à leur place. Puis il donne à chaque garçon des tâches à réaliser dont il fait d'abord la démonstration : beurrer les tranches de pain, couper le poulet, émietter le crabe, etc (Figure 6 c). Michel Oliver demande à l'un des garçons s'il aime le crabe qui répond par la négative.



a b c

Figure 6 : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 00:11, b : 01:23, c : 02:00. INA.

Sur un air de flûte traversière, des gros plans sur les mains des enfants à ras du plan de travail alternent avec des gros plans sur les visages concentrés (Figure 7). Le chef prend ensuite la relève. Il coupe quelques feuilles de salades, précisant qu'il n'aimerait pas que les enfants arrivent avec un doigt bandé le jour de la rentrée mais qu'il les laissera tout couper à la fin de l'année. Il ajoute aux deux préparations de la mayonnaise « du supermarché » et prépare un mélange de fromage fondu double crème, de crème fraiche et de cacahouètes.



a b c

Figure 7 : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 02:29, b : 03:43, c : 04:07. INA.

[20] 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 12/10/1967.

Le chef invite ensuite les enfants à étaler les différentes préparations pour monter le sandwich. Il corrige à plusieurs reprises le montage, tout en mangeant ce qui dépasse (Figure 8 a). Gros plan sur les mains des enfants qui recouvrent le sandwich de crème (Figure 8 b). Coupe nette. La caméra suit le mouvement du doigt d'un garçon qui racle les bords du saladier de crème et le porte à sa bouche (Figure 8 c). Coupe nette.


a


b


c

Figure 8 : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 07:07, b : 08:56, c : 09:40. INA.

Le sandwich est placé au réfrigérateur le temps que le fromage « prenne ». Coupe nette. Les deux garçons sortent le plat avec le sandwich (Figure 9 a) et l'apportent à Michel Oliver qui le coupe en tranches (Figure 9 b). Plans serrés sur les visages ravis des enfants qui dégustent (Figure 9 c).


a


b


c

Figure 9 : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 10:10, b : 10:48, c : 11:09. INA.

L'émission *La Mini-Cuisine* est diffusée entre 1967 et 1968 le jeudi dans le cadre de la programmation enfantine *Jeudimage*, à une heure variable entre 17h et 18h. D'une durée de 10 à 15 minutes, chaque épisode est consacré à l'élaboration d'une recette salée ou sucrée. Dix-neuf épisodes sont répertoriés dans la base de l'INA mais seuls seize ont été conservés. Parmi les épisodes qui sont parvenus jusqu'à nous, la moitié est consacrée à des plats sucrés et l'autre moitié à des mets salés. Les recettes sont proposées à la fois par Michel Oliver et par les enfants, même si la provenance n'est pas spécifiée à chaque épisode. Les jeunes téléspectateurs et téléspectatrices sont invité.e.s à participer à l'émission en adressant une lettre à la production

indiquant la recette qu'ils souhaitent réaliser. Cependant, dans plusieurs épisodes, les enfants qui cuisinent avec Michel Oliver s'avèrent être des proches du chef[21].

Les gestes culinaires des enfants, filmés en plan serré, et le travail avec les aliments sont au cœur des deux émissions. En quoi l'instruction culinaire à la télévision est une éducation au manger dont le sens évolue entre les années 1950 et 1960 ? Les deux recettes proposées dans les épisodes décrits présentent un apport calorique élevé avec une forte concentration en sucre pour le gâteau roulé dans *Le Goûter*, et des grandes quantités de graisses et de protéines pour le 'sandwich géant' dans *La Mini-Cuisine*. Quel type d'alimentation promeut la cuisine à la télévision pour les enfants et dans quelle mesure incorpore-t-elle des savoirs nutritionnels ? Que dit l'ajout d'alcool par Raymond Oliver dans la recette de 1958 et l'utilisation de produits alimentaires transformés en 1968 ? Les petits cuisiniers et petites cuisinières sont représenté.e.s en plus ou moins grande autonomie dans la cuisine. Comment cette éducation au (faire à) manger à la télévision participe à construire l'enfance ?[22]

1. Valorisation du rapport manuel aux aliments pour encourager leur transformation maison

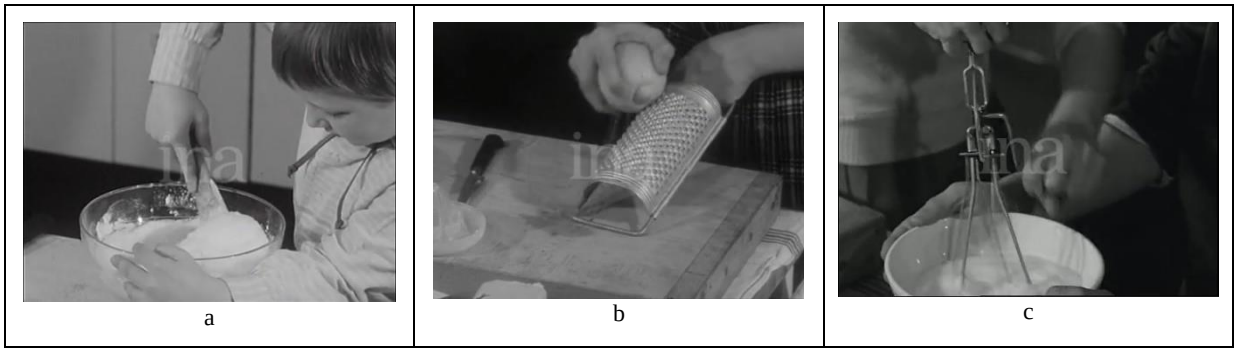
Les émissions culinaires pour enfants encouragent le jeune public télévisuel à cuisiner à la maison en fournissant l'inspiration et les savoir-faire culinaires. Elles visent avant tout à transmettre des gestes qui valorisent la transformation maison des aliments. Comment évolue le rapport à la transformation manuelle des aliments à travers la cuisine destinée aux enfants à la télévision entre les années 1950 et 1960 ?

1.1 *Le Goûter* : le geste juste

Le Goûter encourage les enfants téléspectateurs à acquérir des compétences culinaires via l'imitation de la recette présentée en plateau par les petits cuisiniers et les petites cuisinières. L'émission est caractérisée par des démonstrations techniques filmées : les mains des enfants

[21] Dans l'épisode 'Crêpes géantes', Valérie et Christophe entrent en plateau, disent « Bonjour Papa » et « bonjour Tonton », et tendent la joue pour y recevoir une bise. 'Crêpes géantes', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 01/06/1967.
[22] Une partie des analysées de l'émission *Le Goûter* ont déjà donné lieu à une publication. Amélie KRATZ, « Culinary Education, Food and the Tv Studio Kitchen in the 1950s French Children's Cooking Show Le Goûter », *Media History*, 2023, vol. 0, n° 0, pp. 1-17.

sont montrées en gros plan en plongée. La caméra filme longuement les gestes de transformation des aliments par les enfants, par exemple, lorsqu'ils incorporent les blancs en neige dans la pâte (Figure 10 a) ou lorsqu'ils râpent un citron pour prélever le zeste (Figure 10 b). Dans l'épisode dédié à la réalisation des meringues, la difficulté physique du travail des blancs en neige est soulignée par des gros plans de plusieurs dizaines de secondes sur les mains des enfants qui tournent le batteur à manivelle et tiennent le bol (Figure 10 c), alternés avec des plans d'ensemble montrant les enfants qui changent régulièrement de tâche. La précision des gestes des enfants et la persévérance dans leur exécution sont ainsi mises en valeur.



a b c

Figure 10 : a : 'Biscuit de Savoie', *Le Goûter* (RTF, 22/05/1958), 16:27 ; b : 'Trois quarts', *Le Goûter* (RTF, 10/04/1958), 09:09 ; c : 'Meringues', *Le Goûter* (RTF, 19/12/1957), 15:46. INA.

Lorsque les gestes ne respectent pas un certain canon, les adultes en plateau invitent les enfants à les reproduire. Au début de l'épisode du 'Gâteau roulé', les petites cuisinières qui doivent séparer les blancs des jaunes d'œufs échouent dans l'exécution : du jaune se retrouve dans le blanc. Catherine Langeais, qui avait disparu du plateau, revient, fait disparaître les œufs mal séparés, donne aux filles de nouveaux œufs, s'assure de la réussite de l'opération puis repart. Plus que le geste, c'est le geste juste qui compte et qui doit être transmis au public télévisuel. Les présentateurs se font ainsi garants des savoir-faire culinaires que la télévision permet d'enseigner. Les enfants qui ne parviennent pas exécuter les gestes reçoivent parfois le soutien du chef. Raymond Oliver aide particulièrement les enfants à effectuer des gestes qu'il juge complexes, comme lorsqu'il montre comment mouler les caramels au chocolat. Il propose au jeune Xavier d'utiliser la pointe du couteau et non la tranche pour découper la masse de caramel étalée sur une plaque de marbre préalablement huilée, et façonner les différents morceaux en boule. L'esthétisme du geste est mis en valeur par le long gros plan en plongée sur le marbre (Figure 11 a). Raymond Oliver se fait ici instructeur culinaire dont la fascination qu'il exerce sur les garçons est soulignée par le plan d'ensemble dans la cuisine montrant les petits cuisiniers et la speakerine qui regardent les mains du chef (Figure 11 b).



a b

Figure 11 : 'Caramels', *Le Goûter* (RTF, 13/12/1958), a : 10:00, b : 10:12. INA.

Contrairement à un livre de cuisine, l'émission culinaire pour enfants à la télévision se concentre sur la pratique, sur les mouvements des mains et leur réalisation juste. En transmettant des savoir-faire culinaires à travers l'imitation des gestes, *Le Goûter* participe à une éducation au faire à manger qui repose sur la valorisation du rapport manuel aux aliments. Il s'agit d'un rapport technique aux aliments puisque c'est la justesse des gestes qui est valorisée. L'émission culinaire encourage ainsi la transformation maison des aliments.

Cette attention au geste juste est due au choix des recettes de goûter réalisées par les enfants en plateau qui empruntent en grande partie à des spécialités de dessert codifiées issues de la pâtisserie française telles que le biscuit de Savoie (Figure 12 a), les truffes au chocolat (Figure 12 b) ou encore les meringues (Figure 12 c)[23]. Le goûter des enfants à la télévision apparaît presque comme un dessert gastronomique[24].



a b c

Figure 12 : a : 'Biscuit de savoie', *Le Goûter* (RTF, 22/05/1958), 09:36 ; b : 'Truffes au chocolat', *Le Goûter* (RTF, 27/02/1958), 10:40 ; c : 'Meringues', *Le Goûter* (RTF, 19/12/1957), 19:53. INA.

[23] Hormis quelques recettes qui relèvent d'inventions familiales telles que les frites fanchonnettes ou le gâteau des familles. (Frites fanchonnettes : mélange de la recette des truffes au chocolat et des madeleines. Gâteau des familles : sorte de tiramisu rapide avec des biscuits trempés dans du café et une crème à base de beurre, sucre et œuf, surmonté de cacao et d'amandes effilées.)

[24] La gastronomie est notamment définie comme un ensemble reconnu de spécialités codifiées. « La gastronomie crée des codes et des règles qui régissent les usages culinaires et les manières d'apprécier les mets ». Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises,* Paris, Perrin, 2013, p. 21.

Le degré d'élaboration des recettes dans cette émission s'explique notamment par le jour de diffusion de l'émission. Catherine Langeais évoque dans un autre épisode les 'tartines' que les enfants sont en train de manger en regardant l'épisode 'Caramels', soulignant la différence entre le goûter traditionnel des enfants et les propositions de l'émission. Elle met ainsi en exergue toute l'ambition du programme. En émettant le jour où les enfants n'ont pas classe, directement à l'heure du goûter, l'émission invite le jeune public télévisuel à préparer autre chose que le traditionnel pain au chocolat, prétextant le temps disponible en ce jour chômé. À la fin du premier épisode intitulé 'Sablé Sophie', la speakerine souhaite ainsi un bon appétit et ajoute : « Vous aurez peut-être même le temps de faire la recette ». L'exceptionnalité des recettes proposées est soulignée par le quasi monologue que Catherine Langeais adresse au duo de concurrentes du troisième épisode quelque peu laconiques sur leur motivation à participer à l'émission[25] :

> « Elles ont voulu faire le concours, et bien je voudrais bien qu'elles nous disent pourquoi. Ça vous amuse ? Vous aimez faire la cuisine ? Moi ce que je voudrais, c'est aller demander à votre maman si vous l'aidez quelque fois. Allons, allons, dîtes tout, hein…humm, humm…Mais, un petit peu, un petit peu. Mais pas souvent. Mais c'est très honnête. Pas pour les choses sérieuses en tout cas sans doute. Pour aller faire un goûter, parce qu'on a des petits amis comme c'est le cas aujourd'hui, et pour faire des choses …heu…des ga…des choses sucrées, en général ? Vous êtes gourmandes ? ».

Ce n'est pas le goûter quotidien qui est préparé dans l'émission, celui que les enfants consomment lorsqu'ils rentrent de l'école, c'est le goûter du jeudi quand les enfants ont le temps de cuisiner et d'inviter des amis. Arnold Boiseau se souvient qu'il ne mangeait pas de biscuit de Savoie au goûter. L'émission culinaire pour enfants de 1957-1958 encourage donc les enfants téléspectateurs à améliorer leurs compétences culinaires en remplaçant les traditionnelles tartines par des desserts élaborés inspirés de la pâtisserie française, via une éducation gestuelle.

La transmission de gestes techniques justes se double de la diffusion de savoirs culinaires spécifiques. Catherine Langeais et Raymond Oliver attendent souvent des enfants un vocabulaire culinaire précis. Dans l'épisode consacré à la préparation de truffes au chocolat, Catherine Langeais demande aux deux concurrentes le nom du montage de cuisson utilisé pour faire fondre le chocolat. Après un temps de réflexion, elles parviennent à s'en souvenir : le bain-marie. Ce dernier est ensuite filmé en gros plan, renforçant la dimension pédagogique de

[25] 'Le diplomate', *Le Goûter,* RTF, 21/11/1967.

l'émission. Certains enfants devancent les attentes culinaires de la speakerine en mobilisant des mots ou des expressions propres à Raymond Oliver. C'est le cas du néologisme 'molette' utilisé par le chef pour décrire la consistance de certaines pâtes dans l'émission culinaire pour adultes *Art et Magie de la Cuisine* présentée par le même duo depuis 1954 sur la RTF [26]. Lors de la réalisation du biscuit de Savoie, Arnold utilise cette expression, attestant soit qu'il suit le programme pour adultes (ou sa mère) soit qu'il a regardé des épisodes précédents du *Goûter*. L'expression est en effet déjà employée par une petite fille dans un épisode précédent[27]. Cet exemple montre l'attention accordée à l'art culinaire. L'émission propose donc une éducation au faire à manger basée sur un rapport manuel aux aliments qui valorise la justesse des gestes techniques, lui-même soutenu par des savoirs théoriques.

Ce cas d'intertextualité entre les deux programmes culinaires montre que l'éducation au faire à manger des enfants dans l'émission de 1957-1958 s'inscrit dans la continuité d'une éducation culinaire ménagère focalisée sur la technique qui n'est pas spécifique aux enfants. La valorisation du geste technique est déjà caractéristique de l'émission pour adultes *Art et Magie de la Cuisine* dont *Le Goûter* s'inspire indubitablement. *Le Goûter* est la première tentative d'adapter le programme culinaire pour adultes à succès qui a connu par la suite de nombreuses variantes[28]. Ce programme vise en effet, à travers les nombreux plans serrés sur les mains du chef, à faire des démonstrations culinaires. Raymond Oliver fait l'exemple du geste professionnel juste amené à être reproduit à la maison grâce à l'intermédiaire oral de Catherine Langeais[29]. Raymond Oliver et Catherine Langeais ont très peu adapté leur programme à succès aux enfants. Aucun des deux n'a d'expérience avec les enfants. Raymond Oliver est un célèbre chef français, issu d'une famille de cuisiniers et propriétaire du restaurant le Grand Véfour à Paris, tandis que Catherine Langeais est l'animatrice préférée des Français à la fin des années 1950, mariée à un producteur de la RTF et habituée du journal et des programmes pour adultes[30]. Le profil inchangé des présentateurs explique la prégnance du rapport technique au geste culinaire, surtout dans les propos du chef. Dans l'épisode dédié à la charlotte à la framboise, Catherine Langeais interrompt Raymond Oliver lorsqu'il commence à tenir un discours expert sur les charlottes et lui demande de réserver ses remarques pour le lundi soir -

[26] Utilisée par exemple dans 'Les timbales', *Art et Magie de la Cuisine*, RTF, 26/11/1956.
[27] 'Les crêpes', *Le Goûter*, RTF, 12/12/1957.
[28] D'autres adaptations du programme à succès ont été produites comme *La cuisine pour les hommes* (1959-1961) destiné à un public masculin ou *Bon appétit* (été 1966) centrée sur la cuisine en extérieur et de vacances. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 56.
[29] *Ibid.*, p. 49.
[30] Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, p. 168.

jour de diffusion de l'émission pour adultes - car les enfants ne sont pas intéressés par un tel propos. La présentatrice est plus sensible que le chef au changement de public qu'implique leur nouveau format télévisuel. C'est d'ailleurs pour cela que le rapport de pouvoir est inversé. Alors que Catherine Langeais est uniquement chargée de rendre les savoirs et compétences du chef compréhensibles pour le public télévisuel dans *Art et Magie de la Cuisine*, elle mène les discussions dans *Le Goûter*. La tradition de la petite histoire racontée par Raymond Oliver qui est instaurée à partir de la moitié des épisodes correspond certainement à cette tentative de rendre l'émission plus « enfantine ».

La continuité avec le programme pour adultes s'observe également à l'adresse directe au public adulte composé des mères de famille et « ménagères » qui constituent également un auditoire cible. Les mères jouent un rôle important dans la réalisation de l'émission. Dans l'épisode consacré à la préparation des crêpes, Catherine Langeais les invite à candidater pour leurs enfants. Après avoir obtenu la confirmation des petites concurrentes qu'elles feraient des crêpes pour leurs parents une fois rentrées à la maison, elle dit : « Vous voyez, vous avez intérêt – là je m'adresse aux mamans qui nous regardent ou qui regardent les petites filles en ce moment, vous avez intérêt à envoyer vos enfants faire le concours… ». L'intervention des mères est en effet indispensable en amont de l'émission. Arnold Boiseau raconte ainsi que c'est sa mère qui l'a inscrit au concours[31]. Responsables du temps passé devant la télévision à la maison, les mères ont pu découvrir *Le Goûter* à travers le programme pour adultes, puis l'ont fait découvrir à leurs enfants. Elles fournissent aussi les recettes que les enfants réalisent et les font répéter à la maison. À la fin de l'épisode de la charlotte aux fraises, une mère qui fait son apparition en plateau pour découper le gâteau réalisé par ses filles affirme qu'elle a beaucoup répété avec ses enfants[32]. Les objets ménagers mis en jeu pour le concours sont également pensés pour les mères de famille – certainement bien plus que pour les enfants. Dans un échange entre Raymond Oliver et Catherine Langeais sur la nature et la fonction du prix remporté par les vainqueurs, la speakerine souligne le rôle essentiel joué par les mères de famille dans la préparation des enfants avant le passage en plateau :

> Raymond Oliver : « Je crois que nous allons les prendre très au sérieux et nous allons dire ceci…comme il s'agit de petites ménagères en quelque sorte, nous allons les traiter comme si c'était des grandes filles et nous allons leur offrir des vrais prix que nous offrirons aussi

[31] Entretien Arnold Boiseau.
[32] 'Charlotte à la framboise', *Le Goûter*, RTF, 13/02/1958.

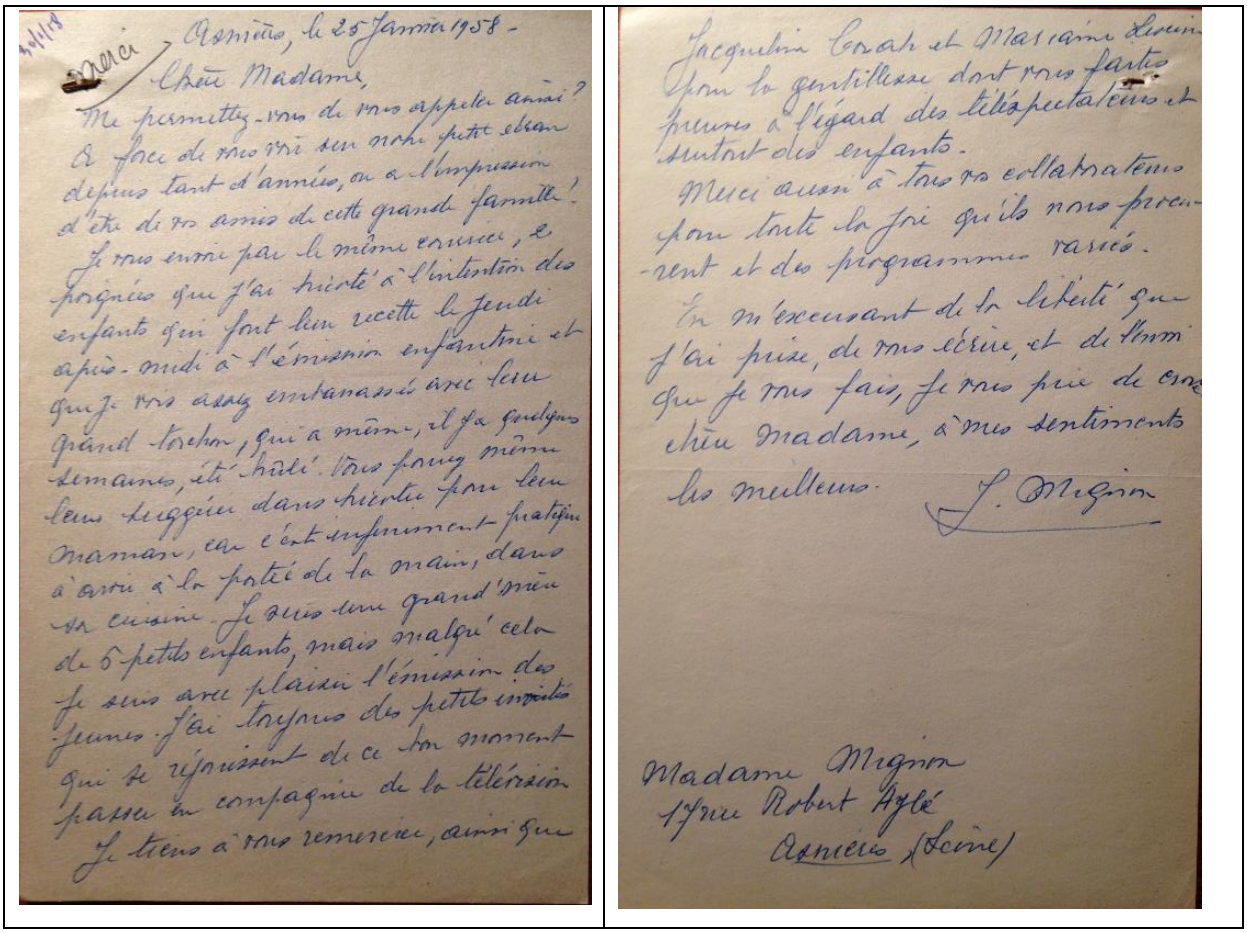
bien à leur maman. C'est-à-dire, naturellement des objets ménagers mais qui peuvent aller du réfrigérateur à la douzaine d'assiettes […] »

Catherine Langeais : « Ecoutez Raymond, je crois que ça ne sera pas injuste de récompenser aussi un petit peu les mamans parce que les mamans sont obligées – j'ai eu quelques confidences – de faire répéter leur petite fille, de leur faire faire la recette, « mais non tu te trompes …enfin et cetera et cetera » et je crois que les mamans auront bien mérité aussi d'être récompensées. » [33].

Les remarques du chef et de la speakerine montrent que le public du *Goûter* est pensé comme double et la nature du prix confirme que l'émission s'inspire d'une éducation ménagère culinaire visant à former les petites filles à leur rôle de ménagère (voir partie 3. A.). Selon les souvenirs du vainqueur, la gazinière qu'Arnold et sa sœur Véronique ont remportée a été beaucoup utilisée par leur mère[34]. Le courrier adressé à Catherine Langeais, dont une infime partie est aujourd'hui conservée aux Archives Nationales, confirme que les mères de famille suivent l'émission (2 lettres sur 10 sont écrites par des femmes). L'une dit :

> « Je vous envoie par le même courrier, 2 poignées que j'ai tricoté [sic] à l'intention des enfants qui font leur recette le jeudi après-midi à l'émission enfantine et que je vois assez embarrassés avec leur grand torchon, qui a même, il y a quelques semaines, été brulé. Vous pourriez même leur suggérer dans [sic] tricoter pour leur maman, car c'est infiniment pratique à avoir à la portée de la main, dans sa cuisine. Je suis une grand'mère de 6 petits enfants, mais malgré cela je suis avec plaisir l'émission des jeunes. J'ai toujours des petits invités qui se réjouissent de ce bon moment passé en compagnie de la télévision. »[35].

[33] 'Le diplomate', *Le Goûter*, RTF, 21/11/1967.
[34] Entretien Arnold Boiseau.
[35] INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036 Dossier 72.



Merci

Asnières, le 25 Janvier 1958 -

Chère Madame,

Me permettez-vous de vous appeler ainsi ? A force de vous voir sur notre petit écran depuis tant d'années, on a l'impression d'être de vos amis de cette grande famille !

Je vous envoie par le même courrier, 2 poignées que j'ai tricoté à l'intention des enfants qui font leur recette le jeudi après-midi à l'émission enfantine et que je vois assez embarrassés avec leur grand torchon, qui a même, il y a quelques semaines, été brûlé. Vous pourrez même leur suggérer dans tricoter pour leur maman, car c'est infiniment pratique à avoir à la portée de la main, dans sa cuisine. Je suis une grand'mère de 5 petits enfants, mais malgré cela je suis avec plaisir l'émission des jeunes. J'ai toujours des petits invités qui se réjouissent de ce bon moment passer en compagnie de la télévision.

Je tiens à vous remercier, ainsi que Jacqueline Corah et Mariaine Levein pour la gentillesse dont vous faites preuves à l'égard des téléspectateurs et surtout des enfants.

Merci aussi à tous vos collaborateurs pour toute la joie qu'ils nous procurent et des programmes variés.

En m'excusant de la liberté que j'ai prise, de vous écrire, et de l'envoi que je vous fais, je vous prie de croire chère Madame, à mes sentiments les meilleurs.

J. Mignon

Madame Mignon
17 rue Robert Aylé
Asnières (Seine)

Figure 13 : INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036 Dossier 72.

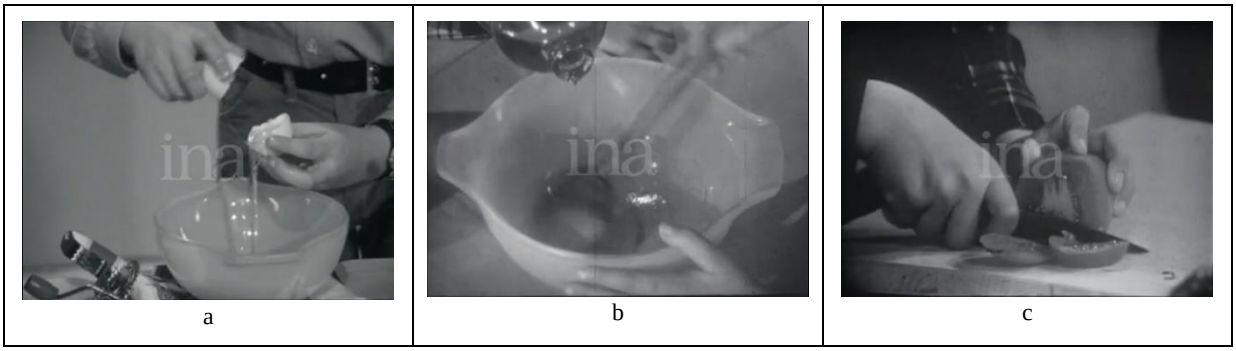
Cet exemple de lettre révèle l'assiduité du visionnage des mères et grands-mères – l'autrice fait référence à un événement qui a eu lieu dans un épisode précédent (voir partie 3. C.) – et donc le non-cloisonnement des publics entre les deux émissions culinaires.

L'émission culinaire pour enfants des années 1950 participe donc à une éducation au faire à manger en valorisant le rapport manuel technique aux aliments inscrite dans un rapport au manger codifié par l'art culinaire. Elle incite ainsi à la transformation maison des aliments. *Le Goûter* s'inscrit dans la continuité de l'éducation culinaire pour ménagères par l'éloge du geste juste et par l'adresse directe aux mères de famille qui constituent toujours un public cible pour les présentateurs.

1.2.*La Mini-Cuisine* : vers le plaisir du geste

La Mini-Cuisine animée dix ans plus tard par Michel Oliver sur l'ORTF vise aussi à transmettre des savoir-faire culinaires techniques aux enfants téléspectateurs, dans le cadre d'un nouveau format d'émission culinaire pour enfants : celui de l'atelier de cuisine animé par le

chef cuisinier. Les enfants ne sont plus les experts d'une recette comme dans *Le Goûter*, mais endossent le rôle d'élèves qui apprennent et réalisent une recette auprès de Michel Oliver. Bien que ce dernier annonce dans le premier épisode que les recettes ont été données par les enfants, il fait mention dans un seul épisode, celui dédié au cake aux fruits confits, de la provenance enfantine de la recette. Les enfants ne semblent pas familiers avec les recettes dans les autres épisodes, laissant plutôt à penser que Michel Oliver était le pourvoyeur des recettes. En effet, c'est le chef qui montre aux enfants les gestes culinaires à réaliser : il fait la démonstration par l'exemple du canon à respecter. Comme dans l'émission antérieure, *La Mini-Cuisine* est caractérisée par des nombreux gros plans sur les mains des enfants qui réalisent des gestes techniques sous les ordres du chef : casser les œufs (Figure 14 a), monter une mayonnaise (Figure 14 b) ou couper des tomates en tranches (Figure 14 c).



a b c

Figure 14 : a : 'Gâteau marbré', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 07/12/1967), 02:00 ; b et c :'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 02:20 et 02:15. INA.

L'émission culinaire de 1966-1967 continue de valoriser le rapport manuel aux aliments par la mise en avant des gestes culinaires techniques, participant aussi à une éducation au faire à manger basée sur une éducation gestuelle. Cependant, elle rompt avec le rapport purement technique au geste culinaire qui caractérisait *Le Goûter* en soulignant le plaisir que procure la transformation manuelle des aliments désormais associée au jeu. Dans l'un des premiers épisodes, le chef invite les enfants téléspectateurs à participer à l'émission en leur proposant de venir « jouer avec [lui] »[36]. Michel Oliver veille toujours à transmettre le geste technique juste qui est montré en gros plan mais il le présente de manière ludique, voire ajoute d'autres gestes 'annexes' qui ne sont pas nécessaires à la réussite technique de la recette. Pour réaliser les 'Tomates accordéon', il conseille aux enfants de faire rouler les œufs pour distinguer les œufs durs des œufs frais : les premiers tournent tandis que les seconds avancent (Figure 15 a). Dans la recette de la 'Pizza Obélix', il demande aux enfants de « jouer au Petit Poucet » en répartissant les lentilles sur la pâte feuilletée pour éviter que les bords de la pizza ne s'affaissent

[36] 'Gâteau de la fête des mères', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 18/05/1967.

lors de la cuisson (Figure 15 b)[37]. L'incitation à manier les aliments comme des jouets ou la comparaison des gestes culinaires avec des activités de personnages issus de l'univers enfantin facilitent l'apprentissage de la fonction des gestes culinaires. La mise en avant de la dimension exceptionnelle de certaines recettes sert aussi à présenter des techniques culinaires. Pour le cake aux fruits confits, le chef annonce : « Bon alors aujourd'hui, on va faire un cake. Mais un cake, un cake miracle, c'est-à-dire que c'est le seul cake au monde dans lequel les fruits confits restent à l'intérieur et non tout au fond. ». Le geste technique de l'enrobage des fruits confits avec la farine, qui évite que les fruits confits ne tombent au fond du gâteau, est mis en valeur par sa contribution à la réalisation d'un gâteau exceptionnel (Figure 15 c). La *Mini-Cuisine* valorise donc le rapport manuel aux aliments en mettant désormais en avant le plaisir de leur transformation maison.

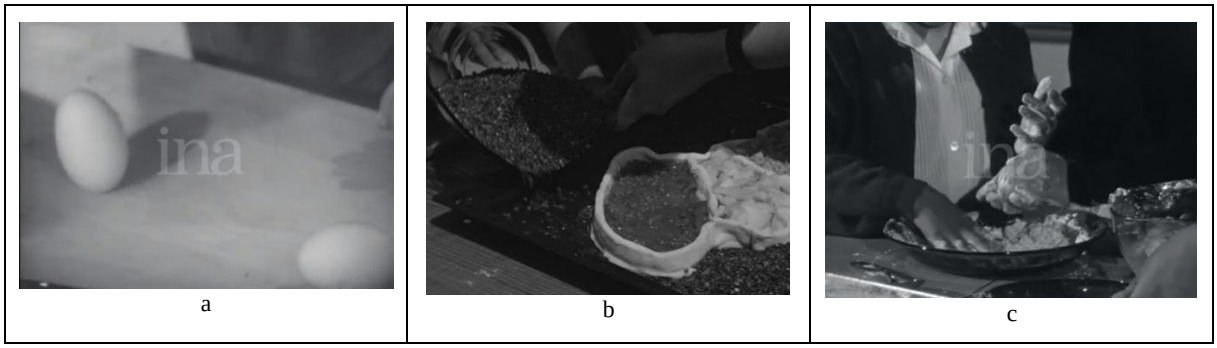
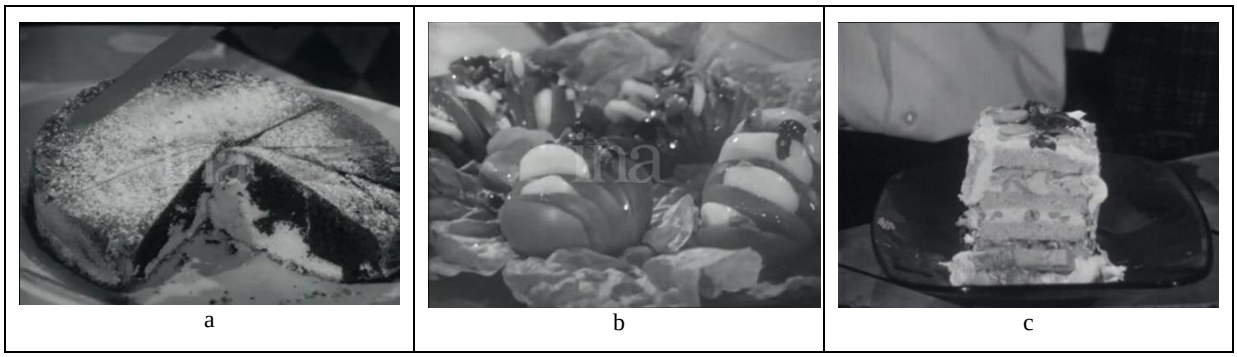


Figure 15 : a : 'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 01:04 ; b : 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 29/06/1967), 08:05 ; c : 'Gâteau aux fruits confits', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/11/1967), 07:10. INA.

Le plaisir manuel est associé à des recettes plus simples que dans *Le Goûter* qui sortent des classiques de la cuisine française : il n'y a plus de meringues, de truffes ou de diplomate mais des gâteaux marbrés (Figure 17 a), des crêpes et des salades de tomates (Figure 17 b). Les plats se modernisent également. Des recettes nouvelles marquées par une internationalisation viennent enrichir le panel culinaire comme le 'Sandwich géant' ou la 'Pizza Obélix'[38]. Malgré le rejet fort en France des chaînes de restauration rapide, le sandwich, dont le nom vient des Etats-Unis, est utilisé pour désigner des plats déjà présents dans les pratiques culinaires françaises. Le 'Sandwich géant' ressemble en effet fortement à une sorte de terrine ou de galantine (Figure 17 c). La pizza, qui trouve elle une place de choix sur la table des Français.e.s dès les années 1960, connait une forme d'appropriation nationale avec une association à une figure culte de la bande-dessinée française, Obélix.

[37] 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 29/06/1967.

[38] Claude FISCHLER, « La « mcdonalisation » des moeurs », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 858-867.



a b c

Figure 16 : a : 'Gâteau marbré', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 07/12/1967), 11:00 ; b : 'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 11:04 ; c : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), 10:56. INA.

Cependant, les recettes proposées dans *La Mini-Cuisine* sont caractérisées par des montages et des décors soignés qui relèvent toujours d'une approche de la cuisine marquée par les règles de présentation gastronomique. Une attention particulière est accordée à la présentation des plats. Contrairement au *Goûter* où il arrivait que Raymond Oliver aide les enfants à « monter » les plats dans les dernières secondes de l'émission, le « montage » fait désormais partie intégrante de l'apprentissage d'une recette. Par exemple, la recette des soufflés aux petits suisses qui allie la technique du soufflé au fromage à une présentation recherchée dans une tranche de pain de mie constitue une entrée festive (Figure 17 b). De la même manière, les 'paniers d'or' représentent un dessert travaillé fait d'une salade de fruits agrémentée de fruits confits et présentée dans une écorce d'orange découpée en forme de panier (Figure 17 c).

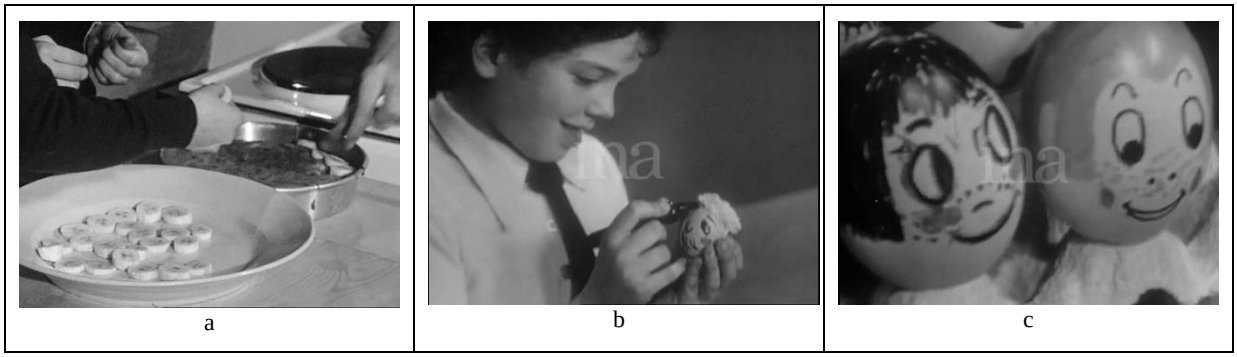


a b

Figure 17 : a : 'Soufflé aux petits suisse', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 28/03/1968), 10:43 ; b : 'Paniers d'or', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 15/02/1968), 09:00. INA.

Mais le travail de présentation et de montage des plats n'est pas seulement lié à un canon culinaire esthétique à respecter. Il est aussi présenté comme une activité créative source de plaisir gestuel pour les enfants. Ces derniers disposent d'un temps spécialement dédié à cette tâche et sont invités à exprimer leur créativité dans la réalisation d'un décor. Le 'gâteau olympique' par exemple, après avoir été préparé et cuit à moitié, est surmonté d'un décor à base

de rondelles de bananes représentant la forme des anneaux olympiques (Figure 18 a)[39]. L'épisode 'Les œufs de Pâques' consacre même un tiers de sa durée à la décoration des œufs qui ont préalablement été remplis de chocolat[40]. Michel Oliver sort de son rôle de cuisinier en prodiguant des conseils en travaux manuels. Les plans serrés sur les enfants qui dessinent sur les coquilles d'œufs soulignent la concentration et le plaisir du travail créatif (Figure 18 b). Ces œufs en chocolat décorés constituent les prémices de ce qui est qualifié aujourd'hui de *fun food,* c'est-à-dire des aliments à l'aspect ludique destinés aux enfants[41]. Dans cette émission culinaire pour enfants, la cuisine devient une activité de loisir créatif. *La Mini-Cuisine* participe donc à une éducation au faire à manger qui repose sur la valorisation ludique et créative de l'activité manuelle transformatrice des aliments.



a b c

Figure 18 : a : 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 01/02/1968), 09:02 ; b et c : 'Œufs de Pâques', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 11/04/1968), 10:03 et 00:15. INA.

Contrairement au *Goûter*, cette éducation au faire à manger est spécifique aux enfants par la reprise de nombreux codes et références de l'univers enfantin. Les titres des recettes sont par exemple caractérisés par des intitulés imagés faisant directement référence à la littérature enfantine : 'Les paniers d'or' ou 'L'œuf géant du pays des miracles'. Ces intitulés inscrivent l'activité culinaire dans l'imaginaire du merveilleux. Michel Oliver, qui fait montre d'un enthousiasme débordant, compare souvent la préparation des recettes à un voyage fantastique. Il ouvre par exemple la présentation du 'Sandwich géant', sur fond de musique joyeuse, par ces mots :

> « On va commencer la première recette, la recette de rentrée. Votre sandwich géant. Alors pour faire un sandwich extraordinaire, mais un vrai goûter, on va prendre un pain de mie. Et puis faire un énorme sandwich qui va être coupé en tranche, comme ça, et recouverte d'une crème extraordinaire […] et quand on va le couper ensuite en tranches, il va y avoir

[39] 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 01/02/1968.
[40] 'Œufs de Pâques', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 11/04/1968.
[41] Nicoletta DIASIO et S. IULIO, « Fun Food from Ritual to Performance : an Anthropological and Communicational Analysis of Kinder Sorpresa commercials », *in Children, Media & Consumption*, 2007, pp. 161-177.

du crabe, il va y avoir du jambon avec du poulet, il va y avoir des cacahuètes avec du fromage, ça va être très très bon ! Alors on va le faire »[42].

La cuisine devient ainsi une activité transformatrice magique. D'ailleurs, Michel Oliver se fait parfois conteur en proposant des histoires autour des recettes pour captiver les enfants cuisiniers et les enfants téléspectateurs, comme dans la recette de 'L'œuf géant du pays des miracles'[43]. L'écoute attentive et admirative des enfants en plateau est soulignée par les plans serrés sur leurs visages qui sont montrés de profil ou de dos, la tête inclinée vers le haut, en train de regarder le chef (Figure 19 a). La dimension ludique de l'éducation au faire à manger que propose Michel Oliver s'observe également au tournage en extérieur de deux épisodes. Ils sont tournés dans deux lieux dont l'usage est ou peut être associé à l'enfant, l'un en forêt et l'autre dans un parc à thème dédié aux aventures d'Astérix et Obélix (Figure 19 b). Ces épisodes qui mettent en scène un groupe d'enfants, et non un duo, se prêtent moins à l'apprentissage de savoir-faire culinaires et à la reproduction des gestes car les enfants, en raison de leur nombre, cuisinent peu. *La Mini-Cuisine* revêt beaucoup plus une dimension de divertissement que *Le Goûter*, conformément au nouvel agenda de la télévision française qui cherche à élargir son public en s'adressant spécifiquement au public enfantin.



a b

Figure 19 : 'L'œuf géant du pays des miracles', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 18/01/1968), 00:47 ; b : 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 29/06/1967), 00:20. INA.

Le changement du rapport à la transformation des aliments s'explique par le changement de profil du chef présentateur. Michel Oliver n'est pas un grand chef étoilé, contrairement à son père. Il a fait ses débuts dans le restaurant familial puis a ouvert son propre bistrot[44]. En 1967,

[42] 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 12/10/1967.

[43] « Il était une fois il y a très très longtemps un roi, un roi français qui reçut un jour un ambassadeur d'un très très lointain pays et cet ambassadeur, il portait des centaines et des milliers, et des milliers de cadeaux sur des chameaux, des tas de de…de choses extraordinaires, et il y a avait dans ces cadeaux, le plus extraordinaire de tous, c'était un œuf qui était gros comme ça. Et cet œuf était pondu par le seul oiseau du pays des légendes [..] et bien cet œuf, aujourd'hui, c'est vous pour la première fois qui allez le refaire. Alors je crois que ça peut être très intéressant, non ? » 'L'œuf géant du pays des miracles', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 18/01/1968.

[44] Roger, *op. cit.* , p.129.

il œuvre déjà depuis quelques années à vulgariser la cuisine auprès des enfants. Il s'est fait connaitre, sa notoriété familiale aidant, par la publication en 1963 d'un livre de recettes jeunesse illustré intitulé *La cuisine est un jeu d'enfants,* préfacé par Jean Cocteau[45]. Dans une interview donnée au *Magazine féminin* en 1964[46], il explique qu'il souhaite faire de la cuisine une activité ludique, accessible aux plus petits en rendant les livres de recettes plus attractifs et en simplifiant les recettes. Plusieurs des recettes du livre sont reprises dans *La Mini-Cuisine*, comme les 'Tomates accordéon', ou la 'Salade niçoise' (Figure 20)[47].



a b

Figure 20 : a : 'Salade niçoise', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/05/1968), 10:50, INA. b : « Salade Niçoise », Michel Oliver, *La cuisine est un jeu d'enfants*, p.8.

Les émissions culinaires mettant en scène des enfants à la télévision française dans les années 1950 et 1960 participent donc à une éducation au faire à manger qui repose sur la valorisation de la transformation manuelle des aliments à travers la transmission de savoir-faire culinaires codifiés. Le rapport au geste culinaire change entre *Le Goûter* et *La Mini-Cuisine*, passant d'un éloge du geste technique juste à la mise en avant du plaisir du geste. L'éducation au faire à manger des enfants contribue au passage de la cuisine devoir quotidien dans les années 1950 à la cuisine loisir dans les années 1960. La valorisation du geste culinaire, qu'elle soit technique ou ludique, encourage la transformation maison des aliments. Ces émissions culinaires pour enfants font en quelque sorte la promotion du « fait-maison », allant donc à contre-sens du phénomène d'industrialisation de la transformation des aliments qui s'accélère dans les années 1960. Comment comprendre la promotion de produits alimentaires industriels dans l'émission des années 1960 ?

[45] Michel OLIVER, *La cuisine est un jeu d'enfants*, Paris, Plon, 1964.
[46] Interview par la journaliste Micheline Sandrel dans le cadre du *Magazine Féminin*, 22/02/1964. INA CPF86625105.
[47] : « Salade Niçoise »,Michel OLIVER, *La cuisine est un jeu d'enfants*, *op. cit.*, p. 8.

1.3.Promotion des produits alimentaires industriels : une nouvelle conception du « fait-maison » par le geste simplifié dans les années 1960

L'arrivée d'aliments issus du secteur agro-alimentaire, transformés ou pas, dans les recettes de *La Mini-Cuisine* amène à s'interroger sur les limites de l'éducation au faire à manger maison. Ces produits sont valorisés par Michel Oliver comme des outils d'accessibilité de la cuisine pour enfants qui leur permettent de réaliser des recettes simples et rapides. L'épisode du 'Sandwich Géant' est symptomatique de cette cuisine adaptée aux enfants. La vocation de 'goûter' de la recette du sandwich explique certainement la nécessité de pouvoir la réaliser en un temps limité. Parmi les ingrédients, il y a du crabe en boite (Figure 21 a), du fromage fondu double crème, dit à tartiner, de la mayonnaise industrielle et du ketchup (Figure 21 c). Le beurre, qui n'est traditionnellement pas considéré comme un aliment transformé, est ici présenté dans une barquette en plastique (Figure 21 b), témoin là-aussi d'une forme d'industrialisation du processus de transformation du lait dont l'incarnation est certainement le fromage à tartiner. Les gros plans, à ras du plan de travail, sur les gestes du garçon qui travaille les aliments contenus dans les boîtes plastique (beurre) et métal (crabe), s'ils visent toujours à transmettre des savoir-faire techniques, mettent ici en valeur les emballages industriels, soulignant la simplicité du geste.



a



b



c

Figure 21 : 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 02:21, b : 03:45 , c : 05:20 . INA.

Le beurre se tartine de façon étonnement facile grâce à sa texture travaillée par l'industrie. Le crabe n'a pas besoin d'être cuit, et surtout décortiqué avec patience, il faut juste l'émietter. Les produits alimentaires (peu) transformés sont les garants des gestes simplifiés. Ils permettent toujours de promouvoir le « fait-maison » tout en étant un vecteur d'accessibilité de la cuisine pour les enfants.

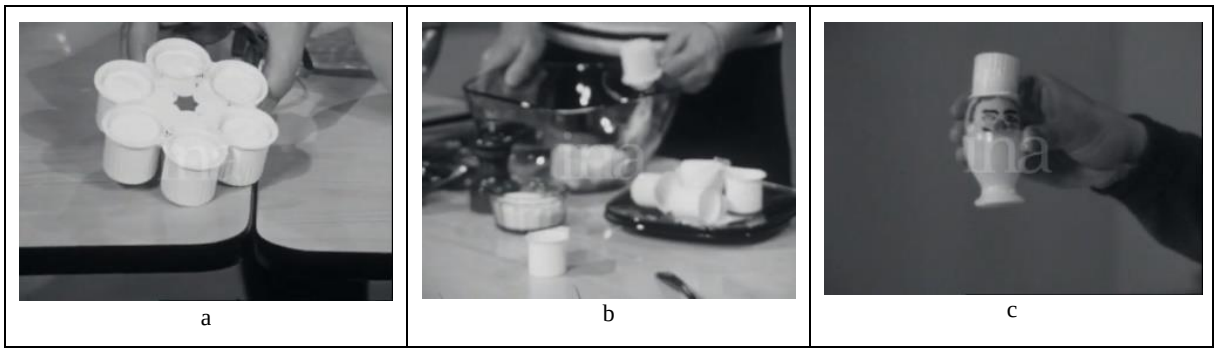
La mise en valeur des aliments transformés sur le plan de travail en fait aussi des symboles de la modernité. Si l'emballage de la mayonnaise n'est pas visible sur le plan de travail, les propos du chef soulignant la diversité des formats de mayonnaise utilisables pour la recette

rappellent sa nature industrielle : « La mayonnaise, c'est pas la peine de la faire vous-même. Il y a de la mayonnaise …de la mayonnaise en tube, de la mayonnaise en bocaux, en boîte, c'est aussi bon et c'est aussi bien pour ça. Un jour, on fera de la mayonnaise, mais un autre jour »[48]. L'argument du goût est ici important puisque l'une des principales critiques portées aux produits transformés depuis leur apparition est l'insipidité. Par l'énumération des différents formats de mayonnaise, Michel Oliver met en avant la praticité des produits alimentaires industriels, se faisant presque promoteur. La recette du 'Sandwich géant' est un exemple typique de la « cuisine en kit »[49] ou de la « cuisine d'assemblage »[50] qui se multiplie dans la seconde partie du XXe siècle grâce à la distribution massive des produits transformés. Il s'agit désormais de mettre ensemble des produits déjà finis pour réaliser un plat.

Dans la recette des soufflés aux petits suisses, les emballages industriels des pots de petits suisses ne sont pas effacés du plan de travail. La fleur de petits-suisses est ainsi filmée en gros plan au début de l'épisode lors de la présentation des ingrédients (Figure 22 a)[51]. Le travail de démoulage des fromages frais moulés individuellement dans des pots en plastique transparent fait partie intégrante de la recette. Les gestes sont attentivement suivis et mis en valeur par des plans serrés (Figure 22 b). Le démoulage relève ici de l'apprentissage des savoir-faire culinaires. Michel Oliver explique la procédure : « Tu vas couper ta fleur en pétales et d'un coup de main comme ça tu vas la mettre dans ton bol, tu vois ? Et avec ton doigt tu vas enlever le papier que tu vas poser. » Ces gestes sont associés à un aliment symptomatique de la culture alimentaire enfantine des années 1960. Par ailleurs, Michel Oliver explique au jeune public télévisuel qu'il ne faut pas jeter les pots car ils pourront les réutiliser pour décorer les œufs de Pâques dans une autre recette[52]. Le chef attrape un coquetier contenant un œuf peint et dépose un pot sur son sommet en guise de chapeau (Figure 22 c). Le petit-suisse est donc dans cet épisode à la fois ingrédient et objet ludique. En présentant les produits alimentaires industriels comme des objets ludiques et pratiques, l'émission participe à une éducation au faire à manger simplifié et à une éducation pratique aux aliments (semi-)industriels de la société de consommation qui bat son plein dans les années 1960[53].

---

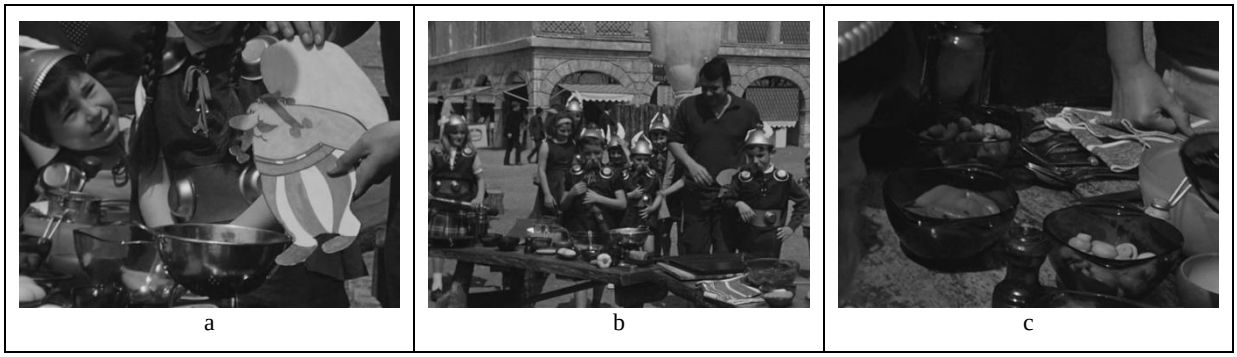
[48] 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 12/10/1967.
[49] Claude FISCHLER, « La « mcdonalisation » des moeurs », *op. cit.*
[50] Paul ARIES, *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer, 1997 ; Jean-Pierre POULAIN, « Chapitre 2 - Entre le domestique et l'économique », *op. cit.*
[51] 'Le soufflé aux petits-suisses', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 28/03/1968.
[52] 'Oeufs de Pâques', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 11/04/1968.
[53] La consommation de produits transformés explose, notamment grâce à la multiplication des supermarchés sur tout le territoire. Jean-Pierre WILLIOT et Gilles FUMEY, « Chapitre III. Les circuits de distribution alimentaire », *in* , Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2021, pp. 34-51 ; Florent



a b c

Figure 22 : 'Le soufflé aux petits-suisses', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 28/03/1968), a : 00:30, b : 04:45, c : 05:06. INA.

L'utilisation des produits alimentaires industriels dans les recettes de *La Mini-Cuisine* s'inscrit dans la volonté de faire de la cuisine une activité ludique s'intégrant à la culture enfantine. Dans l'épisode 'Pizza Obélix' du 29 juin 1967 tourné au sein du parc touristique éphémère *Floralix,* la pizza prend la forme d'Obélix (Figure 23 a). Le fond de cette dernière est réalisé avec une pâte feuilletée industrielle. Construit à l'occasion de la manifestation horticole internationale des Floralies à Orléans, le parc *Floralix* s'inspirant des aventures d'Astérix et Obélix reproduisait en grandeur nature un village gaulois et un campement romain[54]. De nombreux enfants, déguisés en Astérix, sont invités pour l'occasion à participer à la préparation de la pizza (Figure 23 b).



a b c

Figure 23 : 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 29/06/1967), a : 00:45, b : 00:33, c : 01:10. INA.

Outre la pâte feuilletée, d'autres ingrédients sont d'origine industrielle comme le fromage de la marque Port-Salut ou les légumes en boite (olives, poivrons, champignons), reconnaissables à leur forme et les couleurs pâles (Figure 23 c). Michel Olivier justifie l'usage

QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, 799 p.

[54] La ville d'Orléans souhaitait faire des Floralies un grand événement touristique et commercial en profitant du succès des aventures d'*Astérix* pour créer un « parc à thème ». Afin d'attirer des touristes, des animations en tout genre sont organisées au sein du parc : illuminations quotidiennes, spectacles de variétés, émissions TV de l'ORTF, etc. Site Internet des Archives municipales et communautaires d'Orléans, "1967 : les Floralies internationales d'Orléans", http://archives.orleans-metropole.fr/a/43/1967-les-floralies-/ [consulté le 23/06/2022]. Site Internet du Parc Floral de la Source, « Floralies Internationales d'Orléans : 50 ans » déjà", https://www.parcfloraldelasource.com/presentation/floralies-1967/ [consulté le 23/06/2022].

de la pâte feuilletée par des raisons techniques – sans pour autant évoquer que la recette traditionnelle est faite à partir de pâte levée - mais aussi pour des raisons ménagères : « Mais ça, la pâte feuilletée, vous la faites pas vous-même, moi-même je ne sais pas la faire, c'est trop dur, alors vous l'achetez toute prête, comme ça, pas de problème, maman sera contente, il n'y aura pas de la farine partout, et tout sera parfait »[55]. Le chef se met ici à la hauteur des enfants en affirmant ne pas être capable de faire la pâte feuilletée. Il invoque surtout la propreté en cuisine dont la mère de famille est présentée comme la garante. Le choix de la recette est aussi symptomatique d'une nouvelle cuisine qui s'internationalise. La pizza fait son entrée dans les régimes alimentaires des Français.es dans les années 1950 et 1960 et devient synonyme de la modernité alimentaire avec l'arrivée de sa version surgelée directement disponible à la consommation[56].

Alors que le temps moyen consacré à la cuisine diminue dans les années 1960 avec l'arrivée des plats tout préparés, la proposition de la *Mini-Cuisine* de réaliser soi-même une pizza révèle donc la volonté de promouvoir le « fait-maison » par la formulation de nouvelles normes d'auto-production alimentaire. Les aliments industriels transformés tels que la pâte feuilletée ou la mayonnaise sont des vecteurs d'accessibilité de la cuisine pour les enfants. Quand bien même Michel Oliver fait la promotion des produits alimentaires industriels peu transformés, ces aliments restent un moyen de faire cuisiner les enfants, ils ne sont pas une finalité. D'ailleurs, la remarque du chef à propos de la recette de la mayonnaise qu'il promet d'apprendre aux enfants dans un autre épisode montre que tout l'enjeu de l'émission est de transmettre des savoir-faire culinaires aux enfants. L'utilisation de la mayonnaise industrielle est purement instrumentale dans l'épisode du 'Sandwich géant'. Elle permet de réaliser une recette entière dans le peu de temps déterminé par les conditions de production de l'émission. La promesse est tenue puisque Michel Oliver apprend aux enfants la recette de la mayonnaise dans l'épisode des 'Tomates en accordéon'. L'utilisation de produits alimentaires industriels dans *La Mini-Cuisine* reste subordonnée à la volonté d'éduquer au faire à manger maison qui passe désormais par un geste culinaire simplifié.

En même temps, l'émission participe indirectement à encourager les produits de la modernité alimentaire, agro-alimentaire et technique. L'utilisation utilitaire des produits alimentaires industriels rejoint l'usage d'ustensiles modernes tels que le batteur électrique dans

[55] 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 29/06/1967.
[56] Stéphane LE BRAS, « L'alimentation au temps des paradoxes (1945-années 1980) », *in* Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, p. 763 ; Claude FISCHLER, « La « mcdonalisation » des moeurs », *op. cit.*

l'épisode du 'Gâteau roulé' du *Goûter* (voir Figure 4 a). Cet appareil ménager permet un montage plus aisé et rapide des blancs en neige en simplifiant le geste culinaire. En même temps, sa présence s'inscrit dans la volonté d'éduquer le (jeune) public télévisuel à la nouvelle société de consommation, dans l'esprit du salon des arts ménagers[57]. Le tournage de la plupart des épisodes a d'ailleurs eu lieu au siège de Gaz de France à Paris[58], avec lequel Raymond Oliver avait noué un partenariat[59]. Les émissions culinaires pour enfants promeuvent de fait la modernité alimentaire.

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision française participent donc à une éducation au faire à manger « maison » en proposant une éducation gestuelle qui encourage la transformation manuelle des aliments. *Le Goûter* et *La Mini-Cuisine* valorisent un rapport manuel aux aliments par l'éloge du geste culinaire. Son sens évolue entre les années 1950 et 1960, passant de la valorisation de la justesse du geste culinaire à la mise en avant de sa dimension ludique. Le geste se simplifie avec l'arrivée de produits alimentaires industriels, transformés ou non, dont *La Mini-Cuisine* fait la promotion comme vecteurs d'accessibilité de la cuisine.

2. Une éducation alimentaire à travers la cuisine pour enfants : l'éloge de l'abondance

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision française des années 1950 et 1960 ne délivrent pas de messages directs sur ce qui serait 'bon' à manger, et font encore moins référence à des savoirs et normes nutritionnels. Pourtant, par le choix des recettes et les commentaires des cuisiniers et cuisinières mais aussi des adultes en plateau sur les ingrédients, elles éduquent indirectement à une forme de manger. Toutes les recettes sont placées sous le signe de l'abondance quantitative. Dans quelle mesure cet éloge de la quantité de nourriture est symptomatique du contexte alimentaire des années 1950 et 1960 ? Dans quelle mesure les

[57] Claire LEYMONERIE, « Le Salon des arts ménagers dans les années 1950. Théâtre d'une conversion à la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2006, vol. 91, nº 3, pp. 43-56.
[58] INA, Dossier de production Le Goûter.
[59] Sophie LAURENCEAU, « Raymond Oliver : de la cuisson au gaz à l'onde courte. Un chef passionné de modernité », *in* Jean-Pierre WILLIOT (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2015, pp. 227-236. Beaucoup de chefs à la télévision soutiennent les intérêts des compagnies de gaz dans les années 1950 et 1960. Voir par exemple le ca de la cheffe britannique Fanny Cradock, Kevin GEDDES, « Above All, Garnish and Presentation », *op. cit.*

émissions culinaires pour enfants prennent en compte des savoirs nutritionnels et sanitaires sur l'alimentation ?

2.1. Manger beaucoup : incorporation partielle du discours nutritionnel post-rationnement

Le Goûter et *La Mini-Cuisine* proposent des recettes riches en produits sucrés, gras et protéinés. Les incitations des présentateurs à ne pas lésiner sur les quantités témoignent de l'incorporation d'un discours nutritionnel de type calorique.

2.1.1. Le Goûter : du sucre avant tout

Alors que la nature salée ou sucrée des recettes de goûter dans *Le Goûter* n'est pas spécifiée lors de la présentation des consignes par Catherine Langeais, l'ensemble des recettes proposées par les enfants se caractérisent par la présence de sucre raffiné en des quantités importantes, souvent impressionnantes pour le public d'aujourd'hui (Figure 24)[60]. Ainsi, la recette du biscuit de Savoie contient 200 g de sucre pour 100 g de farine et 4 œufs[61].

Titre	Date	Ingrédients
Le sablé Sophie	Jeudi 07/11/1957	250 g de farine, 150 g sucre, 3 œufs, 150 g de beurre
Crème pâtissière	Jeudi 14/11/1957	125 g sucre, ½ litre de lait, 3 œufs, 1 gousse de vanille, 100 g de farine
Le diplomate	Jeudi 21/11/1957	5 biscuits à la cuillère, 20 morceaux de sucre, pot de confiture d'abricot, anisette
Salade de fruits	Jeudi 28/11/1957	Oranges, pomme, raisin, pamplemousse, 7 cuillères à soupe de sucre, anisette
Choux à la crème	Jeudi 05/12/1957	¼ litre d'eau, 15 g de sucre, 100 g de beurre, 125g de farine, 4 œufs, 3 g de sel
Les crêpes	Jeudi 12/12/1957	3 grands verres de lait, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de sucre, 50 g beurre, farine, 1 cuillère à soupe d'huile, 7 œufs, 1 grand verre de bière, 1 louche de rhum
Meringues	Jeudi 19/12/1957	Assiette de sucre poudre, 2 blancs d'œufs, noisette de de beurre
Roulé (bûche)	Jeudi 26/12/1957	75 g de sucre, 75 g de farine, poudre à lever, confiture, 2 œufs

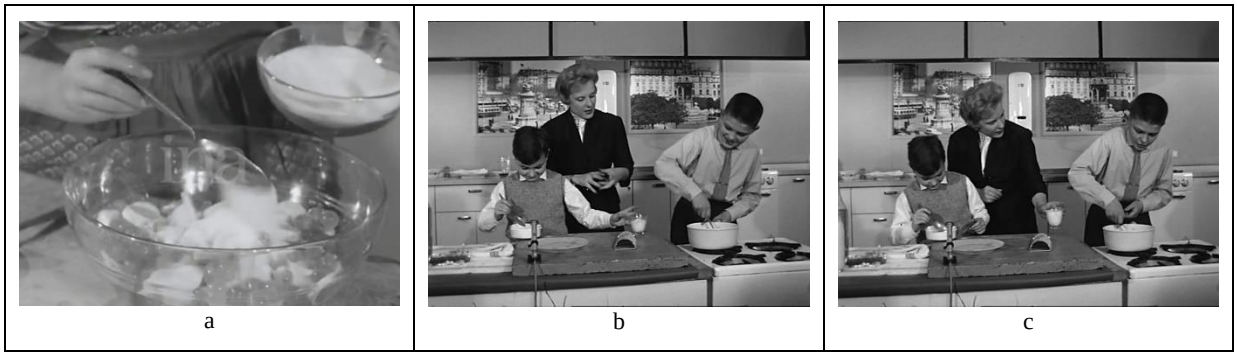
[60] Une seule recette propose de varier la recette des toasts en remplaçant la confiture par du jambon. 'Toast', *Le Goûter*, RTF, 01/11/1958.
[61] Déjà dans les années 1970, la recette était réalisée dans l'émission culinaire pour enfants *La Cuisine Voyageuse* avec 140 g de sucre pour 100 g de farine. 'La Savoie : le gâteau de Savoie', *La Cuisine Voyageuse*, FR3, 16/01/1976.

Mousse au chocolat	Jeudi 02/01/1958	Morceau de beurre, 3 barres chocolat, 3 œufs, 1 verre d'eau
Omelette à la confiture	Jeudi 02/01/1958	3 cuillères à soupe de confiture, Beurre
Bananes flambées	Jeudi 16/01/1958	4 cuillères à soupe et 8 cuillères à café de sucre, morceau de beurre, 2 bananes, rhum
Les gaufrettes	Jeudi 30/01/1958	125 de farine, 60 g sucre, 2 jaunes d'œufs, 50 g beurre, 3 cuillères à café de crème, zeste de citron, 1 petit verre de rhum
Charlotte à la framboise	Jeudi 13/02/1958	Jus de framboises, biscuits à la cuillère, crème pâtissière, framboises en conserve
Truffes au chocolat	Jeudi 27/02/1958	2 cuillères à soupe de sucre, ¼ de chocolat à croquer, 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre, morceau de beure, jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe de crème fraiche
Coupe chantilly	Jeudi 13/03/1958	2 cuillères à soupe de sucre, 200 g crème, kirsch, fruits confits
Le gâteau des familles	Jeudi 27/03/1958	7 cuillères à café de sucre, 60 g beurre, petits beurre, cacao, 1 œuf, café, amandes effilées
Le gâteau trois quart	Jeudi 10/04/1958	120 g sucre, 2 œufs, 120 g de beurre, 120 g farine, jus de citron, levure
Omelette flambée	Jeudi 08/05/1958	Pincée de sucre, 4 œufs, morceau de beure, rhum
Biscuit de Savoie	Jeudi 22/05/1958	200 g de sucre, 100g de farine, 4 œufs, zeste de citron
Les madeleines	Jeudi 05/06/1958	150 g sucre, 3 œufs, 150 g beurre, 150 g de farine, jus et zeste de citron
Frittes Fanchonnettes	Samedi 18/10/1958	5 madeleines, 100g de cacao, amandes en poudre, 2 œufs, kirsch
Toast	Samedi 01/11/1958	Pain de mie, chocolat, Beurre, 2 cuillères à café de gruyère, tranche de jambon
Gâteau roulé (Noël)	Samedi 15/11/1958	2 œufs, 4 cuillères à soupe de farine, 5 cuillères à soupe de sucre, 1 paquet de levure en poudre, noisette de beurre
Mousse aux bananes	Jeudi 27/11/1958	1 tasse d'eau, 6 bananes, 100g sucre, 1 œuf, 1 pot de crème, 1 goutte de rhum
Caramels	Samedi 13/12/1958	1 verre de sucre, 1 cuillère à café de miel, 1 verre de lait, 2 barres de chocolat à cuire, 1 petit verre d'eau, 1 goutte d'huile
Chausson de bananes	Samedi 20/12/1958	Pain de mie, sucre, confiture, Beurre, 1 banane, cointreau

Figure 24 : Tableau récapitulatif des épisodes de l'émission culinaire pour enfants *Le Goûter*, leur date de diffusion et les ingrédients des recettes

Le sucre est omniprésent dans les recettes et les présentateurs insistent souvent pour augmenter sa quantité. Dans l'épisode de la salade de fruits, le chef corrige les deux petites cuisinières qui proposent de mettre trois cuillères à soupe de sucre : selon lui, il faut en mettre

sept car « c'est un bon chiffre » (Figure 25 a)[62]. Même si la justification ne semble pas être culinaire, le chef se permet de corriger les petites filles car il s'agit de sa recette[63]. Dans l'épisode 'Caramels', la speakerine encourage le petit cuisinier Hugues à remplir à ras bord le verre de sucre qu'il utilise pour mesurer les ingrédients. Après avoir donné un verre de lait à son camarade en charge de la préparation des caramels à la gazinière, le petit garçon remplit le même verre de sucre prélevé à l'aide d'une cuillère à soupe dans un récipient que Catherine Langeais lui a tendu. Il verse quatre cuillérées de sucre et le donne à nouveau à son camarade (Figure 25 b). La speakerine l'interrompt et dit : « C'est ça ce que t'appelles un verre de sucre ? Il est pas plein dis donc ! Continue à faire comme ça quand ça sera autre chose que tu mettras dans … avec le sucre, on te permet de l' remplir ! …là …voilà …ras bord » [64]. Hugues rajoute alors trois cuillérées pour compléter le verre que la présentatrice tend à l'autre concurrent (Figure 25 c). L'utilisation du verbe « permettre » révèle que la remarque se situe du côté du normatif, de règles qui régissent la préparation des aliments, qu'il s'agisse de règles sanitaires concernant le choix des aliments ou de règles économiques liées à leur prix par exemple.



a b c

Figure 25 a : 'Salade de fruits', *Le Goûter* (RTF, 28/11/1957), 10:15 ; b et c : 'Caramels', *Le Goûter* (RTF, 13/12/1958), 03:11 et 03:26. INA.

La remarque de Catherine Langeais révèle le statut privilégié du sucre dans l'alimentation des enfants dans les années 1950 par la comparaison avec un aliment auquel elle fait allusion mais qu'elle n'énonce pas (« autre chose que tu mettras dans… »). La valorisation de l'abondance en sucre peut être interprétée comme un anti-discours du rationnement. Le sucre a en effet été une des cibles du système de rationnement mis en place entre 1940 et 1949 et sa diminution dans l'alimentation a été particulièrement symbolique de la dégradation de la santé

[62] 'Salade de fruits', *Le Goûter*, RTF, 28/11/1957.
[63] Dans les premiers épisodes de l'émission, le principe d'une alternance entre une recette proposée par les enfants et une recette proposée par Raymond Oliver est mis en œuvre. INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036, Dossier 72. Mais il s'arrête à partir du 7ème épisode sans explication de la part des présentateurs.
[64] 'Caramels', *Le Goûter*, RTF, 13/12/1958.

des enfants[65]. La commission de l'Académie de Médecine chargée de mener des travaux sur le rationnement alerte dès 1941 sur l'insuffisance et le déséquilibre de la ration quotidienne des 7 – 14 ans, particulièrement en ce qui concerne le sucre, dans l'apparition de retard de croissance, dans le développement de maladies infectieuses et de carence et dans l'augmentation de la mortalité infantile[66]. Les médecins nutritionnistes et hygiénistes considèrent en effet le sucre depuis le début du XXe siècle comme un aliment énergétique à fort pouvoir calorique nécessaire aux enfants et à la lutte contre les maladies[67]. Après avoir constaté les conséquences terribles du rationnement sur la santé des enfants[68], le souci majeur de l'après-guerre est la subsistance alimentaire qui se manifeste par une obsession pour la quantité.

Le discours nutritionnel insiste en effet en premier lieu sur le respect de la ration calorique pour les enfants. Dans la revue d'éducation sanitaire *La Santé de l'homme,* le docteur Paul Bertoye affirme en 1954, en se référant aux manques caloriques de la guerre, que les quantités ingérées par l'enfant d'âge scolaire ne constituent pas une erreur diététique : « La question de quantité ne joue pas. Nous n'avons pas oublié les dures privations de la guerre et de l'occupation. Nous ne pouvons pas les oublier car nous en voyons encore les traces dans l'état de santé et le comportement de beaucoup de jeunes. »[69]. Dans l'ouvrage *Nutrition et hygiène de l'enfance* commandité par le Comité national de l'enfance, les besoins théoriques de l'enfant d'âge scolaire commencent par la mise en avant des « besoins d'ordre calorique »[70]. Plus largement, *Le Goûter* encourage la consommation de produits aux apports caloriques élevés. À côté du sucre, les produits gras et les œufs constituent les ingrédients de base des recettes de goûter. Pour réaliser les crêpes par exemple, il faut mettre à la fois une louche d'huile et 50g de

[65] Dominique VEILLON, « Aux origines de la sous-alimentation : pénuries et rationnement alimentaire », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, p. 35.

[66] Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN, « Rationnement et politique. L'Académie de médecine face aux pénuries alimentaires sous l'Occupation et le régime de Vichy (1940-1944) », *in* Isabelle DORE-RIVE (dir.), *Les Jours sans. 1939-1949. Alimentation et pénuries en temps de guerre*, Libel, 2017, pp. 104-111.

[67] Voir par exemple dans le manuel d'éducation sanitaire : Lucien VIBOREL, *Savoir prévenir : guide pratique de la santé et de la lutte contre les maladies sociales*, Paris, 1936, p. 242 ; Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1988, vol. 35, n° 1, pp. 241-260 ; Alain DROUARD, « Sugar Production and Consumption in France in the Twentieth Century », *in* Peter ATKINS et Derek J. ODDY (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe*, Routledge, 2009, pp. 117-129 ; Julia CSERGO, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *in Le goût du sucre. Plaisir et consommation.*, Paris, Autrement, 2010, pp. 27-43.

[68] Catherine ROLLET et Virginie De LUCA, « La vulnérabilité des enfants : les crises de mortalité de 1940 et 1945 », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, pp. 263-279.

[69] Paul BERTOYE, « Principales erreurs de diététique infantile », *La Santé de l'Homme*, sept-octobre 1954 n°86, p.4.

[70] H. GOUNELLE, « La seconde enfance et l'alimentation à l'âge scolaire », *in Nutrition et hygiène de l'enfance*, Villefranche, Rhône, Jacquemaire, 1953, p. 96.

beurre. Les gâteaux (gâteau trois quart, madeleines) comportent le même poids en sucre, farine et beurre. On peut noter la présence de recettes dont les œufs sont les ingrédients principaux en quantités : mousse au chocolat, biscuit de Savoie et choux, deux recettes d'omelettes.

La valorisation particulière du sucre dans *Le Goûter* témoigne par ailleurs de l'incorporation du discours alimentaire de l'Etat diffusé à l'école. Lors de la campagne anti-alcoolique menée en 1954 par le Président du Conseil Pierre Mendès-France qui visait principalement à réduire la consommation d'alcools légers chez les enfants à travers une politique de distribution de lait dans les écoles, du sucre était systématiquement ajouté au lait donné à boire aux élèves[71]. Différents supports promouvant le sucre tels que des affiches, des buvards, des films fixes ou encore des films documentaires étaient diffusés à l'école. Ainsi, la série de buvards intitulée « L'aliment du muscle, c'est le sucre » promeut le sucre comme un aliment énergétique dans le cadre des activités sportives (randonnée, escalade, aviron, gymnastique, etc.). Le buvard intitulé *Mon sac est lourd mais je chante*, par exemple, montre un garçon en tenue de randonnée marchant avec un sac à dos et deux vignettes figurant les muscles nécessaires au port d'un sac (Figure 26 a)[72]. Le film fixe *Le Sucre* met également en avant, outre le processus de fabrication des différents produits sucriers et leurs usages, les qualités nutritionnelles, particulièrement énergétiques, du sucre dans l'alimentation des enfants[73]. L'une des premières vues montrant un enfant assis à une table sur laquelle est posé un récipient contenant des morceaux de sucre, exemplifie son sous-titre « De tous les aliments, le sucre est le plus apprécié ». L'enfant qui croque dans un morceau de sucre représente ici à la fois l'universalité des goûts et l'exigence gustative. Une des vues finales affirme « Pour ignorer la fatigue, pour être en forme, il faut consommer du SUCRE » et montre un homme de face en plan buste portant un béret, une chemise et un petit foulard et mangeant un morceau de sucre. À l'arrière-plan, une chaine de montagne. Le thème du sportif de plein air est particulièrement présent dans le discours sanitaire promouvant le sucre. Tous ces documents ont été commandités par l'organisme de propagande de l'interprofession sucrière française, le Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre (CEDUS), et diffusés dans les écoles

[71] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, p. 95. Circulaire n°233 du 26 novembre 1954.
[72] Buvard publicitaire *Mon sac est lourd, mais je chante*, vers 1955, Série « Muscles », offert par le Centre d'Etudes du Sucre (135 mm x 210 mm). Collection de buvards faite dans son enfance par Jean-François Patin (1943 -1978). Musée National de l'éducation, 1986.00186.54.
[73] Film fixe *Le Sucre*, vers 1955, Documentation offerte à l'enseignement par la production sucrière française. Editeur : Office de Documentation par le Film. Musée National de l'éducation, 1978.06062.56.

notamment grâce au soutien de l'Institut Pédagogique National[74]. L'Etat à travers l'école promeut le sucre dans l'alimentation des enfants en le présentant comme un moyen de reconstruire leur santé. Derrière les arguments nutritionnels, l'objectif du gouvernement français était de soutenir l'économie nationale sucrière. L'émission de cuisine pour enfants des années 1950 fait de l'alimentation sucrée la bonne alimentation pour les enfants, en s'alignant donc sur le discours alimentaire scolaire. *Le Goûter* fait du sucre un aliment spécifique des enfants.



a



b



c

Figure 26 : a : Buvard publicitaire *Mon sac est lourd, mais je chante*, Série « Muscles », offert par le Centre d'Etudes du Sucre (135 mm x 210 mm), MANAE 1986.00186.54 ; b et c : Extrait du film fixe *Le Sucre*, Office de Documentation par le Film, offert à l'enseignement par la production sucrière française, vue 3 « De tous les aliments, le sucre est le plus apprécié » et vue 78 « Pour ignorer la fatigue, pour être en forme, il faut consommer du SUCRE » MANAE 1978.06062.56.

Face à cette valorisation de l'abondance alimentaire qui promeut particulièrement l'utilisation culinaire de sucre, les remarques de tempérance alimentaire portées par la speakerine sont marginalisées. Catherine Langeais s'inquiète en effet à plusieurs reprises des conséquences sanitaires néfastes face à l'abondance en chocolat, produit gras et sucré, et en sucre. À la fin de l'épisode dédié à la mousse au chocolat, elle affirme : « Alors ça […] mais vous avez vraiment le temps, si toutefois vos mamans vous le permettent, si vous n'avez pas mal au foie, attention. Moi je sais que j'ai un petit garçon à qui je permets pas du tout de manger ça. Mais enfin, si vous n'avez pas mal au foie, j'espère que c'est le cas de la plupart d'entre vous, vous avez le temps de faire d'ici tout à l'heure pour le goûter. ». Catherine Langeais entre coupe ses encouragements à réaliser la recette pour le goûter d'un aparté sur la valeur sanitaire de la mousse au chocolat qu'elle légitime par son statut de mère. Dans l'épisode consacré aux

[74] J. WINTREBERT, « Un exemple de promotion des ventes d'un produit agricole : le sucre », *Économie rurale*, 1960, vol. 44, n° 1, pp. 103-109. L'Institut Pédagogique National est un établissement public de l'Etat créé en 1956 sur les bases d'anciens offices pédagogiques datant de la fin du XIXe siècle. Il est chargé d'élaborer et de distribuer différents moyens d'information pédagogique, notamment des films fixes et des films, et contrôle les Centres régionaux de documentation pédagogiques (CRDP). Notice Archives Nationales « Institut pédagogique national (France ; 1956 – 1970) ». Disponible en ligne : https://www.siv.archives-nationales.culture.gouv.fr/siv/rechercheconsultation/consultation/producteur/consultationProducteur.action?notProdId=FRAN_NP_051400 [consulté le 25/01/2023].

truffes au chocolat, elle interroge les deux cuisinières sur l'état de santé de leur foie : « Ouuh mais dis-donc, on voit qu'on est en plein dans les fêtes…vous n'en avez pas trop mangé non au moment du jour de l'an ? Nan pas trop, c'est sur ? Ce foie, ça se porte bien ? Des deux côtés ? » Elle palpe les flancs des deux petites filles qui se crispent et rigolent. Dans ces deux extraits, la speakerine présente le chocolat comme un aliment pouvant entraîner des conséquences néfastes sur la santé des enfants. Elle s'appuie sur un savoir commun sur le chocolat selon lequel, consommé en excès, il peut être à l'origine d'une « crise de foie » (douleurs). Aujourd'hui démentie par le corps médical, cette affection construite par les médecins français au XIXe siècle connait un âge d'or entre les années 1920 et les années 1950[75]. Elle désigne un ensemble de troubles liés à la digestion communément associés à la faiblesse du corps féminin – ou ici du corps enfantin. Les remarques de Catherine Langeais visent à faire de la prévention face à des symptômes dont elle se positionne en experte par son statut de mère expérimentée. Cependant, le ton de l'anecdote que la speakerine emploie montre la place marginale accordée à des messages sanitaires liées à la tempérance alimentaire.

Dans l'épisode dédié aux chaussons aux bananes, la speakerine fait allusion à une autre maladie déclenchée, non pas par le chocolat, mais par le sucre. Elle commente l'ajout de sucre par-dessus les tartines déjà badigeonnées de confiture en ces termes : « Encore, du sucre par-dessus la confiture ? et les bananes ? C'est pas recommandé aux gens qui ont du diabète ça, hein ? ». Considéré à la fin du XIXe siècle comme une maladie de civilisation lié à la suralimentation, le diabète est traité dans les années 1950 par un régime alimentaire très strict et un processus d'auto-contrôle par surveillance de la glycémie, malgré l'arrivée des piqûres d'insuline[76]. La remarque sur le diabète n'entre pas vraiment en opposition avec la valorisation du sucre car son appel à la tempérance ne s'applique que dans un cas particulier déterminé par la présence d'une maladie. Les messages sanitaires visant à limiter les quantités alimentaires sont rares et marginalisés par le statut de « ménagère » de Catherine Langeais dans l'émission – elle ne détient pas l'autorité culinaire – qui minimise la portée et la valeur de ses conseils.

Si l'émission culinaire valorise les aliments riches en calories, signe de l'incorporation du discours nutritionnel post-rationnement, elle évince cependant le second principe mis en avant par l'hygiène alimentaire dans les années 1950 : celui de la variété alimentaire. Les recettes de goûter présentent toujours les mêmes types d'aliments (sucre, œuf, beurre, farine, lait) qui ne

[75] Marie-Christine POUCHELLE, « La crise de foie : une affection française ? », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, 9 février 2007, n° 48, pp. 149-164.
[76] Vincent SCHLEGEL, « From disciplining bodies to patient education: Changing diabetics eating habits in the nineteenth and twentieth centuries », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 103-116.

recouvrent pas toutes les catégories alimentaires prescrites par l'hygiène alimentaire[77]. Après le respect de la ration calorique, les médecins nutritionnistes insistent sur l'importance de l'équilibre de la ration alimentaire par la variété des aliments. Dans l'ouvrage *Nutrition et hygiène de l'enfance* du Comité national de l'enfance, le second principe à respecter est celui de la : « Ration équilibrée : il ne faut pas penser qu'un enfant est convenablement nourri parce que son appétit se trouve satisfait. Il suffit souvent que le seul besoin calorique soit couvert pour que la faim soit assouvie, alors que la ration alimentaire se trouve par ailleurs déséquilibrée et insuffisante. »[78]. Dans la revue d'éducation sanitaire *La Santé de l'homme*, le docteur Paul Bertoye s'inquiète en 1954 non pas des quantités mais des « erreurs dans le choix des aliments », particulièrement de l'absence de légumes et de fruits frais[79]. Par ailleurs, les recettes proposées dans *Le Goûter* ne correspondent pas au goûter recommandé dans les guides de conseils pour parents ou les ouvrages de diététique rédigés par les médecins. Ils conseillent de donner aux enfants de 3 à 14 ans des produits laitiers, lait ou fromage, accompagné de pain ou de gâteaux sec, ainsi que des fruits et commencent à mettre en garde face à la consommation excessive de sucres et de graisses dans les pâtisseries[80]. L'absence de certaines catégories alimentaires dans les recettes de l'émission culinaire des années 1950 s'oppose aussi aux normes prescrites par le discours alimentaire scolaire. Les programmes scolaires de biologie de l'après-guerre incitent à manger beaucoup mais aussi à avoir une alimentation variée[81]. L'émission de cuisine pour enfants *Le Goûter* comporte donc en creux une éducation alimentaire qui n'incorpore qu'une partie du discours nutritionnel des années 1950 : elle valorise les quantités nécessaires à l'obtention de la ration calorique, particulièrement via le sucre, mais elle néglige la variété alimentaire.

[77] Yvonne SERVILLE, « Classification des aliments en six groupes ». *La Santé de l'homme*, sept-oct 1949, n°56, pp-136-140.
[78] H. GOUNELLE, « La seconde enfance et l'alimentation à l'âge scolaire », *op. cit.*, p. 96.
[79] Paul BERTOYE, « Principales erreurs de diététique infantile », *La Santé de l'Homme*, sept-octobre 1954, n°86, p.4.
[80] Pierre MOZZICONACCI, *L'hygiène alimentaire de l'enfant*, Paris, France, Publications médico-sociales, 1950, 94 p ; Samuel M. WISHIK, *Comment nourrir votre enfant : de la première enfance à l'âge scolaire*, traduit par Jacqueline d'HINNIN, Paris, France, les Éditions sociales françaises, 1956, p. 220 ; H. GOUNELLE, « La seconde enfance et l'alimentation à l'âge scolaire », *op. cit.*, p. 99.
[81] Simona DE IULIO, Susan KOVACS, Laurence DEPEZAY, Denise ORANGE RAVACHOL et Christian ORANGE, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, p. 157.

2.1.2. La Mini-Cuisine : graisses et protéines animales

La Mini-Cuisine est caractérisée par une diversification des aliments utilisés. Les recettes ne sont plus cantonnées au goûter puisque des recettes salées font leur apparition telles que la salade niçoise ou les soufflés aux petits suisses (Figure 27). On note l'arrivée des légumes (tomates, épinards, salade, poivron) qui constituent dans certaines recettes le premier ingrédient comme pour les 'Tomates en accordéon'. Les protéines animales autres que les œufs (anchois, crabe, jambon, poulet) prennent également place dans les recettes salées.

Titre	Date	Sucré/ salé	Ingrédients
Gâteau de la fête des mères	jeudi 18/05/1967	sucré	5 œufs, 250 g beurre fondu, 1 tasse de sucre en poudre, 1 paquet d'amandes moulues, 1 tasse de farine, 1 paquet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 tasse de sucre glace (glaçage) cerises confites
Crêpes géantes	jeudi 01/06/1967	Salé	3 tasses de lait, 1 tasse et demi de farine, 125 g beurre, 5 œufs, 4 cuillères à soupe d'huile, sauce Béchamel (60 g de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 2 tasses de lait), maïs, épinards, jambon blanc, 400 gr de gruyère
Cigares en chocolat	jeudi 15/06/1967	sucré	4 cuillères à soupe de crème fraiche, 2 cuillères à soupe d'eau, 250 g de chocolat à cuire, 1 tasse de sucre glace, 1 paquet de sucre vanillé
Pizza d'Obélix	jeudi 29/06/1967	salé	Pâte feuilletée, huile d'olive, fromage Port Salut, champignons, tomates concassées, Lamelles de poivron, olives noires, olives vertes, anchois
Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées	jeudi 31/08/1967	salé	Tomates, sel, poivron, thym, huile, viande, gros sel, bananes, 1 cuillère de sucre à café par banane
Sandwich géant	jeudi 12/10/1967	salé	Fromage fondu double crème, beurre, 5 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cuillères à soupe de crème fraiche, pain de mie, crabe, jambon, poulet, cacahouètes, laitue
Le cake aux fruits confits	jeudi 09/11/1967	sucré	7 cuillères de beurre, 1 petit verre de rhum, 2 tasses de farine + pour les fruits confits, 3 œufs, 350 g fruits confits, 1 paquet de raisons secs, 20 cl de sucre en poudre
Le gâteau marbré au chocolat	jeudi 07/12/1967	sucré	1 ½ tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 paquet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 tasse de lait, 3 œufs, 9 cuillères à soupe beurre, 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
Tomates en accordéon	jeudi 04/01/1968	salé	Tomates, Œufs durs, jaune d'œufs, moutarde, huile d'olive, vinaigre

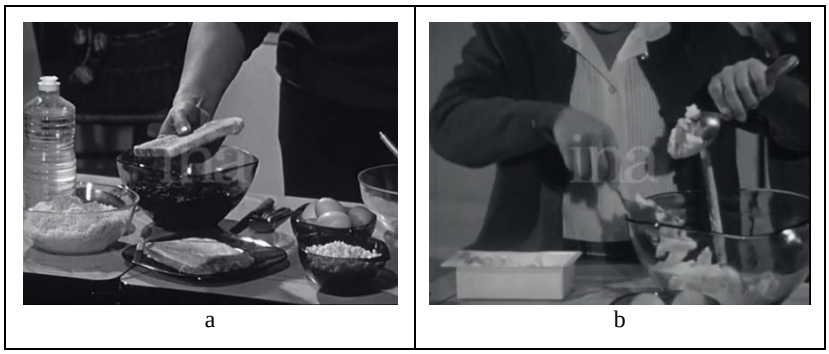
L'œuf géant du pays des miracles	jeudi 18/01/1968	salé	12 œufs, vessie de veau, eau salée
Le gâteau olympique	jeudi 01/02/1968	sucré	1 tasse de sucre, 250 g beurre, 3 œufs, 1 tasse et demie de farine, 3 bananes, zeste de citron
Les paniers d'or	jeudi 15/02/1968	sucré	2 bananes, 4 oranges, jus d'un demi citron, 1 cuillère à soupe de rhum facultatif, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, 8 cuillères à café de gelée d'orange, 12 cerises confites, 20 raisins secs, 2 morceaux d'angélique confite
Le soufflé aux petits suisses	jeudi 28/03/1968	salé	1 pain de mie, fromage râpé, 1 fleur de petits suisses, 2 œufs, 5 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de beurre
Les œufs de Pâques	jeudi 11/04/1968	sucré	Œufs à évider, 80 g de chocolat au lait par œuf
Le biscuit roulé	jeudi 25/04/1968	sucré	2 œufs, beurre, 1 paquet de levure chimique, 5 cuillères à soupe de farine, 2 pincées de sel, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre, 5 cuillères à soupe de confiture d'abricot
La salade niçoise	jeudi 09/05/1968	salé	6 feuilles de salade, 12 olives noires et 12 olives vertes, 6 tomates, 1 boîte d'anchois, 1 poivron vert, 1 oignon, 2 œufs, herbes hachées, vinaigre, huile d'olive, sel, poivre, 6 cuillères à soupe d'huile

Figure 27 : Tableau récapitulatif des épisodes de l'émission culinaire pour enfants *La Mini-Cusine*, leur date de diffusion, la nature salé ou sucré des recettes et les ingrédients.

Même si les légumes n'ont la plupart du temps qu'un statut décoratif (à l'image du 'Sandwich géant', quelques feuilles de laitue sont coupées dans la préparation fromagère), la diversification nutritionnelle des recettes proposées témoigne donc de l'incorporation du principe d'hygiène alimentaire de la variété qui faisait défaut dans l'émission des années 1950.

Pourtant, *La Mini-Cuisine* continue de valoriser les quantités alimentaires, particulièrement les graisses et les protéines animales dans les recettes salées, poursuivant l'éducation alimentaire au manger beaucoup. Le 'Sandwich géant' contient de la mayonnaise, du fromage fondu et de la crème fraiche à côté du poulet, du jambon et du crabe. La pâte des 'crêpes géantes' est réalisée avec du beurre et de l'huile, auxquels sont ajoutés pour le montage de la sauce Béchamel et du fromage râpé en quantités importantes. La recette de 'L'œuf géant du pays des miracles' repose uniquement sur l'utilisation d'œufs. Les graisses et les protéines sont ainsi indirectement valorisées comme des aliments 'bons' à consommer pour les enfants. Certaines remarques du chef concernant les caractéristiques sanitaires des ingrédients témoignent directement d'une valorisation du manger beaucoup par les graisses et les protéines. Dans l'épisode dédié aux 'Crêpes géantes', Michel Oliver décrit le talon de jambon présent sur la table à côté des autres ingrédients venant garnir les crêpes salées en ces termes : « du jambon

…blanc…et sérieux. Voyez, c'est pas du jambon pour anémiés ça ». L'allusion à l'anémie – à savoir un taux bas d'hémoglobine dans le sang, entrainant une perte de force – renvoie ici à la taille importante du morceau de jambon. Ce dernier est considéré comme « sérieux », c'est-à-dire roboratif donc nutritif car il est épais. Le plan serré sur les mains du chef qui présente le morceau de jambon à la caméra souligne le rôle du contrôle visuel dans l'appréciation de la quantité (Figure 28 a). Dans l'épisode du cake aux fruits confits, le chef corrige la petite fille dans son opération de mesure du beurre avec une cuillère à soupe : « C'est des cuillères d'anémique ça ! » (Figure 28 b). Pour indiquer que les cuillères sont trop peu remplies, il utilise un vocabulaire médical qui fait allusion à la fois au manque de force (symptôme de l'anémie) et qui contient l'idée que le manque de beurre ou de jambon conduit à l'anémie.



a b

Figure 28 : a : 'Crêpes géaantes', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 01/06/1967), 00:27 ; b : 'Cake aux fruits confits', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/11/1967), 02:17. INA.

Dans l'épisode dédié aux 'Crêpes géantes', Michel Oliver reprend aussi à plusieurs reprises les quantités mesurées par la cuisinière qu'il juge trop faibles (farine, huile, lait, pincée de sel). Il parle de « quantités de jeune fille ». Cette comparaison met en lumière, outre la dévalorisation de genre, la dévalorisation du faible appétit et donc des faibles quantités alimentaires, qui implicitement sont liées à un état de mauvaise santé. Ces deux exemples montrent comment l'émission culinaire télévisée renforce la représentation selon laquelle les quantités alimentaires font, d'une part, la force musculaire, et surtout, d'autre part, la santé. *La Mini-Cuisine* participe ainsi à une éducation alimentaire reposant sur la valorisation de l'abondance en graisses et en protéines.

Cette valorisation des graisses animales s'inscrit encore dans le contexte d'après-Seconde Guerre mondiale qui est caractérisé par l'augmentation rapide de la consommation des produits rationnés dont faisaient partie les graisses[82], et dans un discours nutritionnel hérité du XIXe siècle qui affirme la nécessité de consommer des protéines animales une fois par jour pour le

[82] Dominique VEILLON, « La vulnérabilité des enfants », *op. cit.*

fonctionnement du corps, et leur supériorité sur les protéines végétales[83]. L'éducation alimentaire enchâssée dans l'éducation au faire à manger dans le programme culinaire pour enfants de l'ORTF repose donc encore dans les années 1960 sur des représentations alimentaires anciennes qui font de l'abondance alimentaire le signe de la bonne santé. Le manque alimentaire en produits gras et en protéines animales est, au contraire, associé à un état de faiblesse, voire à un état pathologique. Les remarques concernant les conséquences sanitaires néfastes de l'abondance alimentaire sont encore moins présentes que dans l'émission de 1957-1958, certainement en raison de l'absence d'une présentatrice femme censée combler les espaces temporels vides et à qui on accorde dans les années 1960 la responsabilité pour la santé des enfants. La faim dicte toujours l'éducation au (faire à) manger à la télévision dans les années 1960.

Par ailleurs, le sucre est toujours très utilisé dans les recettes de dessert de *La Mini-Cuisine*, mais proportionnellement moins présent que dans *Le Goûter*. Pour réaliser la salade de fruits pour les 'Paniers d'or', trois cuillères à soupe de sucre bien remplies, de la confiture et des fruits confits sont utilisées (Figure 29 a). On observe une diminution de la quantité de sucre en poudre pur par rapport à la recette de la salade de fruit de Raymond Oliver. Cependant, d'autres produits sucrés sont ajoutés (confiture et fruits confits). Du sucre est aussi ajouté aux fruits dans la recette des bananes flambées sur le barbecue pour laquelle une cuillère de sucre en poudre est préconisée par banane (Figure 29 b). Par ailleurs, l'utilisation de la tasse comme mesure contribue à minimiser la quantité de sucre dont il est question (Figure 29 c). Michel Oliver parle dans les recettes d'« une tasse de sucre » et il utilise des unités de volume pour expliquer ce que représente une tasse : « elle fait 20 cl ». Mais il n'utilise jamais d'unités de poids. Cette référence n'est pas courante dans le cas d'un solide et tend à minimiser ce que représentent 20 cl de sucre en grammes : ils correspondent à peu près à 200 g. Les quantités oscillent très peu d'une recette à l'autre : il s'agit toujours d'une tasse ou d'une tasse et demie.

[83] Voir David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010 ; Séverine PARAYRE, *L'hygiène à l'école : une alliance de la santé et de l'éducation, XVIIIe-XIXe siècles*, Saint-Étienne, France, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2011, p. 216.


a


b


c

Figure 29 : a : 'Paniers d'or', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 15/02/1968), 28:15 ; b : 'Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 31/08/1967), 07:30 ; c : 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 01/02/1968), 03:03. INA.

L'émission culinaire des années 1960 continue donc d'éduquer au manger beaucoup par le sucre, prolongeant l'éducation-promotion initiée par l'organisme de promotion de la filière sucre qui se poursuit dans les années 1960[84]. La place proportionnellement moins importante du sucre dans l'ensemble de l'émission, contrebalancée par des recettes salées, renvoie en même temps au début des mises en garde des médecins concernant la consommation de sucre par les enfants. Dans le manuel *Nutrition et hygiène de l'enfance* de 1953, il est fait mention des conséquences néfastes des grandes quantités de sucre pour la santé des enfants : « Il est incontestablement fait abus chez l'enfant, de SUCRE, sucreries, confitures, pâtisseries. Si ces aliments sont intéressants du point de vue énergétique, comme vecteurs de calories, ils n'apportent aucun matériau intéressant pour la construction cellulaire. […] D'autre part il paraît maintenant très probable qu'une ration trop richement hydrocarbonée pendant la période de construction des dents prédispose ultérieurement à la carie. »[85]. Dans le manuel pour adultes de Laurence Pernoud *J'élève mon enfant* de 1965, la consommation de sucre est présentée comme une erreur sanitaire : « « Le sucre calme » : on laisse l'enfant manger des bonbons, mettre 50 grammes de sucre en poudre dans son yaourt, une épaisse couche de confiture sur chaque tartine. L'enfant grossit, et s'abîme les dents. »[86]. Le sucre n'est plus le seul aliment adapté et préconisé aux enfants dans l'émission culinaire pour enfants *La Mini-Cuisine*.

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision dans les années 1950 et 1960 proposent donc en creux une éducation alimentaire au manger beaucoup. La valorisation de l'abondance en sucres, en graisses et en protéines, qui sont indirectement présentés comme synonymes de bonne santé, peut être interprétée comme une anti-éducation du rationnement et

[84] Amandine DANDEL, « La représentation des femmes dans la société française à travers les publications du Cédus (années 1960-1980) », *Histoire, médecine et santé*, 8 juillet 2021, nº 17, pp. 73-85.
[85] COMITE NATIONAL DE L'ENFANCE, *Nutrition et hygiène de l'enfance*, Villefranche, Rhône, Jacquemaire, 1953, p. 99.
[86] Laurence PERNOUD, *J'élève mon enfant : de la naissance à l'école*, Paris, P. Horay, 1965, p. 164.

témoigne de l'incorporation du discours nutritionnel calorique. On note le passage d'une valorisation spécifique du sucre pour les enfants dans les années 1950 vers une valorisation des graisses et des protéines dans les années 1960. L'absence de variété alimentaire dans l'émission de 1957-1958 indique cependant qu'il s'agit d'une éducation alimentaire déterminée par les règles de la cuisine française et non d'une éducation nutritionnelle. L'émission de 1967-1968, par la diversification alimentaire qu'elle propose dans ses recettes, révèle la prise en compte progressive du principe nutritionnel de la variété.

2.2. Manger bourgeois ?

La richesse calorique (sucres, graisses et protéines) des recettes du *Goûter* est le marqueur social d'un manger bourgeois auquel l'émission éduque, malgré l'augmentation rapide de la consommation de produits longtemps associés aux classes supérieures par la diminution des prix après la Seconde Guerre mondiale. Le sucre est particulièrement représentatif de ces aliments qui étaient jusque dans la première partie du XXe siècle des aliments bourgeois et qui ont connu une forte démocratisation, notamment via la pâtisserie[87]. Alors même qu'à la fin des années 1950 le sucre n'est plus un privilège de classe et que le rationnement a cessé, la télévision continue à promouvoir la consommation « sans compter » de sucre comme attribut de la bourgeoisie tout en le démocratisant.

La majorité des recettes du *Goûter* sont représentatives d'une cuisine bourgeoise, qui constitue aussi une référence pour le programme culinaire pour adultes *Art et Magie de la Cuisine*[88]. Les recettes que les enfants réalisent en plateau proviennent principalement des mères de famille ou d'un adulte de leur entourage. Elles correspondent au profil social du public de la télévision des années 1950 composé des classes urbaines moyennes et supérieures. Seule une petite partie des enfants français ont pu regarder l'émission culinaire puisque 6,1% des ménages français possédaient un poste de télévision en 1957[89]. Ces derniers se trouvaient principalement dans les grandes villes, là où les premières antennes ont été implantées[90]. Le

[87] Claire MARCHAND, *Le médecin et l'alimentation : Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Tours, 2014, p. 87 ; Coline ARNAUD, *La pâtisserie française (1870 - 1914): une révolution gastronomique*, Thèse de doctorat sous la direction de François Hache-Bissette, Université Paris-Saclay, Paris, 2019.

[88] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 65.

[89] Le taux d'équipement des ménages en téléviseur augmenta très rapidement pendant les années 1950 : moins de 1% en possède un en 1954, 6% en 1957 et 13% en 1960. Évelyne COHEN et Marie-Françoise LEVY (dirs.), *La télévision des Trente Glorieuses : Culture et politique*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Cinéma et audiovisuel », 2007, p. 8.

[90] Selon l'*Annuaire rétrospectif de la France* (1948-1998), Paris, 1990. *Ibid.*

petit nombre de lettres de candidature conservées dans les archives de Catherine Langeais à l'INA confirme le profil social urbain des téléspectateurs et téléspectatrices puisqu'elles proviennent toutes de la région parisienne[91]. Arnold Boiseau ne déroge pas à la règle : fils d'un représentant de commerce en tissu, il vit dans le XIIe arrondissement de Paris au moment de sa participation au *Goûter*. C'est sa tante, auprès de laquelle il passait beaucoup de temps, qui leur a appris, à lui et à sa sœur, la recette du biscuit de Savoie.

L'absence de moment de consommation des goûters réalisés par les enfants à la fin des épisodes témoigne d'une éducation au manger bourgeois, comme c'est déjà le cas dans *Art et Magie de la Cuisine* où Catherine Langeais et Raymond Oliver ne procèdent jamais à l'étape de la dégustation[92]. L'idée que les plats sont préparés pour être mangés n'est pas totalement absente puisque la présentatrice souhaite souvent un « bon appétit » à la fin des épisodes du *Goûter*. Il arrive même dans certains épisodes qu'elle goûte les recettes des enfants avec le chef, tout en présentant à chaque fois ses excuses au public télévisuel pour l'impolitesse du geste (« impudeur »[93], « indécence »[94]). L'indécence de l'acte de consommation alimentaire à laquelle la speakerine renvoie s'inscrit dans les normes éducatives bourgeoises que la télévision reproduit dans les années 1950 en tant que média dédié à l'éducation du peuple. Le « franc-manger » populaire caractérisé par l'absence de restrictions et de manières de table est rejeté par l'éducation bourgeoise[95]. Comme l'a montré Joël Danet dans son article sur la mise en scène bourgeoise de la cuisine dans l'émission *Dim Dam Dom* dans les années 1960, la télévision élude l'étape de la consommation, se focalisant sur les savoirs et pratiques de la table et sur la représentation des aliments[96]. *Le Goûter* bannit l'étape de la dégustation – la possibilité que les enfants goûtent ne leur est même pas ouverte. L'épisode diffusé à l'occasion du Nouvel An est la seule exception. Une mise en scène inhabituelle montre les quatre enfants qui ont participé à la journée de tournage assis à une table qui s'apprêtent à manger une omelette à la confiture. Mais l'épisode s'arrête avant qu'ils commencent à manger[97]. Il ne s'agit pas de les filmer en

[91] 10 lettres de candidatures sur la période allant de février à avril 1958. Archives INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036, Dossier 72.
[92] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 49.
[93] 'Le diplomate', *Le Goûter*, RTF, 21/11/1967.
[94] 'Salade de fruits', *Le Goûter*, RTF, 28/11/1957.
[95] Pierre BOURDIEU, *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris, France, Les Editions de minuit, 1979, p. 216-217.
[96] Joël DANET, « Stylish, snobbish, aseptic and well-mannered: Culinary art on the French TV show Dim Dam Dom », *in Food and Cooking on Early Television Europe*, Routledge, 2021, pp. 72-88.
[97] 'Omelette à la confiture', *Le Goûter*, RTF, 02/01/1958. L'épisode de l'omelette à la confiture a été tourné le même jour que l'épisode des bananes flambées. INA, Dossier de production Le Goûter généralités. Budget n° 9 et 10. Tournage du 10/12/1957.

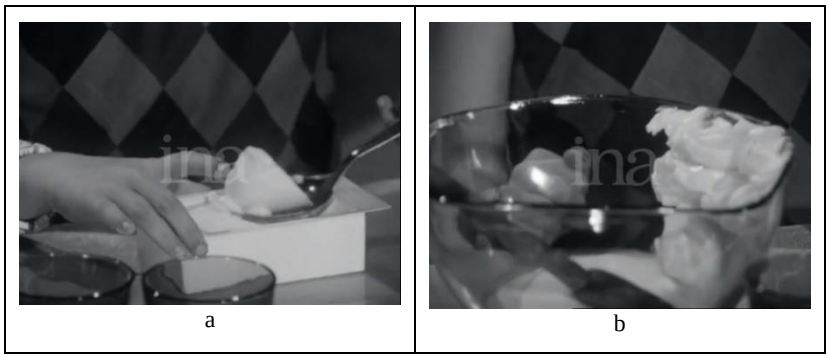
train de manger mais de montrer que le repas est un moment social codifié. Cette distanciation par rapport aux propriétés organoleptiques de la nourriture montre que l'éducation au manger et au faire à manger à la télévision dans les années 1950 s'inscrit dans un rapport bourgeois à la nourriture.

L'allusion à la qualité des aliments constitue par ailleurs une caractéristique importante de cette cuisine bourgeoise dont les enfants se font les véhicules. Dans l'épisode des caramels au chocolat, un des concurrents indique, au moment de lister les ingrédients, qu'il faut prendre du « chocolat Foucher », soit du chocolat de la marque parisienne de luxe Foucher. Catherine Langeais l'interrompt immédiatement en parlant par-dessus sa voix : « du chocolat ». Elle coupe ainsi court à toute forme de publicité, officiellement interdite à la télévision[98]. Cet exemple montre – outre la présence, voulue ou non, du placement de produit dans les programmes télévisés - que le respect de la marque des ingrédients est essentiel à la réalisation d'une recette. Pour réaliser les truffes au chocolat, une des cuisinières annonce : « Il faut un quart de chocolat à croquer ». Catherine Langeais reprend ses propos sur un ton interrogatif : « Un quart de chocolat à croquer ? ». La fille répond : « De bonne qualité », et la speakerine de renchérir quelque peu étonnée : « Ah de bonne qualité, de bonne qualité, vous avez noté. ». La qualité qu'évoque cette petite cuisinière correspond certainement aux caractéristiques prêtées au chocolat Foucher. La marque de l'aliment fait ici sa qualité attendue pour réaliser une « bonne » recette de truffes ou de caramels. La qualité est considérée comme un prérequis pour réussir techniquement et gustativement une recette, et non pas pour avoir un apport nutritionnel satisfaisant. Par l'intermédiaire de ces précisions sur la nature du chocolat à prendre pour réaliser les recettes, les enfants en plateau se font les porteurs d'une alimentation bourgeoise faite de produits de catégorie supérieure. L'émission culinaire des années 1950 vise donc à apprendre aux enfants à cuisiner des recettes issues de la tradition culinaire française, participant ainsi à l'éducation au faire (à manger) bourgeois à travers la transmission des règles de distinction sociale.

La Mini-Cuisine s'éloigne progressivement de la cuisine bourgeoise. Tout d'abord, les recettes proposées dans l'émission se simplifient et adaptent les classiques de la cuisine française. Si elles sont toujours caractérisées par une abondance en graisses, en protéines et en sucres que le chef valorise, ce dernier prend en même temps une nouvelle distance critique vis-à-vis des quantités alimentaires. Dans l'épisode du gâteau marbré au chocolat, Michel Oliver

[98] J'ai montré dans le chapitre 1 que des formes cachées de publicité alimentaire étaient tout de même organisées dans les émissions culinaires à la télévision à travers des partenariats entre les chefs et des filières de producteurs. Voir le cas de Raymond Oliver et le Comité de Propagande de la Banane Française.

demande à la petite cuisinière de préparer neuf cuillères à soupe de beurre. Plan serré en légère plongée sur la petite fille vêtue d'une robe à carreaux et à col Claudine blanc. Devant elle sur le plan de travail, le saladier dans lequel elle a déjà mis le sucre, deux verres de farine et une plaquette en plastique de beurre. Elle utilise une cuillère à soupe. Zoom-avant sur ses mains qui creusent dans le beurre (Figure 30 a). Pendant ce temps, le chef qui se tient derrière elle mais dont on ne voit que les jambes dit : « Ohhh…ça c'est des cuillères dis-donc…ça c'est des cuillères de bourgeois que tu nous mets là. Vas-y. » La caméra suit le mouvement de la cuillère vers le saladier (Figure 30 b). La petite fille verse neuf cuillères. Gros plan sur son visage concentré sur fond musical de flûte traversière. À ce moment, Michel Oliver affirme : « Tu sais que si le pays Normand te regarde, ils sont en train de dire : voilà une petite fille qui va nous faire gagner beaucoup d'argent avec des cuillères comme ça…ahahah…c'est vrai ». La remarque de Michel Oliver montre que la générosité quantitative dans le geste de mesure de la petite fille est encouragée par le chef. En même temps, elle met en évidence une réflexion critique qui n'était pas présente dans *Le Goûter* quant aux quantités alimentaires et ce qu'elles disent du milieu social.



a b

Figure 30 : a : 'Gâteau marbré', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 07/12/1967), 11:00 ; b : 'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 11:04. INA.

Par ailleurs, la dégustation est désormais un passage obligé à la fin de chaque épisode de *La Mini-Cuisine*. Les enfants sont filmés longuement en train de déguster leur plat, comme dans 'Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées' où plusieurs gros plans sur les visages des enfants s'enchainent, soulignant le plaisir gustatif que le plat leur procure (Figure 31).



a b c

Figure 31 : 'Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 31/08/1967), a : 07:45 ; b : 07:50, c : 07:55. INA.

Dans le 'Sandwich Géant', la caméra capte un des enfants qui goûte à la dérobée la préparation de fromage recouvrant le sandwich, lorsque le chef a le dos tourné (Figure 32). Michel Oliver est quant à lui rarement représenté en train de manger.



a b c

Figure 32 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), a : 09:38, b : 09:40, c : 11:07. INA.

Les enfants sont souvent filmés en train de manger avec leurs doigts, synonyme de délectation et témoin d'une volonté de rompre avec une certaine vision des manières de table que l'on pouvait observer dans la mise en scène de Nouvel An du *Goûter*[99]. Michel Oliver promeut ce rapport gourmand à la cuisine en proposant régulièrement aux enfants de goûter les aliments qu'ils travaillent, même pendant la préparation des recettes. Dans la recette du cake aux fruits confits, les enfants ont le droit de goûter les fruits confits qui font le décor du gâteau avant que ce dernier n'aille au four (Figure 33 a et b).

[99] 'Omelette à la confiture', *Le Goûter*, RTF, 02/01/1958.



a b

Figure 33 : 'Cake aux fruits confits', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/11/1967) a : 10:28, b : 10:30, c : 11:14. INA.

Ce comportement de grignotage autorisé et poussé par Michel Oliver va à l'encontre des règles de bonne conduite en cuisine qui distinguent formellement le temps de préparation des recettes et le temps de la dégustation. Le cake est dégusté encore brûlant à la sortie du four, contre les recommandations maternelles et les préceptes alimentaires. Ce comportement constitue un acte de résistance à l'ordre établi. Au moment de l'élargissement du public de la télévision et de sa démocratisation dans les années 1960[100], *La Mini-Cuisine* rompt donc avec l'éducation au manger bourgeois qui éludait la dégustation et la consommation des plats préparés dans les années 1950.

2.3. La prégnance du répertoire gastronomique français : l'évolution de la place du discours sanitaire anti-alcoolique

Comment les émissions culinaires pour enfants à la télévision animées par des chefs gastronomiques s'accommodent-t-elle du nouveau discours sanitaire anti-alcoolique ?

2.3.1. Le Goûter : le discours anti-alcoolique relégué aux marges

L'émission *Le Goûter* se caractérise par une forte présence d'alcool dans les recettes. Au total, sur les 26 recettes, 10 contiennent de l'alcool, soit plus d'un tiers (Figure 34). Il est utilisé pour certains goûters flambés – omelette flambée ou banane flambée – mais il est aussi rajouté à des recettes froides afin d'en améliorer le goût : la salade de fruits est parfumée à l'anisette et la mousse à la banane est agrémentée de rhum.

Titre	**Alcool**
Le sablé Sophie	
Crème pâtissière	
Le diplomate	Anisette

[100] On passe de 1 millions de téléviseurs en 1958 à 10 millions en 1968. Isabelle GAILLARD, *La télévision: histoire d'un objet de consommation, 1945-1985*, Paris, France, Éd. du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2012, p. 125.

Salade de fruits	Anisette
Choux à la crème	
Les crêpes	Bière et rhum
Meringues	
Roulé (bûche)	
Mousse au chocolat	
Omelette à la confiture	
Banane flambée	Rhum
Les gaufrettes	Rhum
Charlotte à la framboise	
Truffes au chocolat	
Coupe chantilly	Kirsch
Le gâteau des familles	
Le gâteau trois quart	
Omelette flambée	Rhum
Biscuit de Savoie	
Les madeleines	
Frittes Fanchonnettes	Kirsch
Toast	
Gâteau roulé (Noël)	
Mousse aux bananes	Rhum
Caramel	
Chausson de bananes	Cointreau

Figure 34 : Présence d'alcool dans les recettes de l'émission culinaire pour enfants *Le Goûter*.

Les recettes qui sont fournies par le chef sont particulièrement riches en alcool, témoin de la place de l'alcool dans le répertoire gastronomique français. L'épisode dédié à la préparation d'une recette de crêpes proposée par Raymond Oliver est caractéristique de la prégnance de l'alcool dans l'émission[101]. Lorsque les petites cuisinières versent une louche de rhum dans le saladier contenant la pâte à crêpes filmé en plongée (Figure 35 a), Catherine Langeais demande : « Ça fait quoi ça à peu près comme quantité ça ? Parce que tout le monde n'a pas une petite louche comme ça ?! ». Raymond Oliver répond : « Ça fait un verre à bordeaux ». La speakerine sur un ton ironique : « Un verre à bordeaux ! ». Gros plan sur la tête de Catherine concentrée à mélanger la pâte. On entend les rires du chef. Retour du cadrage précédent en plongée sur le saladier. Les cuisinières ajoutent ensuite une chope remplie de bière à la pâte qu'elles passent dans un chinois. L'une d'elle utilise un fouet pour faire passer la pâte plus rapidement à travers le chinois. La speakerine rit et dit : « Ah ça, on reconnait les élèves de Raymond Oliver. Je les avais pas vues faire moi. Dis-moi Catherine, il nous entend pas Raymond, continue continue continue, il te l'a fait faire souvent ? ». Une ombre et un morceau

[101] 'Les crêpes', *Le Goûter*, RTF, 12/12/1957.

de costume se profilent à l'angle du plan de travail. Plan face aux deux cuisinières à la hauteur du plan de travail, avec la speakerine derrière (Figure 29 b). La main de Raymond Oliver, identifiable à la manche de chemise blanche, apparaît sur le côté gauche tenant la bouteille de bière (Figure 35 c). Il verse l'équivalent d'un verre supplémentaire de bière. Catherine Langeais s'exclame : « Qu'est-ce que c'est que cette main qui apparait tout d'un coup, non mais non ! ».



a b c

Figure 35 : 'Crêpes', *Le Goûter* (RTF, 12/12/1957), a : 05:39, b : 06:58, c : 07:00. INA.

Dans cette recette des crêpes donnée par Raymond Oliver, ni la quantité d'alcool utilisée ni l'ajout supplémentaire de bière par le chef au-delà des proportions initiales, ne sont objets de commentaires. Catherine Langeais s'esclaffe de la manière de l'intervention de Raymond Oliver, mais pas du contenu. Seul l'effet comique créé par l'apparition de la main et l'aide potentielle qu'il apporte aux enfants portent à discussion. L'origine de la recette n'explique pas la présence de l'alcool – peut-être sa quantité - puisque de nombreuses recettes proposées par les enfants en contiennent aussi. Les recettes ne semblent pas avoir été adaptées au public enfantin, que ce soit par les parents des enfants qui sont souvent à l'origine des recettes, ou par la production télévisuelle. Une seule fois, Catherine Langeais propose une modulation selon l'âge de la quantité de rhum utilisé pour faire flamber les bananes : « Elle en mettra beaucoup si c'est pour papa et maman qu'elle fera la recette, elle en mettra peu si c'est pour les petits camarades qu'elle recevra pour le goûter »[102]. L'abstinence ne semble pas être la norme pour les enfants dans les propos de la speakerine, seulement la diminution des quantités. On peut s'étonner de la (quasi)-absence de messages de prévention des dangers liés à l'alcool dans cette émission, près de quatre ans après la campagne anti-alcoolique menée par le Président du Conseil Pierre Mendès-France. Cela est d'autant plus étonnant que la télévision française était un média qui se concevait comme un outil de progrès moral et qui se donnait pour mission « d'instruire » la population française[103].

[102] 'Banane flambée', *Le Goûter*, RTF, 16/01/1958.
[103] Évelyne COHEN et Marie-Françoise LEVY (dirs.), *La télévision des Trente Glorieuses*, *op. cit.*, p. 7.

Les boissons fermentées telles que le cidre, la bière ou le vin coupé avec de l'eau font en effet encore partie du régime quotidien de nombreux enfants dans les années 1950, malgré la campagne gouvernementale contre l'alcoolisme. Une enquête menée en 1953 par le service de santé scolaire auprès de 53 000 élèves âgés de 5 à 14 ans montre que plus de 85 % d'entre eux consomment effectivement des boissons alcoolisées à la cantine scolaire, avec toutefois des variations selon les régions[104]. Longtemps considérées comme hygiéniques, ces boissons sont encore fortement liées à des rites sociaux tels que des événements familiaux ou des croyances traditionnelles[105]. La prégnance de l'alcool dans les pratiques scolaires s'explique également par l'évolution rapide des discours diffusés à l'école sur l'alcool dans les années 1950, passant de la promotion de l'alcool à l'anti-alcoolisme en l'espace de deux ans. En 1952, des brochures vantant les avantages nutritionnels du vin, par rapport à d'autres produits, sont encore distribuées dans les écoles[106]. À peine deux ans plus tard, en 1954, la campagne de distribution de lait dans les écoles commence, s'accompagnant d'un discours anti-alcoolique fort. On peut néanmoins noter une allusion cachée au discours sanitaire mettant en garde contre la consommation excessive d'alcool dans la remarque que Catherine Langeais fait à Hugues sur la quantité de sucre qu'il prépare dans l'épisode dédié aux caramels : « Continue à faire comme ça quand ça sera autre chose que tu mettras dans … avec le sucre, on te permet de l'remplir » [107]. Ici, la speakerine fait allusion à l'alcool, qui par comparaison avec le sucre, devrait être consommé avec modération.

La présence de l'alcool dans l'émission est liée avant tout à l'importance du patrimoine gastronomique français dans la transmission de la cuisine aux jeunes générations. La recette de crêpes au rhum que Raymond Oliver a partagée avec les enfants dans *Le Goûter* est la même que celle qu'il avait utilisée dans l'émission de cuisine pour adultes[108]. L'alcool « fait partie de « l'identité culturelle » française » [109]. L'ajout de bière par le chef répond en effet à des considérations culinaires puisqu'il s'agit de rendre la pâte plus fluide afin qu'elle passe à travers le chinois. Dans l'épisode du 'Roulé' présenté en début de chapitre, Raymond Oliver impose,

[104] Enquête 1955 sur les boissons consommées par les écoliers. Compte-rendu statistique (Seine exclue) », *Bulletin d'information du Haut Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme*, 1958, n° 16, p. 12-21. Cité par Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, Rennes, Presses de l'EHESP, coll. « Contrechamp », 2013, 138 p.
[105] *Ibid.*, p. 11-34.
[106] Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé!*, *op. cit.*, p. 53.
[107] 'Caramels', *Le Goûter*, RTF, 13/12/1958.
[108] 'Bûche de Noël et crêpes', *Art et Magie de la Cuisine*, RTF, 20/12/1954.
[109] Françoise HACHE-BISSETTE, « Comment on raconte la gastronomie française aux enfants », *in Gastronomie et identité culturelle française: discours et représentations, XIXe-XXIe siècle*, Paris, France, Nouveau Monde éd., 2009, p. 434.

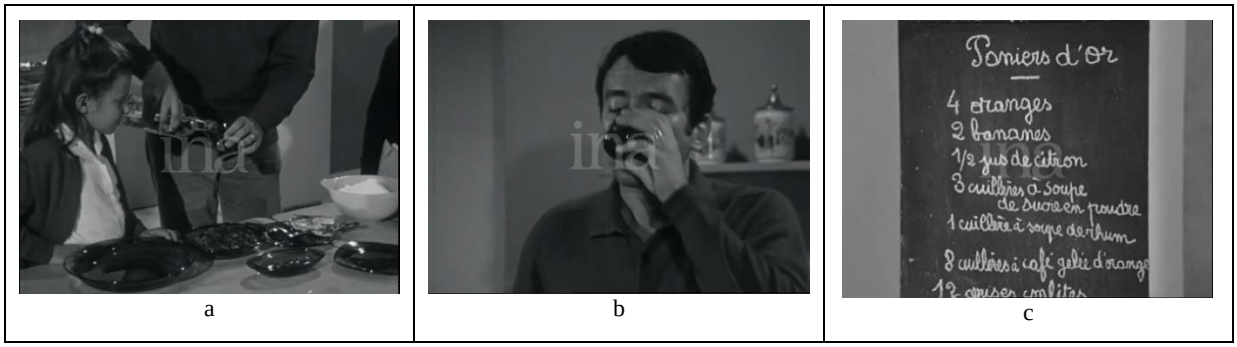
aux petites cuisinières, par son geste d'autorité l'ajout de la liqueur à la confiture qui va enduire la génoise afin d'en améliorer son goût. Les messages alimentaires indirects de l'émission culinaire entrent ici en conflit avec l'objectif anti-alcoolique du gouvernement français. Savoir-faire culinaires et goût justifient donc la présence de l'alcool dans l'éducation au (faire à) manger pour enfants à la télévision. Le programme révèle une forme de résistance au nouveau discours d'éducation sanitaire diffusé à l'école. L'analyse de l'éducation alimentaire enchâssée dans l'éducation au faire à manger dans l'émission culinaire pour enfants de la RTF invite par conséquent à renouveler l'histoire de l'éducation sanitaire et de l'alimentation des enfants après la Seconde Guerre mondiale. L'alcool reste présent voire encouragé dans les programmes télévisés pour enfants dans les années 1950, témoin de la prégnance de l'alcool à la fois dans les discours et les pratiques alimentaires et culinaires.

2.3.2. La Mini-Cuisine : incorporation du discours anti-alcoolique

La place et le statut de l'alcool dans les recettes pour enfants proposées dans l'émission de 1967-1968 changent complètement. On observe une bascule du contenu de l'éducation alimentaire car l'utilisation de l'alcool diminue drastiquement et des nouveaux messages alimentaires font leur apparition. L'alcool est utilisé dans deux recettes : le cake aux fruits confis et les paniers d'or[110], mais son adjonction est présentée comme non adaptée aux enfants. Dans la première recette, Michel Oliver dont les mains sont filmées en plan serré, met les fruits confits et les raisins dans une assiette creuse. Il prend ensuite une bouteille transparente et remplit à moitié un verre avec le liquide transparent de la bouteille (Figure 36 a). Il affirme : « voilà….et surtout ça, on va mettre un tout petit peu d'eau… [à demi-voix] d'eau, je dis de l'eau mais tout à fait entre nous c'est du rhum, ne le répétez pas [plus fort] voilà on a mis de l'eau ». S'en suit un plan serré sur le visage de Michel Oliver qui vide le verre (Figure 36 b). Puis il dit tête baissée tout en regardant le plan de travail et continuant à s'affairer : « Ne goûtez pas cette eau, ce n'est pas pour vous ! ». Dans ce court extrait, le chef met en place une fausse stratégie de dissimulation du rhum. Il cache son vrai nom aux enfants en le qualifiant d'abord d'eau, avant d'avouer à demi-voix qu'il s'agit d'alcool. Ce petit subterfuge indique la dimension transgressive de l'alcool dans l'émission culinaire pour les enfants de 1967-1968 qui n'existait pas dix ans plus tôt dans *Le Goûter*. Le subterfuge dont use Michel Oliver témoigne d'une nouvelle norme interdisant *a priori* la consommation d'alcool par les enfants.

[110] 'Les paniers d'or', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 15/02/1968 et 'Cake aux fruits confis', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 09/11/1967.

Dans un épisode précédent dédié à la préparation de faux cigares en chocolat, la non-utilisation de l'alcool est évoquée par Michel Oliver sur le ton de la déception. Un garçon et une fille sont occupés à préparer la pâte au chocolat qui constituera les cigares. La fille tourne la pâte tandis que le garçon mesure les différents ingrédients et les verse dans la pâte. Le chef lui demande de rajouter le sucre vanillé. Gros plan sur le saladier et les mains de la fille qui tournent la pâte au chocolat. Les mains du garçon contenant le paquet de sucre vanillé apparaissent. Pendant ce temps, Michel Oliver affirme : « Moi je préfère le rhum, je préfère le rhum, et de beaucoup le rhum. Et Béatrice, toi qu'est-ce que tu préfères ? ». Elle répond « Le sucre vanillé ». Zoom-arrière donne à voir les trois cuisiniers autour du plan de travail. Tout en tournant la tête en signe de désapprobation, le chef enchaine : « Le sucre vanillé…si c'est pas malheureux d'entendre des choses pareilles. Enfin, ça fait rien ». Le commentaire de Michel Oliver confirme ici l'incorporation d'une norme alimentaire anti-alcoolique dans les programmes télévisés dédiés aux enfants dans les années 1960. L'insistance sur la version de la recette qu'il aurait préférée est un indice du compromis qu'il a sans doute dû faire pour présenter cette recette à la télévision. À travers la question de la préférence gustative que le chef adresse à la fille, l'alcool apparaît non pas comme une obligation culinaire, mais comme une saveur qu'il est possible de moduler selon ses goûts. La préférence de cet enfant pour le goût de la vanille, qu'elle ait été décidée en amont par la production ou qu'elle soit spontanée, témoigne de normes alimentaires changeantes en matière de consommation d'alcool par les enfants. Cet exemple montre les conflits entre l'éducation au (faire à) manger à la télévision et l'éducation sanitaire qui ont tous deux prétentions à déterminer la façon de préparer les repas.



a b c

Figure 36 : a et b : 'Cake aux fruits confits', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/11/1967), 01:24, 01:33 ; c : 'Paniers d'or', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 15/02/1968), 09:45. INA.

Dans l'épisode des paniers d'or, le chef se charge de préparer une cuillère de rhum et précise que les enfants ne sont pas autorisés à s'en servir. Il dit : « Allez…ça je vais le faire car ça c'est réservé aux papas ! ». Outre la dimension genrée de la remarque, l'adulte se fait ici responsable de l'utilisation de l'alcool et la présente comme une exception à la règle. Il signale

ainsi la transgression de la norme que présuppose son geste. L'indication de la cuillère de rhum apparait tout de même à la fin sur le tableau noir récapitulatif (Figure 36 c). Cependant, globalement, les recettes cuisinées dans *La Mini-Cuisine* révèlent la tabouisation et la marginalisation de l'alcool pour les enfants. On peut lire ici l'influence de l'éducation sanitaire condamnant la consommation d'alcool chez les enfants, dans un contexte de recul de l'alcoolisation régulière et d'un appareil législatif et d'éducation sanitaire croissant à l'initiative du Haut Comité d'Etudes et d'Informations sur l'Alcoolisme[111]. On observe un déplacement des marges et une réelle bascule du contenu de l'éducation au (faire à) manger des enfants à la télévision à la fin des années 1960 à travers l'incorporation du discours anti-alcoolique à destination des enfants.

J'ai montré que les émissions culinaires pour enfants à la télévision françaises, même si elles ne diffusent pas de prescriptions alimentaires ou nutritionnelles, proposent en creux une éducation alimentaire dont on voit les signes dans l'éloge de l'abondance. Elles témoignent de l'incorporation du discours nutritionnel basé sur les quantités et les calories, typique du contexte post-rationnement en proposant des recettes riches en sucres, en graisses et en protéines. Pourtant, elles s'opposent à d'autres discours alimentaires appelant à la tempérance. Dans *Le Goûter*, la dégustation et la présence forte d'alcool dans les recettes montre que l'éducation alimentaire est déterminée par la conception bourgeoise et gastronomique du manger. Dans les années 1960, on observe l'incorporation de nouvelles règles nutritionnelles et sanitaires dans *La Mini-Cuisine* avec une diversification des recettes et la réception forte du discours anti-alcoolique à destination des enfants.

3. Evolution de l'enfance dans les émissions culinaires pour enfants : des mini-adultes vers des enfants joueurs

Comment les émissions culinaires pour enfants mettant en scène des enfants construisent l'enfance ? Comment évolue la prise en charge des enfants en plateau télévisé et la conception de l'enfance entre les années 1950 et années 1960 ?

[111]Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, *op. cit.*, p. 23 ; Matthieu LECOUTRE, *Le goût de l'ivresse*, Paris, Belin, 2017, 458 p ; Didier NOURRISSON, *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Éditions Perrin, 2013, 394 p ; Didier NOURRISSON, *L'école face à l'alcool : un siècle d'enseignement antialcoolique, 1870-1970*, Presses universitaires Saint-Etienne., 2009.

3.1. « Dressage » des enfants dans *Le Goûter* : des mini-adultes

L'éducation au manger et au faire à manger dans *Le Goûter* a pour objectif d'apprendre aux enfants à se préparer et à se conformer aux normes et pratiques de la cuisine des adultes.

3.1.1. Éducation ménagère correctrice

Bien que les enfants soient amenés à faire la démonstration en autonomie de leur recette, les présentateurs interviennent régulièrement pour corriger leurs gestes culinaires. Catherine Langeais intervient souvent en plateau lorsque les enfants commettent des erreurs culinaires. Dans l'épisode du 'Diplomate', la speakerine intervient à plusieurs reprises pour montrer le « bon » montage des biscuits. Sa tête apparait à gauche du cadre, penchée sur le plan de travail où la petite fille vient de découper les biscuits à la forme du moule, et retourne un biscuit (Figure 37 a). Elle lui indique un morceau qu'elle aurait oublié au moment de jeter le surplus de biscuits. Puis elle disparait du champ de tournage et dit : « Ah je ne devrais pas t'aider, remarque ». Quelques secondes plus tard, elle revient sur le plateau, ne montrant que sa tête et pointant du doigt le morceau de biscuit que la petite fille a oublié. Gros plan sur le moule dont le fond est tapissé de biscuits. Plus tard, Catherine Langeais refait une apparition pour conseiller de mettre la face bombée des biscuits à l'extérieur, mais la petite cuisinière refuse. La speakerine ne lâche pas l'affaire et revient pour lui assurer que les biscuits devraient être changés de sens en tournant elle-même les biscuits (Figure 37 b). S'en suit un long gros plan sur le moule dans lequel les biscuits sont plusieurs fois changés de sens par les enfants avant de s'accorder sur la version initialement mentionnée par Catherine Langeais. Bien que cette dernière soit consciente de la non-cohérence de ses interventions, ses corrections révèlent que les enfants sont considérés comme des êtres imparfaits à corriger. Elles visent à former les enfants aux gestes culinaires jugés justes et s'inscrivent dans une vision de l'éducation considérée comme un temps de dressage des enfants[112].

[112] Le dressage est ici entendu comme des pratiques visant à corriger la posture et le comportement pour qu'ils correspondent à une certaine norme. Guy-Noël PASQUET, « Du dressage en éducation », *Le Sociographe*, 2015, Hors-série 8, nº 5, pp. 9-13. Voir sur le redressement des corps : Georges VIGARELLO, *Le corps redressé : histoire d'un pouvoir pédagogique*, Paris, Delarge, 1978, 399 p.



a b

Figure 37 : 'Diplomate', *Le Goûter* (RTF, 21/11/1967), a : 03:46, b : 06:15. INA.

La speakerine corrige aussi les enfants par l'intermédiaire de sa voix lorsqu'elle est en dehors du champ de tournage. Dans l'épisode dédié à la préparation des choux à la crème, elle s'inquiète de la lenteur des petites filles à chaque étape de la recette et essaye de les stimuler à travers ses commentaires. Catherine Langeais, dont on entend uniquement la voix, conseille à la cuisinière en charge de la fonte du beurre de « monter le gaz ». Plan d'ensemble. Elle enchaine directement en s'adressant à la seconde cuisinière : « Et pendant ce temps, Fabienne, tu te reposes ? ». La petite fille tourne la tête vers la droite en direction du hors-champ où se trouve la speakerine. Sa mine se déconfit puis elle cherche quelque chose vers le sol, disparaissant à moitié du champ. Catherine Langeais affirme : « Tu mets pas encore la farine ? Il me semblait que tu l'avais mis dedans ». Son amie vient à la rescousse en expliquant que la farine n'est rajoutée que lorsque le beurre est fondu. La speakerine renchérit : « Combien tu en prépares Fabienne, j'entends pas beaucoup ta voix ». Fabienne se tourne complètement vers la droite, laissant disparaître une partie de son corps et entame une discussion avec la speakerine qui la corrige sur la quantité de farine à préparer (Figure 38 c). L'intervention correctrice de Catherine Langeais s'inscrit dans la conception de l'éducation comme dressage, dont la télévision se fait le chantre, et qui vise à corriger les gestes des enfants en vue de les conformer aux normes culinaires des adultes.



Figure 38 : 'Choux', *Le Goûter* (RTF, 05/12/1957), 04:06. INA.

L'apprentissage du geste juste s'inscrit dans la tradition de l'éducation ménagère qui visait à former les jeunes filles au modèle bourgeois de la ménagère à travers l'apprentissage d'un ensemble de disciplines liées à l'entretien du foyer et de la famille. La présentatrice transmet en effet de nombreuses considérations ménagères aux enfants. Elle leur demande souvent de ranger leur plan de travail (« faire le petit ménage »[113]) et loue leur caractère économe lorsqu'ils n'utilisent pas les ingrédients en excès, perpétuant ainsi la tradition des livres de cuisine pour petites filles dont la mission était de transmettre les règles de bonne conduite en cuisine[114]. L'ordre et l'épargne sont des valeurs qui sont au cœur de l'enseignement ménager. Les vêtements très soignés des enfants – petites robes à col Claudine, tabliers de cuisinière, toques, vestes - témoignent également de cette éducation qui dresse les corps des enfants dans le modèle bourgeois. Le plateau télévisé dans les années 1950 est en effet un espace hautement normé socialement. Par ailleurs, la valorisation du geste juste par les enfants eux-mêmes témoigne de l'incorporation des normes du monde adulte. Selon Catherine Langeais, Raymond Oliver suscite l'admiration de certains enfants, à la manière des adultes. Dans l'épisode des caramels, Catherine Langeais dit à propos du garçon qui suit attentivement le geste du chef : « Regardez-le, l'œil de Xavier s'est illuminé là. Vous n'aurez pas perdu votre temps en venant ici ! ». Xavier admire Raymond Oliver, grand chef parisien et expert culinaire à succès de la télévision pour adultes, comme un adulte qui suit *Art et Magie de la Cuisine* pourrait le faire[115]. Les enfants sont ainsi représentés comme des mini-adultes à travers l'éducation au (faire à) manger inscrite dans une approche ménagère correctrice.

3.1.2. « Futurs chefs et futures ménagères »

L'émission des années 1950 participe à éduquer les enfants à leurs futurs rôles de genre dans la société. Si *Le Goûter* souhaite encourager les garçons à cuisiner, rompant en partie avec la tradition de l'éducation ménagère destinée aux filles, le programme transmet en même temps une conception très genrée de la cuisine, distinguant la pratique ménagère féminine routinière de la pratique masculine professionnelle exceptionnelle.

D'un côté, l'émission s'adresse aux garçons et aux filles, promouvant ainsi la cuisine comme une activité destinée aux deux genres. Le choix de montrer des filles et des garçons cuisinant

[113] 'Les crêpes', *Le Goûter*, RTF, 12/12/1957.
[114] Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *op. cit.*, p. 35.
[115] Voir le phénomène de médiatisation des « grands chefs ». Florent QUELLIER, *La table des Français: une histoire culturelle, XVe - début XIXe siècle*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 13 ; Kathleen COLLINS, *Watching what we eat*, *op. cit.*

en studio est innovant à une époque où les cours d'enseignement ménager dans les écoles sont strictement genrés[116]. Diffusée par les livres de cuisine, les manuels scolaires et les brochures depuis la fin du XIXe siècle, puis par les magazines féminins et la télévision, l'éducation ménagère vise à donner aux filles les bases culinaires et les règles de bonne conduite dans la cuisine, afin de les préparer à leur future vie de femme au foyer[117]. Lors de l'épisode des 'choux à la crème', Catherine Langeais se plaint du faible nombre de garçons qui candidatent. Elle incite à plusieurs reprises à participer à l'émission en mettant en avant la carrière de cuisinier professionnel qui pourrait les attendre. Au moment où elle parle à la caméra des lettres qui affluent, elle sollicite l'apparition de Raymond Oliver pour soutenir son propos : « […] Raymond, là j'aimerais que vous veniez tout de même, dans les lettres que nous avons reçues, d'une part, nous n'avons pas beaucoup de garçons, hein...bon pourtant regardez où ça vous mène d'être un bon cuisinier, tout de même […] »[118]. L'adresse aux filles et aux garçons peut s'expliquer par le contexte non scolaire d'une émission de cuisine à la télévision. *Le Goûter* fait de la cuisine un sujet éducatif pour les filles et les garçons dans les années 1950, contrairement aux livres de recettes pour enfants qui s'adressent encore essentiellement aux petites filles[119], participant donc à une éducation au manger et faire à manger destinée à tous et toutes.

De l'autre côté, le rapport à la cuisine est très genré. Bien que les garçons participent à l'émission, les filles sont surreprésentées. Sur les 26 épisodes conservés, 15 mettent en scène des duos de filles, 5 des duos de garçons et 6 des duos mixtes. D'après le petit corpus de lettres de candidature retrouvées, ces chiffres tendent à refléter le profil des candidats : sur 10 lettres, 7 ont été écrites par des binômes de filles[120]. L'émission est héritière de l'éducation ménagère destinée aux filles. Lorsque le chef mentionne les prix mis en lice pour les vainqueurs du concours, il décrit le service de table et le réfrigérateur comme étant particulièrement adaptés aux « ménagères »[121]. En outre, la manière dont Catherine Langeais et Raymond Oliver interagissent avec les filles et les garçons et se représentent leurs futurs rôles est très genrée. Le chef a une idée précise de la différence entre la cuisine des hommes et celle des femmes, qu'il

[116] Joël LEBEAUME, *L'enseignement ménager en France*, *op. cit.*
[117] Sabine PLANKA, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *op. cit.*, p. 38 ; Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *op. cit.*, p. 35.
[118] 'Choux à la crème', *Le Goûter*, RTF, 05/12/1957.
[119] Françoise HACHE-BISSETTE, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *op. cit.*
[120] 10 lettres de candidatures sur la période allant de février à avril 1958. INA, Fonds Catherine Langeais, Emissions culinaires, 00027411 0036 Dossier 72.
[121] Dans le troisième épisode 'Le diplomate', *Le Goûter*, RTF, 21/11/1967.

résume par cette expression : « futurs chefs et futures ménagères »[122]. Alors qu'il considère la cuisine des femmes comme purement fonctionnelle et comme une tâche domestique routinière, il voit la cuisine des hommes soit comme une activité créative et exceptionnelle soit comme une activité professionnelle[123]. Le chef transmet, par ailleurs, l'idée qu'il y aurait des goûts typiquement masculins et typiquement féminins : « Il faut reconnaître que l'anisette, qui sent d'ailleurs très très bon, est bien un parfum de petite fille, il faut bien le reconnaître, c'est le parfum idéal »[124]. À l'opposé, le rhum et le kirsch sont présentés comme des alcools que les garçons aiment. Dans l'épisode dédié à la préparation de la crème à la Chantilly, la speakerine répond aux cuisiniers qui laissent la possibilité au public télévisuel de choisir du kirsch ou de rhum : « Vous aimez les deux, ah oui. Vous n'êtes pas des garçons pour rien ! »[125].

Catherine Langeais transmet aussi une conception de la cuisine des filles différente de celle des hommes. Elle met souvent en avant les qualités des « bonnes ménagères », comme le fait d'être ordonnée et économe, et se montre plus exigeante avec les filles qu'avec les garçons. De plus, l'intérêt des enfants pour les ustensiles culinaires utilisés dans l'émission est aussi présenté comme une affaire genrée. Dans l'épisode de la coupe Chantilly, tandis qu'un des garçons bat la crème dans un saladier à l'aide d'un batteur à manivelle, elle dit : « Moi je me demande si pour les garçons l'attrait de la petite machine qui tourne n'a pas un mot à dire. Y aiment bien, hein, c'est de la mécanique, plus que de la cuisine, hein ? »[126]. Cette remarque sur la répartition genrée des activités enfantines fait écho aux cadeaux que les enfants racontent avoir reçu dans l'épisode de Noël : le garçon a reçu une voiture téléguidée et la fille une poupée[127]. L'attrait des enfants pour la cuisine est donc justifié de manière différenciée pour les filles et les garçons : les premières aiment la cuisine parce que leurs activités d'enfants ont déjà trait à la cuisine et que c'est leur devoir de devenir des ménagères, les seconds viennent à la cuisine par l'intermédiaire des objets techniques pour lesquels ils ont une affinité « par nature ».

Catherine Langeais flatte chaque garçon qui vient à l'émission voire laisse le chef les accueillir et les présenter, en s'adressant à eux avec la forme de politesse « vous » ou avec des mots déférents comme « Monsieur » ou « maître »[128]. Le premier garçon de l'émission qui apparaît dans l'épisode des meringues est accueilli en ces termes par Catherine Langeais :

---

[122] 'Le Roulé', RTF, *Le Goûter*, 26/12/1957.
[123] Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française*, *op. cit.*, p. 70.
[124] 'Salade de fruits', *Le Goûter*, RTF, 28/11/1957.
[125] 'Coupe Chantilly', *Le Goûter*, RTF, 13/03/1958.
[126] 'Coupe Chantilly', *Le Goûter*, RTF, 13/03/1958.
[127] 'Le Roulé (bûche)', *Le Goûter*, RTF, 26/12/1957.
[128] 'Caramel', *Le Goûter*, RTF, 13/12/1958. 'Les meringues', *Le Goûter*, RTF, 19/12/1957.

« Et puis maintenant vous allez regarder qui j'ai là, oui oui vous ne vous trompez pas, c'est un jeune homme qui nous a fait l'honneur d'être parmi nous aujourd'hui. C'est la première fois que nous accueillons un homme alors vous allez me permettre de dire à Raymond Oliver de venir parce que moi je ne peux pas accueillir un cuisinier. Je voudrais qu'entre confrères on se retrouve. Raymond vous êtes gentil. »

L'accueil royal que lui fait la speakerine est renforcé par le mouvement de la caméra qui passe d'un zoom-avant sur la fillette à un zoom-avant sur le garçon en passant par un plan d'ensemble (Figure 39).



a b c

Figure 39 : 'Meringues', *Le Goûter* (RTF, 19/12/1957), a : 00:20, b : 00:25, c : 00:30. INA.

En valorisant la future carrière de chef que les garçons pourraient avoir, son attitude peut être interprétée comme une stratégie visant à encourager davantage de garçons à participer à l'émission. En effet, il n'y a pas de femmes chefs à la télévision à cette époque. La médiatisation de la cuisine dans la seconde moitié du vingtième siècle a surtout impliqué les hommes[129]. Cela se reflète dans la division du travail entre le chef et l'animateur de télévision à l'écran. Alors qu'il intervient à la fin des épisodes pour aider les enfants à finir leurs plats, démontrant ainsi son talent culinaire avec un certain effet dramatique, Catherine Langeais se trouve sur le plateau de télévision quasiment tout au long de l'émission, s'inspirant de son rôle de mère[130], assiste le jeune cuisinier et rend leur activité intelligible pour le public télévisuel. Cuisiner apparait donc comme une activité qui est faite pour les deux genres mais avec des justifications et des attributions de rôle différentes. La fille aime la cuisine parce que c'est son devoir de future ménagère alors que le garçon y trouve du plaisir, c'est un loisir qui pourrait devenir un métier rétribué. Les accoutrements genrés que portent certains enfants – tablier pour

[129] Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.* ; Évelyne COHEN, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *op. cit.* ; Françoise HACHE-BISSETTE, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, pp. 97-116.
[130] Elle parle de son fils dans l'épisode 'Mousse au chocolat', *Le Goûter*, RTF, 02/01/1958.

les filles et veste de cuisinier pour les garçons - poussent l'assignation des rôles de genre jusque dans les habits (Figure 40).


a


b


c

Figure 40 : a : 'Mousse aux bananes', *Le Goûter* (RTF, 27/11/1958), 00:22 ; b : 'Madeleines, *Le Goûter* (RTF, 18/10/1958), 02:09 ; c : 'Toasts', *Le Goûter* (RTF, 01/11/1958), 00:42. INA

Si l'émission culinaire télévisée *Le Goûter* participe à rompre certaines normes de genre en faisant de la cuisine un enjeu éducatif pour filles et garçons, elle perpétue en même temps une éducation genrée de l'enfance dans l'activité culinaire, renforçant la distinction entre cuisine domestique et cuisine professionnelle. Les enfants sont déjà lus sous le prisme du monde adulte genré. L'émission culinaire les représente comme des mini-adultes.

3.1.3. Les normes du studio télévisé : une éducation qui s'adapte aux enfants

Seul aspect où l'émission se heurte aux caractéristiques des enfants et faillit à les représenter comme des adultes : la présence en plateau télévisé. Leur petite taille et leur voix faible créent des difficultés pour les personnels techniques encadrant un plateau qui est créé pour les adultes. L'aménagement du plateau pour les petits concurrents et petites concurrentes, malgré les tentatives de les dresser aux normes télévisuelles de comportement des adultes, révèle une éducation qui s'adapte lentement aux enfants et prend en compte leurs spécificités. Les voix faibles des enfants entraînent des difficultés pour les preneurs de son qui sont tributaires des interventions de la speakerine pour rendre les propos compréhensibles. Au début de l'épisode dédié à l'omelette à la confiture, Catherine Langeais prend à parti les téléspectateurs et téléspectatrices pour donner une dimension concrète à sa demande de parler fort : « Nous avons beaucoup insisté sur le fait qu'il faut parler fort dans cette émission parce sans ça vous n'entendez pas, n'est-ce pas, c'est bien vrai ? Vous n'entendez pas du tout les recettes et vous ne pouvez pas les refaire ». En s'adressant directement aux enfants téléspectateurs, elle essaye de passer le message aux prochains. L'importance de cette norme vocale se mesure aux remerciements qu'elle adresse au petit Alain dans l'épisode du 'Gâteau

des familles' : « Alain, vraiment tu es doué, et puis tu as été très gentil parce que tu as bien parlé et parlé bien fort, ça j't'assure qu'on t'en est très reconnaissants ». Plusieurs dispositifs sont expérimentés au fil des épisodes pour contourner le problème des voix faibles des enfants. Un microphone d'ambiance apparaît par exemple sur le plan de travail à partir du neuvième épisode, mais il n'est pas réutilisé dans tous les épisodes (voir au premier plan des photogrammes Figure 3 b). Il impose de trouver d'autres parades pour compenser les bruits des équipements de cuisine qu'il amplifie désormais. Les enfants qui veulent battre les blancs en neige sont régulièrement envoyés en dehors du champ de tournage par Catherine Langeais pour éviter de causer trop de désagréments sonores[131]. Par ailleurs, Catherine Langeais reproche souvent aux enfants de ne pas assez expliquer les étapes de réalisation des recettes. Elle les relance constamment (expliquer les gestes, préciser les quantités, donner l'ordre des étapes). Des petits pense-bêtes sont placés sur le plan de travail pour pallier les oublis des enfants quant aux quantités de chaque ingrédient. Enfin, la petite taille de certains enfants impose d'utiliser un tabouret.

Le temps de préparation des recettes, limité par le temps de tournage de l'émission (15 minutes maximum), est aussi un enjeu éducatif télévisuel pour les présentateurs. Une remarque de la speakerine montre la tentative d'inculquer la norme télévisuelle du temps[132]:

> « Nous sommes très limités dans le temps. Nous vous demandons d'ailleurs à ce propos que dans les recettes que vous nous envoyez, que vous ayez vraiment vraiment minuté – vous savez ce que ça veut dire, oui ? – que vous ayez compté le temps qu'il vous faut pour faire une recette. Parce que s'il vous faut plus d'un quart d'heure, c'est pas la peine de venir, ce ne serait pas possible à faire ici dans le cadre de cette émission. Encore une fois les recettes que vous nous proposez peuvent être froides, vous avez bien vu l'autre jour, la…la..la salade de fruits. Vous pouvez nous proposer des toasts, des…enfin je ne veux pas vous donner d'idées mais enfin il y a trente-six mille choses alors que… ».

Malgré ces recommandations, qui montrent d'ailleurs que les présentateurs ne souhaitent pas nécessairement proposer des classiques de la pâtisserie mais qu'ils se heurtent aux propositions du public, de nombreuses recettes nécessitent un temps de cuisson supérieur au temps de tournage. Pour contourner cette difficulté, la recette est souvent préparée à l'avance et mise au four pendant le temps du tournage. Les enfants préparent ensuite la pâte une seconde fois devant les caméras. C'est le cas du biscuit de Savoie préparé par Arnold et sa sœur Véronique. Ce

[131] Amélie KRATZ, « Culinary Education, Food and the Tv Studio Kitchen in the 1950s French Children's Cooking Show Le Goûter », *op. cit.*
[132] 'Choux à la crème', *Le Goûter*, RTF, 05/12/1957.

mode de tournage est utilisé pour de nombreuses recettes comme les choux à la crème, les madeleines ou le gâteau roulé. Les difficultés techniques que rencontre la présentatrice à faire tenir des enfants en studio cuisine montrent que le plateau n'est pas adapté aux enfants. Les quelques tentatives d'aménagement montrent une prise en compte progressive des spécificités des enfants. L'éducation au (faire à) manger à la télévision dans les années 1950 vise à faire des enfants des adultes en leur inculquant des normes ménagères, des normes de genre et des normes télévisuelles autour du manger et du faire à manger. Elle n'est qu'une variation pour enfants d'un modèle pensé pour les adultes.

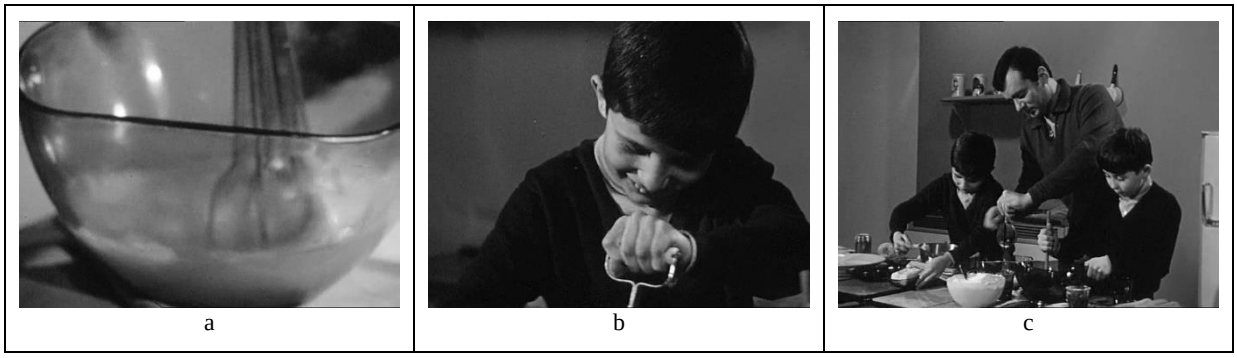
3.2. Accompagnement des enfants dans *La Mini-Cuisine* : des enfants qui jouent à la cuisine

L'éducation au manger et au faire à manger dans *La Mini-Cuisine* qui passe désormais par le jeu, la créativité et le goût, si elle vise toujours à socialiser les enfants à une activité d'adultes, témoigne et participe de l'évolution de la représentation des enfants dans les années 1960. Contrairement au *Goûter*, *La Mini-Cuisine* positionne les enfants comme des individus dépendants des instructions d'un chef pour apprendre à cuisiner : ils sont en retrait par rapport à Michel Oliver, cuisinent relativement peu voire sont timides. L'évolution du rapport à la transformation des aliments participe à construire l'enfance comme une période autonome, distincte de l'âge adulte.

3.2.1. Une éducation au faire à manger qui s'adapte aux enfants

Le format de l'émission de 1967-1968 faisant des enfants des élèves cuisiniers et du chef un instructeur culinaire perpétue de prime abord une éducation verticale qui vise à transmettre des savoirs et des savoir-faire culinaires propres au monde adulte, en corrigeant parfois les gestes. Mais Michel Oliver adapte ses explications et ses instructions aux enfants dans une démarche pédagogique ludique. Dans la recette du 'Gâteau olympique', il compare le rôle des blancs en neige dans la pâte à de la poudre à lever. Pour la mayonnaise de la 'Salade niçoise', il explique l'importance de mélanger le sel et le vinaigre afin que le sel fonde avant de rajouter l'huile. Il s'adapte et adapte parfois les recettes aux comportements des enfants, par exemple lorsqu'ils n'utilisent pas les ustensiles de mesure comme il le souhaite (cuillère, verre, etc.…) dans l'épisode dédié aux 'Crêpes géantes'. Si Michel Oliver se montre parfois exigeant avec les enfants quant à l'exécution des gestes, il garde un rapport bienveillant et affectueux. Dans l'épisode du 'Gâteau olympique', il exerce une certaine pression sur le jeune Stéphane

qui ne réussit pas à casser les œufs mais finit par le féliciter largement lorsqu'il y parvient. Plus loin, il rappelle à l'ordre l'autre petit cuisinier dont il considère le geste comme trop « mou » pour battre les œufs. Les blancs que le petit Stéphane est en train de battre avec un batteur à manivelle sont filmés en gros plan, puis son visage (Figure 41 a et b). Il est concentré sur son travail. Le chef lui dit d'un ton furax : « C'est pas nerveux ça, dis-moi ! » et prend la relève (Figure 41 c).



a b c

Figure 41 : 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 01/02/1968), a : 03:58, b : 04:04, c : 04:15. INA.

Ce rapport pédagogique correctif qui relève encore du dressage tel qu'il est visible dans *Le Goûter* est contrebalancé par une proximité des enfants voulue par le chef. Michel Oliver n'arbore ni tablier ou veste de cuisine, ni costume, contrairement à Raymond Oliver. Il est en permanence en plateau « au milieu » des enfants. La volonté de proximité avec les enfants s'observe également à la façon dont le chef s'adresse à eux en plateau. Il agrémente souvent les prénoms de la particule valorisante « mon chéri » et n'hésite pas à leur faire des compliments[133]. En retour, les enfants l'appellent par son prénom, rompant ainsi avec les codes de la grande cuisine qui prédominent encore dans *Le Goûter* puisque les petits cuisiniers appellent le chef « Monsieur Oliver ». Dans l'épisode du 'Gâteau olympique', Michel Oliver se fait joueur lorsqu'il saupoudre de sucre glace les cheveux des enfants, lançant un regard complice à la caméra[134]. Le rôle d'instructeur culinaire qui se tient tout le temps au côté des enfants, et non de juge détaché et observateur qu'avait Raymond Oliver dans l'émission culinaire de 1957-1958, révèle une nouvelle relation d'apprentissage caractérisée par une reconnaissance des spécificités des enfants.

Michel Oliver rend aussi la cuisine accessible aux enfants en adaptant les ustensiles. Il utilise ainsi une « tasse-étalon » à la place d'un verre mesureur : les quantités des ingrédients ne sont pas données en unités physiques mais en nombre de tasse. Cette mesure simplifiée est

[133]« Patricia mon chéri » 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine,* ORTF, 29/06/1967 ; « Béatrice mon chéri » 'Cigares au chocolat', *La Mini-Cuisine,* ORTF, 15/06/1967.
[134] 'Gâteau olympique', *La Mini-Cuisine,* ORTF, 01/02/1968.

introduite dans son livre *La Cuisine est un jeu d'enfants* dans lequel il fournit un patron (Figure 42)[135]. À la télévision, il rappelle régulièrement aux enfants l'importance de connaître le volume de cette tasse-étalon (20 cl) pour réaliser les recettes en toute simplicité.

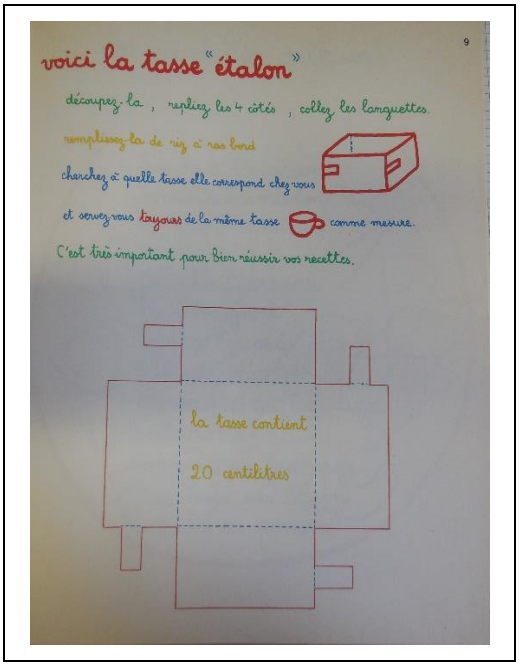


Figure 42 : Michel Oliver, *La cuisine est un jeu d'enfants*, p.9.

Le détournement de certains objets de la cuisine (mesurer avec une cuillère ou étaler la pâte feuilletée avec une bouteille en verre) s'inscrit dans l'approche ludique de la cuisine. En utilisant des objets non-spécifiques, Michel Oliver montre que la cuisine est une activité qui ne nécessite pas un matériel élaboré et qui peut donc s'adapter à l'environnement des enfants. Le chef ne considère pas les enfants comme des mini-adultes qu'il faut dresser mais comme des individus aux caractéristiques propres auxquels il faut proposer des activités adaptées. *La Mini-Cuisine* construit ainsi une nouvelle forme d'éducation au faire à manger qui s'adapte aux spécificités des enfants, contribuant en retour à faire de l'enfance un temps particulier articulé autour des notions de jeu, de créativité et de bienveillance. En transposant son idée initiale à la télévision, Michel Oliver s'inscrit dans la nouvelle culture matérielle de l'enfance caractérisée par une transmédiatisation[136].

L'éducation au faire à manger ne s'accompagne plus d'une éducation ménagère. Michel Oliver ne demande plus aux enfants de ranger le plan de travail ou ne met plus en avant l'ordre et l'épargne comme des caractéristiques louables des cuisiniers. Le rapport genré à la cuisine

[135] Michel OLIVER, *La cuisine est un jeu d'enfants*, *op. cit.*, p. 9.
[136] Michel MANSON et Annie RENONCIAT, *op.cit.*, Ils définissent la culture transmédiatique par « le phénomène de la licence et les mécanismes des produits dérivés ». Géraldine POELS, *op.cit.* p.112.

disparaît aussi totalement dans *La Mini-Cuisine*. Sur les seize épisodes disponibles, treize d'entre eux mettent en scène une fille et un garçon, un épisode propose un duo de filles et deux épisodes montrent un duo de garçons. Cette représentation quasiment paritaire s'inscrit dans un contexte de déclin de l'enseignement ménager à l'école dans les années 1960[137]. Michel Oliver ne fait plus de remarque sur la répartition des tâches ou le rôle futur des filles et des garçons dans la cuisine. Par ailleurs, l'apprentissage de normes télévisuelles liées au studio cuisine est complètement effacée. Les enfants ne sont plus montrés comme des individus qu'il faut corriger en permanence. L'émission culinaire télévisée de l'ORTF fait donc dans les années 1960 des enfants des individus particuliers, différents des adultes, et contribue à construire l'enfance autour du jeu, de la créativité et de la bienveillance.

3.2.2. « Faire l'enfance » par l'éducation au goût

La Mini-Cuisine construit l'enfance comme un temps distinct de l'âge adulte en lui associant des besoins et préoccupations alimentaires propres liés au goût. L'éviction de l'alcool, ou du moins la propagation d'un discours interdisant l'alcool aux enfants, fait de l'enfance un temps caractérisé par des consommations alimentaires distinctes des adultes. Ces dernières sont dictées par des nouvelles normes alimentaires mais aussi par des considérations purement gustatives. La préférence de la petite cuisinière pour le sucre vanillé dans l'épisode dédié aux cigares en chocolat s'oppose à celle de Michel Oliver pour le rhum. Le goût contribue donc ainsi à distinguer le temps de l'enfance du temps de l'âge adulte. Par ailleurs, de nombreuses recettes de *La Mini-Cuisine* sont associées à des grands moments socialisateurs de l'enfance tels que la fête des mères et la fête des pères, Pâques ou encore la rentrée des classes. Une temporalité était déjà ponctuellement présente dans *Le Goûter* avec un épisode consacré à une bûche de Noël[138], mais elle ne correspondait pas aux rituels alimentaires propres à l'enfance. L'émission de 1967-1968 inscrit les recettes dans des rituels alimentaires particuliers de l'enfance voire en crée de nouveaux. Elle invente des recettes adaptées à des nouvelles temporalités enfantines. La recette du 'Gâteau olympique' est par exemple diffusée quelques jours avant le lancement des Jeux Olympiques d'Hiver de Grenoble, en février 1968. Ce clin d'œil à l'actualité sportive est représentatif de l'influence des manifestations sportives et des athlètes dans l'univers enfantin qui a commencé dès le début du XXe siècle et s'est intensifiée

[137] Joël LEBEAUME, *L'enseignement ménager en France*, *op. cit.*, p. 149-161.
[138] 'Le Roulé (bûche)', *Le Goûter*, RTF, 26/12/1957.

dans les années 1950 avec la diffusion de la télévision[139]. *La Mini-Cuisine*, en créant des rituels culinaires propres aux enfants, construit l'enfance à travers le manger et la préparation du manger.

L'insertion d'un moment de dégustation des plats par les enfants construit par ailleurs l'enfance sur un rapport gourmand à la cuisine et à l'alimentation. L'éducation au manger et au faire à manger dans l'émission des années 1960 passe par une éducation au goût, faisant de l'enfance un temps particulier où les normes du monde adulte n'existent pas. Par ailleurs, Michel Oliver s'enquiert des préférences gustatives des enfants et les prend en compte dans les recettes ou rassure les enfants sur les qualités gustatives des produits qu'il propose. Dans l'épisode de la 'Pizza Obélix', il répond à l'un des enfants qui semble s'inquiéter du goût de la pizza : « Ohhh si ça va être bon, tu n'auras jamais mangé une chose comme ça de ta vie ! »[140]. Il choisit de limiter la présence d'huile d'olive à certaines parties de la pizza et de la remplacer par du beurre afin de contenter tous les enfants. Lorsqu'il distribue la pizza à la sortie du four, il veille ensuite à respecter les préférences de chacun et chacune. Pourtant, le chef cherche aussi à changer les goûts des enfants. L'un des deux petits cuisiniers du 'Sandwich géant'[141] consent à goûter un morceau de crabe alors qu'il affirmait au début de l'épisode ne pas aimer cet aliment. Michel Oliver pose donc les bases d'une éducation au goût dans son émission culinaire en faisant de la consommation des produits cuisinés un passage obligé.

La Mini-Cuisine n'est plus une variation pour enfants d'un programme culinaire pour adultes. Elle construit une éducation au (faire à) manger qui est pensée comme spécifique aux enfants dans les années 1960 puisqu'elle s'adapte à leurs caractéristiques, contribuant à construire l'enfance comme une période différente de l'âge adulte. Elle est caractérisée par le jeu, la créativité et le plaisir gustatif et par une relation d'apprentissage vis-à-vis d'une adulte. Le manger et le faire à manger pour enfants deviennent constitutifs de l'enfance à la télévision, ils permettent de « faire enfance ».

3.3. L'enfance à protéger : prévention des accidents domestiques

Raymond Oliver se souvient dans ses mémoires d'un accident qu'il a eu dans la cuisine du restaurant de son père lorsqu'il était un petit garçon dans les années 1910 :

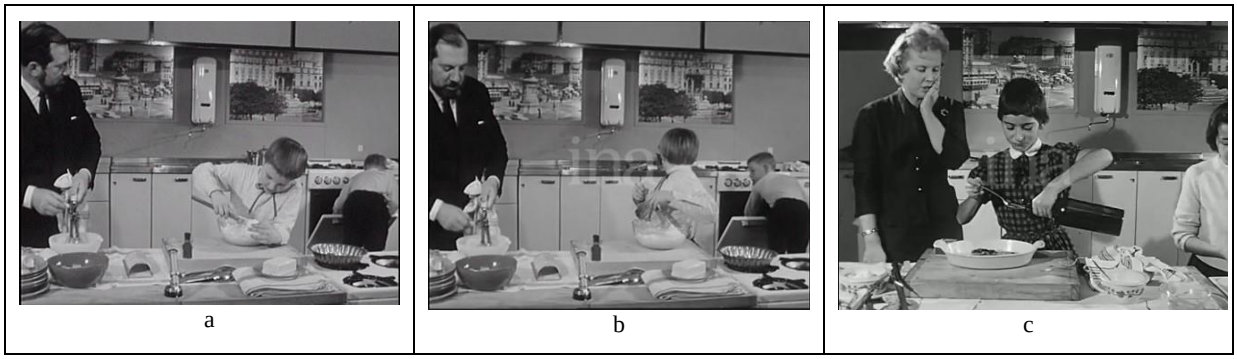
[139] Alex POYER, « Les figurines cyclistes : entre identification, héroïsation et collection ? (1890 à nos jours) », *Sciences sociales et sport*, 20 juillet 2020, N° 16, nº 2, pp. 71-87.
[140] 'Pizza Obélix', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 29/06/1967.
[141] 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 12/10/1967.

> « Mon père avait horreur de me trouver dans ses pattes, mais moi je n'étais heureux qu'à vagabonder autour des fourneaux. « C'est dangereux, les cuisines, c'est pas fait pour jouer », répétait-il à ma mère qui haussait les épaules. Où m'aurait-elle posé, quand la cuisine était au cœur de la vie ? Un jour cependant, mon père eut raison. J'avais un cheval de bois, un petit cheval mécanique, et, un après-midi de neige et de classe interdite, je me balançais énergiquement dans la grande salle. Les femmes de vaisselle qui voulaient nettoyer l'argenterie venaient de retirer du feu une bassine d'eau bouillante. Tout à coup, une ruade intempestive me projeta en l'air et je retombai le derrière dans la bassine. On me retira braillant comme un cochon qu'on égorge, les fesses luisantes et rouges. Je me consolai vite cependant : s'il me fallut garder le lit trois mois, j'écoutais, ravi, ma mère me relire de sa voix douce des contes que je savais par cœur. »[142].

Contrairement à l'interdiction formelle de pénétrer la cuisine formulée par le grand-père Oliver au début du XXe siècle, Raymond Oliver autorise les enfants à pénétrer la cuisine dans l'émission culinaire pour enfants *Le Goûter*. Pour cela, il délivre régulièrement des messages de prévention des accidents domestiques dans l'espace cuisine. La représentation de la cuisine comme un espace où des accidents pourraient se produire renvoie à la conception moderne des enfants comme des individus fragiles[143]. Les principaux dangers que les enfants peuvent rencontrer sont les coupures et les brûlures. Les plus jeunes enfants sont ainsi particulièrement encadrés dans leur travail de découpe. Dans l'épisode 'Chausson à la banane', malgré la prédécoupe du pain de mie pour la petite Béatrice âgée de 6 ans, Catherine Langeais s'inquiète à plusieurs reprises du manque de dextérité de la jeune concurrente et demande à sa camarade plus âgée de lui confier une tâche « moins dangereuse »[144]. Les sources de chaleur, tels que le four, la cuisinière, la casserole ou le moule à gâteau sont également fortement surveillées par les adultes. Les enfants sont souvent assistés des adultes pour allumer le gaz ou pour sortir un gâteau du four. Ainsi, dans l'épisode 'Biscuit de Savoie', le comportement du petit Arnold qui s'apprête à sortir le gâteau du four sans torchon amène Raymond Oliver – alors qu'il aide sa sœur à battre les œufs en neige - à réagir très vivement en levant le ton de la voix pour éviter la brûlure au garçon : « Non, non, je vais le faire » (Figure 43 a et b)[145]. D'autres enfants ont déjà incorporé les règles de bonne conduite dans la cuisine comme la petite Catherine qui prépare des choux à la crème. Lorsqu'elle s'apprête à les mettre au four, elle hésite un moment

[142] Raymond OLIVER, *Adieu fourneaux*, Paris, R. Laffont, 1984, p. 9.
[143] Philippe ARIES, *L'enfant et la vie familiale sous l'ancien régime*, Paris, 1960, 503 p.
[144] 'Chausson de bananes', *Le Goûter*, RTF, 20/12/1958.
[145] 'Le Biscuit de Savoie', *Le Goûter*, RTF, 22/05/1958.

à prendre la plaque directement avec les mains puis se saisit finalement d'un torchon. En voix-off, la speakerine dit : « C'est peut-être pas chaud Catherine ? Tu peux peut-être le prendre ? ». Raymond Oliver renchérit : « Oui c'est pas chaud maintenant, pas d'interdit ». L'utilisation du terme « interdit » révèle la dimension normative des recommandations préventives des adultes dans l'émission. La présentatrice et le chef agissent comme des garants de la sécurité physique des enfants. L'existence d'un discours de prévention des accidents domestiques dans *Le Goûter* – même s'il est dépendant de l'âge et de la dextérité des enfants - révèle une image des enfants comme des individus aux besoins particuliers et une représentation de l'enfance comme une période à protéger[146].



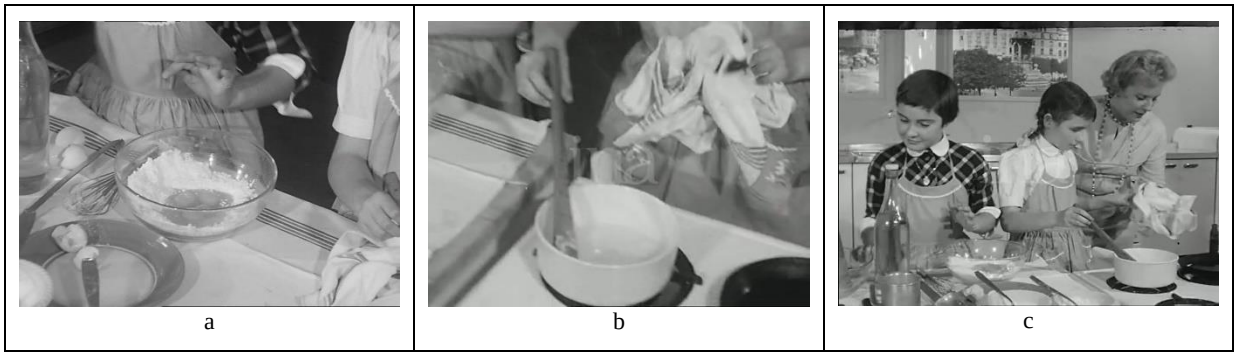
a b c

Figure 43 : a et b : 'Biscuit de Savoie', *Le Goûter* (RTF, 22/05/1958), 07:30 et b 07:32 ; c : 'Banane flambée', *Le Goûter* (RTF, 16/01/1958), 08:19. INA.

Les plats flambés sont particulièrement sources d'angoisses pour les adultes en plateau. Dans l'épisode consacré aux bananes flambées, la speakerine remarque sur un ton inquiétant en portant une main à son visage : « Voilà des enfants qui jouent avec le rhum et le feu, je sens qu'on ne va pas être bénis » (Figure 43 c) et demande aux jeunes cuisinières de prendre du recul lorsqu'elles flambent les bananes[147]. Derrière l'argument utilisé pour justifier son attitude préventive - qui fait allusion à la perception morale classique des enfants dans la cuisine - se cache également la question sous-jacente de la responsabilité du producteur de télévision à l'égard des enfants. Cette problématique apparaît de façon plus marquante dans l'épisode 'Les Crêpes', lorsqu'un torchon commence à brûler au contact de la flamme de la gazinière[148]. Catherine Langeais réagit en l'espace d'une seconde sans que le téléspectateur ne s'en rende compte. La caméra est en effet focalisée sur l'opération de cassage des œufs à travers un gros plan en plongée sur le saladier (Figure 44 a). On voit le tablier de la cuisinière occupée à casser les œufs et une petite partie du tablier de sa camarade en charge de la cuisson du lait. Raymond

[146] Voir Céline JUNG, « Chapitre 1. La construction d'une enfance moderne », *in Protéger l'enfant*, Nîmes, Champ social, coll. « Questions de société », 2019, pp. 19-126.
[147] 'Banane flambée', *Le Goûter*, RTF, 16/01/1958.
[148] 'Les crêpes', *Le Goûter*, RFT, 12/12/1957.

Oliver affirme : « Le torchon brûle quelque part ». À l'arrière-plan, les pieds et la jupe de Catherine Langeais apparaissent, accompagnés du bruit des talons sur le sol. Elle dit : « Mon dieu, mon dieu ». À ce moment, la caméra glisse vers la gauche et laisse voir la gazinière sur laquelle se trouve la casserole remplie de lait. La petite cuisinière lève le torchon qui porte une trace de brûlé (Figure 44 b). La speakerine prend le torchon dans les mains, frotte les deux parties l'une contre l'autre, le jette à terre et le piétine (Figure 44 c). Puis elle affirme en regardant dans le hors-champ : « Voilà, messieurs les pompiers, non soyez indulgents je vous ai bien, il y aura rien, y'aura pas de mal. Voilà…non non n'interrompons rien ». La speakerine agit ici surtout comme la garante de la sécurité du studio télévisé[149].



a b c

Figure 44 : 'Les crêpes', *Le Goûter* (RFT, 12/12/1957), a : 02:41, b : 02:52, c : 02:53. INA.

L'action de prévention menée par Raymond Oliver et Catherine Langeais dans *Le Goûter* est donc motivée par des raisons préventives liées à la sécurité des enfants dans la cuisine, ainsi que par des raisons télévisuelles liées aux conditions de production. *Le Goûter* construit l'enfance comme un âge de la vie à protéger à travers la prévention des accidents domestiques. L'émission culinaire télévisée fait ici écho et participe à l'émergence d'un nouvel enjeu de prévention spécifique aux enfants à la fin des années 1950. Des numéros spéciaux de la revue *La Santé de l'Homme* autour de ce thème sont publiés en 1958 puis en 1962[150] et un film scolaire intitulé *Accidents du jeune enfant à la maison* entre en 1963 dans le catalogue de la CCEP[151]. Antoine Radel a montré la montée de la thématique des accidents domestiques d'enfants dans les films sanitaires, passant de 6,11% des films sanitaires sur la période 1963-1971 à 13% en 1972-1975[152]. En 1983 est organisée une grande campagne de prévention des

[149] Cet épisode est d'ailleurs relaté dans la lettre d'une téléspectatrice placée plus haut qui met en évidence l'inadaptation du torchon aux pratiques des enfants (Figure 13).
[150] *La Santé de l'Homme*, mai-juin-juillet 1958, n°105, octobre-novembre 1958, n°106, mai-juin 1962, n°126.
[151] *Accidents du jeune enfant à la maison* (1963), réalisation Bernard Bachelard, productions cinématographiques intercontinentales, 35mm, noir et blanc, sonore, 00:15:00. CCEP.
[152] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé : l'exemple de la lutte contre la sédentarité et de la promotion des modes de vie actifs (1960-2010)*, Thèse de doctorat en Sciences et Techniques des activités physiques et sportives, Université Paul Sabatier, Toulouse 3, France, 2013, p. 115;143.

accidents domestiques d'enfants[153]. La montée de ce nouvel enjeu préventif propre aux enfants dans l'éducation au (faire à) manger à la télévision construit l'enfance comme un âge à protéger.

La Mini-Cuisine continue de présenter les enfants comme des individus à protéger des dangers de la cuisine dans les années 1960 mais le discours de prévention vise cette fois à rendre les enfants autonomes et responsables de leur sécurité en cuisine. Michel Oliver se présente toujours comme le garant de la sécurité physique des enfants en se chargeant parfois de réaliser lui-même certaines tâches jugées dangereuses telles que couper une orange ou sortir un moule du four. Mais il délivre en même temps des conseils pour contourner les potentiels dangers en transmettant les gestes sécurisés. Dans l'épisode des 'Œufs de Pâques', il interrompt la petite cuisinière qui tient son couteau de manière dangereuse (Figure 45 a) et lui montre le geste sûr en se plaçant à sa hauteur : « Regarde tu tiens ton couteau comme ça, ou tu fais ça avec une aiguille à tricoter tu vois ou autre chose pour ne pas te blesser » (Figure 45 b).



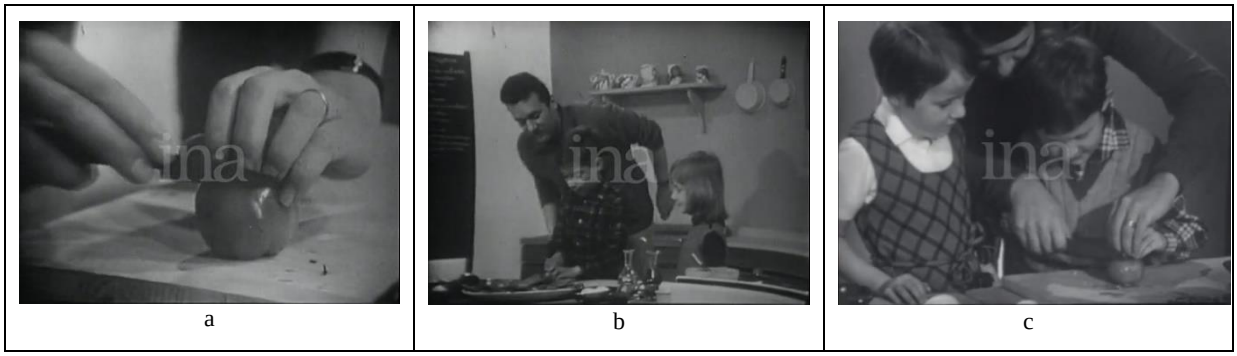
a b

Figure 45 : 'Œufs de Pâques', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 11/04/1968), a : 01:40, b : 01:45. INA.

Dans l'épisode de la 'Salade niçoise', Michel Oliver apprend à un petit garçon à découper une tomate. Il dit : « Voilà, alors tu vas commencer Patrick, à me couper une tomate en tranches à me faisant très attention à tes doigts parce que tu sais que pour couper une tomate, regarde, tu mets tes doigts à l'intérieur, comme ça, tu vois, et tu coupes. ». La technique de découpe est mise en valeur par un gros plan (Figure 46 a). Un plan d'ensemble montre Patrick qui prend la tomate et commence à la découper. Le chef se penche au-dessus de lui pour vérifier son geste et lui répète de garder les doigts à l'intérieur (Figure 46 b). Gros plan sur les mains du garçon qui découpe la tomate en tranches, sur fond de commentaires approbateurs du chef. Dans l'épisode 'Tomates accordéon', Michel Oliver est obligé d'interrompre le travail du jeune cuisinier lorsqu'il se rend compte que son geste est dangereux. Il se penche au-dessus de lui et fait le geste de la découpe avec lui en lui prenant la main : « Ne mets jamais ton pouce en avant,

[153] *Ibid.*, p. 283.

mon chéri ! Pour couper on met toujours ses doigts comme ça, tu vois, et le pouce en arrière, pour ne pas risquer un accident léger. C'est moins dangereux que de traverser la rue mais quand même » (Figure 46 c).



a b c

Figure 46 : a et b : 'Salade niçoise', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 09/05/1968), 01:33 et b : 02:02 ; c : 'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 04:30. INA.

Contrairement à Raymond Oliver et Catherine Langeais dans *Le Goûter* qui faisaient les gestes à la place des enfants, Michel Oliver responsabilise ici les enfants en leur montrant les gestes sécurisés. Le choix de recettes simples (salade de tomates) explique en partie la place laissée à cette transmission qui fait partie des savoir-faire culinaires. La responsabilisation des enfants passe également par l'autonomisation vis-à-vis des parents. Pour le 'Sandwich géant', Michel Oliver propose aux enfant une solution tierce pour découper du pain de mie : « Tu vois le pain de mie, […] il faut, non pas le couper en tranches comme tu le couperais d'habitude….c'est-à-dire comme ça….mais dans le sens….de la longueur ….si je n'vous le fais pas faire, c'est parce que quand même …. j'ai un tout petit peu peur. Mais le boulanger vous le fera lui-même très bien si vous lui demandez. »[154]. Le chef souhaite rendre les enfants indépendants de leurs parents et contribue ainsi à faire de la cuisine une activité accessible aux enfants. Dans le même épisode, Michel Oliver conseille aux deux petits cuisiniers, sur le ton de la confidence, de mettre en place un subterfuge pour obtenir le poulet qui va garnir le sandwich : « Alors tu sais ce poulet, donc, je sais pas comment tu vas faire à la maison pour avoir un quart de poulet pour ce goûter. Mais je te donne un conseil : la veille, tu demandes à ta maman de faire cuire un poulet, hein. Et puis, quand le poulet est fini, tu en prends deux parts, tu dis : « J'ai très faim aujourd'hui », et une part tu la caches ce soir sous ton lit. Alors le matin, le matin tu vas avoir ton poulet tout prêt, tu vas faire ce goûter ». En éclairant les enfants sur les gestes de sécurité en cuisine et en proposant des solutions alternatives visant à rendre les enfants indépendants des parents, Michel Oliver incite à l'autonomisation des enfants en cuisine. Il ne

[154] 'Sandwich Géant', *La Mini-Cuisine*, ORTF, 12/10/1967.

s'agit plus de répéter avec la maman mais de faire directement « tout.e.s seul.e.s ». L'éducation au (faire à) manger dans les deux émissions construit l'enfance comme une période de la vie à protéger à travers la prévention des accidents domestiques. Cette construction évolue entre les années 1950 et 1960 d'enfants que les adultes doivent seconder dans les gestes dangereux vers des enfants qui sont appelés à être responsables de leurs gestes.

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision des années 1950 et 1960 font des enfants des acteurs de l'activité culinaire et donc de leur alimentation à travers la représentation de leur corps producteur en cuisine. L'enfance est entendue comme une période de socialisation au monde adulte. L'évolution des pratiques éducatives révèlent pourtant un glissement de la conception de l'enfance. Dans *Le Goûter*, les enfants sont considérés comme des mini-adultes, comme des êtres imparfaits auxquels il faut inculquer les normes du monde adulte. L'émission de Raymond Oliver et Catherine Langeais n'est qu'une adaptation de l'émission pour adultes à succès. Dans *La Mini-Cuisine*, les enfants apparaissent désormais comme des individus aux caractéristiques particulières par l'adaptation des normes culinaires. L'enfance est un temps spécifique défini par le jeu, la créativité, le plaisir gustatif et la relation d'apprentissage auquel l'émission culinaire télévisée participe. Pourtant la prévention des accidents domestiques en plateau cuisine prise en charge par les adultes dans les deux émissions montre déjà que l'enfance est considérée dès les années 1950, du moins dans sa définition biologique, comme un âge spécifique à protéger.

Conclusion

Les émissions culinaires pour enfants diffusées à la télévision française dans les années 1950 et 1960 participent à une éducation au faire à manger et au manger « maison » qui encourage la transformation domestique des aliments par la valorisation du rapport manuel aux aliments.

Le Goûter et *La Mini-Cuisine* éduquent au faire à manger maison en valorisant le geste culinaire via la transmission de savoir-faire précis. L'émission des années 1950, qui est caractérisée par une approche technique de la cuisine dans la continuité du programme culinaire pour adultes et en accord avec son double public, fait l'éloge du geste juste qui respecte les canons établis et dont le chef se veut le garant. Le rapport au geste culinaire évolue dans les années 1960 avec le changement d'approche de la cuisine dans l'émission de l'ORTF. Le geste

culinaire devient désormais source de plaisir à travers la présentation de la cuisine comme une activité ludique et créative. Les émissions culinaires télévisées pour enfants, par une éducation gestuelle, contribuent à encourager le « fait-maison » dans un contexte marqué par la montée des produits alimentaires industriels. Ces derniers sont progressivement inclus dans les recettes des années 1960, comme vecteurs d'accessibilité de la cuisine pour les enfants, révélant de nouvelles normes d'auto-production alimentaire par la promotion du geste simplifié.

En proposant des recettes riches en sucres, en graisses et en protéines, les émissions culinaires pour enfants diffusées à la télévision française proposent en creux une éducation alimentaire basée sur l'abondance alimentaire, typique du contexte post-rationnement. Elles incorporent indirectement une partie du discours nutritionnel focalisé sur l'apport calorique des aliments. La valorisation particulière du sucre dans *Le Goûter* s'inscrit dans la lignée du discours alimentaire de l'Etat diffusé aux enfants à l'école, faisant du sucre un aliment constitutif de l'enfance. En même temps, cette émission culinaire évince le principe de variété de l'hygiène alimentaire, montrant que la nutrition n'est pas déterminante dans l'éducation alimentaire à la télévision. Si les recettes de *La Mini-Cuisine* sont caractérisées par une diversification alimentaire, notamment dans le sens d'une plus grande variété nutritionnelle, elle continue d'encourager une alimentation riche en calories dont l'origine passe du sucre vers les graisses et les protéines. Cette éducation alimentaire au manger beaucoup correspond dans les années 1950 à une éducation au manger bourgeois, construite autour de la mise en avant de la qualité des aliments et de la non-dégustation des plats. L'émission culinaire des années 1960 s'éloigne du manger bourgeois par la valorisation du plaisir gustatif des enfants qui consomment leurs plats. Les deux émissions s'opposent à d'autres éducation alimentaire appelant à la tempérance alimentaire. *Le Goûter* témoigne particulièrement d'une résistance au nouveau discours anti-alcoolique à destination des enfants en proposant de nombreuses recettes à base d'alcool. La gastronomie détermine ici l'éducation au manger, loin des préceptes sanitaires en matière alimentaire. Cette opposition disparaît totalement dans les années 1960 dans *La Mini-Cuisine* montrant que l'éducation au manger à la télévision intègre, avec retard, le nouveau discours anti-alcoolique pour enfants.

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision française dans les années 1950 et 1960 construisent progressivement l'enfance comme un âge particulier distinct du monde adulte. D'individus représentés comme des mini-adultes dans *Le Goûter*, qui sont appelés à se conformer aux normes et pratiques ménagères, aux normes de genre et aux normes télévisuelles du monde adulte, on passe dans *La Mini-Cuisine* à des enfants considérés comme des êtres aux

caractéristiques particulières distinctes des adultes. Les normes ménagères, de genre et télévisuelles disparaissent. Contrairement à l'enseignement ménager scolaire qui était uniquement destiné aux jeunes filles, la télévision marque une rupture forte dans l'histoire de l'éducation au faire à manger en faisant de la cuisine une activité de filles et de garçons dès la fin des années 1950. L'éducation au faire à manger s'adapte aux enfants par la mise en avant d'un rapport ludique, créatif et gustatif à la cuisine qui devient constitutif de l'enfance. Au-delà de l'évolution de la prise en charge éducative des enfants en plateau qui sous-tend des représentations de l'enfance différentes, on note cependant une conception structurante des enfants comme des individus fragiles à protéger à travers la prévention des accidents domestiques. Le discours préventif dans les années 1960 acquiert une visée d'autonomisation et de responsabilisation de l'enfance. Les émissions culinaires pour enfants à la télévision sont donc un facteur du passage de la cuisine comme tâche domestique vers la cuisine comme loisir dans les années 1960 à travers la figure de l'enfant.

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision française renouvellent l'histoire de l'éducation alimentaire en montrant que la nutrition n'est pas déterminante dans la vision de la bonne alimentation à la télévision. Destinée à transmettre les règles du faire à manger, ces émissions participent puissamment à une forme d'éducation alimentaire qui vient du côté de l'art culinaire et de la gastronomie. C'est le plaisir manuel puis le goût qui l'emportent dans la détermination du « bien et du bon manger ». La préparation culinaire des ingrédients par et pour les enfants à la télévision révèle un écart avec les discours nutritionnels et sanitaires. Alcool, sucre, graisse en quantité sont des ingrédients réguliers dans les émissions pour les enfants. Avec les enfants à la télévision, il y a un déplacement du primat du goût sur le manger qui se fait au nom de l'enfant, et non au nom de la santé. En même temps, cette éducation au manger promeut des aliments industriels, non en raison de leur goût, mais au nom de la simplicité du geste culinaire pour les enfants, participant de fait à l'industrialisation du secteur alimentaire en changeant le rapport au « fait-maison ».

L'éducation au (faire à) manger à la télévision française est très puissante dans la seconde partie du XXe siècle. L'émission culinaire *Art et Magie de la Cuisine* a rencontré dès le départ une grande audience dont a certainement profité la première émission culinaire pour enfants *Le Goûter*[155]. Le genre télévisuel des émissions culinaires pour enfants se maintient et se développe

[155] A la fin de l'année 1955, 74% de l'audience française regardaient *Art et Magie de la Cuisine*. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la television française, op. cit.*, p. 92. La mention de courriers concernant *Le Goûter* dans les synthèses du courrier des téléspectateurs est un indice de l'audience

fortement jusqu'à aujourd'hui[156], pas uniquement en France[157]. La première émission culinaire pour enfants à la télévision ouest-allemande que j'ai pu retrouver est diffusée au milieu des années 1970. Comment participe-t-elle à une éducation au (faire à) manger ? Comment cette éducation évolue dans les années 1970 et en quoi est-elle à spécifique de la RFA ?

relativement élevé de l'émission. Des lettres concernant *Le Goûter* sont adressées à la rédaction entre novembre 1957 et mars 1958, avec près de 26 lettres pour le mois de novembre 1957. Archives Nationales, 19880562/1.

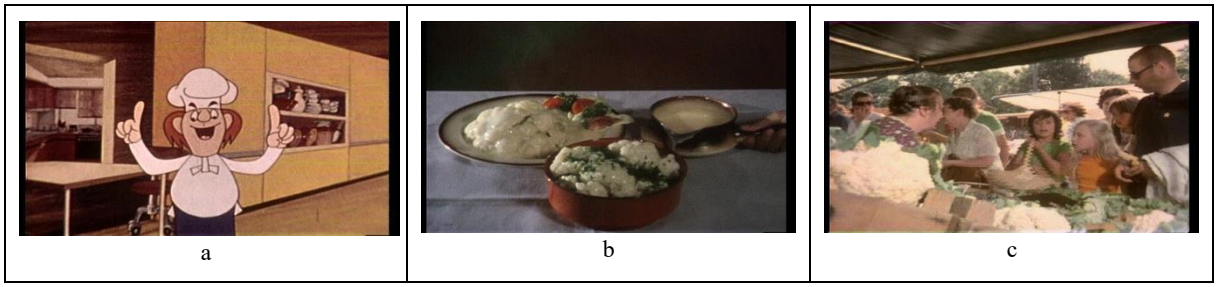
[156] *La cuisine voyageuse*, ORTF (1976), *Sarah et les Marmitons*, Arte (2009).

[157] *Kochen mit der Maus*, Das Erste, Kicka (1997-1998), *Junior Bake Off*, BBC (2011-2016), Channel 4 (2019-); *Kids Baking Championship* (Food Network (2015-).

Chapitre 5 : Faire à manger, s'amuser et jouer aux adultes à la télévision ouest-allemande (1974)

Vendredi 17 mai 1974 sur la deuxième chaine de télévision allemande à 17h10. 9% de l'audience, représentant près de 1 658 000 millions de postes de télévision, regarde le programme culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel*[158]. C'est près du double de l'émission *Die Sendung mit der Maus*, déjà célèbre en 1974, qui est rediffusée trente minutes plus tôt sur ARD[159].

L'épisode du jour intitulé 'Gemüse' (Légumes) s'ouvre sur le générique montrant le personnage de dessin animé Franz Löffelstiel qui parcourt une cuisine équipée en chantant (Figure 47 a)[160]. Il annonce les recettes de l'émission. Plans serrés sur une table montrent successivement une salade de carottes, un plat de chou-fleur à la sauce béchamel (Figure 47 b) et des petits pois surgelés. Deux filles prénommées Heidi et Doris achètent un chou-fleur sur le marché en veillant au rapport qualité-prix (Figure 47 c).



a b c

Figure 47 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 00:16, b : 01:07, c : 01:50. ZDF.

Dans un studio cuisine, Heidi et Doris mangent une salade de carottes dont elles vantent les qualités sanitaires (Figure 48 a). Vue en plongée sur une table en imitation bois sur laquelle sont disposés les ingrédients de la salade (Figure 48 b). Heidi résume les étapes de préparation.

---

[158] Infratam. Wochenbericht Gesamtsendezeit. Freitag, 17. Mai 1974. Infratam (Gesellschaft für Fernseh-Zuschauerforschung) est une entreprise chargée par ARD et ZDF de calculer les taux d'audience télévisuelle entre 1963 et 1974. Elle recense tous les foyers disposant d'un poste de télévision avec accès à ARD et ZDF, soit près de 98% des foyers disposant d'un téléviseur en 1974. Cela correspond à 18 482 000 foyers, soit près de 93% des foyers ouest-allemands. Les mesures étaient réalisées sur un échantillon de 825 foyers équipés d'un « TAM-Meter » qui mesurait si le poste de télévision était allumé, à quelle heure et sur quelle chaîne. Konrad DUSSEL, *Deutsche Rundfunkgeschichte*, 4. Auflage., Köln, Herbert von Halem Verlag, 2022, p. 292-299.

[159] *Die Sendung mit der Maus* est diffusée les dimanches matin de 11h30 à 12h depuis 1971. Elle rassemble de 2 à 2,5 millions de téléspectateurs et téléspectatrices lors de la première diffusion. Agnese FRANCHESCHINI, « L'Allemagne accouche d'une souris Die Sendung mit der Maus : émission pour enfants et emblème national », *op. cit.*

[160] 'Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.

Gros plans sur les mains des enfants qui râpent des carottes et réalisent la vinaigrette (Figure 48 c).


a


b


c

Figure 48 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 04:49, b : 05:54, c : 06:20. ZDF.

Après avoir cuit un chou-fleur et préparé une sauce béchamel avec de la farine, du beurre, du lait et des jaunes d'œufs (Figure 49 a), les enfants racontent en chantant l'histoire de la sauce béchamel. Elle remonte au temps du roi Louis XIV pour lequel un marquis nommé Béchamel avait eu pour mission de lui faire apprécier les légumes afin qu'il perde du poids (Figure 49 b). Franz Löffelstiel, qui a aussi fait cuire un chou-fleur, fait tomber la vaisselle empilée au bord de l'évier en voulant faire sortir l'air de la cocotte-minute (Figure 49 c).


a


b


c

Figure 49 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 16:51, b : 17:54, c : 20:54. ZDF.

Pour la recette suivante, les cuisinières utilisent des petits pois surgelés (Figure 50 a). Elles donnent quelques conseils pour bien choisir les aliments surgelés au supermarché. Plans serrés montrent des bacs à surgélation (Figure 50 b). Heidi et Doris préparent des petits pois au beurre qu'elles dégustent parsemés de persil « pour le goût, la présentation et la santé », en compagnie de la tante d'Axel, leur camarade cuisinier exceptionnellement absent dans cet épisode (Figure 50 c).


a


b


c

Figure 50 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 21:44, b : 21:51, c : 25:11. ZDF.

Lirum, Larum, Löffelstiel est une émission culinaire pour enfants produite et diffusée entre janvier et juillet 1974 par la 'Zweites Deutsches Fernsehen' (ZDF). Réalisée par Wolfgang Teichert à partir d'un scénario original de Ingeborg Becker[161], elle met en scène trois enfants dans un studio cuisine qui réalisent différentes recettes autour d'un même aliment ou d'une catégorie d'aliments (légumes, pâtes, gâteaux, etc.), sans l'aide d'un chef cuisinier ou d'un adulte. Heidi, Doris et Axel, que l'on retrouve d'épisode en épisode, ont chacun et chacune des traits de caractère bien définis. Doris est assurée et maternante, Heidi est enfantine et attentive, Axel est malin et bravache. Les séquences en studio cuisine alternent régulièrement avec des séquences animées où apparaît le personnage de dessin animé Franz Löffelstiel, alter ego maladroit des enfants qui échoue dans la réalisation des recettes, mais également avec des saynètes chantées où les enfants déguisés imitent le monde des adultes dans des décors télévisuels (petit-déjeuner dans la salle à manger familial, terrasse d'un restaurant italien, fête d'anniversaire et barbecue dans le jardin, camping à la campagne). Quelques scènes sont par ailleurs tournées en extérieur du plateau de télévision dans des lieux réels liés aux achats ou à la production alimentaires, où les trois enfants-cuisiniers se rendent pour s'approvisionner ou apprendre une technique culinaire particulière (au supermarché, sur le marché, chez le boucher, dans le fournil du boulanger). L'émission éclate l'unité de lieu du plateau télévisé. Les enfants ne choisissent pas les recettes : elles sont annoncées en début d'émission par la voix-off du chef Franz Löffelstiel. Les enfants utilisent un livre de cuisine qu'ils consultent en plateau pour réaliser les recettes. D'une durée de 25 minutes, les 13 épisodes qui forment la série ont été diffusés à un rythme irrégulier les vendredis à 17h10.

Cette série culinaire pour enfants est caractérisée par de nombreux plans en plongée sur les gestes des enfants préparant les aliments. L'explication des étapes des recettes est complétée par les séquences de dessin animé et les parties chantées. Dans quelle mesure le programme culinaire pour enfants éduque le public télévisuel enfantin au faire à manger ? Les légumes sont vantés comme des aliments ayant une influence sanitaire positive. Quel est le statut de la nutrition et de la santé dans l'émission ouest-allemande ? Si certains légumes proviennent du marché et sont utilisés frais, d'autres sont des légumes surgelés provenant du supermarché.

[161] Quelques éléments biographiques ont été retrouvés sur la dernière de couverture d'un livre de cuisine pour enfants qu'elle a écrit. Ingeborg Becker, née en 1948 près de Francfort, est diplômée d'Etat en éducation musicale et artistique et en sport. Elle a travaillé pendant cinq au sein de la rédaction des programmes jeunesse à la ZDF. Ingeborg BECKER, *Kochen lernen kinderleicht*, Reutlingen, Ensslin und Laiblin, 1977, 128 p. Elle écrit d'autres livres de cuisine pour enfants tels que Ingeborg BECKER, *Back mit: Backkurs für Kinder*, Hamburg, Hoffmann und Campe, 1978 ; Ingeborg BECKER, *Der Koch- und Küchenkurs für Junggesellen und Strohwitwer*, Hamburg, Hoffmann und Campe, 1978.

Comment l'émission prend-elle en compte le phénomène d'industrialisation de l'alimentation ? Les petits cuisiniers et petites cuisinières sont représenté.e.s comme des individus autonomes en cuisine, prenant en charge des activités classiquement attribuées aux adultes voire parodiant les adultes, notamment dans leurs rôles de genre. Comment *Lirum, Larum, Löffelstiel* représente les enfants et l'enfance ?

1. Le plaisir de la transformation maison des aliments

Comment la série culinaire de la ZDF *Lirum, Larum, Löffelstiel* participe-t-elle à encourager la transformation maison des aliments alors que des produits industriels font leur entrée dans les recettes ?

1.1. Transmission ludique de savoir-faire culinaires : le plaisir du geste

Je vais montrer comment *Lirum, Larum, Löffelstiel* met en avant le plaisir de la transformation manuelle des aliments en transmettent des savoir-faire culinaires sur un mode ludique à travers les moyens de la télévision pour enfants.

1.1.1. Démonstrations techniques : un mode d'emploi filmé

Les recettes réalisées par les enfants en plateau sont présentées par l'intermédiaire des explications orales des jeunes cuisiniers et cuisinières et leur réalisation est suivie par la caméra. La préparation de la sauce Béchamel dans l'épisode des légumes est ainsi montrée en détail. De profil, Doris est filmée en train de mettre une cuillère à soupe de margarine dans la casserole (Figure 51 a). Heidi rajoute deux cuillères à soupe de farine tandis que Doris tourne la préparation avec un fouet (Figure 51 b). L'action est montrée en gros plan en plongée sur la casserole. Doris enlève le plat du feu pour rajouter le lait. Heidi casse les œufs en séparant les blancs des jaunes dans un bol (Figure 51 c). Plus loin, elle mélange deux cuillères à soupe de lait condensé en boîte avec les trois jaunes d'œufs, et ajoute le tout à la préparation dans la casserole.


a


b


c

Figure 51 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 12:47, b : 12:57, c : 13:34. ZDF.

Les plans d'ensemble permettent de suivre le déroulé et l'organisation matérielle de la recette dans la cuisine. Ils montrent les ustensiles (bols, cuillères, casseroles) et leur place sur le plan de travail. Mais ce sont surtout les vues en plongée sur les mains des enfants qui mesurent, tournent, cassent, qui permettent de s'approprier les savoir-faire culinaires, en valorisant les gestes techniques.

Chaque recette est suivie d'une séquence récapitulative, annoncée par un élément sonore récurrent, une sorte de gong, et un plan en plongée sur les ingrédients de la recette disposés sur une table en formica, qui fonctionne comme un mode d'emploi culinaire. Ces séquences résument les grandes étapes de la recette à travers des gros plans en plongée (ou semi-plongée) sur les mains des enfants qui travaillent les ingrédients avec des ustensiles. On ne voit jamais les corps des enfants. On n'entend seulement l'un d'eux récapituler en voix-off les instructions techniques principales. Les plans sont fixes et le montage est rapide. Pour la recette des boulettes à base de pommes de terre, après avoir fait cuire les pommes de terre en robe des champs, chaque étape de la recette est détaillée[162]. Les pommes de terre cuites sont d'abord épluchées (Figure 52 a). Elles sont ensuite réduites en purée grâce à un presse pommes de terre (Figure 52 b). Un œuf, deux cuillères à soupe de farine, du sel et de la muscade sont ajoutés à la préparation (Figure 52 c). Les enfants forment avec leurs mains farinées des boules (Figure 52 d). Les boulettes sont cuites à l'eau puis dégustées (Figure 52 e et f).

[162] 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel,* ZDF, 15/02/1974.

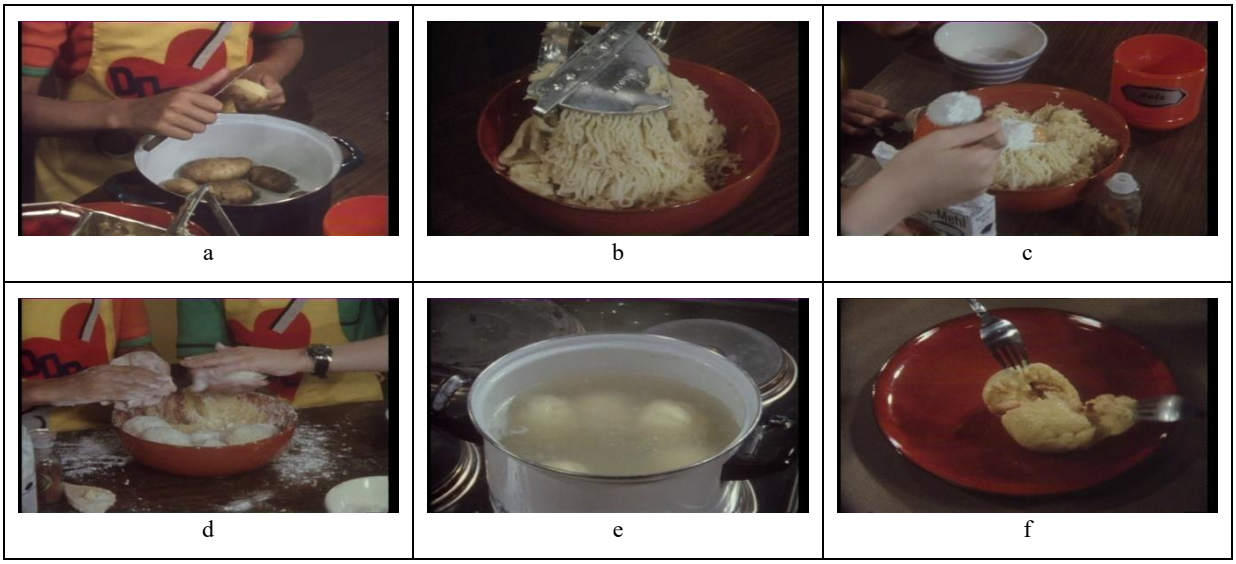


Figure 52 : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), a : 17:50, b: 18:04, c : 18:13, d : 18:22, e : 18:35, f : 18:41. ZDF.

Ces séquences récapitulatives qui ponctuent régulièrement les épisodes sont en quelque sorte les transcriptions audiovisuelles des recettes écrites. L'impératif utilisé par la voix-off suit le ton injonctif d'un livre de recettes et la rapidité du montage rappelle l'enchaînement des instructions. Les plans réduits au strict nécessaire visuel visent à mettre en valeur les gestes culinaires. Les corps entiers des enfants disparaissent derrière leurs mains, et surtout les ingrédients et les ustensiles. Ces séquences récapitulatives permettent de reproduire les recettes à la maison grâce au suivi minutieux des gestes qui sont mis en valeur. La série télévisée pour enfants suit ainsi le mode de fonctionnement classique d'une recette de cuisine. Il s'agit d'apprendre au jeune public télévisuel à suivre des instructions culinaires et de transmettre les gestes techniques principaux.

L'organisation des épisodes s'inspire de l'agencement d'un livre de recettes ménager. Chaque épisode est organisé autour d'une grande catégorie d'aliments et propose plusieurs recettes, de quatre à six en général, qui les utilisent : œufs, viandes, légumes, féculents (pommes de terre, pâtes et riz) et desserts (gâteaux, biscuits, crèmes, glaces). Cette organisation est typique des livres de recettes de la ménagère bourgeoise (au sens social historique), qu'il s'agisse de livres pour adultes ou pour enfants[163]. La plupart des recettes réalisées dans l'émission sont en effet des recettes de base issues de la cuisine ménagère ordinaire : une salade de carotte et un chou-fleur à la sauce Béchamel dans l'épisode 'Gemüse', mais aussi des œufs

[163] Sabine PLANKA, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *op. cit.* ; Eva COYDON, « Les auteures allemandes de livres de cuisine (1800-1914) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, n° 1, pp. 117-130.

au plat, des crêpes, des pommes de terre en robe des champs, un gratin de pâtes au jambon et tomate, une salade de riz, un pudding au chocolat (Figure 53).

Titre	**Date diffusion**	**Plats cuisinés**
'Eierspeisen', Plats aux œufs	18/01/1974	Œufs durs, œufs brouillés, œufs au plat, 'Royale', crêpes
'Kartoffelgerichte', Plats aux pommes de terre	15/02/1974	Pommes de terre en robe des champs, pommes de terre à l'eau, 'Kartoffelklöße'[164], pommes de terre sautées, purée de pommes de terre, pommes de terre au four
'Suppen', Soupes	01/03/1974	Bouillon de viande, soupe de lentilles aux saucisses, soupe de pois cassés, soupe de tomates, velouté aux asperges
'Nudelgerichte', Plats de pâtes	15/03/1974	Spaghettis avec de la viande hachée et de la sauce tomate, sauce pour pâtes, gratin de pâtes, pâtes au lait
'Fleischgerichte I', Plats de viande I	29/03/1974	Boulettes de viande, 'Königsberger Klopse'[165], escalope panée, côtelettes de porc nature
'Salate', Salades	19/04/1974	Salade verte, salade de tomates, salade de concombres, 'salade Waldorf', salade composée et vinaigrette
‚Fleischgerichte II', Plats de viande II	03/05/1974	Rôti de porc avec des ‚Klöße', goulasch aux spaghettis
'Gemüse', Légumes	17/05/1974	Salade de carottes, chou-fleur à la sauce béchamel, petits pois surgelés
'Süssspeisen', Entremets	28/06/1974	Soupe de fraises, gruau de fruits rouges avec de la crème chantilly (‚Rote Grütze'), bananes avec de la sauce chaude au chocolat, pudding au chocolat avec de la sauce à la vanille, dessert au fromage blanc avec des fruits
‚Kuchen und Plätzchen', Gâteaux et biscuits	12/07/1974	Gâteau aux pommes, biscuits, gâteau marbré, tarte aux fruits
'Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', Entremets, boissons glacées et cocktails	26/07/1974	Gâteau de semoule fait à partir de jus de fruits ('Griespudding mit Fruchtsaft'), clafoutis à la semoule et aux cerises, mousse aux fruits, pain perdu, glace à la vanille et milkshake à la banane

[164] Boulettes à base de purée de pommes de terre et de farine cuites à l'eau. D'autres ingrédients comme des œufs, du fromage blanc, du fromage, des épices, de la mie de pain peuvent être ajoutés selon les régions. Dictionnaire en ligne Pons [consulté le 30.01.2023].
[165] Boulettes de viande bouillies avec une sauce aux câpres. Dictionnaire en ligne Pons [consulté le 30.01.2023].

‘Reisgerichte’, Plats à base de riz	09/08/1974	Risotto, riz au lait aux pommes, riz au lait aux fraises, riz au lait, gratin de riz, salade de riz
‘Kinderparty’, Fête d’enfants	23/08/1974	Assortiments froids, Gâteau aux biscuits (‘Kalter Hund[166]’), boulettes de viande hachée, popcorn, milkshake à la banane, cacao froid

Figure 53 : Tableau récapitulatif des épisodes de l’émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel*, leur date de diffusion et les recettes cuisinées.

Un livre de cuisine constitue en fait la source d’inspiration et le mode d’emploi pour les enfants en plateau. Heidi, Alex et Doris s’y réfèrent constamment pour réaliser les recettes. Les nombreux plans serrés sur les enfants consultant le livre soulignent l’origine des recettes et surtout, l’importance de l’étape de la lecture attentive (Figure 54). Cuisiner à la télévision ouest-allemande veut donc toujours dire savoir lire une recette et prendre le temps de la comprendre.



a b c

Figure 54 : ‚Gemüse‘, *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 09:49, b : 09:50, c :‘Kartoffelgerichte’, *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), 12:26. ZDF.

La diffusion de la série s’est par d’ailleurs accompagnée de la publication d’un livre de recettes reprenant l’organisation et les principaux plats cuisinés dans le programme télévisé (Figure 55 a)[167]. Le transfert de contenu sur un autre support médiatique, ou multimédialité, est une caractéristique courante des émissions culinaires[168], qui concerne donc aussi la télévision pour enfants. Le livre constitue la substance éducative de la série. Il suit le modèle classique d’un livre de recettes avec des instructions écrites (ingrédients et étapes), mais y associe des dessins du personnage de fiction Franz Löffelstiel (Figure 55 b) et des photogrammes de l’émission (Figure 55 c).

[166] Littéralement, le « chien froid ». C’est un gâteau à base de biscuits secs et de chocolat qui ne nécessite pas de cuisson.
[167] Ingeborg BECKER, *Lirum, Larum, Löffelstiel. Ein Kinderkochkurs im ZDF*, Falkenberg-Verlag., 1973.
[168] Frances BONNER, « Early Multi-Platforming », *Media History*, 1 août 2009, vol. 15, n° 3, pp. 345-358.



a b c

Figure 55 : Ingeborg BECKER, *Lirum, Larum, Löffelstiel. Ein Kinderkochkurs im ZDF*, a : première de couverture, b : p.44, c : p.45, 1973. Archives ZDF.

Ces derniers ont cependant uniquement un statut d'illustration ou de souvenir. Le livre ne reprend pas les récapitulatifs visuels des recettes, seules les instructions écrites reprennent le « phrasé » des enfants avec l'utilisation de phrases entières et non de phrases nominales. Contrairement au livre, la série télévisée valorise le rapport manuel aux aliments. Ainsi, tout en mettant en valeur l'importance du livre de cuisine dans la transmission des savoir-faire culinaires, la série culinaire de la ZDF propose une adaptation télévisuelle d'une recette de cuisine écrite en utilisant les vues en plongée sur le plan de travail qui valorisent le geste culinaire. La série de la ZDF participe donc à une éducation au faire à manger maison qui repose sur la valorisation télévisuelle du geste culinaire. Elle vise à inciter les enfants téléspectateurs à cuisiner à la maison via l'imitation des recettes présentées par les enfants cuisiniers dans le studio cuisine.

1.1.2. Apprendre à cuisiner en s'amusant

Ces démonstrations techniques sont insérées dans un programme télévisuel pour enfants typique des années 1970 qui vise aussi à divertir, faisant de la cuisine une activité ludique. Elles sont complétées par des séquences d'apprentissage indirect via les séquences animées avec le personnage de Franz Löffelstiel et les parties chantées.

Dans chaque épisode, les enfants, généralement déguisés, sont mis en scène dans des séquences dans lesquelles ils chantent autour de différentes thématiques (origine des recettes, manières de table, recettes, conseils sanitaires). L'air est généralement facile à retenir, voire s'inspire de chansons connues, permettant ainsi aux téléspectateurs et téléspectatrices de retenir facilement les paroles et de chanter avec les enfants. Ces saynètes musicales servent d'abord à divertir. Dans l'épisode consacré à des plats de pâtes, les trois enfants sont mis en scène à la terrasse d'un restaurant italien, vêtus à la manière de touristes avec chapeau de paille, lunettes

de soleil, chemise à fleurs et appareil photographique[169]. À la manière d'une parodie, ils imitent des touristes ouest-allemands qui ont appris les manières de table associées à la consommation des spaghettis et les expliquent de manière didactique (Figure 56 b et c). Cette séquence est une réponse aux difficultés de Franz Löffelstiel dans la séquence animée précédente (Figure 56 a). C'est une séquence avant tout comique qui vise à faire rire.


a


b


c

Figure 56 : 'Nudelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/03/1974), a : 12:55, b : 13:25, c : 14:02. ZDF.

Les saynètes musicales transmettent également de manière indirecte des savoir-faire culinaires. Dans l'épisode ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke' dédié à la préparation d'entremets, de boissons glacées et de cocktails, Doris et Heidi détaillent les étapes de préparation du cacao glacé et du milkshake à la banane en chantant tandis que la caméra les filme en train de réaliser les recettes[170]. Heidi chante : « Nous utilisons même le cacao d'hier, dans le « bar à lait des deux sœurs ». Nous le versons sur la glace à la vanille. De la chantilly sur le dessus comme preuve de qualité ». Elle met deux cubes de glace à la vanille dans un verre, y verse le lait cacaoté et rajoute de la chantilly à l'aide d'une poche à douille.


a

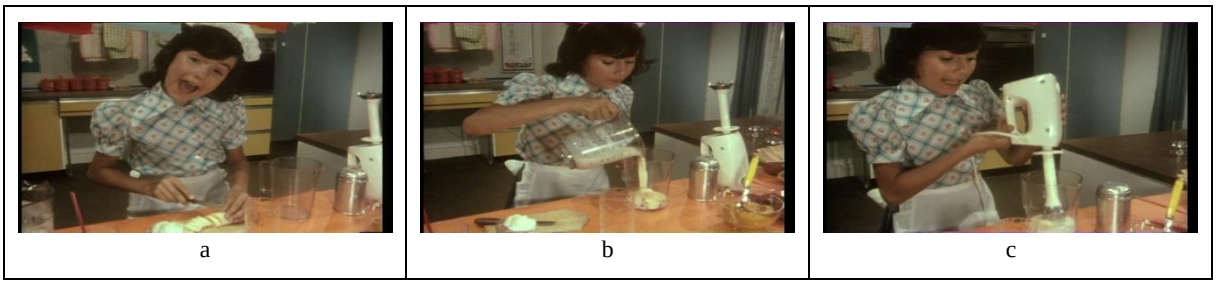

b


c

Figure 57 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 22:42, b : 22:50, c : 22:55. ZDF.

Doris explique ensuite la préparation du milkshake à la banane : « La recette est un jeu d'enfant, c'est fantastique. Il faut couper la banane en petits morceaux, le lait est aromatisé à la vanille. Le tout est mis dans le mixeur et sucré à convenance ». Elle coupe la banane en rondelles qu'elle met ensuite dans un verre, y verse le lait puis mixe à l'aide d'un mixeur à pied.

[169] 'Nudelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/03/1974.
[170] ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 26/07/1974.



a b c

Figure 58 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 23:04, b: 23:15, c: 23:24. ZDF.

Les trois étapes de ces deux recettes simples sont à chaque fois expliquées par les paroles et montrées par les gestes des enfants. Le chant sur un air guilleret rend la préparation de ces boissons ludique et plaisante, et fait des savoir-faire culinaires des gestes simples, accessibles à tous et toutes. L'utilisation d'un mixeur à pied pour le milkshake à la banane participe de la dimension ludique de la recette. Cet appareil ménager moderne rend en effet la recette particulièrement simple puisqu'il limite sa préparation à trois étapes. Il facilite le geste culinaire mais le rend aussi attractif par la manipulation d'un appareil électrique nouveau. Le mixeur à pied est présenté comme un ustensile à la mode, comme en témoigne le qualificatif de « Küchenhexe », donné par Alex dans l'épisode dédié aux plats de pâtes. Ce mot qui désigne en fait une cuisinière à bois ou un poêle à bois avec four intégré jusque dans les années 1950, renvoie à l'idée d'un outil multifonction. L'utilisation récurrente d'ustensiles de cuisine présentés comme nouveaux et modernes tels que le coupe-oignon, le mixeur à pied ou le pic à œufs contribue à rendre les recettes ludiques et attractives. L'émission culinaire propose donc une éducation au faire à manger basée sur le plaisir de la transformation maison des aliments qui devient une activité ludique.

Les actions des enfants dans le studio cuisine entrent en écho avec les séquences animées distillées tout au long des épisodes où apparait Franz Löffelstiel. Ce dernier vit dans une cuisine parallèle ouverte sur la cuisine des enfants dans laquelle il pénètre de temps en temps. La communication régulière entre Franz Löffelstiel et les enfants via une sorte de fenêtre intérieure entre le studio cuisine et la cuisine de Franz, au travers de laquelle les enfants observent Franz et inversement, tisse tout au long des épisodes une histoire parallèle à visée récréative. Il y a même quelques moments où les prises de vue réelle et l'animé se mélangent (Figure 59 a). Franz Löffelstiel est maladroit et fait des bêtises. Sa présence sert d'abord à divertir les enfants en studio et le jeune public télévisuel. Les explosions ou les éclaboussures qui arrivent souvent dans la cuisine de Franz sont amusantes, comme lorsque son batteur électrique surchauffe et

explose lors de la préparation de la pâte à nouille[171] (Figure 59 b). Dans l'épisode dédié aux plats de pomme de terre[172], il décide de construire une figurine ressemblant à un chien avec deux pommes de terre et des allumettes, le temps que les pommes de terre cuisent. Attendri par le chien qui se met à bouger (Figure 59 c), il sort un harmonica et le chien commence à remuer et à aboyer en rythme. Il en oublie les pommes de terre sur le feu dont l'eau de cuisson déborde. La cuisine est progressivement envahie par la vapeur d'eau (Figure 59 d). Franz est obligé d'en sortir pour respirer. Il ouvre le rideau de séparation et pousse un soupir de chaleur (Figure 59 e). Au plan suivant, Heidi, Doris et Axel rient de sa bêtise (Figure 59 f).

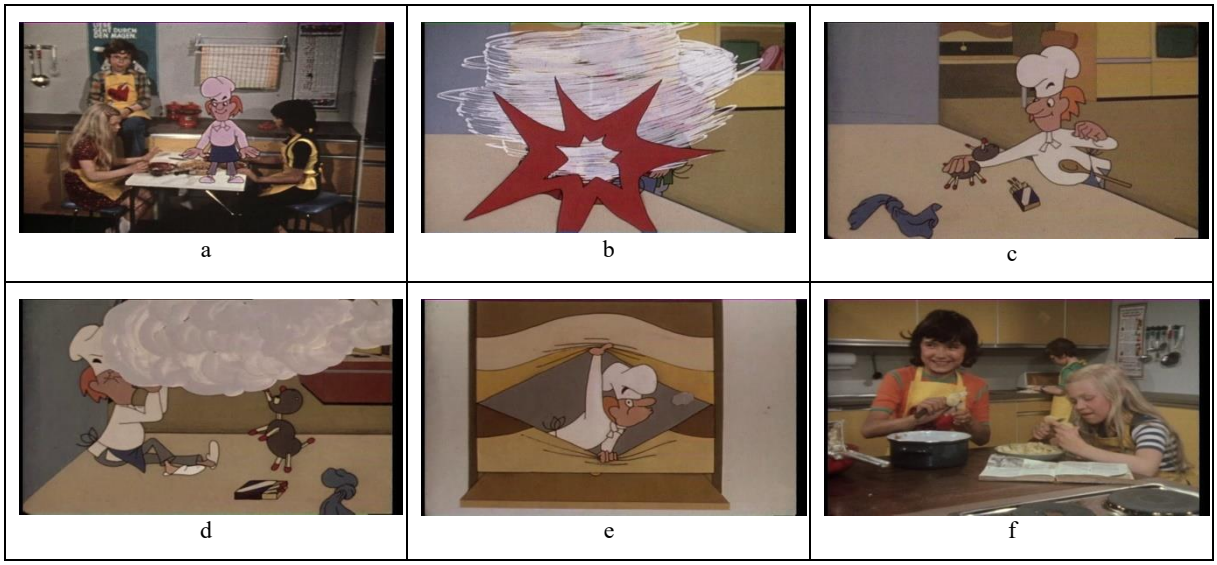


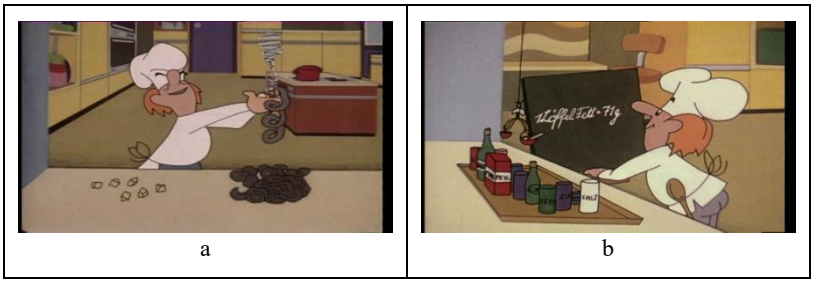
Figure 59 : a : 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 18/01/1974), 23:04 ; b : ‚Nudelgerichte' (ZDF, 15/03/1974), 17:00 ; c, d, e, f : 'Kartoffelgerichte' (ZDF, 15/02/1974), 14:51, 15:30, 15:33, 15:35. ZDF.

Cette séquence qui dure plus d'une minute est avant tout récréative. La transformation d'objets du quotidien en êtres vivants est caractéristique des histoires pour enfants. L'utilisation de l'animé permet de rendre le petit chien adorable et sa relation avec Franz Löffelstiel attendrissante. À travers cette séquence, la série atteint des enfants téléspectateurs très jeunes qui n'auraient pas encore d'intérêt pour la cuisine. Elle parvient donc par l'alternance des séquences à s'adresser à un public enfantin très large en distinguant différentes sous-classes d'âge.

En même temps, les séquences animées sont aussi éducatives puisqu'elles transmettent par le contre-exemple des savoir-faire culinaires. Franz fait déborder l'eau des pommes de terre car il n'est pas attentif. Le personnage de dessin animé est l'exemple à ne pas suivre. Dans l'épisode dédié aux plats à base de pommes de terre, Heidi, Doris et Axel se moquent du travail

[171] 'Nudelgerichte', Lirum, *Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/03/1974.
[172] 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/02/1974.

d'épluchage de Franz car il ne reste plus que des petits morceaux de pommes de terre à la fin (Figure 60 b). Dans l'épisode 'Nudelgerichte', il veut imiter Axel qui pèse les quantités contenues dans une cuillère mais oublie d'enlever les cuillères pour peser les ingrédients, suscitant les moqueries des trois enfants (Figure 60 a). Ces séquences animées permettent donc, à travers le contre-exemple, d'apprendre aux téléspectateurs et téléspectatrices les « bons » gestes et comportements en cuisine.



a b

Figure 60 : a : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), 05:47 ; b : ‚Nudelgerichte' (ZDF, 15/03/1974), 03:14. ZDF.

Franz Löffelstiel se rapproche d'un personnage célèbre de la littérature pour enfants en RFA d'après-guerre : 'Pumuckl'[173]. Pumuckl est un petit lutin qui vit chez le maitre menuiser Eder. Comme Franz Löffelstiel, il a des cheveux rouges et un petit ventre dodu. Il est enfantin, drôle, et parle en vers rimés. Sa maladresse le conduit dans des situations aventureuses. En s'inscrivant dans la culture enfantine de la RFA des années 1970, la série culinaire de la ZDF transmet donc des savoir-faire culinaires de manière ludique. À travers l'alternance des séquences en studio cuisine, des séquences chantées et les séquences animées, la série culinaire s'adresse à un public enfantin très large en distinguant différentes sous-classes d'âge.

Le programme de la ZDF se situe dans le renouveau de la télévision ouest-allemande pour enfants des années 1970 qui est caractérisée par un refus de se soustraire à l'injonction pédagogique en vigueur jusque-là. La télévision proposait surtout des émissions de marionnettes, de bricolage ou d'éveil musical dont la dimension éducative était transparente et omniprésente[174]. L'émission de la WDR *Die Sendung mit der Maus* (Le programme avec la souris) diffusée à partir de 1971 entérine une nouvelle façon de concevoir les programmes pour enfants en affirmant vouloir « informer en s'amusant ». Elle introduit notamment le principe de l'alternance entre des séquences en vue réelle et des séquences animées. Pour la première fois,

[173] Ellis KAUT, *Meister Eder und sein Pumuckl*, Stuttgart, Herold Verl., 1965.
[174] Knut HICKETHIER, *Geschichte des deutschen Fernsehens*, *op. cit.* ; Hans Dieter ERLINGER, *Geschichte des Kinderfernsehens in der Bundesrepublik Deutschland : Entwicklungsprozesse und Trends*, Berlin, Wissenschaftsverlag Volker Spiess, 1991.

il s'agit de combiner éducation et divertissement, et ainsi répondre aux demandes des enfants[175]. En insérant entre les parties culinaires en vue réelle des séquences animées qui s'inspirent librement du personnage enfantin Pumuckl, *Lirum, Larum, Löffelstiel* adopte les nouveaux codes de la télévision ouest-allemande pour enfants des années 1970. L'apprentissage de la cuisine devient ainsi ludique et la cuisine un loisir adapté aux enfants comme en témoigne le générique de l'émission qui répète que : « la cuisine est un jeu d'enfants ».

***Lirum, Larum, Löffelstiel* : chanson populaire pour enfants**

Le programme télévisuel se rapproche par le choix du titre et du générique d'une référence musicale incontournable de la culture enfantine. Il s'approprie une ancienne chanson populaire pour enfants retranscrite en 1808 par Clemens Brentano et Achim von Arnim dans leur recueil *Des Knaben Wunderhorn*[176]. Mis en musique et adapté plusieurs fois aux XIXe et XXe siècles, « Lirum, Larum, Löffelstiel » est une comptine pour enfants très connue en 1974. Le générique de la série l'utilise comme source d'inspiration.

Paroles ‚originales' :

« Lirum, larum, Löffelstiel,
Alte Weiber essen viel,
Junge müssen fasten.
Brot liegt im Kasten,
Messer liegt daneben,
Ei! Was ein lustig Leben!"[177]

Générique de l'émission :

« Lirum, larum, Löffelstiel.

Kein Meisterkoch
vom Himmel fiel,
darum aufgepasst,
und mitgemacht,
was unsere Köche
sich ausgedacht,
sich aus-ge-dacht.
Lirum, larum, Löffelstiel,
wer hier mitkocht,
der kann bald viel,
ich bin der Franz Löffelstielf,
viel Spaß bei unser[em]
Küchenspiel,
bei unserem Küchenspiel. »[178]

[175] Agnese FRANCHESCHINI, « L'Allemagne accouche d'une souris Die Sendung mit der Maus : émission pour enfants et emblème national », *op. cit.*

[176] Clemens BRENTANO et Achim VON ARNIM, *Des Knaben Wunderhorn*, Heidelberg, 1808. „Wenn die Kinder ihre heiß Suppe rühren/ Lirum larum Löffelstiel/ Alte Weiber essen viel/Junge müssen fasten/ Brot liegt im Kasten/ Messer liegt daneben/ Es war ein lustig Leben!.". Deutsches Textarchiv [consulté le 06/02/2022].

[177] Paula WALENDY (dir.), *Lirum, larum Löffelstiel: alte, bekannte Reime für unser Kind*, 42.-52. Tsd., Stuttgart, Thienemann, 1950, p. 10.

[178] Sous-titres Elisabeth Fuchs : „Tralala lère Cuillère à miel/ Les grands chefs ne tombent pas du ciel/ Ouvrez grand les yeux/ Cuisinez avec eux/ Toutes les recettes que nos chefs ont prévues/ Qu'ils ont prévues !/ Tralala lère

La série culinaire de la ZDF est avant tout conçue comme un programme pour enfants qui adapte la cuisine aux enfants en s'adressant directement à eux via l'animation, la chanson enfantine et les déguisements à vocation d'abord divertissante.

Lirum, Larum, Löffelstiel participe à une éducation au faire à manger des enfants qui repose sur la transmission ludique de savoir-faire culinaires à travers l'imbrication de séquences animées et de parties chantées qui font de la cuisine une activité attractive dédiée spécialement aux enfants. Il y a une tension forte entre l'objectif éducatif culinaire et la nécessité de divertissement propre à la télévision qui ressort plus ou moins fortement selon les épisodes. En mettant en avant le plaisir du geste manuel, la série encourage la transformation maison des aliments.

1.2. Nouveau rapport au « fait-maison » : le geste simplifié

L'insertion de produits alimentaires pré-préparés engage un nouveau mode de préparation des repas articulé autour de l'emballage, révolutionnant le rapport au « fait-maison ». Des recettes sont réalisées avec des produits semi-industriels dont l'usage n'est plus thématisé, par exemple les tomates en conserve dans l'épisode des plats de pâtes[179]. Dans d'autres épisodes, ces produits sont valorisés comme des moyens de rendre la cuisine plus accessible et plus rapide : soupe en sachet, glace en sachet, légumes congelés, pudding. Lorsqu'Axel sort des soupes en sachet de son sac, il affirme qu'elles sont idéales pour « les gens qui n'ont pas deux ou trois heures à consacrer à la préparation d'une soupe ». La série se fait l'écho des conditions culinaires changeantes dans les années 1970 avec la diffusion massive de nouveaux appareils ménagers et de nouveaux produits alimentaires industriels ou *convenience food* tels que les produits surgelés qui diminuent le temps et la difficulté de la préparation des repas[180]. Les aides culinaires, conserves, produits lyophilisés sont loin d'être nouveaux dans les années 1970[181] mais leur présence dans l'instruction culinaire, ici télévisée, est nouvelle, et acte une forme de légitimation.

Cuillère à miel/ Apprenons à être marmitons/ Je suis Franz Cuillère-à-miel/ La cuisine est un jeu d'enfant/ Un jeu d'enfant ! ».

[179] 'Nudelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/03/1974.

[180] Selon une étude de Gisela Trurnit, 70% des ménages ouest-allemands utilisent des plats cuisinés ou des produits prêts à l'utilisation. Gisela Trurnit: Ernährungswissen und Ernährungspraxis, EU 15, 1968, Beil. 10. Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2018, p. 735.

[181] *Ibid.*, p. 434-451.

Les boîtes de conserve, par exemple, simplifient la réalisation des recettes en diminuant le nombre d'étapes de préparation. Dans l'épisode des plats de pâtes, la sauce tomate est réalisée à partir de tomates en boîte. Au lieu de laver, couper, faire cuire et éplucher des tomates fraîches, il n'y a plus qu'un geste, celui de l'ouverture. Ce nouveau produit alimentaire nécessite l'apprentissage de nouveaux gestes culinaires. La voix-off explique ainsi l'utilisation de différents ouvre-boîtes à travers des arrêts sur image en gros plan (Figure 61). Ces derniers montrent le geste d'ouverture empêchant un accident.


a



b


c

Figure 61 : 'Nudelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/03/1974), a : 04:36, b : 04:41, c : 04:48. ZDF.

Les puddings et soupes en sachet en tout genre, qui arrivent sur le marché dans les années 1950 et rencontrent un vif succès[182], modifient complètement la façon d'exécuter une recette. Le livre de cuisine disparaît au profit des instructions figurant sur l'emballage. Dans l'épisode dédié aux entremets et boissons glacées, Doris et Heidi préparent une glace à la vanille à partir d'une aide culinaire en sachet[183]. Heidi bat la crème avec un batteur électrique tandis que Doris ouvre deux sachets en aluminium (Figure 62 a). Elle lit à l'arrière du sachet vide la première étape de la recette : mélanger le contenu du sachet avec un quart de litre de lait. Heidi arrive avec une petite brique de lait d'un demi-litre et explique qu'elle n'a plus besoin de mesurer la quantité de lait puisqu'elles ont utilisé deux sachets (Figure 62 b). Doris donne le sachet à Heidi et mélange le lait avec la poudre de glace. Heidi lit la suite de la recette à haute voix. Il faut laisser reposer le mélange 15 minutes puis ajouter la crème chantilly. Doris affirme : « Cette recette est un jeu d'enfant ». Récapitulatif de la recette avec plan en plongée sur deux sachets de glace en poudre dans un récipient, un verre mesureur contenant du lait, un pot de crème, un fouet et un batteur électrique (Figure 62 c).

[182] Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »: Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstand in Westdeutschland in den fünfziger Jahren*, 2. Aufl., Hamburg, Ergebnisse-Verl., coll. « Forum Zeitgeschichte », 1995, p. 164.
[183] ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 26/07/1974.



a b c

Figure 62 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 12:06, b : 12:31, c : 13:21. ZDF.

Dans cette séquence, l'utilisation d'une préparation industrielle lyophilisée de glace limite le nombre des étapes de préparation, permet de faire l'économie de la mesure d'une partie des ingrédients, et donc fait gagner du temps. Surtout, les cuisinières ne nécessitent plus de livre de recettes. L'emballage industriel joue un rôle central souligné par la focalisation de la vue en plongée dans la séquence récapitulative : il contient la préparation alimentaire et donne en même temps les instructions culinaires. Heidi et Doris sont alternativement filmées avec le sachet en main en train de lire à haute voix les étapes de la recette écrites à l'arrière. La matérialité du produit est au cœur de la séquence et participe au caractère ludique de la recette. Le produit aliment industriel se suffit à lui-même pour réaliser la recette. L'industrie agro-alimentaire modifie largement les modes de préparation culinaire à travers des produits qui combinent plusieurs fonctions en cuisine : la préparation des ingrédients, leur pesée, leur mélange et les instructions culinaires[184]. La multi-utilisation du produit alimentaire industriel en fait un vecteur d'accessibilité de la cuisine pour les enfants. Heidi, Doris et Axel soulignent à plusieurs reprises la simplicité des recettes réalisées à partir d'une préparation industrielle. Dans l'épisode dédié aux entremets, la préparation de la sauce à la vanille qui accompagne le pudding au chocolat n'est pas montrée puisque Doris renvoie simplement aux instructions données sur le paquet, en pointant du doigt l'emballage. La série culinaire valorise ainsi les gestes culinaires simplifiés par l'utilisation de produits alimentaires industriels (semi-) transformés, introduisant donc de nouvelles normes d'auto-production alimentaire articulé autour de l'emballage.

L'utilisation détournée de certains produits alimentaires industriels de leur usage prescrit par l'industrie agro-alimentaire, notamment par l'accommodation gustative, révèle cependant la prégnance de la promotion du « fait-maison ». Dans la dernière partie de l'épisode dédié à la préparation de soupes, Axel propose à ses camarades de cuisiner des soupes en sachet qu'il sort

[184] Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »*, *op. cit.*, p. 167.

de son sac, affirmant qu'elles sont bon marché et rapides à réaliser[185]. Heidi et Doris ont un a priori sur leur goût. Le garçon affirme : « Mais on peut les relever, il en est justement question dans notre livre de recettes, en plus, tout le monde n'a pas deux ou trois heures pour se préparer une soupe ». Il distribue deux sachets et un paquet : une crème d'asperges, une soupe de pois cassés au jambon et une soupe à la tomate. Les enfants lisent attentivement les emballages (Figure 63 a). Heidi et Doris préparent les trois soupes en sachet selon les instructions écrites sur les emballages (Figure 63 b) puis Axel présente ses techniques pour en améliorer le goût : il rajoute un jaune d'œuf et du lait condensé à la crème d'asperges, de la crème et de la ciboulette à la soupe de tomates, et des croutons de pain à la soupe de pois cassé. Les deux cuisinières goûtent à la table. Séquence récapitulative en gros plan sur le plan de travail. La voix-off de Heidi souligne la simplicité des recettes avec les soupes en sachet pour lesquelles il suffit de lire les instructions inscrites sur l'emballage. Gros plan sur une casserole contenant de l'eau bouillante dans laquelle est versé le contenu d'un sachet (Figure 63 c). Axel prend le relai de la voix-off et résume les techniques pour améliorer le goût des soupes en sachet. Lorsque des croutons de pain revenus dans une poêle sont ajoutés à la soupe de pois cassés, Axel affirme : « Celui qui n'a pas eu l'eau à la bouche, c'est de sa faute » (Figure 63 d). Heidi et Doris félicitent le maître soupier (« Suppenveredelungskünstler », littéralement l'artiste releveur de soupes) (Figure 63 e). Les trois enfants mangent avec appétit. Deux autres recettes pour améliorer des soupes industrielles sont proposées : une soupe de pâtes au poulet en boîte accompagnée de tomates et de persil (Figure 63 f) et un bouillon de légumes avec des légumes surgelés et des vermicelles.

[185] ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 01/03/1974.

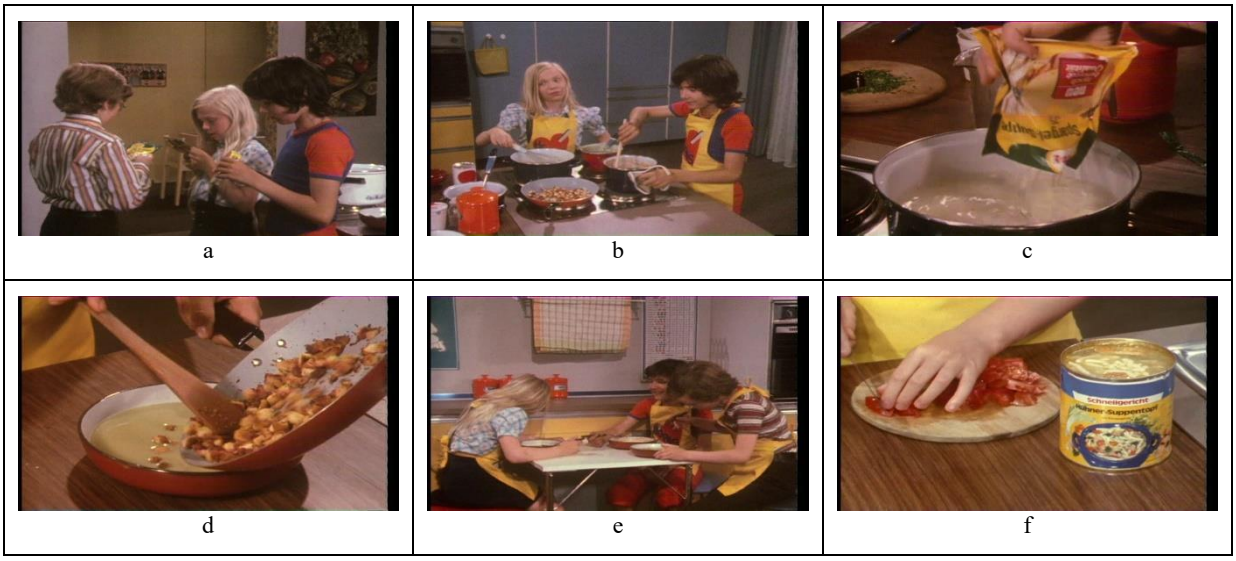


Figure 63 : ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 01/03/1974), a : 16:00, b : 17:00, c : 18:33, d : 19:56, e : 20:06, f : 20:08. ZDF.

Dans cet épisode, la préparation des soupes industrielles contourne le mode préparatoire prescrit par l'industrie agro-alimentaire. Alors que les soupes en sachet sont conçues comme des plats qui se suffisent à eux-mêmes et ne nécessitent pas l'ajout d'ingrédient, contrairement au bouillon, les enfants choisissent d'aller au-delà des instructions données par les emballages en rajoutant des étapes à la recette. La justification est gustative. La série culinaire acte donc d'un côté des défauts organoleptiques de certains produits alimentaires industriels, et de l'autre, remet au premier plan la liberté personnelle du cuisinier. Elle va donc à l'encontre du marketing agro-alimentaire. L'accommodation gustative de certains aliments industriels montre ainsi que la série culinaire continue de promouvoir le « fait-maison » à travers les produits pré-préparés en ajoutant des étapes supplémentaires à celles prescrites. Dans l'épisode dédié aux entremets où de nombreuses aides culinaires industrielles sont déjà utilisées, Heidi et Doris précisent que le gruau de fruits rouges ('Rote Grüze') peut être acheté tout prêt mais qu'elles préfèrent réaliser la recette elle-même[186]. Face caméra, s'adressant directement au public télévisuel, Doris dit : « Le gruau de fruits rouges, chers co-cuisiniers, on peut évidemment le prendre en sachet mais, fait-maison, il est encore meilleur. C'est évidemment plus de travail, mais cuisiner c'est vachement amusant, n'est-ce pas ? ». La dimension ludique de la cuisine « maison » - qui, dans les propos de Doris, serait moins présente lors de l'accommodation de produits industriels -, justifie ici la promotion de la cuisine maison qui fait l'économie des aides culinaires industrielles.

[186] ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 26/07/1974.

1.3. Transformer pour le plaisir de manger et de manger ensemble

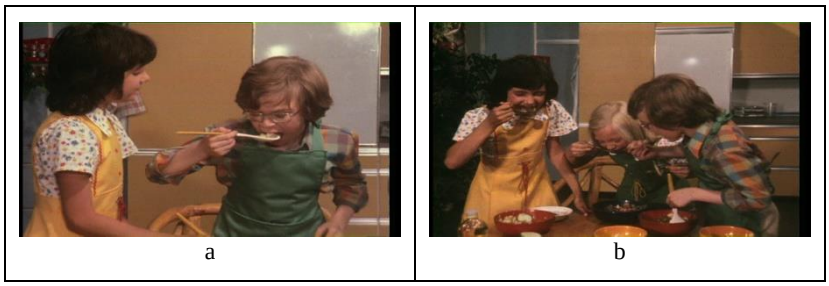
La transformation des aliments permet un autre plaisir : celui des papilles. Les enfants sont régulièrement filmés en train de déguster les plats préparés. Par exemple à la fin de l'épisode dédié à la préparation de plats à base d'œufs[187], Axel, Heidi et Doris, assis à la table de la cuisine, mangent avec les doigts les crêpes qu'ils viennent de faire, accompagnées de sucre et de confiture. Des gros plans sur les visages des trois enfants (Figure 64) soulignent ici tous les plaisirs organoleptiques, le goût mais aussi le toucher et l'odorat, qui sont également rendus par les onomatopées de plaisir.



a b c

Figure 64 : 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 18/01/1974), a : 22:46, b : 22:51, c : 22:59. ZDF.

Les moments de plaisir gustatif ne sont pas limités aux moments codifiés du repas à table. Pendant la préparation des recettes, les enfants picorent souvent dans les plats en cours d'élaboration ou goûtent en cachette certains ingrédients. Axel, cuisinier le plus gourmand des trois, n'hésite pas à goûter à même les plats. Dans l'épisode consacré à des salades, le garçon, quelque peu désespéré des recettes de crudités, se jette sur le saladier lorsqu'il apprend que des morceaux de fromage et de jambon ont été ajoutés à la salade, et mange avec les couverts de service (Figure 65 a). Il est finalement rejoint par Heidi et Doris après avoir chanté les mille et une possibilités des « salades de restes » (Figure 65 b).



a b

Figure 65 : 'Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 19/04/1974), a : 18:53, b : 20:33. ZDF.

Le plaisir de manger est un plaisir partagé. Les enfants mangent en effet ensemble et partagent les plaisirs organoleptiques, fruits du plaisir de la transformation culinaire, comme

[187] 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 18/01/1974.

lorsqu'ils mangent les différentes soupes en sachet (Figure 66 a) ou lorsqu'ils dégustent le rôti de porc avec des 'Kartoffelklöße' (Figure 66 b)[188]. Cette dimension sociale du manger est suggérée par l'affiche dans la cuisine, située près de la table où mangent les enfants, sur laquelle est écrit « Liebe geht durch den Magen », littéralement l'amour passe par l'estomac (Figure 66 c). Cette expression très connue est accompagnée d'un dessin représentant une femme vêtue d'une tenue en fourrure tachetée, à laquelle est associé un feu de bois, qui donne à manger à un homme portant une chemise et un pantalon. Cette métaphore de la rencontre avec l'Autre, symbolisée ici par la rencontre amoureuse impossible entre une femme du « temps des cavernes » et un homme contemporain, souligne les fonctions sociales du repas.



a



b



c

Figure 66 : a : ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 01/03/1974), 20:06 ; b et c : ‚Fleischgerichte II' (ZDF, 03/05/1974), 12:24 et 15:44. ZDF.

L'émission s'attache en effet à mettre en avant la commensalité[189]. A la fin de l'épisode dédié à des plats de viande, les trois enfants cuisiniers invitent quelques copains et copines à venir déguster dans leur studio les plats qu'ils ont réalisés, accompagnés de plats réalisés dans d'autres épisodes tels que des salades ou des pâtes. Les camarades arrivent les uns après les autres, certains sont venus avec un cadeau (Figure 67 a), et s'installent dans une salle à manger attenante à la cuisine. Après que Axel, Doris et Heidi ont dressé la table en accord avec les règles de table qu'ils ont apprises, les invité.e.s se jettent sur les plats (Figure 67 b). Des gros plans montrent les enfants mangeant les spaghettis (Figure 67 c).

[188] 'Fleischgerichte II', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 03/05/1974.

[189] La notion de commensalité qui désigne le fait de partager le repas est très en vogue dans les 'Food Studies' françaises. Claude FISCHLER et Estelle MASSON, « L'étable et le zoo », *in Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008, pp. 11-26 ; Thibaut DE SAINT POL, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalites sociales », *L'Année sociologique*, 2017, vol. 67, n° 1, pp. 11-22.



a



b



c

Figure 67 : 'Fleischgerichte II', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 03/05/1974), a : 22:00, b : 25:00, c : 25:05. ZDF.

Le plaisir de manger ensemble consiste ici dans le plaisir de ne pas respecter les règles liées aux arts de la table et à la bienséance. Elles sont souvent présentées de façon comique et distancée dans les saynètes déguisées et chantées, comme dans l'épisode 'Nudelgerichte' où les trois enfants cuisiniers apprennent à manger les spaghettis avec une cuillère (Figure 56 b et c). Les repas sont ainsi représentés comme des éléments constructifs des relations sociales inscrites dans des codes culturels. L'émission culinaire de la ZDF incite donc les jeunes téléspectateurs à cuisiner à la maison en soulignant les plaisirs de la transformation des aliments qui sont eux-mêmes vecteurs de plaisir gustatif et de socialisation.

Lirum, Larum, Löffelstiel éduque donc les enfants au faire à manger en valorisant la transformation maison des aliments qui est présentée comme une activité manuelle ludique. En plus des démonstrations techniques qui se rapprochent d'une recette filmée, les saynètes chantées et les séquences animées qui transmettent aussi des savoir-faire culinaires par le divertissement mettent en valeur le plaisir du geste culinaire. Les produits alimentaires (semi-)transformés introduits dans les recettes à la télévision pour enfants engagent de nouveaux modes de préparation articulés autour de l'emballage qui simplifie le geste culinaire maison. Vecteurs d'accessibilité de la cuisine pour enfants, ou sujets à détournement culinaire par l'accommodation gustative, ces soupes et glaces en sachet, conserves et produits surgelés participent à promouvoir la transformation maison des aliments dans le contexte d'industrialisation de l'alimentation en introduisant de nouvelles normes d'auto-production. Le faire à manger est une activité qui permet avant tout de manger, et de manger « bon ». L'émission promeut en effet le « fait-maison » en soulignant les plaisirs organoleptiques liés aux plats préparés soi-même et le plaisir de les manger ensemble.

2. Une éducation alimentaire par la nutrition appliquée à la cuisine

Mais l'émission culinaire pour enfants à la télévision ouest-allemande *Lirum, Larum, Löffelstiel* ne se limite pas à transmettre des messages d'ordre culinaire. Elle transmet aussi des savoirs nutritionnels appliqués à la cuisine qui servent d'arguments pour des messages sanitaires autour du manger.

2.1. Cuisiner maison pour maximiser la teneur micronutritionnelle des aliments dans la lignée de l'enseignement ménager

Les enfants distillent dans plusieurs épisodes des conseils pour préserver les micronutriments contenus dans les aliments lors de leur cuisson. Dans l'épisode dédié aux plats à base de pommes de terre[190], après que le maraîcher sur le marché a vanté la concentration en vitamines et de minéraux dans le tubercule, Heidi explique comment préserver ces micronutriments à la cuisson. Alors qu'Axel a rempli une casserole d'eau à ras bord pour cuire les pommes de terre, son amie cuisinière lui explique qu'il faut mettre seulement un fond d'eau pour les cuire. Gros plan et zoom-avant sur son visage. Elle affirme : « Il y a des gens très intelligents, ils s'appellent les nutritionnistes. Ils disent qu'ainsi cuites les pommes de terre conservent la plupart de leurs vitamines et minéraux ». Le zoom-avant sur le visage de la petite cuisinière reproduit la position d'expertise du scientifique ou médecin qui est utilisée habituellement dans les films d'éducation sanitaire (Figure 68)[191]. Elle prend le rôle de la professeure. Ici, les protagonistes de l'émission font directement allusion aux sciences nutritionnelles et à leurs représentants. L'émission transmet ainsi des savoirs nutritionnels appliqués à la cuisine et mis dans la bouche des enfants. Mais la mise en abyme du discours des professionnels de la nutrition fait surtout office d'argument d'autorité.



a b

Figure 68 : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), a : 08:14, b : 08:19. ZDF.

[190] 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/02/1974.
[191] Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKOETTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, Rochester, NY, University of Rochester Press, 2018.

Les savoirs nutritionnels transmis dans la série culinaire ressortent d'une vision de la nutrition typique de la seconde moitié du XXe siècle qui se concentre sur les apports vitaminiques de l'alimentation[192]. Il est rarement question de l'apport calorique des aliments. Les aliments sont vus à travers leur composition micronutritionnelle et l'éducation au faire à manger maison est présentée comme une manière de maximiser l'apport en vitamines et minéraux des aliments transformés. L'émission culinaire pour enfants participe donc à une éducation au manger par la nutrition appliquée à la cuisine.

Cette éducation au manger de type micronutritionnel s'inscrit dans la continuité de l'enseignement ménager qui accorde, depuis les années 1950, une grande importance à la préservation des micronutriments lors de la préparation culinaire des aliments. *Lirum, Larum, Löffelstiel* s'inspire des films d'enseignement ménager commandités par des institutions publiques à visée éducative, à la fois en termes de savoirs nutritionnels et de modèle filmique. Les liens de l'émission culinaire avec l'enseignement ménager s'observent notamment à travers le réalisateur Wolfgang Teichert, qui a lui-même réalisé un film d'enseignement ménager en 1958 pour le Service d'information et d'évaluation sur l'agriculture et l'économie domestique ('Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst') pour le compte du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts [193]. *Auch kochen will gelernt sein* [La cuisine aussi, ça s'apprend] a certainement informé le travail préparatoire de la série culinaire en servant de socle de connaissances scientifiques et de modèle filmique[194]. Adressé aux agricultrices, le film s'intéresse aux pratiques culinaires garantissant une alimentation saine riche en vitamines. Il met en scène un caméraman qui part à la rencontre d'une ménagère vivant à la campagne. Cette dernière réalise plusieurs recettes sous la caméra installée dans la cuisine équipée (réfrigérateur, gazinière, centrifugeuse) et prodigue des conseils pour préserver les micronutriments des aliments. On retrouve par exemple le conseil de cuisson des pommes de terre. Il est préférable de cuire les pommes de terre à la vapeur, dans un minimum d'eau, car

[192] Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *in Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, 2006, pp. 111-130.

[193] Aid est une association fondée en 1950 dans le cadre du plan Marshall avec l'objectif d'informer les agriculteurs et les agricultrices sur les moyens d'augmenter la production et d'assurer une alimentation constante et de bonne qualité nutritionnelle. A la fin de l'année 1950, près de 337 projections sont comptabilisées pour un total de 25 000 spectateurs. Jürgen BECKHOFF, « Der aid infodienst. 60 Jahre gebündeltes Wissen », *aid infodienst. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.*, 2010, n° 0328, 2010 p. 5.

[194] *Auch kochen will gelernt sein* (1958), réalisation Wolfgang Teichert, production Profil-Film Frank Tietz, commanditaire Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs-und Informationsdienst et Bundesministerium Ernährung, Landwirtchaft und Forsten, expertise nutritionnelle Deutsche Gesellschaft für Ernährung, caméra Peter Zeller, scénario Dieter Werner, musique Wolfgang Zeller 35 mm, noir et blanc, 00:19:00. Deutsche Nationalbibliothek.

elles perdent moins de vitamines que complètement immergées (24% contre 48%). Gros plan sur un livret contenant un schéma. La ménagère conseille d'ajouter des légumes crus dans les plats pour augmenter le taux de vitamines, et de faire griller la viande au four pour favoriser la conservation des nutriments. Lorsque la viande est soumise à une forte chaleur, ses pores se referment, empêchant que les nutriments s'échappent. Vue en plongée sur la table dressée avec les différents plats. Ils sont dégustés en famille.

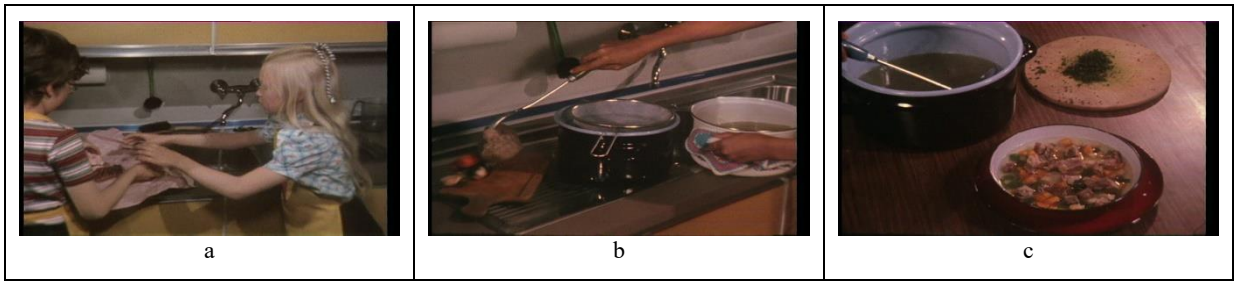


Figure 69 : *Auch kochen will gelernt sein* (1958) – Wolfgang Teichert, a : 00:55, b : 08:55, c : 10:22, d : 12:25, e : 14:42, f : 18:09. DNB.

Les plans en plongée sur le plan de travail et les mains de la ménagère qui caractérisent le film d'enseignement ménager (Figure 69 c) sont largement repris dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*. Les conseils de préservation des micronutriments lors de la cuisson des pommes de terre sont explicités exactement dans les mêmes termes dans les deux audiovisuels, à la seule différence que le film adressé aux ménagères utilise un schéma annoté qui sert d'argument d'autorité scientifique. Les conseils de prévention des micronutriments lors de la cuisson de la viande sont aussi prodigués dans le programme télévisuel pour enfants. Lors de la préparation d'un bouillon à la viande dans l'épisode 'Suppen', Doris demande à Axel de laver la viande et les os à l'eau froide après avoir consulté le livre de recettes[195]. La caméra filme le geste de lavage de la viande (Figure 70 a) puis montre le visage de Doris qui lit le livre de recettes en plan serré. La cuisinière explique qu'« il faut commencer la cuisson de la viande et des os à

[195] ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 01/03/1974.

froid » afin que « les pores de la viande restes ouverts et le jus de la viande rend[e] le bouillon nourrissant ». Plus loin dans l'épisode, quelques légumes et aromates sont ajoutés au bouillon, et une fois cuits, sont sortis de la casserole avec la viande (Figure 70 b). À la fin du récapitulatif de la recette, une vue en plongée sur le plan de travail montre le bouillon servi dans une assiette (Figure 70 c).



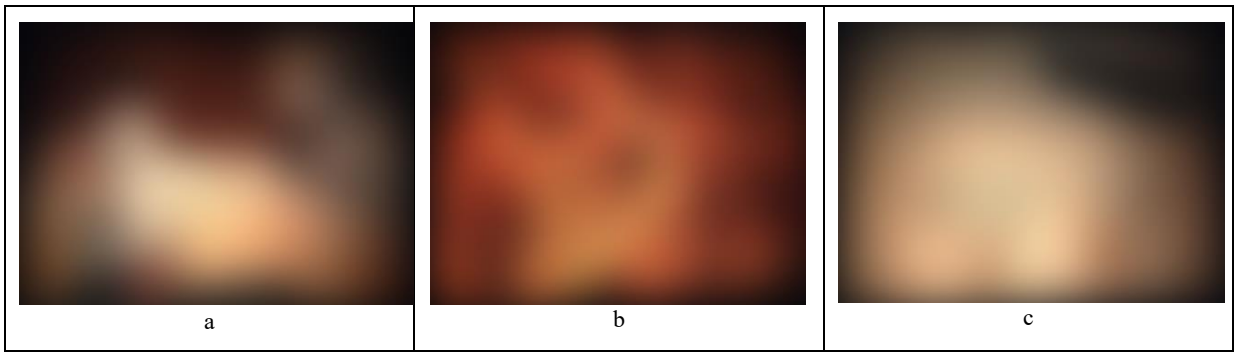
a b c

Figure 70 : ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 01/03/1974), a : 02:14, b : 11:30, c : 11:38. ZDF.

L'émission culinaire pour enfants de la ZDF fait aussi écho à l'enseignement ménager scolaire du début des années 1970 mais se distancie des films scolaires d'enseignement ménager qui réduisent désormais l'alimentation à sa fonction nutritionnelle. On retrouve exactement les mêmes savoirs micronutritionnels appliqués à la cuisine concernant la cuisson des pommes de terre et de la viande dans les films scolaires intitulés *Nahrwerterhahltung beim Kochen von Fleisch* (Préserver les qualités nutritionnelles lors de la cuisson de la viande) et *Nahrwerterhahltung beim Kochen von Gemüse* (Préserver les qualités nutritionnelles lors de la cuisson des légumes) produits par l'Institut pour le film et l'image en science et en éducation en 1970-1971[196]. Destinés aux lycées professionnels ménagers en priorité mais aussi aux établissements d'enseignement général, ces films ont pour objectif de transmettre les règles de cuisson des aliments qui assurent la conservation de leur propriété nutritionnelle[197]. Contrairement à *Auch kochen will gelernt sein*, ils ne proposent pas de narration entourant la préparation des plats. Ils sont tournés dans un studio cuisine qui ressemble davantage à un laboratoire qu'à une cuisine familiale. La cuisinière y porte une blouse blanche à la manière d'une scientifique et fait des expérimentations avec du matériel de chimie pour tester la présence d'éléments nutritionnels (Figure 70 a et c). Une voix-off surplombante explique les vues microscopiques montrant les fibres des aliments (Figure 70 b).

[196] *Nahrwerterhahltung beim Kochen von Fleisch* (1970), réalisation Herbert Lander, production Herbert Lander A W.-Film, scénario et conseils techniques Dr. H. Wollenberg, 16 mm, 00:15:00. Deutsches Filminstitut Filmmuseum.

[197] Fiche accompagnatrice „FT 2151. *Nährwerterhahltung durch richtige Zubereitung. Kochen von Fleisch.* Deutsches Filminstitut Filmmuseum.



a b c

Figure 71 : *Nährwerterhahltung beim Kochen von Fleisch* (1970), Herbert Lander, a : 00:10:04, b : 00:52:72, c : 11:70:09. DFF.

Dans ces films scolaires, la cuisine n'apparait plus que comme un prétexte pour enseigner des savoirs nutritionnels. La cuisine et l'alimentation ne revêtent qu'une fonction nutritionnelle : il s'agit de préparer des plats pour absorber des nutriments. Une fois les aliments cuits, aucune recette n'est proposée pour les accommoder. *Lirum, Larum, Löffelstiel* se distancie de cette éducation purement nutritionnelle en montrant des recettes prêtes à la dégustation et présentées de manière appétissante (Figure 70 c). La série ne transmet pas de savoirs sur les processus chimiques et physiques à l'œuvre lors de la cuisson, se suffisant d'une explication verbale dont la légitimité scientifique est incarnée par le livre de recettes et les enfants érigés en experts. Même si la série ne se transforme pas en film d'enseignement ménager typique des années 1970 puisqu'elle ne limite pas la cuisine à une fonction physiologique, elle fait écho aux contenus nutritionnels de l'enseignement ménager scolaire, participant à une éducation au manger par la nutrition appliquée à la cuisine. Le programme culinaire pour enfants est donc le support d'une éducation alimentaire directe basée sur la science de la nutrition à travers la diffusion de savoirs sur la valeur micronutritionnelle des aliments. Cuisiner les aliments selon les règles dictées par les sciences nutritionnelles permet de maximiser l'apport en micronutriments des plats.

2.2.Cuisiner et manger des légumes pour être en bonne santé

La mise en avant de savoirs nutritionnels sur les aliments sert avant tout à justifier des messages sanitaires qui lient santé et alimentation riche en nutriments. Les légumes, et particulièrement les crudités, de même que les herbes aromatiques, concentrent les recommandations sanitaires positives car leur teneur en nutriments est présentée comme vectrice de la bonne santé. Dans l'épisode dédié aux légumes[198], Heidi et Doris sont filmées en

[198] ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.

train de déguster une salade de carottes. Gros plan sur le saladier rempli de carottes râpées, les couverts à salade dépassent. Zoom-arrière laisse apparaître Heidi assise sur le plan de travail au milieu de la cuisine qui mange la salade de carottes. Sur sa gauche, Doris assise sur une chaise mange la même chose. Lorsque Heidi raconte que son père n'aime pas les crudités, Doris lui conseille d'essayer cette recette de salade qui a un goût fabuleux. Filmée en plan serré et en plongée, Doris affirme d'un ton professoral : « Il ne la [la recette] connait certainement pas encore. Elle est en effet très bonne pour la santé et donne de la force ». Retour sur le visage d'Heidi filmé en contre-plongée qui sourit et continue à manger.


a


b


c

Figure 72 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 04:40, b : 04:49, c : 04:54. ZDF.

L'utilisation de la locution adverbiale « en effet » (« nämlich » en allemand, qui présuppose plus qu'en français l'idée de justification causale) marque la relation causale entre l'incitation à manger des crudités et l'argument nutritionnel sanitaire. Cependant, pour encourager la consommation de crudités, la séquence joue sur l'argument gustatif qui double et renforce l'argument sanitaire. L'argument gustatif n'est qu'un prétexte pour faire valoir l'argument sanitaire. Le gros plan sur le saladier (Figure 72 a) et la mise en scène de la dégustation de la salade de carottes (Figure 72 b) créent le cadre nécessaire pour amener ensuite la remarque d'ordre sanitaire. Le programme culinaire pour enfants participe ainsi à une éducation au manger sain qui repose sur la prescription de la consommation de légumes.

2.2.1. Promotion du régime végétarien pour être en bonne santé

Lirum, Larum, Löffelstiel fait la promotion du régime végétarien pour encourager la consommation de légumes et valoriser leur apport sanitaire positif. L'épisode 'Salate' est entièrement consacré à des plats végétariens faits à partir de légumes et de fruits[199]. Il est tourné dans le studio cuisine qui est ouvert pour l'occasion sur un jardin qui regorge de légumes divers très colorés (chou, carotte, tomates, salades, etc.). Au moment des salutations au début de l'épisode, Doris, vêtue d'un chemisier et d'un tablier jaune et accroupie dans le jardin, se lève

[199] ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 19/04/1974.

pour accrocher un bouquet d'herbes aromatiques, pendant que, à l'arrière-plan, Heidi croque dans une carotte qu'elle vient de sortir de terre (Figure 73 a). Doris dit à la caméra : « Bonjour Franz ! Aujourd'hui nous ne disons pas bonjour mais bonne santé. Notre émission est tournée directement à *Vegetaria*. Savez-vous où ça se trouve ? C'est le pays où les gens heureux se nourrissent uniquement de végétaux et de fruits savoureux ». Plus loin, les enfants récoltent dans le jardin en chantant (Figure 73 b) puis s'adressent au public télévisuel (Figure 73 c) :

« Au moment de la récolte dans le potager. *Widewidewitt bumbum.*
Il y a des légumes de toutes sortes. *Widewidewitt bumbum.*
Avec cette nourriture tu resteras mince et en parfaite santé toute la vie.
Au pays des végétariens. *Widewidewitt bumbum.* […]
La salade est pauvre en calories. *Widewidewitt bumbum.*
Mais riche en vitamines. *Widewidewitt bumbum.*
Suivez donc ce conseil, mangez tous les jours beaucoup de salade.
Au pays des végétariens. *Widewidewitt bumbum.* »


a


b


c

Figure 73 : 'Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 19/04/1974), a : 01:01, b : 07:14, c : 07:33. ZDF.

Les légumes et les fruits sont présentés comme des aliments sains parce qu'ils sont frais (ils proviennent directement du jardin), parce qu'ils contiennent des vitamines et minéraux et parce qu'ils sont les aliments principaux du végétarisme. La vision micronutritionnelle l'emporte ici sur une vision macronutritionnelle qui met en avant l'apport calorique des aliments. Au contraire, les légumes sont bons pour la santé parce qu'ils contiennent peu de calories. L'émission utilise ici un régime alimentaire qui est en plein essor dans les années 1970 pour encourager la consommation de légumes[200]. Le nombre de livres de recettes et de guides végétariens se multiplie à partir de la fin des années 1970[201].

[200] Jörg ALBRECHT, « Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu », *in Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980*, V&R unipress, coll. « Jugendbewegung und Jugendkulturen ? Jahrbuch », 2019, vol.Band 15, pp. 173-194.
[201] Recensement des publications avec le mot-clé « vegetar* » dans le catalogue de la Deutsche Nationalbibliothek (Bibliothèque Nationale Allemande) qui inventorie toutes les publications écrites, images et auditives depuis 1913, en langue allemande, traduites de l'allemand ou publiées en Allemagne.

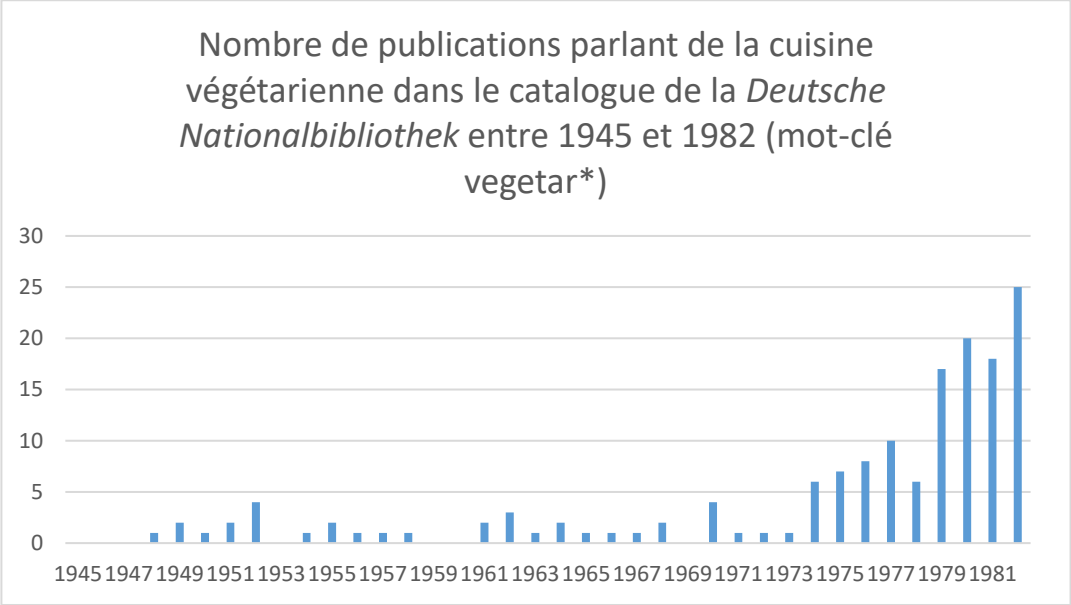


Figure 74 : Nombre de publications parlant de la cuisine végétarienne dans le catalogue de la *Deutsche Nationalbibliothek* entre 1945 et 1982 (mot-clé vegetar*)

L'émission révèle à la fois une nouvelle tendance alimentaire et contribue à sa popularisation auprès des enfants en offrant un espace télévisuel privilégié. L'ouverture exceptionnelle du studio cuisine sur un jardin potager et la séance de jardinage montrent que la cuisine végétarienne se pense comme connectée à la production des aliments. Plus qu'une façon de manger, le végétarisme est présenté comme un mode de vie à travers la mise en scène théâtrale du jardinage, permettant d'atteindre la santé et le bonheur. La série culinaire présente ainsi les plats de salade comme des recettes attractives alors que les légumes sont habituellement rechignés par les enfants. *Lirum, Larum, Löffelstiel* participe donc à une éducation au manger sain qui repose sur la préparation et la consommation de recettes à base de légumes promues comme des plats végétariens.

2.2.2. Des légumes pour réguler le poids

La prescription sanitaire de la consommation quotidienne de légumes est notamment justifiée par la préoccupation de la minceur dans l'émission culinaire pour enfants. L'absorption régulière de légumes est présentée comme un moyen de maintenir un poids jugé acceptable. La mise en garde face au « surpoids » est un enjeu récurrent de la série culinaire qui se fait le relai du discours de prévention des années 1970 (voir chapitre 8). *Lirum, Larum, Löffelstiel* donne une explication monocausale du « surpoids » : une corpulence jugée excessive est le résultat d'une mauvaise alimentation définie comme pauvre en légumes. Dans l'épisode 'Gemüse', le

manque de légumes est considéré comme la cause d'une corpulence jugée excessive, elle-même tenue responsable de la mauvaise santé[202]. Après avoir présenté différents plats de légumes accompagnés de sauce béchamel (salsifi, chou-rave, asperge), Heidi et Doris, accompagnées de la tante d'Axel, racontent en chanson comment la sauce béchamel a été inventée pour encourager le roi Louis XIV à manger des légumes. Dans le studio cuisine, la tante décroche une serviette sous laquelle est suspendue une tenture représentant le roi Louis XIV assis devant plusieurs assiettes de viande. Elle pointe du doigt sa corpulence (Figure 75 a).

« La cour est très inquiète,
Et non sans raison.
On le voit au ventre du roi,
L'homme vit mal. [x2]
Le médecin personnel du roi est désespéré
Qui nous aidera à sortir de cette situation
Le roi a besoin de légumes
Sinon il sera bientôt mort. [x2] »

De l'autre côté de la tenture, Heidi et Doris dont les visages sont filmés en plan serré répètent les paroles prononcées par la tante (Figure 75 b). Elles racontent ensuite comment le marquis de Béchamel présenté comme le sauveur, qui s'est enfermé toute une nuit dans les cuisines du château, a mis au point une recette qui a sauvé le roi. La tante soulève une nouvelle tenture montrant un homme maigre qui manipule des fioles dans une cuisine (Figure 75 c). Elle dit : « Il a expérimenté, étudié et testé et inventé une nouvelle recette ». Au matin, Louis XIV salive déjà à l'odeur qui vient des cuisines et mange avec plaisir un plat de légumes verts servis avec cette sauce. « Grâce à la sauce, les légumes ont perdu leur arôme naturel détestable ». Depuis ce moment, le roi mange des légumes à condition qu'ils soient accompagnés de sauce béchamel.

[202] ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.

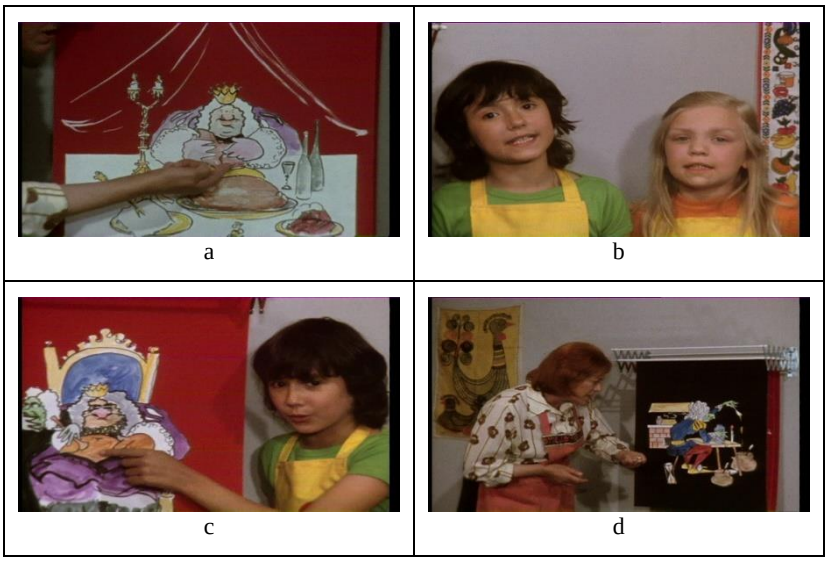


Figure 75 : 'Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 17:51, b: 17:54, c : 18:05, d : 18:41. ZDF.

Dans cette séquence, un lien causal direct est établi entre alimentation, poids et danger pour la santé. L'excès de viande et l'absence de légumes sont présentés comme les caractéristiques d'une alimentation entrainant une corpulence jugée dangereuse pour la santé. C'est la masse pondérale au niveau du ventre qui concentre toute l'attention des inquiétudes. Elle est soulignée par le doigt accusateur de la tante et de Doris (Figure 75 a et b) mais aussi par le double sens du mot allemand désignant le médecin particulier. « Leibarzt » est composé du mot « Leib » qui signifie à la fois le corps en général et le ventre, et du mot « Arzt », le médecin. Une relation intrinsèque semble exister entre la santé du souverain et la santé de son ventre. Par la représentation visuelle du poids du roi considéré comme excessif, la série contribue à stigmatiser toutes les corpulences qui s'en rapprocheraient, et donc à définir une norme d'apparence physique. L'usage des plans serrés sur les visages des cuisinières souligne le caractère moralisateur du message sanitaire (Figure 75 c). Le « surpoids » du roi est une question de vie ou de mort. La situation trouve une issue positive dans l'utilisation des sciences. Le travail du marquis de Béchamel, sous des airs d'alchimiste, est en effet comparé à celui d'un scientifique. La cuisine devient laboratoire, les ustensiles, verreries de chimie (Figure 75 d). Ici, la série culinaire porte une vision scientifique de l'alimentation qui est appréhendée uniquement à travers la composition nutritionnelle des aliments. Cependant, c'est une vision qui ne mobilise pas les savoirs nutritionnels autour des calories. Seule la teneur en vitamines et minéraux est prise en compte dans cette approche de la bonne santé. L'ajout d'une sauce faite à base de beurre, de farine, de lait et de jaune d'œufs contribue en effet à augmenter sensiblement l'apport calorique du plat à base de légumes. Bien que les calories soient présentées de manière négative dans l'épisode des salades, ici seul l'apport micronutritionnel des légumes compte. L'utilisation

de la sauce béchamel est uniquement considérée comme un subterfuge gustatif, un moyen de cacher le goût des légumes qui « naturellement » ne plaisent pas. Les petites cuisinières incitent ici à consommer plus de légumes, non pas à surveiller l'apport calorique. Les dimensions micronutritionnelle et macronutritionnelle ne s'ajoutent pas pour définir le manger sain. Le programme culinaire télévisé pour enfants de 1974 prescrit des comportements alimentaires dans un objectif sanitaire à travers les outils de la télévision ludique.

Lirum, Larum, Löffelstiel éduque donc au manger sain à travers la transmission de savoirs micronutritionnels appliqués à la cuisine et la prescription de normes alimentaires, participant donc à une éducation alimentaire par la nutrition. Le « fait-maison » est considéré comme une façon de maximiser la composition micronutritionnelle des aliments. La consommation de légumes est particulièrement encouragée, notamment à travers la promotion du régime végétarien en vogue dans les années 1970, afin de maintenir une « bonne santé » définie par les vitamines et l'absence de « surpoids ».

3. Education au (faire à) manger maison et industrialisation de l'alimentation

L'incitation à préparer les repas à la maison dans le contexte de la société de consommation des années 1970, symbolisée par l'augmentation des produits alimentaires (semi-)transformés mais aussi par la mondialisation de l'offre alimentaire, amène à interroger la relation de l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* avec l'industrialisation de l'alimentation.

3.1. Eduquer à la société de consommation alimentaire industrielle et mondialisée

L'éducation au (faire à) manger à travers le programme culinaire pour enfants de la ZDF vise à transmettre des savoirs sur les produits, leur choix et leur achat dans la société de consommation alimentaire industrielle des années 1970.

3.1.1. Former la consommatrice rationnelle

Lirum, Larum, Löffelstiel met en scène les enfants cuisiniers dans plusieurs situations d'achat à l'extérieur du studio. Heidi et Axel achètent du ketchup au supermarché, Axel prend de la viande chez le boucher et Heidi et Doris cherchent un chou-fleur et des pommes de terre

sur le marché. La série culinaire représente ainsi les différents lieux d'achat alimentaire qui cohabitent dans les années 1970 en République fédérale d'Allemagne - le supermarché est devenu un point de passage obligé dans le quotidien ouest-allemand mais les petits commerces de bouche et le marché restent incontournables[203]. Le choix des aliments dans ces différents lieux d'approvisionnement s'effectue dans le cadre économique de la société de marché. Ce sont particulièrement les filles qui sont présentées comme des représentantes de la pensée économique rationnelle.

Au début de l'épisode dédié aux légumes, l'achat d'un chou-fleur sur le marché amène Doris à présenter à sa co-cuisinière Heidi le mode de pensée de la consommatrice éclairée qui fait des choix rationnels entre la qualité et le prix[204]. Les deux filles vont sur un premier stand et demandent le prix du chou-fleur. Il coûte 1,25 Pf. Heidi souhaite l'acheter mais Doris rétorque qu'elle aimerait d'abord faire le tour du marché avant de se décider. Un plan dans une allée du marché montre les deux filles qui discutent en marchant. Heidi demande à Doris pourquoi elle n'a pas acheté le chou-fleur qui avait pourtant l'air beau. Doris explique qu'il faut d'abord comparer les prix et qu'il n'est pas nécessaire d'acheter l'aliment le plus beau. Heidi affirme : « La ménagère censée a parlé ! ». Elles arrivent chez une autre maraichère et demandent le prix du chou-fleur. Il coûte cette fois-ci 1 Pf. Etant moins cher que le premier, elles décident de l'acheter.

Cette séquence vise à transmettre le principe du rapport qualité-prix. La mise en balance de la qualité et du prix est un aspect important de l'économie domestique qui doit gouverner la décision d'achat : l'aliment le plus cher n'est pas nécessairement le meilleur. Cette notion est historiquement liée aux projets réformistes du début du XXe siècle dont l'objectif affiché était de faire de l'éducation alimentaire[205]. Dans l'épisode des gâteaux, Doris conseille par exemple d'acheter de la margarine pour réaliser la pâte brisée car elle est moins chère que le beurre et fonctionne tout aussi bien[206]. Dans l'épisode consacré aux pommes de terre, dans un supermarché, Heidi conseille à Axel d'acheter le pot de ketchup dont le poids au kilo est le plus bas[207]. *Lirum, Larum, Löffelstiel* vise ainsi à former les enfants, et particulièrement les filles, à la société de consommation basée sur l'économie de marché. Il s'agit d'apprendre au public

[203] Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »*, *op. cit.*
[204] ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.
[205] Martin BRUEGEL, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XXe siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2013, vol. 199, n° 4, pp. 28-45.
[206] ‚Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 09/08/1974.
[207] ‚Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/02/1974.

télévisuel à sélectionner les aliments selon le critère du rapport qualité-prix. En présentant Heidi et Doris comme des enfants qui font des choix économiques rationnels, le programme culinaire devient le lieu de la fabrique de la consommatrice. L'attitude déterminée et souveraine de Doris sur le marché, qui passe à chaque fois devant toutes les personnes qui font déjà la queue, montre par ailleurs la transformation du statut de la cliente en consommatrice éclairée. Les achats alimentaires sont présentés dans le programme télévisé comme une étape inséparable de la préparation des repas (Heidi et Doris cuisinent plus tard le chou-fleur acheté sur le marché). *Lirum, Larum, Löffelstiel* participe donc à éduquer les enfants à la société de consommation alimentaire en formant particulièrement les filles à leur rôle de consommatrice. Eduquer au manger dans l'émission de la ZDF, c'est apprendre à choisir les aliments qui vont être transformés en cuisine selon les principes de l'économie de marché.

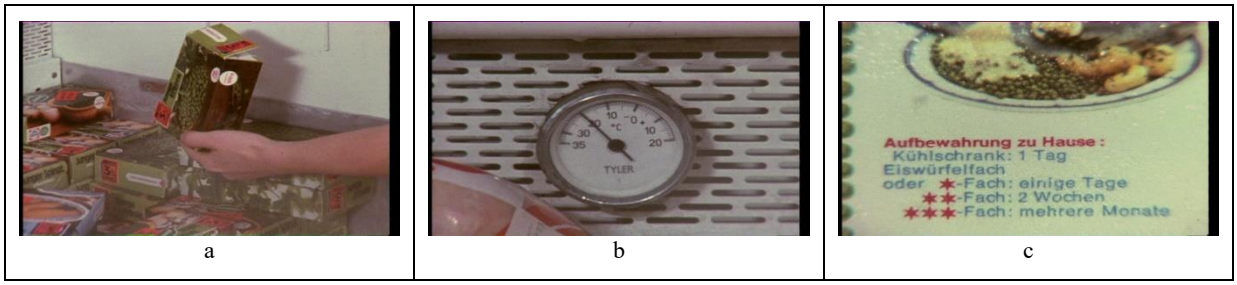
3.1.2. Former à la technologie alimentaire : les signes visuels de la qualité

Comme l'explique un article de presse sorti près de deux ans avant la diffusion de *Lirum, Larum, Löffelstiel*, qui découle certainement d'un communiqué de presse de la chaîne de télévision productrice ZDF, l'émission vise à diffuser, non pas seulement des savoir-faire culinaires, mais aussi les bases de la « Lebensmittelkunde, à l'époque des tableaux de calories et des produits surgelés ». La science des aliments est entendue ici de manière large comme l'étude de tous les aspects physiques, chimiques et biologiques de l'alimentation humaine allant de la nutrition à la technologie alimentaire[208]. L'apprentissage des signes visuels garantissant la qualité des produits surgelés, issus de la filière agro-alimentaire est un enjeu important de l'émission. Dans l'épisode consacré aux légumes, avant de préparer des petits pois surgelés, Doris lit dans le livre de recettes quelques conseils pour choisir les produits surgelés[209]. Plan serré sur un bac de congélation dans lequel se trouvent des dizaines de boîtes de petits pois surgelés empilées. Une main manipule plusieurs boîtes jusqu'à tomber sur une boîte ouverte (Figure 76 a). Heidi, en voix-off, affirme qu'il faut vérifier si la boîte est déjà ouverte ou

[208] « L'émission culinaire pour enfants en préparation ne se limitera pas seulement à montrer les bases de la cuisine aux jeunes téléspectateurs. L'utilisation du feu, du gaz, de l'eau et de l'électroménager, qui représentent souvent un grand danger, sera expliquée, de la même manière des remarques seront formulées à propos des possibles dysfonctionnements. Tout aussi importante, la science des aliments [Lebensmittelkunde] – à l'époque des tableaux de calories et des produits surgelés – est un élément important de l'émission. Les enfants apprendront également à décorer la table selon les occasions, et bien évidemment ils recevront des petites leçons sur les arts et manières de table. ». « Der Bildschirm als Kochschule », *Stuttgarter Zeitung*, 25. September 1972. Unternehmensarchiv ZDF, Fonds Lirum, Larum Löffelstiel.

[209] ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.

endommagée au moment de choisir le produit. Plan similaire sur des paquets de frites congelées. Une main prend le paquet qui se trouve au-dessus d'un écriteau affichant « Ladehöhe » (hauteur maximale d'empilage). Le commentaire invite à ne pas prendre les paquets qui dépassent la hauteur maximale d'empilage car ils ne sont plus surgelés. Un thermomètre indiquant -20 degré Celsius est montré en gros plan (Figure 76 c). Plus loin, un gros plan montre les indications écrites sur un emballage. « Conservation à la maison : Réfrigérateur : 1 jour/ Bac à glaçons ou *bac : quelques jours/** bac : 2 semaines/ ***bac : plusieurs mois ». La voix-off encourage les téléspectateurs et téléspectatrices à bien lire les indications de conservation sur les emballages et à manger les produits dans les temps indiqués (Figure 76 c).



a b c

Figure 76 : ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), a : 21:51, b : 22:01, c : 22:14. ZDF.

A travers les plans serrés et les gros plans sur les boîtes et les outils de surgélation, cette séquence vise à apprendre à identifier les indices visuels de la rupture de la chaîne du froid (paquet ouvert, entassement au-delà de la limite dans le bac à congélation, température défaillante, étiquettes indiquant les conditions de conservation à la maison). Il s'agit de rassurer le public télévisuel vis-à-vis des produits issus du secteur agro-alimentaire, dont la production en masse selon des méthodes de conservation nouvelles peut être synonyme de qualité défaillante, à travers la formulation de critères visuels garantissant la qualité bactériologique. L'émission culinaire vise à former l'œil du consommateur et de la consommatrice, donc à le et à la responsabiliser. *Lirum, Larum, Löffelstiel* encourage ainsi la consommation de produits issus des industries agro-alimentaires. Ils sont présentés comme des aliments attractifs et modernes car ils permettent d'obtenir le même apport nutritionnel que les légumes frais tout en minimisant le temps de préparation en cuisine[210]. L'apport nutritionnel élevé des légumes surgelés est par exemple mis en avant pour encourager leur utilisation en cuisine à la maison. La diffusion d'informations sur les nouveaux produits de l'agro-industrie et leurs critères visuels de sélection au supermarché, qui vise à donner confiance dans les nouvelles

[210] La promotion des produits alimentaires surgelés en Allemagne remonte à la période national-socialiste. Les Nazis ont encouragé la technologie de surgélation car elle répondait à leur projet alimentaire en tant de guerre. Julia S. TORRIE, « Frozen Food and National Socialist Expansionism », *Global Food History*, 2 janvier 2016, vol. 2, nº 1, pp. 51-73.

technologies alimentaires, éduque les enfants sur les aliments et leur choix. L'émission accompagne ainsi le processus d'industrialisation de l'alimentation.

3.1.3. Des placements de produits ?

La présence importante des produits alimentaires industriels (semi-)transformés dans les différents épisodes, notamment dans les séquences récapitulatives qui les montrent en gros plans, amène à s'interroger sur les liens entre l'émission de la ZDF et les acteurs des filières agro-industriels. Bien que les logos des marques soient souvent cachés par un bandeau de papier blanc collé sur le paquet, les emballages suffisent généralement à associer les produits à des noms de l'agro-alimentation. La marque de la fécule de maïs, « Maïzena », qui est une aide culinaire très utilisée depuis les années 1950, est facilement identifiable lors de la préparation de la recette de la soupe de fraises à son emballage inchangé tout au long du XXe siècle (Figure 77 a). On reconnait également la marque Dr.Oetker sur le paquet de pudding au chocolat (Figure 77 b) ou le nom Knorr sur les soupes en sachet (Figure 77 c).



a



b



c

Figure 77 : a et b : 'Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), 03:31 et 13:03 ; c : 'Suppen' (ZDF, 01/03/1974), 18:33. ZDF.

Si le programme culinaire donne l'apparence de ne pas vouloir faire de la publicité pour des entreprises agro-alimentaires, les stratégies 'légères' de camouflage des emballages tendent cependant à croire qu'une forme de publicité « par omission » est tolérée, si ce n'est souhaitée. Que ce soit le résultat d'accords promotionnels cachés entre la production de la ZDF et les entreprises agro-alimentaires, ou une tentative maladroite d'invisibiliser les marques, *Lirum, Larum, Löffelstiel* fait *de facto* de la promotion pour certaines marques dans les recettes présentées. Ce n'est pas une pratique nouvelle dans les émissions de cuisine à la télévision en RFA. Le célèbre chef Clemens Wilmenrod avait par exemple conclu un accord avec les coopératives marketing ouest-allemandes excédentaires en tomates pour promouvoir l'aliment dans *Bitte in zehn Minuten zu Tisch*[211]. La pratique du placement de produits - qui est

[211] Ulrike THOMS, « From Migrant Food to Lifestyle Cooking: The Career of Italian Cuisine in Europe », *Institut für Europäische Geschichte Mainz*, 2011. *Bitte in zehn Minuten zu Tisch* (1953-1964).

concomitante de la naissance du cinéma – existe dès le début de la télévision sous des formes inofficielles, mais elle se développe officiellement dans les années 1980 en devenant source de financement des productions télévisuelles[212].

La dimension publicitaire de l'utilisation de certains produits industriels dans les recettes est même thématisée par l'émission. Dans l'épisode des entremets, Franz Löffelstiel imite une publicité pour du pudding en lançant des slogans promotionnels : « De la mer de glace à l'Afrique, quand il y a du pudding, tout le monde crie oui ! Vanille, chocolat, caramel, je vais m'en préparer un rapidement »[213]. Les films publicitaires pour les produits alimentaires industriels sont plus qu'un point de référence, ils sont un intertexte évident de cette séquence animée. Les entreprises Maggi, Dr.Oetker ou Knorr investissent en effet dès les années 1950 massivement dans la publicité à la télévision[214]. Même si une prise de distance critique apparait entre les lignes via la parodie du personnage de dessin animé, et si Knorr et Maggi détiennent 90% du marché des soupes industrielles dans les années 1950 et 1960[215], l'émission culinaire de la ZDF fait connaître de fait certaines entreprises du secteur agro-alimentaires. *Lirum, Larum, Löffelstiel* participe donc à éduquer les enfants à leur rôle de consommateur et de consommatrice en leur présentant les marques alimentaires phares. Au nom de l'accessibilité de la cuisine, elle encourage la consommation des produits alimentaires (semi-)transformés.

3.1.4. Industrialisation, mondialisation et produit exotique colonial : le cas du riz

L'épisode de la série culinaire consacré à des plats à base de riz présente dans une saynète chantée l'origine de la céréale, sa production et le trajet parcouru jusqu'en RFA[216]. Il fait de l'industrialisation de la production de riz une condition nécessaire à sa présence dans les cuisines ouest-allemandes. La production industrielle mondialisée actuelle est opposée à la production ancestrale asiatique. Axel, Doris et Heidi sont mis en scène avec des attributs stéréotypés de l'espace asiatique : ils sont assis en tailleur au milieu d'une pièce au revêtement

[212] Jannis MÜLLER-RÜSTER, *Product Placement im Fernsehen : Die Legalisierung programmintegrierter Werbung im Lichte der deutschen und europäischen Kommunikationsgrundrechte*, 1. Auflage., Tübingen, Mohr Siebeck, coll. « Jus Internationale et Europaeum », 2010, p. 8.
[213] „Vom Eismeer nach Afrika, wenn's Pudding gibt, schreien alle ja! Vanille, Schokolade, Karamell, koche ich mir jetzt zusammen schnell". 'Süssspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 28/06/1974.
[214] L'entreprise Dr.Oetker sort son premier spot télévisé 1956 dès le début de la publicité à la télévision. Entre 1956 et 1965, la marque produit 32 spots télévisés différents. Klaus SCHÄFER, *Oetker - Meilensteine einer Marke*, Bielefeld, Dr.-Oetker-Verl., 2010, p. 153 ; Hans-Gerd CONRAD, *Werbung und Markenartikel am Beispiel der Markenfirma Dr. Oetker von 1891 bis 1975 in Deutschland*, Berlin, Wissenschaftlicher Verlag Berlin, 2002.
[215] Michael WILDT, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »*, *op. cit.*
[216] 'Reisgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 09/08/1974.

en osier, portent des chapeaux coniques et une marque de khôl sur la paupière (Figure 78 a). Les filles racontent en chantant que « le riz était déjà la nourriture pour des millions de personnes il y a 5 000 ans » et « qu'il poussait en Thaïlande, au Vietnam, sur les bords du Gange, dans la ville de Patna, dans l'ancien Bengale, dont vous avez déjà entendu parler dans le journal. Bengladesh ». Axel ouvre ensuite un album photo en noir et blanc et explique, au passé, les différentes étapes de la culture ancestrale du riz. Gros plan sur les photos montrant la plantation dans les rizières, le labourage avec des animaux et la récolte à la main par des « milliers de jeunes filles » (Figure 78 b et c).


a

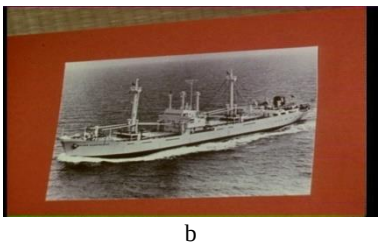

b


c

Figure 78 : 'Reisgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 09/08/1974), a : 18:58, b : 19:21, c : 19:47. ZDF.

Les enfants tournent une page de l'album. Changement de musique, accélération du rythme. Gros plan sur des photographies en noir et blanc montrant une laboureuse, un bateau cargo, un train et un camion sur une autoroute (Figure 79). Ils chantent : « Aujourd'hui nous avons des machines modernes, ici en Europe, comme en Amérique. Le riz Patna ne vient plus de la ville de Patna. Il vient d'Egypte, d'Amérique du Sud, d'Italie et même d'Espagne. Le riz est chargé sur des milliers de bateaux. Il voyage sur des centaines de milliers de kilomètres sur les mers à travers le globe. Sur des longs rails, sur des routes rectilignes, jour et nuit, semaines et mois, jusqu'à ce que le long voyage prenne fin ici, chez nous, dans la cuisine. ».


a


b


c

Figure 79 : 'Reisgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 09/08/1974), a : 20:03, b : 20:37, c : 20:46. ZDF.

Cette séquence fait l'éloge de l'industrialisation et de la mondialisation de la production de riz à travers l'opposition technique et géographique entre les méthodes asiatiques anciennes et les méthodes internationales nouvelles. C'est une opposition de valeur entre, d'un côté, le travail manuel ancestrale qui nécessite une main d'œuvre nombreuse, et, de l'autre, un travail

mécanisé « moderne » qui permet de nourrir l'ensemble de la planète. Elle est soulignée par le changement de musique et de couleur des pages de l'album photo. La seconde partie montrant des images des machines agricoles et des moyens de transport du riz ressemble fortement à un 'process film' qui décrit les étapes de production, de transformation et d'acheminement d'un produit agricole des marges rurales vers les centres de consommation urbains[217]. Cette forme filmique propre à l'industrie agricole est inséparable des idéologies impériales et capitalistes[218]. Le riz, comme beaucoup d'autres aliments tels que la pomme de terre[219], est un produit qui a circulé de continents en continents par l'intermédiaire des stratégies coloniales[220].

L'opposition de la modernité industrielle de la production mondialisée de riz avec l'ancestralité manuelle de la production asiatique repose sur un imaginaire exotique colonial. Même si la production asiatique manuelle est présentée comme passée, les pays asiatiques sont enfermés dans une pratique paysanne historique inchangée depuis 5000 ans. L'utilisation d'attributs stéréotypés (musique d'inspiration asiatique, chapeau conique, trait de khôl, tatami, jeu d'ombres) classiques de l'exotisme asiatique relève d'une vision du monde héritière de la période coloniale à laquelle l'Allemagne a participé[221]. La mobilisation d'un imaginaire du « Tiers Monde » par les enfants révèle également la persistance de logiques issues de l'ancien régime colonial dans les années 1970. Les enfants qualifient à plusieurs reprises le riz « d'aliment pour des millions de personnes » et font référence à la grande famine qui a touché le Bengladesh en 1974. Cette dernière a eu un écho médiatique important en Europe[222], dans le cadre d'une attention occidentale nouvelle pour la thématique de la « faim dans le monde » au

[217] Voir la notion de 'process film' dans le chapitre 1.
[218] Yvonne ZIMMERMANN, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *in Advertising and the Transformation of Screen Cultures*, Amsterdam University Press, 2021, pp. 21-48.
[219] La présentation de l'origine sud-américaine des pommes de terre par Doris, dans l'épisode dédié à des plats à base de pommes de terre, est aussi empreinte du mythe occidental colonial du « découvreur » de l'Amérique. La petite cuisinière explique avoir appris en classe que le tubercule a été apporté en Europe par Christophe Colomb lors de son « voyage » en Amérique.
[220] Sur le riz comme produit colonial voir Rebecca EARLE, « The Columbian Exchange », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 341-357. Sur le cas de la France Lauren JANES, « Selling rice to wheat eaters: the colonial lobby and the promotion of Pain de riz during and after the First World War », *Contemporary French Civilization*, 2013, vol. 38, pp. 179-200 ; Elizabeth HEATH, « Apprendre l'Empire, un jeu d'enfants ? Premier XXe siècle », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 26 novembre 2014, nº 40, pp. 69-87 ; Ariane JACQUES-COTE, « L'Empire du riz en Louisiane française, 1717-1724 », *Études canadiennes / Canadian Studies. Revue interdisciplinaire des études canadiennes en France*, 1 juin 2017, nº 82, pp. 139-162.
[221] Sur les territoires colonisés par l'Allemagne en Asie voir Helga RATHJEN, *Tsingtau : eine deutsche Kolonialstadt in China (1897-1914)*, Wien, Köln, Weimar, Böhlau Verlag, coll. « Ethnographie des Alltags », 2021.
[222] Amartya SEN, « Famine in Bangladesh », *in* Amartya SEN (dir.), *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*, Oxford University Press, 1983, pp. 131-153.

début des années 1970 et dans le contexte du tournant écologique et environnementaliste[223]. L'association des pays asiatiques avec une grande population et des épisodes de famines correspond à un discours occidental misérabiliste typique de la représentation du « Tiers Monde »[224]. La série de la ZDF transmet donc, en empruntant au registre filmique du 'process film', des savoirs sur l'origine et la production du riz qui sont héritiers et porteurs d'un imaginaire exotique colonial. En éduquant au 'process', le programme culinaire pour enfants fait presque de l'éducation-promotion au riz dont elle encourage la consommation. La reprise de la forme du 'process film' dans la série culinaire pour enfants participe à glorifier l'industrialisation de la production alimentaire, mais aussi la mondialisation de la distribution qui est le résultat d'une histoire coloniale.

Lirum, Larum, Löffelstiel participe donc à une éducation au (faire à) manger en transmettant des savoirs sur le fonctionnement de la société de consommation alimentaire industrielle et mondialisée. Elle vise à former les enfants à leur rôle de consommateur et de consommatrice rationnel.le et responsable qui fait des achats selon le principe du rapport qualité-prix et qui connait les normes garantissant la qualité des produits issus de l'agro-industrie. Elle diffuse des savoirs sur l'origine et la production industrielle de produits agricoles issus de l'économie alimentaire mondialisée, résultat de l'histoire coloniale. En faisant l'éloge de l'industrialisation et en encourageant la consommation de produits (semi-)industriels par des placements de produits cachés, l'éducation au (faire à manger) à la télévision pour enfants participe au phénomène d'industrialisation de l'alimentation.

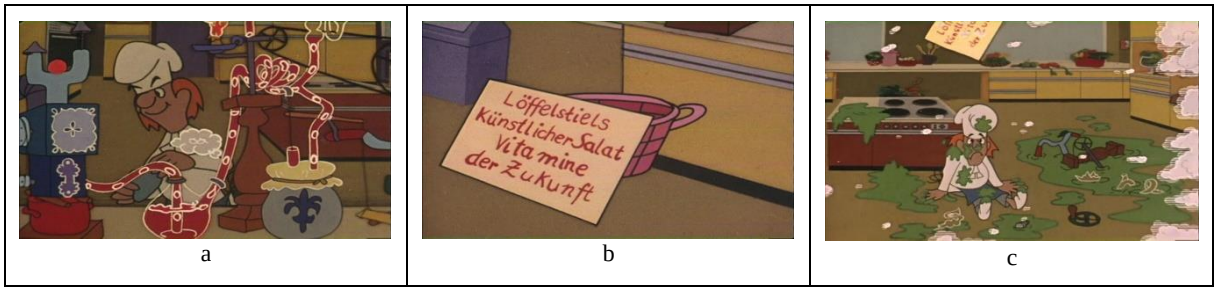
3.2. Vision critique de l'industrialisation de l'alimentation : éducation au « manger naturel »

Si l'éducation au (faire à) manger dans l'émission culinaire pour enfants participe à l'industrialisation du secteur alimentaire, le programme de la ZDF porte en même temps un regard critique sur ce phénomène ancré dans les revendications pour un « manger naturel » des années 1970.

[223] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany: food, agriculture, and environment, c.1870 to 2000*, Cambridge University Press, 2017, p. 265-280.
[224] Lise CORNILLEAU et Pierre-Benoît JOLY, « 5. La révolution verte, un instrument de gouvernement de la « faim dans le monde ». Une histoire de la recherche agricole internationale », *in Le gouvernement des technosciences*, Paris, La Découverte, coll. « Recherches », 2014, pp. 171-201.

3.2.1. Critique de l'industrialisation de la transformation des aliments

Lirum, Larum, Löffelstiel propose une vision nuancée de l'industrialisation de l'alimentation et des nouveaux produits alimentaires (semi-)transformés à travers le personnage de dessin animé qui tourne en dérision la mécanisation des processus de transformation alimentaire. Franz Löffelstiel essaye à plusieurs reprises d'imiter les recettes cuisinées par Heidi, Doris et Axel en utilisant des machines, prétextant qu'il finira plus rapidement que les enfants. Mais ses tentatives se soldent toujours par des échecs : la machine finit généralement par exploser. Par exemple, dans l'épisode dédié à des recettes de salades, Franz Löffelstiel souhaite préparer une salade à l'aide de sa 'KüSaMa', la 'Künstliche Salatmaschine', une machine à salade artificielle qu'il a héritée de son grand-père Gotthold Ephraim Löffelstiel[225]. Il retrouve une malle dans laquelle les différentes pièces de la machine sont conservées ainsi qu'un livre expliquant les étapes de montage. Il dit : « Mmhh de la salade fraîche, bien verte [« giftgrün »], tout droit sortie du laboratoire, ça a l'air très bon, j'imagine. C'est super, et si en plus c'est aussi bon ! Mais où est la formule chimique ? »[226]. Plus tard, un agencement de différents objets et verreries de chimie est montré au premier plan. Des liquides rouges circulent. Franz Löffelstiel est montré de face derrière la machine (Figure 80 a). La machine semble fonctionner. Gros plan sur une pancarte publicitaire posée au sol sur laquelle est écrit : « La salade artificielle de Löffelstiel : les vitamines du futur » (Figure 80 b). Mais la machine se détraque et finit par exploser. Franz Löffelstiel se retrouve par terre au milieu de la cuisine, de la bouillie verte a été projetée partout (Figure 80 c).



a b c

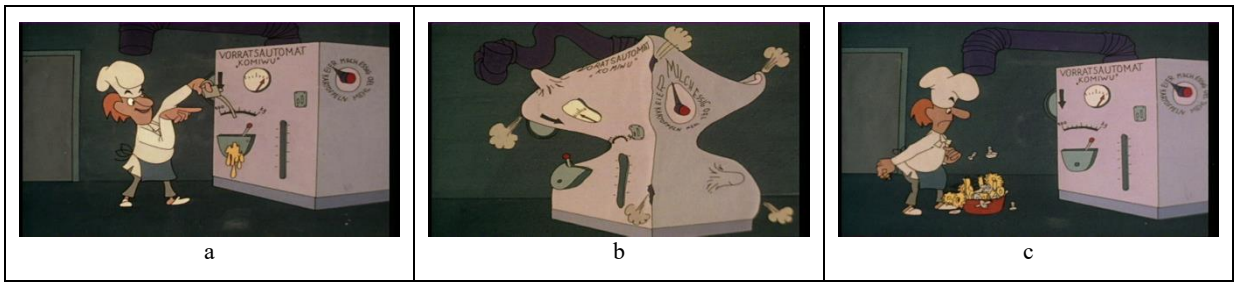
Figure 80 : 'Salate', *Lirum, larum, Löffelstiel* (ZDF, 19/04/1974), a : 21:02, b : 21:18, c : 22:05. ZDF.

L'utilisation de l'expression à double sens « giftgrün », qui signifie « vert criard » mais qui veut aussi dire littéralement « vert comme du poison », révèle le regard ambivalent vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire. Cette séquence met en lumière les limites du progrès mécanique dans les domaines de l'agro-alimentaire puisque la machine n'a pas réussi à produire

[225] ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 19/04/1974.
[226] "Mhh frischer Salat, giftgrün aus dem Labor, oh, muss ja lecker sein, kann ich mir vorstellen. Tolle Sache ist das, wenn nachhr auch genauso schmeckt. Wo ist aber die chemische Formel dazu?".

la salade artificielle. Il s'agit d'une critique « cachée » qui n'apparait qu'au second niveau de lecture de la séquence animée - prouvant par ailleurs l'existence de différents niveaux de lecture de l'émission culinaire et certainement de différents publics. À travers cette scène, l'émission dénonce les aspects potentiellement malsains de l'alimentation industrielle.

Dans l'épisode dédié à la préparation de plats de viande, Franz Löffelstiel parie avec Heidi et Doris à qui préparera le plus rapidement les galettes de viande[227]. Les premières les roulent à la main tandis que le personnage de dessin animé utilise une machine de son invention. Il les nargue et dit : « Dis-donc, vous faites encore tout à la main comme du temps de l'âge de pierre. Regardez plutôt par ici ! Couper, mélanger, râper, pétrir et battre avec les mains, c'est démodé. L'homme moderne et progressiste fait tout avec la machine. Voici ma machine à cuisiner des miracles, CuiDeMi construite moi-même"[228]. La machine se distord en tous sens, fait beaucoup de bruits et ne produit pas de galettes. Ce sont les filles qui l'emportent et ainsi le « fait-maison ».



a b c

Figure 81 : 'Fleischgerichte I', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 29/03/1974), a : 01:55, b : 02:55, c : 04:14. ZDF.

A travers cette séquence humoristique, les discours louant le « progrès » de l'industrialisation de l'alimentation sont tournés en dérision. La mécanisation de la transformation alimentaire n'est pas nécessairement source d'amélioration de la production, voire peut-être à l'origine de dangers pour la santé. Le programme de la ZDF fait ici écho à une peur de l'industrialisation de l'alimentation qui se cristallise au début des années 1970 autour des inquiétudes concernant les produits toxiques contenus dans les aliments. La question du « manger naturel », comme réponse aux dérives de l'industrialisation de l'alimentation, devient pour la première fois un enjeu national qui gagne l'ensemble de la société et sort d'un petit groupe de réformateurs[229]. L'éducation au (faire à) manger encourageant la transformation maison des aliments dans l'émission culinaire pour enfant porte donc un regard critique sur

[227] 'Fleischgerichte I', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 29/03/1974.
[228] „Na du, ihr macht ja alles noch mit der Hand wie in der Steinzeit. Seht mal hier, schneiden, rühren, reiben, kneten sowie schlagen mit der Hand ist doch uralt lavendel. Der moderne fortschrittliche Mensch macht alles maschinell. Das hier ist nämlich meine selbst konstruierte Kochmitwundermachine, Komiwu ».
[229] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany*, *op. cit.*, p. 266.

l'industrialisation de l'alimentation à travers les moyens de la télévision ludique, en même temps qu'elle y participe.

3.2.2. « Manger naturel » et cuisine végétarienne

Lirum, Larum, Löffelstiel met en avant le « manger naturel » comme contre-proposition à l'industrialisation de l'alimentation en mettant en scène, dans plusieurs épisodes, les enfants dans un environnement hors cuisine présenté comme naturel. La fête d'anniversaire a ainsi lieu dans un jardin où s'épanouissent des tournesols. Les enfants y font cuire dans le feu de la viande, du poisson et des pommes de terre en papillote (Figure 82 a)[230]. Le lieu de consommation défini visuellement comme naturel par la présence de fleurs et de pelouse est associé à la simplicité et à la rusticité de la transformation des aliments par le feu. L'environnement « naturel » est valorisé par les populations urbaines depuis la fin du XIXe siècle comme un échappatoire auquel des pratiques de loisirs spécifiques sont rattachées (randonnée, camping)[231]. La dimension alimentaire de ces pratiques est fondamentale : le manger en plein air dans un lieu « naturel » fait partie du plaisir de ces activités[232]. Il est défini comme bon par sa simplicité et sa facilité de préparation. À la fin de l'épisode dédié aux plats de viande[233], les enfants sont mis en scène en train de faire du camping et un barbecue dans un environnement champêtre (Figure 82 b). Ils chantent l'éloge de la nature comme un lieu préservé de la circulation automobile et de la pollution. Heidi attrape des insectes, Axel se prélasse dans un hamac tandis que Doris fait cuire des côtelettes sur le feu (Figure 82 c). La préparation d'aliments bruts (viande) sur le feu du barbecue est présentée comme indissociable d'un mode de vie « naturel » caractérisé par le prélassement, la recherche du calme et par un éloignement de la ville. Cette mise en scène théâtrale très stéréotypée du « manger naturel » qui est de plus en plus pensé et vécu dans les années 1970 comme un mode d'opposition à la société bourgeoise participe d'une critique de l'industrialisation du secteur alimentaire.

---

[230] 'Kinderparty', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 23/08/1974.

[231] John A. WILLIAMS, *Turning to nature in Germany hiking, nudism, and conservation, 1900-1940*, Stanford, Calif., Stanford Univ. Press, 2007, 354 p ; Jean-Claude RICHEZ, « Les Vosges comme espace de loisir au XIXe siècle », *in* André RAUCH (dir.), *Sports et loisirs en Alsace au XXème siècle*, Strasbourg; Paris, Centre de recherches européennes en éducation Corporelle ; Revue EPS, 1994, p. 91 ; Claire LEYMONERIE et Thierry RENAUX, « Les objets du campeur. De l'explorateur au nomade des loisirs », *Cahiers d'histoire de l'aluminium*, 2012, N° 48, n° 1, pp. 4a-37a ; Claire MILON, « Randonnée et construction de la nature en Allemagne au tournant du XXe siècle », *Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe [en ligne]*, 2022.

[232] Amélie KRATZ, *Le film « inédit », de l'archive audiovisuelle à la source pour l'histoire culturelle. Le « film de pique-nique » dans le cinéma amateur familial des années 1920 aux années 1960.*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Isabelle von Bueltzingsloewen, Université Lumière Lyon 2 et Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, 2019.

[233] 'Fleischgerichte I', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 29/03/1974.



a b c

Figure 82 : a : 'Kinderparty', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 23/08/1974), 12:09 ; ‚Fleischgerichte I' (ZDF, 29/03/1974), b : 22:48 et c : 23:22. ZDF.

La promotion du « manger naturel » passe aussi dans *Lirum, Larum, Löffelstiel* par la valorisation du végétarisme. Ici, ce sont désormais les aliments qui sont présentés comme naturels par la mise en scène du jardin producteur, de même que le lieu de vie. Les plats végétariens sont présentés non seulement comme une façon de manger sainement, mais aussi comme un mode de vie idéal. L'allusion au lieu imaginaire 'Vegetaria' où vivent les végétariens témoigne, par sa dimension utopique, du contre-programme culinaire à la société traditionnelle, industrielle et capitaliste, que porte le régime végétarien. La cuisine végétarienne, très appréciée parmi les jeunes diplômés urbains, se développe fortement dans les années 1970 sous l'effet des mouvements sociaux et environnementaux. Elle véhicule un imaginaire de changement et d'opposition aux normes établies qui permet particulièrement à la jeune génération de se démarquer des parents et de la cuisine bourgeoise qui leur est associée[234]. Symbolique de ce rejet d'une certaine cuisine, le choix de Franz Löffelstiel de ne pas tuer une poule qu'il avait prévu de préparer pour réaliser une soupe. Toutes les séquences animées de l'épisode dédié aux soupes montrent les tentatives du petit cuisinier pour tuer la poule apeurée malgré ses scrupules. Il se laisse attendrir et finit par la libérer et la câliner[235]. Franz Löffelstiel devient ami avec la poule, et est même exceptionnellement montré en sa compagnie dans le générique de fin. La représentation anthropomorphe de la poule permise par l'animation contribue à mobiliser l'idée de la souffrance animale qui est une ligne argumentaire parmi d'autres des mouvements végétariens. Le programme construit une vision du végétarisme assez stéréotypée mais il montre qu'il correspond à un mode de vie qui rompt avec les codes de la société des années 1970. En promouvant des plats végétariens, *Lirum, Larum, Löffelstiel* promeut donc plus qu'une nouvelle façon de manger, elle propose un nouveau mode de consommation et de vie, parallèle à l'alimentation industrielle. L'éducation au (faire à) manger naturel à travers la mise

[234] Maren MÖHRING, « La culture culinaire en Allemagne de l'Ouest s'est-elle « migrantisée » ? », *Hommes Migrations*, 20 avril 2018, n° 1320, nº 1, pp. 79-87 ; Eva BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, *op. cit.*, p. 118.
[235] ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 01/03/1974.

en scène stéréotypée de la cuisine en plein air et de la cuisine végétarienne apparaît comme une contre-proposition à l'industrialisation de l'alimentation.

Le programme culinaire pour enfants de la ZDF propose une éducation au (faire à) manger inscrite dans la société de consommation alimentaire industrielle et mondialisée des années 1970. Tout en faisant l'éloge de l'industrialisation du secteur alimentaire en transmettant des savoirs sur les produits (industriels) issus de l'économie de marché mondialisée et leur achat, voire en utilisant le placement de produits, il porte un regard critique ancré dans les revendications pour un « manger naturel » des années 1970 à travers les moyens de la télévision ludique.

4. Trouble sur l'enfance : des enfants autonomes qui cachent des mini-adultes

Lirum, Larum, Löffelstiel met en scène des enfants qui cuisinent seuls dans un studio cuisine, rompant avec une représentation ancienne de la préparation des repas comme une activité de la mère de famille. Pourtant, ce sont les mêmes trois enfants qui cuisinent tout au long des 13 épisodes et leurs paroles semblent reproduire des discours d'adultes. Quelle(s) représentation(s) des enfants et de l'enfance le programme de la ZDF construit-il ?

4.1. Enfance et autonomie

Comme montré dans la première partie, la série culinaire s'adresse spécifiquement à l'auditoire enfantin en utilisant les moyens de la télévision ludique comme les scènes chantées ou les séquences animées, faisant ainsi des enfants un public particulier. La série ouest-allemande considère également les enfants comme des individus particuliers grâce à la scénarisation de trois enfants cuisiniers à la personnalité bien définie que le public télévisuel suit d'épisode en épisode. Heidi, Doris et Axel sont les acteurs récurrents de cette série. Ils sont présentés dans le générique de début comme des personnages principaux à travers l'effet d'ouverture de fenêtre qui rappelle le générique d'une série américaine (Figure 83). Cet effet reprend l'idée du poste de télévision comme un monde qu'il s'agit de découvrir.

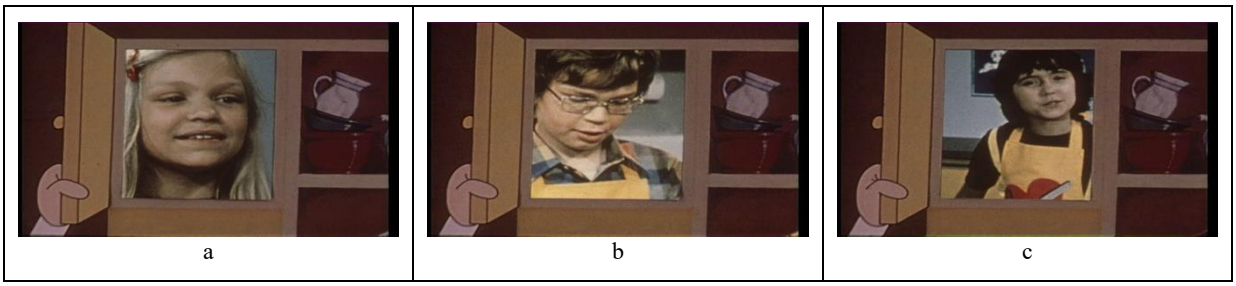


Figure 83 : ‚Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), a : 00:44, b : 00:48, c : 00:51 . ZDF.

La série culinaire prend ainsi en compte la spécificité des enfants qui sont considérés comme des individus à part entière. Le programme télévisé construit l'enfance à travers l'individualisation et la psychologisation des trois personnages.

4.1.1. Cuisiniers et cuisinières autonomes et rejet des adultes

Lirum, Larum, Löffelstiel prend au sérieux les enfants en ne les subordonnant à aucun adulte. Les enfants d'une dizaine d'années cuisinent seuls, sans l'aide d'un chef. Seul le livre de recette fait office d'instructeur culinaire. Cette forme d'apprentissage autodidacte, qui passe par la lecture, participe de la représentation des enfants comme indépendants et responsables de leur éducation culinaire. Elle valorise et encourage l'autonomie des enfants en cuisine en leur laissant une grande liberté. Pour plusieurs recettes, les trois cuisiniers incitent les enfants téléspectateurs à remplacer un ingrédient ou une épice selon leurs préférences gustatives (par exemple les fruits dans le cas des plats sucrés). La présentation de recettes alternatives montre que les enfants sont invités à faire des choix individuels. Ils sont considérés comme maitres de leur goût et donc des acteurs de leur alimentation. En donnant la possibilité de modifier les recettes selon des critères gustatifs, la série culinaire encourage donc l'autonomie et l'indépendance des enfants en cuisine.

Si l'on se place du côté de la réception de la série télévisée et de l'histoire des pratiques de visionnage, la commercialisation d'un livre de recettes et d'un disque reprenant les recettes et les chansons du programme culinaire répond à cette volonté de rendre le public télévisuel responsable de son éducation culinaire pour devenir autonome dans la cuisine. Le livre de recettes fournit un complément aux instructions données dans la série et permet de passer à l'action après avoir visionné une première fois la série à la télévision. Il met en abyme la série en proposant aux enfants de se mettre dans la peau de Doris, Heidi et Axel. Produit dérivé, il est aussi une forme de marketing qui invite les enfants à devenir des consommateurs. À travers la promotion du « faire soi-même », *Lirum, Larum, Löffelstiel* construit les enfants comme des individus autonomes et indépendants des adultes. La série change le mode éducatif traditionnel

en faisant disparaître les adultes. La transmission ne va pas de l'éducateur adulte vers les enfants. Ce sont les enfants eux-mêmes qui sont en charge de leur éducation et de celle du public télévisuel.

La prévention des accidents domestiques en cuisine autour de la transformation des aliments contribue également à présenter les enfants comme des enfants responsables de leur éducation culinaire et de leur intégrité physique. Dans l'épisode dédié à des plats de pommes de terre, le déroulé des images s'arrête au moment où Axel égoutte les pommes de terre cuites dans l'évier et le couvercle lui tombe des mains. Accompagné d'une musique imitant le bruit d'un ressort, un carton « Vorsicht » (attention) écrit en lettres capitales blanches est inséré en bas du plan (Figure 84 c). La voix-off explique qu'il faut tenir le couvercle avec un torchon tendu de part et d'autre de la casserole pour éviter les brûlures.



a



b



c

Figure 84 : a : 'Nudelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/03/1974), 04:27 ; b : ‚Süssspeisen' (ZDF, 28/06/1974), 18:20 ; c : ‚Kartoffelgerichte' (ZDF, 15/02/1974), 14:08. ZDF.

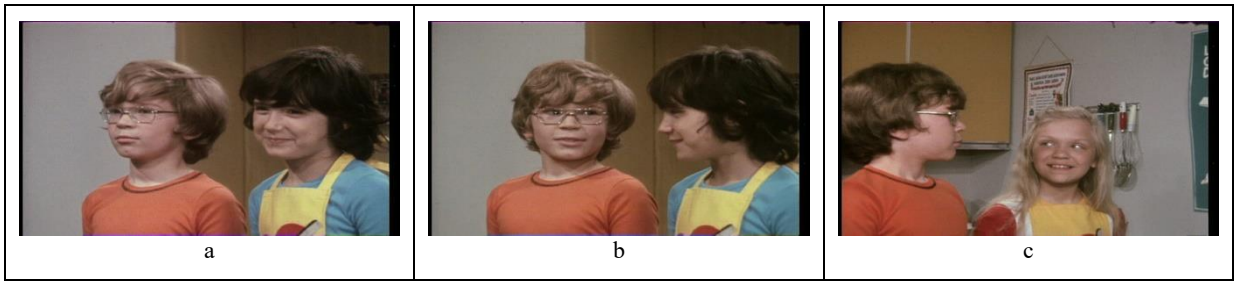
Le moyen de l'arrêt sur image, qui est récurrent dans la série, contribue à souligner le danger, mais aussi à montrer qu'il est évitable. Il permet de retourner en arrière et de faire comme si l'accident domestique ne s'était pas produit. Ce n'est pas un adulte qui corrige un enfant en danger, mais une voix-off d'enfant, rendant donc la situation plus imaginaire que réelle. La suspension du temps invite le public à analyser le geste pour ne pas le reproduire chez soi. Ainsi, la prévention des accidents domestiques, classique des livres de recettes pour enfants[236], par les moyens de la télévision ludique participe à présenter les enfants comme des individus responsables et responsabilisables.

Si des adultes arrivent en studio cuisine, ils sont vite repoussés par les enfants. La présence d'adultes est occasionnelle et leur contribution est secondaire par rapport à celle des enfants. Par exemple, dans l'épisode dédié aux légumes, la tante d'Axel vient remplacer le garçon qui a dû aller en urgence chez le dentiste[237]. Si elle donne quelques conseils culinaires

[236] Sabine PLANKA, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *op. cit.*

[237] ‚Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.

à Heidi et Doris, ces dernières gardent la maîtrise de la recette et donnent les instructions. La tante joue le rôle de commis de cuisine (essuyer la vaisselle, éplucher les pommes de terre) et se montre même curieuse des pratiques des petites cuisinières. Elle admire particulièrement l'indépendance des filles en cuisine : « Vous savez ce qui me plait le plus ? C'est que vous puissiez cuisiner de manière indépendante. De mon temps c'était bien différent, on n'avait pas le droit d'approcher de la cuisinière, on me disait toujours que c'était trop dangereux ou que je ne pouvais pas encore comprendre ». La tante d'Axel souligne la rupture historique et générationnelle que marque l'action autonome des enfants en cuisine dans les années 1970. Deux autres adultes ayant le statut d'expert ponctuel font une intervention rapide en cuisine : le boucher qui donne une leçon sur la viande et le policier du studio télévisé qui partage sa recette du riz aux fraises. Dans l'épisode dédié à des plats de viande, la leçon du boucher sur les différents morceaux de viande et leur utilisation culinaire suscite rapidement l'exaspération des enfants qui essayent à tout prix de lui faire quitter le studio[238]. Les gros plans sur les visages des enfants qui cachent un sourire ou se lancent des regards complices soulignent leur léger agacement face la situation (Figure 85). Ils n'ont pas besoin de cette leçon pour leur recette, le boucher les empêche d'avancer dans la préparation des plats. Cette attitude donne l'impression que les enfants refusent la contribution éducative d'un adulte, qui plus est très professorale. Ils aspirent à être autonomes en cuisine.



a b c

Figure 85 : 'Fleischgerichte I', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 29/03/1974), a : 15:15, b : 15:26, c : 16:22. ZDF.

Les enfants en savent souvent plus que les adultes qui sont étonnés de l'ampleur de leurs connaissances. Dans l'épisode dédié aux plats de pommes de terre, le maraîcher est tout ébahi de découvrir que Doris connait l'origine du tubercule[239]. Après avoir lui-même expliqué les apports nutritionnels des pommes de terre et leur utilisation culinaire, la situation d'enseignement se renverse. L'étonnement des adultes autour d'elle est rendu par le jeu de champ/contre-champ et l'enchainement rapide des gros plans sur le visage de Doris, sur les visages rieurs des clientes, et sur le visage ébahi du maraîcher (Figure 86). Cette posture

[238] 'Fleischgerichte I', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 29/03/1974.
[239] 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/02/1974.

d'enseignant est renforcée par la personnalité enfantine de Franz Löffelstiel qui est représenté comme un enfant à qui Heidi, Doris et Axel doivent apprendre la cuisine. Vis-à-vis du personnage de fiction, les enfants sont donc les adultes car ils disposent de savoirs et de compétences que Franz n'a pas. Cette relation est similaire à celle que Pumuckl entretient avec le maître Eder qui joue le rôle de père, de protecteur et d'instructeur.

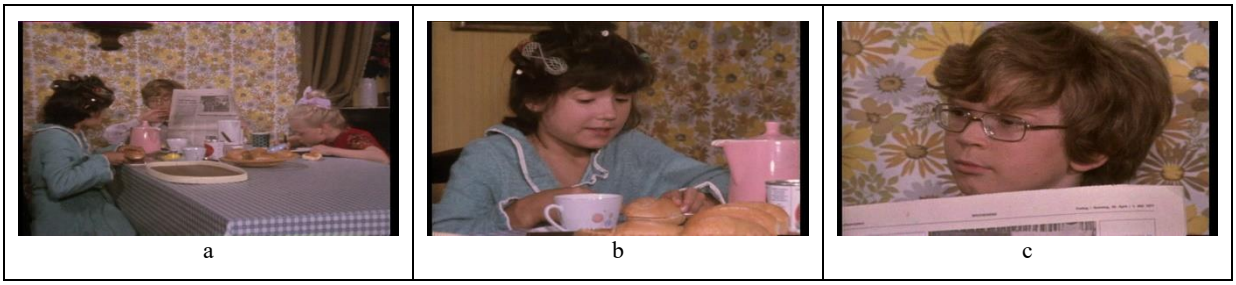


a b c

Figure 86 : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), a : 04:15, b : 04:18, c : 04:22. ZDF.

Les mises en scène théâtrales chantées et dansées où Heidi, Doris et Axel reproduisent les propos et les interactions sociales des adultes participent à parodier le monde adulte. Par exemple, dans l'épisode consacré à des plats à base d'œufs, la séquence qui reprend une scène de petit-déjeuner familial fait ressortir des stéréotypes liés aux rôles de genre dans la famille[240]. Dans une salle à manger, Axel portant un costume cravate est en train de lire le journal. La table du petit-déjeuner est dressée devant lui. On aperçoit en particulier une corbeille avec des petits pains blancs. Heidi vêtue d'une robe rouge s'installe à la table en disant « Bonjour » et sort de son cartable un cahier et un stylo. Doris arrive au salon avec le café et affirme d'un ton énervé que Heidi aurait dû faire ses devoirs la veille au soir. Elle porte un peignoir de nuit et des bigoudis dans les cheveux. Elle embrasse Axel. Chanson en voix-off qui raconte les difficultés matinales de chaque membre de la famille (Figure 87). Les gros plans sur les visages de Doris et d'Axel interviennent au moment où la chanson décrit les états d'énervement du père et de lassitude de la mère. Le père est énervé car son œuf n'arrive jamais à l'heure et n'est pas cuit comme il le souhaite. La mère est lassée d'entendre les jérémiades du père et de voir sa fille faire ses devoirs à la table du petit-déjeuner. Lorsqu'elle ramène de la cuisine les œufs, le père souligne avec agacement que son œuf n'est pas assez cuit. Il commence à manger mais en met à côté sur la nappe et sur sa cravate. La mère et la fille se lèvent pour nettoyer. Heidi et Doris commencent à chanter, rapidement rejoint par Axel, en souriant face à la caméra : « Tous les matins, le même théâtre ».

[240] 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 18/01/1974.



a b c

Figure 87 : 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 18/01/1974), a : 04:49, b : 05:00, c : 05:03. ZDF.

Les attributs vestimentaires et les rôles de genre très stéréotypés font de cette saynète une parodie de la famille nucléaire ouest-allemande. C'est une séquence à visée d'abord divertissante. Les trois enfants jouent à imiter les adultes : ils font du théâtre. L'imitation très caricaturale d'une scène de petit-déjeuner familiale contient en même temps une dimension critique de ce type de relations sociales. *Lirum, Larum, Löffelstiel* participe donc à construire l'enfance comme une période autonome du monde adulte, et qui s'oppose aux adultes.

4.1.2. La nouvelle télévision pour enfants

La figure audiovisuelle de l'enfant cuisinier autonome et indépendant se situe dans le renouveau de la pédagogie et de la production culturelle à destination des enfants au début des années 1970. Les mouvements anti-autoritaires qui traversent la société ouest-allemande à ce moment tentent de repenser les rapports de force entre les générations et revendiquent notamment une pédagogique plus interactive et moins répressive[241]. La télévision pour enfants, qui jusque-là incitait les enfants à se conformer à un cadre normatif 'enfantin' restreint à l'univers domestique en montrant uniquement des activités ouvertement pédagogiques, suit ce mouvement réformateur. L'adaptation de l'émission américaine phare *Sesam Street* marque le début d'une nouvelle façon de concevoir les programmes pour enfants[242]. Il s'agit désormais de préparer les enfants à leur vie future et de montrer le réel en partant de leur point de vue. Les programmes pour enfants des années 1970 veulent préparer les enfants à la vie en société en montrant le monde extérieur, notamment via l'utilisation d'images documentaires[243]. Il s'agit de proposer aux enfants des activités qui ne soient plus typiquement enfantines en les sortant physiquement du studio de télévision, tout en adoptant leur point de vue sur le monde extérieur. D'ailleurs, l'engagement du doubleur de voix Gerd Duwner pour Franz Löffelstiel, célèbre

[241] Kristina SCHULZ, « « Filles de la révolution » en Allemagne : de 1968 au mouvement des femmes », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 1 avril 1999, nº 9.
[242] BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, « 1970er Jahre », *op. cit.*
[243] Knut HICKETHIER, *Geschichte des deutschen Fernsehens*, *op. cit.* ; Hans Dieter ERLINGER, *Geschichte des Kinderfernsehens in der Bundesrepublik Deutschland*, *op. cit.*

doubleur du personnage d'Erni dans *Sesamstrasse* à partir de 1973[244], témoigne de l'inscription de la série culinaire dans la nouvelle programmation télévisuelle pour enfants.

L'autonomie des cuisiniers dans *Lirum, Larum, Löffelstiel* est le témoin de cette nouvelle approche de la télévision pour enfants et de la production culturelle pour la jeunesse dans les années 1960 et 1970. Le personnage tiré des romans d'Astrid Lindgren Pippi Langstrumpf, figure incontournable de ce renouveau, est un point d'ancrage et une source d'inspiration probable de la série[245]. Agée de 9 ans, Pippi Langstrumpf habite seule dans une grande maison en compagnie de ses animaux et vit des aventures extraordinaires aidée de ses pouvoirs magiques. Même si le parallèle a des limites – Heidi, Doris et Axel vivent avec leurs parents et n'ont pas de pouvoirs magiques – l'indépendance apparente des enfants dans les tâches qui entourent la préparation des repas et la quasi-absence des adultes du studio cuisine rappellent fortement l'histoire de Pipi. Les enfants sont considérés comme les seuls maîtres de leur développement. Une remarque d'Axel dans l'épisode consacré aux gâteaux et biscuits est tout à fait symbolique de cette revendication d'autonomie : « Les chefs autoritaires ne sont plus à la mode aujourd'hui ». Si les enfants sont plutôt représentés comme conformes aux normes sociales, il arrive parfois qu'ils transgressent certaines règles comme lorsqu'Axel encourage les enfants téléspectateurs à chiper du schnaps dans le bar à alcool du père pour améliorer le goût de la salade de fruits. Outre l'incorporation d'un discours antialcoolique, cet exemple montre que le garçon enfreint volontairement et de manière consciente une règle qui s'applique spécifiquement aux enfants. La série joue surtout sur l'image de l'enfant autonome qui peut transgresser les règles du monde des adultes à travers le personnage de Franz Löffelstiel qui fait tout le temps des bêtises. Par ailleurs, le thème musical de la série emprunte à celui de l'adaptation télévisée des romans d'Astrid Lindgren de 1969. Le programme culinaire télévisé de 1974 s'inspire de la figure nouvelle de l'enfant autonome pour encourager les jeunes téléspectateurs et téléspectatrices à cuisiner et ainsi devenir acteurs de leur alimentation. *Lirum, Larum, Löffelstiel* s'inscrit dans la nouvelle télévision pour enfants ouest-allemande. Elle construit l'enfance comme une période de la vie distincte du monde adulte qui est marquée par le rejet des adultes et dont l'autonomie s'acquiert par la responsabilisation en cuisine.

[244] Voir la fiche de Gerd Duwner sur le site 'Deutsche Synchronkartei' : https://www.synchronkartei.de/person/YnxwyNOBZ/sprecher [consulté le 23/11/2023].

[245] Les romains d'Astrid Lindgren paraissent en allemand entre 1949 et 1951 et sont adaptés à la télévision dans une série germano-suédoise en 1969. Mathilde LEVEQUE, « « Plädoyer für das Chaos » ? Les mutations de la littérature allemande pour la jeunesse autour de 1968 », *Strenæ. Recherches sur les livres et objets culturels de l'enfance*, 15 mai 2018, nº 13.

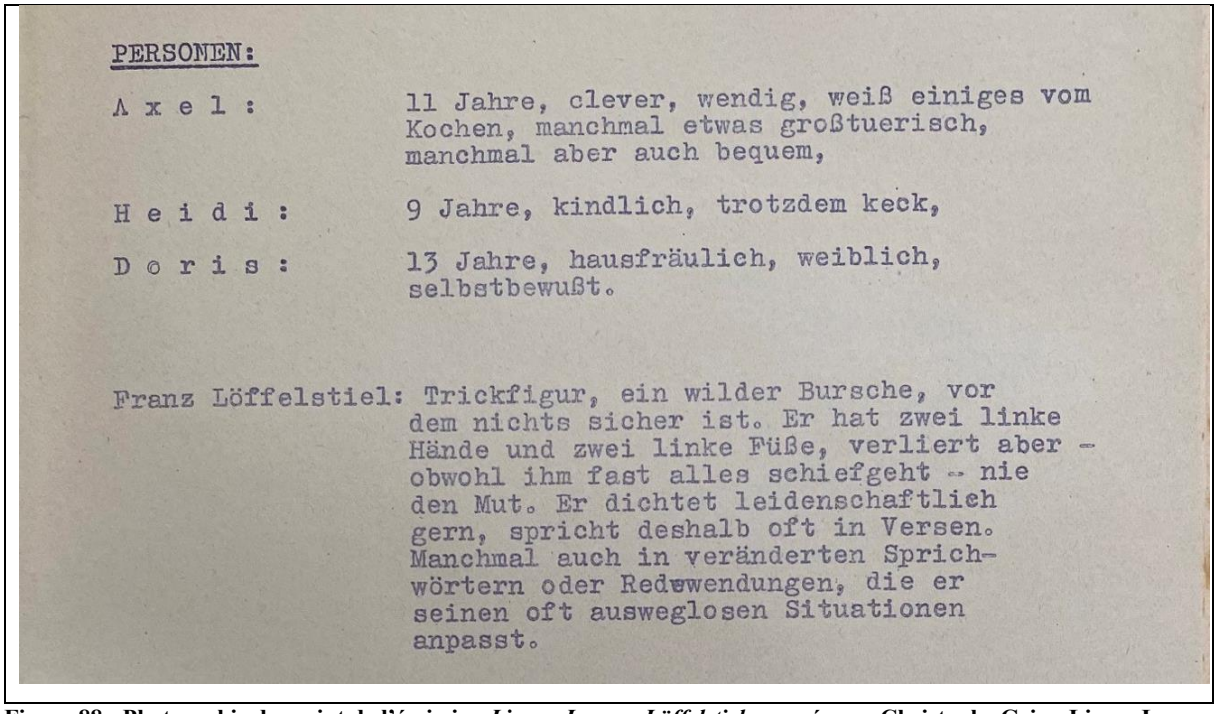
4.2. Des enfants à former au monde des adultes

En même temps, la série culinaire de la ZDF alloue aux enfants des activités et des comportements typiques des adultes, faisant de l'enfance un temps de préparation à l'âge adulte.

4.2.1. Des enfants téléguidés, des enfants stars : est-ce encore l'enfance ?

L'autonomie des enfants en cuisine n'est qu'une image trompeuse. Tous les épisodes de ce programme télévisé suivent en effet un scénario rédigé dans un script écrit précis. Chaque personnage a été travaillé avec précision au préalable comme le montre la description des traits de caractère en première page du script (Figure 88) :

> « Axel : 11 ans, futé, souple d'esprit, a des connaissances culinaires, parfois un peu fanfaron, mais parfois aussi paresseux.
>
> Heidi : 9 ans, a l'air d'une enfant, tout de même effrontée.
>
> Doris : 13 ans, ménagère, féminine, assurée.
>
> Franz Löffelstiel : personnage de dessin animé, un enfant sauvage, qui n'est à l'abri de rien. Il a deux mains gauches et deux pieds gauches, mais ne se décourage jamais bien que presque rien ne lui réussit. Il adore faire de la poésie, parle souvent en vers. Il utilise parfois des proverbes ou des expressions détournées, qu'il adapte souvent à des situations désespérées. »



PERSONEN:

A x e l : 11 Jahre, clever, wendig, weiß einiges vom Kochen, manchmal etwas großtuerisch, manchmal aber auch bequem,

H e i d i : 9 Jahre, kindlich, trotzdem keck,

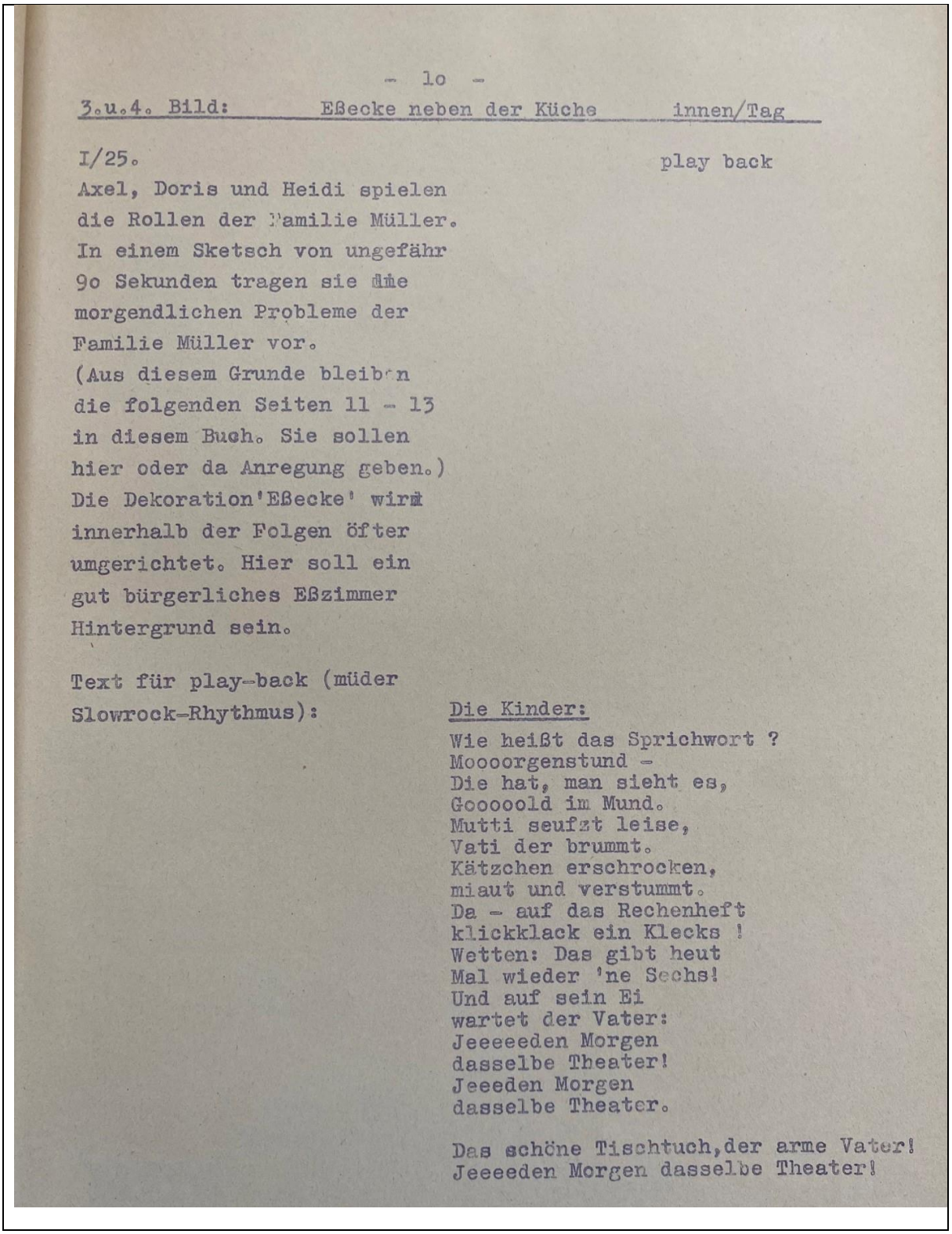
D o r i s : 13 Jahre, hausfräulich, weiblich, selbstbewußt.

Franz Löffelstiel: Trickfigur, ein wilder Bursche, vor dem nichts sicher ist. Er hat zwei linke Hände und zwei linke Füße, verliert aber - obwohl ihm fast alles schiefgeht - nie den Mut. Er dichtet leidenschaftlich gern, spricht deshalb oft in Versen. Manchmal auch in veränderten Sprichwörtern oder Redewendungen, die er seinen oft ausweglosen Situationen anpasst.

Figure 88 : Photograhie du script de l'émission *Lirum, Larum, Löffelstiel* envoyée par Christophe Gries. Lirum Larum Löffelstiel, 1. Folge: Eierspeisen, Drehbuch : Ingeborg Becker. Prod. Nr. 6356/2021-2033. Zweites Deutsches Fernsehen, Kinder-und Jugendprogramm, 65 Mainz, Postfach 4040.

Daniela Köhnke, Kerstin von Koss et Christoph Gries ont été engagés par la ZDF pour jouer respectivement les rôles de Doris, Heidi et Axel. Ils ont été sélectionnés après un casting d'une journée aux studio d'Hambourg[246]. Le tournage s'est déroulé sur plusieurs mois en parallèle de l'école. Christoph Gries, le seul des trois acteurs que j'ai pu contacter, se souvient de l'intensité du travail préparatoire pour apprendre les dialogues, de la rigueur et de l'exigence du réalisateur. Les enfants répétaient dans une pièce située à côté du studio d'enregistrement en compagnie d'une personne de la production. Ils avaient très peu de marge de manœuvre, autant par les gestes que par les mots. Il arrivait qu'ils rejouent une scène près d'une dizaine de fois pour obtenir l'enregistrement définitif. La scène du petit-déjeuner familial dans l'épisode dédié à des plats à base d'œufs a laissé de très mauvais souvenirs à Christoph Gries qui explique ne plus pouvoir manger d'œufs à la coque depuis ce jour. Le script de l'épisode montre en effet que les décors autant que les situations et les dialogues ont été suivis à la lettre par la production (Figure 89). Les enfants étaient donc en quelque sorte téléguidés par les adultes via l'apprentissage du script puis par le personnel de tournage. Les conditions de production montrent par conséquent que le programme culinaire porte un regard adulte sur les enfants.

[246] Interview Christoph Gries du 30.06.2022 par visioconférence.



- 1o -

3.u.4. Bild: Eßecke neben der Küche innen/Tag

I/25. play back

Axel, Doris und Heidi spielen die Rollen der Familie Müller. In einem Sketsch von ungefähr 9o Sekunden tragen sie die morgendlichen Probleme der Familie Müller vor. (Aus diesem Grunde bleiben die folgenden Seiten 11 - 13 in diesem Buch. Sie sollen hier oder da Anregung geben.) Die Dekoration 'Eßecke' wird innerhalb der Folgen öfter umgerichtet. Hier soll ein gut bürgerliches Eßzimmer Hintergrund sein.

Text für play-back (müder Slowrock-Rhythmus):

Die Kinder:

Wie heißt das Sprichwort ?
Moooorgenstund -
Die hat, man sieht es,
Gooooold im Mund.
Mutti seufzt leise,
Vati der brummt.
Kätzchen erschrocken,
miaut und verstummt.
Da - auf das Rechenheft
klickklack ein Klecks !
Wetten: Das gibt heut
Mal wieder 'ne Sechs!
Und auf sein Ei
wartet der Vater:
Jeeeeeden Morgen
dasselbe Theater!
Jeeeden Morgen
dasselbe Theater.

Das schöne Tischtuch,der arme Vater!
Jeeeeden Morgen dasselbe Theater!

Figure 89 : Photograhie du script de l'émission *Lirum, Larum, Löffelstiel* envoyée par Christophe Gries. Lirum Larum Löffelstiel, 1. Folge: Eierspeisen, Drehbuch : Ingeborg Becker. Prod. Nr. 6356/2021-2033. Zweites Deutsches Fernsehen, Kinder-und Jugendprogramm, 65 Mainz, Postfach 4040.

Traduction du texte de gauche : « Axel, Doris et Heidi jouent les rôles des membres de la famille Müller. Dans un sketch d'environ 90 secondes, ils présentent les problèmes matinaux de la famille Müller. (Pour cette raison, les pages 11 – 13 restent dans le scénario. Elles doivent donner ici ou là des idées). La décoration du coin pour manger sera réutilisée pour plusieurs des épisodes à venir. Ici, elle doit représenter une salle à manger bourgeoise. »

En faisant revenir à chacun des treize épisodes les trois même acteurs, *Lirum, Larum, Löffelstiel* sert les besoins de la télévision : ceux de divertir le public pour assurer une audience forte en faisant des trois enfants des personnages télévisuels plus que des enfants. La continuité des personnages d'un épisode à l'autre transforme les enfants en enfants-acteurs de la télévision. Ils deviennent en quelque sorte des stars de la cuisine à la télévision. Les souvenirs de l'acteur qui joue le personnage d'Axel confirment cette position médiatique exposée. Christophe Gries raconte que sa participation à la série a changé sa place auprès de ses camarades à l'école. Beaucoup d'entre eux avaient vu la série et le considéraient avec plus d'admiration à son retour en classe. En effet, les taux d'audience du programme ont oscillé pour les premiers épisodes entre 20 et 15% pour tomber autour de 10% en moyenne à partir du cinquième épisode[247]. À la maison aussi, sa participation à la série lui a permis, selon ses termes, de gagner en confiance et de s'affirmer, là où sa famille catholique conservatrice lui demandait de rester en retrait. La figure d'Axel a été pour lui une forme « d'émancipation » qui a changé sa vie. Si cette position de star de la télévision est vue de manière rétrospective de façon très positive, l'exposition médiatique des enfants interroge sur la construction de l'enfance dans l'émission télévisée. Les conditions de production de la série culinaire révèlent les limites de la volonté d'autonomisation des enfants. Ils sont à tels points autonomes qu'ils ressemblent finalement à des adultes, et ne sont plus vraiment des enfants. La série vole presque à l'enfant son enfance.

4.2.2. Des mini-adultes : la question des rôles de genre

Le programme *Lirum, Larum, Löffelstiel* fait de fait des enfants des mini-adultes. Les trois cuisiniers préparent des recettes qui n'ont rien de particulier à l'enfance : rôti de porc, chou-fleur à la sauce béchamel, boulettes de pommes de terre, etc. Les adaptations à une cuisine qui serait propre aux enfants sont minimes, à part dans l'épisode dédié à la préparation d'un goûter d'anniversaire. Les enfants ont aussi les mêmes goûts que les adultes : le dégoût pour les légumes, par exemple, est partagé à la fois par Axel, le père de Doris et le roi Louis XIV. Le goût n'est pas une caractéristique propre aux enfants dans l'émission. Les enfants ressemblent aussi aux adultes dans leur manière de s'exprimer. Dans l'épisode dédié aux plats de pâtes, la remarque agacée d'Axel sur les ouvre-boites ne peut vraisemblablement pas sortir de la bouche d'un enfant de 10 ans : « Ils sont allés sur la lune, oui, mais alors pour faire des

[247] Infratam. Wochenbericht Gesamtsendezeit. 18. Januar 1974. 15. Februar 1974. 01. März 1974. 15. März 1974. 29. März 1974. 3. Mai 1974. 17. Mai 1974. 28. Juni 1974. 12. Juli 1974. 08. August 1974. 23. August 1974.

ouvre-boîtes qui valent quelque chose, ça se presse pas au portillon. »[248]. La mise en parallèle des compétences techniques utilisées pour envoyer des hommes sur la lune et de la performance des ustensiles de cuisine est une réflexion que seul un adulte peut avoir. Les préoccupations des enfants ne sont pas distinctes de celle des adultes. L'éducation au (faire à) manger inscrite dans la société de consommation alimentaire industrielle vise à préparer les enfants téléspectateurs à leur rôle de consommateurs (voir partie 3) et donc à évoluer dans le monde des adultes. La série encourage les enfants à s'approprier les règles et les normes du monde adulte. Elle n'attribue donc pas de caractéristiques et de perspective propre aux enfants mais les projette déjà dans des futurs rôles dans la société.

La nécessité de former les enfants à leur futur rôle dans la société voire à leur apprendre à agir comme des adultes dès le plus jeune âge est justifiée par les évolutions sociales selon la chaine de télévision dans un article publié dans le journal de Stuttgart en 1972 :

> « Cuisiner est pour beaucoup d'entre nous, hommes et femmes, non plus une obligation mais un passe-temps régulier. La première pierre est souvent posée dès l'enfance dans le foyer familial. À l'école, le personnel enseignant observe aussi un intérêt croissant des enfants pour les cours de cuisine – les garçons trouvent particulièrement de plaisir à la cuisine. La société de consommation moderne a provoqué un changement aussi au sein des familles : comme de nombreuses mères travaillent, les enfants sont livrés à eux-mêmes. La cuisine n'est plus la prérogative de la seule mère ; les enfants préparent le repas, font les courses, mettent la table, apportant ainsi leur contribution aux tâches ménagères. L'autonomie et la responsabilité par rapport à soi-même et à la famille deviennent de plus en plus naturelles pour les enfants et les adolescents. Cette évolution a amené la rédaction « Enfants et Jeunes » à la ZDF à vouloir soutenir l'envie des enfants d'apprendre à cuisiner et à mettre en place une série qui réponde à ce besoin. […] » [249]

C'est la croissance du taux d'emploi des femmes en République fédérale d'Allemagne dans les années 1970 qui est mise en avant dans cet article pour justifier la nécessité d'apprendre aux enfants à exercer les tâches qui étaient traditionnellement du ressort des mères. La série est considérée comme un moyen de compenser l'absence des mères dans la transmission culinaire. À travers elle, la télévision se conçoit comme une nouvelle éducatrice des enfants en matière culinaire et alimentaire. L'alimentation des enfants n'est plus une affaire privée dont la mère

[248] « Zum Mond fliegen, dass können sie, aber vernünftige Öffner, da gibt es nur wenige. »
[249] « Der Bildschirm als Kochschule », *Stuttgarter Zeitung*, 25. September 1972. Unternehmensarchiv ZDF, Fonds Lirum, Larum Löffelstiel.

de famille doit seule s'occuper. C'est aussi aux enfants d'occuper ce rôle à l'aide de la télévision. Ils sont invités à prendre avant l'heure le rôle des adultes qu'ils deviendront.

L'apprentissage de la vie adulte dans l'émission se mesure particulièrement à la répartition des rôles de genre entre les trois enfants en plateau, notamment dans les saynètes chantées. Si la scène du petit-déjeuner décrite plus haut reproduit avec ironie les interactions familiales en exagérant les traits de caractère de chaque personnage, elle reproduit en même temps une représentation stéréotypée des rôles de mère et de père au sein de la famille. La préparation des aliments et leur dégustation sont genrées. L'émission est partagée entre, d'un côté, une mise à distance des stéréotypes de genre autour des aliments en tournant en dérision certaines pratiques associées à un passé souhaité révolu, de l'autre, une reproduction des rôles de genre.

Lirum, Larum, Löffelstiel marque une rupture fondamentale dans l'éducation au (faire à) manger en mettant en scène un garçon cuisinier aux côtés de deux filles. Elle invite ainsi les jeunes téléspectateurs masculins à s'identifier à Axel et à se sentir concernés par l'apprentissage de la cuisine. Les garçons sont considérés comme un public cible autant que les filles. Le programme télévisé rompt ainsi avec le public féminin traditionnel des émissions culinaires[250]. Il marque aussi une prise de distance critique par rapport aux rôles traditionnels en cuisine. Les représentations stéréotypées sur l'alimentation que le personnage d'Axel véhicule suscitent des réactions vives de la part de Doris et Heidi qui révèlent une volonté de transformer les rôles de genre. Dans l'épisode consacré à des salades, Axel, qui a demandé à ses camarades de l'aider à couper les fruits, s'installe dans une chaise et lit dans un livre à couverture en cuir que la préparation de la salade est une affaire de femmes et qu'une tradition médiévale voulait que les invités observent « les mains agiles et grâcieuses » de la ménagère pendant qu'elle cuisinait[251]. Les filles filmées en légère plongée pendant qu'elles épluchent les fruits font des mines exaspérées (Figure 90 a). Axel commente ensuite : « Les coutumes d'antan étaient vraiment d'enfer ! » (Figure 90 b). Heidi et Doris rétorquent à l'unisson et en colère : « Noooonn ! » (Figure 90 c).

[250] Kathleen COLLINS, *Watching what we eat*, *op. cit.*
[251] ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 19/04/1974.


a


b


c

Figure 90 : ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 19/04/1974), a : 24:13, b : 24:14, c : 24:21. ZDF.

La reproduction en studio cuisine de la répartition des tâches décrite et souhaitée par Axel (le garçon est assis confortablement et lit tandis que les filles préparent les fruits) est inversée par l'alternance des plans en plongée sur le cuisinier en pause et les plans en contre-plongée sur les cuisinières en action. Par le montage, la série culinaire marque ainsi une rupture historique avec la construction ancienne de la femme comme ménagère et propose une nouvelle façon de concevoir le travail de préparation des repas en intégrant les hommes. En effet, Axel reçoit en permanence des leçons de cuisine de la part de Heidi et Doris. Plus tôt dans l'épisode des salades, lorsqu'elles lui demandent de préparer la sauce pour la salade Waldorf, il dit sur le ton de la complainte : « Dans *Vegetaria*, les hommes se font tout le temps donner des ordres ! ». Le programme télévisé pour enfants se distancie ainsi de l'éducation au (faire à) manger genrée en la tournant en dérision. Dans l'épisode dédié à des plats à base de pommes de terre, Axel dit en prenant une voix grave : « Vous avez besoin d'un homme fort pour presser les pommes de terre dans la machine. Ce n'est pas si simple »[252]. Heidi répond sur un ton ironique : « Que ferions-nous donc sans toi…» se moquant des prétentions masculines de son camarade.

En même temps, toutes ces séquences qui se veulent critiques continuent de présenter des rôles de genre stéréotypés. Lorsque Axel raconte avec fierté qu'il doit aussi faire la vaisselle de temps en temps dans l'épisode des plats de pâtes, la série met en avant une activité qui sort de l'ordinaire pour un garçon, contribuant donc à rendre exceptionnelle et louable une tâche ménagère en réalité banale. Même si la série culinaire tourne en dérision certains pratiques genrées, voire propose de nouvelles pratiques en représentant un garçon cuisinier, elle contribue à maintenir la répartition genrée en cuisine en reproduit des représentations stéréotypées autour de l'alimentation et de la préparation des repas. Les préférences alimentaires sont ainsi l'objet d'une répartition genrée classique. Tandis que Heidi et Doris mangent de tout, Axel a une réticence envers les légumes et la salade, et affirme avoir besoin de viande. Dans l'épisode présentant des plats végétariens, il explique au début : « J'ai encore mangé de la saucisse, sinon

[252] 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 15/02/1974.

je ne tiens pas le coup ici »[253]. C'est aussi lui qui se rend à deux reprises chez le boucher pour acheter des morceaux de viande. Dans l'épisode dédiés aux légumes, Heidi affirme que son père n'aime pas les crudités et prête à Axel les mêmes goûts[254]. Elle le qualifie de 'Gemüsemuffel', qui signifie littéralement ronchon des légumes. Cette représentation d'un besoin alimentaire particulier des hommes en viande remonte aux temps de l'institutionnalisation des sciences nutritionnelles en parallèle des politiques nationalistes à la fin du XIXe siècle et de la mise en place de rations caloriques selon le sexe et la nature du travail qui avantagent les hommes[255]. À partir de là, la consommation de viande est ainsi associée scientifiquement, politiquement et socialement à l'identité masculine, voire à la masculinité[256]. Les préoccupations de santé sont des attributs des femmes[257]. Heidi et Doris rétorquent à Axel dans l'épisode consacré à des plats végétariens que la salade contient beaucoup de vitamines et de minéraux. L'intérêt pour les apports micronutritionnels est ainsi présenté comme un attribut naturel des filles.

Par ailleurs, les savoir-faire culinaires sont répartis de manière genrée. Les filles sont ordonnées et disposent de connaissances culinaires tandis que Axel est novice en cuisine. Heidi et Doris sont très complices et se positionnent souvent en expertes vis-à-vis du garçon, n'hésitant pas à lui donner des ordres ou à se moquer de ses erreurs. Axel propose souvent des recettes présentées comme faciles et rapides, particulièrement celles qui reposent sur l'utilisation de produits alimentaires (semi-)transformés. Dans l'épisode des soupes, c'est lui qui a acheté les soupes en sachet et qui détient le savoir culinaire pour en améliorer le goût[258]. Heidi et Doris apprennent à ses côtés les petites astuces culinaires. Le personnage du cuisinier rejoue ainsi le stéréotype de l'homme qui n'a pas le temps de cuisiner et ne sait que cuisiner des recettes simples. Axel est élevé au rang d'expert des recettes à base de produits industriels. Dans l'épisode des entremets, Axel présente la recette du pudding au chocolat, pendant que

[253] ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 19/04/1974.
[254] 'Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 17/05/1974.
[255] Ulrike THOMS, « Vegetarianism, meat and life reform in early twentieth-century Germany and their fate in the 'Third Reich' », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 145-157 ; David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, *op. cit.*
[256] Pierre BOURDIEU, *La domination masculine*, Paris, France, Seuil, 1998, p. 25. Cité par Nolwenn VEILLARD, *Les « vrais hommes » ne mangent pas toujours de viande*, Mémoire de master 2 sous la direction de Fanny Bugnon et Bleuwenn Lechaux, Université d'Angers, 2020, p. 8.
[257]Martin DINGES, « Die späte Entdeckung der Männer als Adressaten der öffentlichen Gesundheitsfürsorge und -förderung in Deutschland », *in* Heinz-Peter SCHMIEDEBACH (dir.), *Medizin und öffentliche Gesundheit. Konzepte, Akteure, Perspektiven.*, De Gruyter Oldenbourg., coll. « Schriften des Historischen Kollegs », n° 98, 2018, pp. 131-151 ; Martin DINGES, *Männlichkeiten und Care Selbstsorge, Familiensorge, Gesellschaftssorge*, 1. Auflage., Weinheim Basel, Beltz Juventa, 2020, 298 p.
[258] ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 01/03/1974.

Heidi et Doris mangent le gruau aux fruits rouges préparé précédemment[259]. Elles sont montrées à l'arrière-plan tout le long de l'explication et sont régulièrement filmées en plan serré en train de faire des grands yeux ou de ricaner (Figure 91 a). Elles se moquent du statut d'instructeur passionné que prend Axel et font des commentaires à voix haute sur les erreurs qu'il commet, par exemple lorsque le lait chaud déborde de la casserole (Figure 91 b et c). L'alternance des plans d'ensemble de la cuisine et des plans serrés se concentrant sur la complicité des filles renforce la supériorité du regard des filles en cuisine et de leurs savoir-faire culinaires et contribue à faire de l'explication culinaire d'Axel une mise en scène comique.


a


b


c

Figure 91 : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), a : 11:08, b : 11:57, c : 12:09. ZDF.

Ainsi, les filles sont représentées dans la série comme ayant naturellement des compétences culinaires. Si le rôle de la ménagère est parfois vu avec un regard critique, les savoir-faire culinaires associés au modèle ménager continuent de constituer un idéal à atteindre. Dans l'épisode 'Suppen', Heidi dit à propos de la préparation des lentilles : « La vraie ménagère fait tremper les lentilles un jour à l'avance, pour qu'ils gonflent et soient plus rapidement cuites ». Les filles sont aussi présentées comme plus intelligentes et prévoyantes dans le domaine du foyer en général. Dans l'épisode dédié à des recettes d'entremets, Heidi et Doris apportent du pudding pour réconcilier les garçons qui se battent lors d'une fête d'anniversaire et ainsi apaiser « les mœurs ». La répartition très genrée des rôles – les filles sont ordonnées, disposent de compétentes culinaires et sociales et veillent à leur santé tandis que le garçon ne connait que des recettes simples qui utilisent des produits industriels, est doué pour faire des calculs mathématiques et ne se soucie pas des caractéristiques nutritionnelles et sanitaires de l'alimentation – montre que l'éducation au (faire à) manger dans l'émission culinaire de la ZDF fait de l'enfance un temps de préparation à l'âge adulte.

Si *Lirum, Larum, Löffelstiel* s'adresse spécifiquement au public enfantin et propose une représentation autonome de l'enfance, elle cache en fait des enfants acteurs téléguidés par le script de l'émission qui ressemblent davantage à des adultes qu'à des enfants. L'éducation au

[259] ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel*, ZDF, 26/07/1974.

(faire à) manger dans l'émission culinaire vise en fait à former les enfants à leur futur rôle d'adultes dans la société genrée de consommation alimentaire industrielle.

Conclusion

La série culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* diffusée en 1974 à la télévision ouest-allemande participe à une éducation au faire à manger et au manger maison par la valorisation du plaisir de la transformation manuelle des aliments, présentée comme un moyen d'améliorer l'apport nutritionnel de l'alimentation. Elle est inscrite dans la société de consommation alimentaire industrielle.

Le programme de la ZDF éduque les enfants au faire à manger maison en transmettant de manière ludique des savoir-faire culinaires qui mettent en avant le plaisir du geste. Tout en affirmant l'importance du livre de cuisine, il propose une adaptation télévisuelle d'une recette de cuisine écrite en utilisant les vues en plongée sur le plan de travail qui valorisent le geste de transformation des aliments. Cette série qui s'adresse directement au public enfantin en mélangeant les registres éducatifs et divertissants fait de la cuisine une activité ludique adaptée aux enfants. Les scènes chantées tout comme les scènes animées avec le personnage de Franz Löffelstiel imbriquées entre les séquences en studio cuisine participent à transmettre des savoir-faire culinaires par le divertissement. L'insertion de produits alimentaires (semi-)transformés engage un nouveau mode de préparation des repas qui révolutionne le rapport au « fait-maison ». En valorisant les gestes culinaires simplifiés par l'utilisation de conserves, soupes et glaces en sachet ou produits surgelés et la diminution du temps de préparation, la série culinaire introduit de nouvelles normes d'auto-production alimentaire. La préparation maison des aliments est source de plaisirs organoleptiques pour les enfants cuisiniers qui sont filmés dans chaque épisode en train de manger leurs plats, et de les déguster ensemble, soulignant la dimension commensale du manger.

Lirum, Larum, Löffelstiel propose aussi une éducation alimentaire qui repose sur la transmission de savoirs nutritionnels appliqués à la cuisine et la prescription de normes alimentaires liant consommation d'aliments riches en micronutriments et santé. La cuisine est présentée comme un moyen de maximiser la teneur micronutritionnelle des aliments, dans la continuité des contenus scolaires de l'enseignement ménager qui mettent l'accent sur la préservation des vitamines et minéraux lors de la cuisson des aliments. La série éduque les

enfants téléspectateurs à consommer des légumes, notamment à travers la promotion du régime végétarien en vogue dans les années 1970, afin de maintenir une « bonne santé » définie par l'absence de « surpoids ».

La série culinaire pour enfants propose une éducation au (faire à) manger inscrite dans la société de consommation alimentaire industrielle et mondialisée des années 1970. Cette éducation participe au phénomène d'industrialisation du secteur alimentaire en transmettant des savoirs sur l'origine des produits, et sur leur achat dans l'économie de marché. Elle vise à former les enfants à leur rôle de consommateur rationnel qui fait des achats selon le principe du rapport qualité-prix et qui connait les normes garantissant la qualité des produits issus de l'agro-industrie dont elle encourage la consommation par des placements de produits cachés. *Lirum, Larum, Löffelstiel* fait l'éloge de l'industrialisation et de la mondialisation de l'alimentation, résultat d'une histoire coloniale. En même temps, le programme de la ZDF porte un regard critique ancré dans les revendications pour un « manger naturel » des années 1970 à travers l'utilisation des moyens de la télévision ludique. Les séquences animées avec le personnage de Franz Löffelstiel tournent en dérision la mécanisation des processus de transformation alimentaire qui est présentée comme une source de danger pour la qualité des produits. La mise en scène stéréotypée de la cuisine en plein air et de la cuisine végétarienne apparaît comme une contre-proposition à l'industrialisation de l'alimentation. En prêtant aux enfants mis en scène les normes des sciences de la nutrition et de la société en transformation alimentaire, la télévision affirme donc sa place comme éducatrice au manger du public télévisuel.

Le programme culinaire pour enfants de la ZDF donne une vision ambivalente de l'enfance. Il construit l'enfance comme une période de la vie distincte du monde adulte qui est marquée par le rejet des adultes et dont l'autonomie s'acquiert par l'apprentissage autodidacte et la responsabilisation en cuisine. La figure audiovisuelle de l'enfant cuisinier autonome et indépendant se situe dans le renouveau de la production culturelle à destination des enfants au début des années 1970. Pourtant, cette image cache en fait une autonomie jouée par des acteurs téléguidés devenus stars de la télévision. Les enfants sont à tels points autonomes qu'ils ressemblent finalement plus à des adultes qu'à des enfants, notamment par l'attribution de rôles de genre stéréotypés envers lesquels ils ont en même temps une distance critique. L'émission culinaire ouest-allemande de 1974 appréhende les enfants à travers leur futur d'adulte dans la société de consommation industrielle.

Chapitre 6 : Regards comparés sur l'éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants

L'étude des émissions culinaires télévisées françaises *Le Goûter* (1957-1958, 26 épisodes de 10 minutes environ) et *La Mini-Cuisine* (1967-1968, 16 épisodes de 10 minutes environ) et de l'émission culinaire ouest-allemande *Lirum, Larum, Löffelstiel* (1974, 13 épisodes de 25 minutes environ) a permis de montrer l'émergence d'un nouvel acteur de l'éducation au (faire à) manger des enfants entre la fin des années 1950 et les années 1970 : la télévision.

Le Goûter et *La Mini-Cuisine* sont des programmes enregistrés faisant appel au public qui adaptent plus ou moins un programme culinaire pour adultes déjà existant et qui présentent très peu de montage. Leur arrivée sur les écrans télévisuels français n'est pas isolée en Europe puisque des formats culinaires destinés aux enfants étaient par exemple déjà diffusés en Grande Bretagne[260]. *Lirum, Larum, Löffelstiel* est un programme télévisuel plus tardif. L'émission au budget important, comme le prouve l'engagement de professionnels reconnus dans la production tels que le doubleur de voix Gerd Duwner ou le compositeur Norbert Schulze[261], comporte un nombre limité d'épisodes tous prévus dans un scénario écrit. Il ne s'agit pas d'une simple adaptation d'un programme pour adultes à succès même si l'émission puise dans les répertoires d'émissions culinaires pour adultes qui existent sur les chaînes ouest-allemandes depuis les années 1950[262]. Les parties dans la cuisine sont entrecoupées de séquences animées et de mises en scène chantées. Le programme fait intervenir des enfants acteurs qui ont été engagés et ont appris les dialogues pour chaque épisode.

[260] Le programme pour enfants *Cooking with Jacquie Rose* (1953-1955, BBC) montre la présentatrice Jacqueline Rose qui apprend à un enfant à cuisiner en plateau avec elle. Mes remerciements vont à Kevin Geddes.
[261] Voir pour Gerd Duwner chapitre 3 (4.1.2). Norbert Schulze (1911-2002), compositeur pour le cinéma, le théâtre, l'opéra. Voir la fiche sur le site de l'association 'Deutsches Komponistenarchiv' qui conserve son fonds d'archive : http://www.komponistenarchiv.de/schultze-norbert/ [consulté le 23/11/2023].
[262] Linda SCHMELZ, *Kochen im Fernsehen Eine kulturwissenschaftliche Annäherung*, *op. cit.*

La mise en perspective des deux pays est ici particulièrement pertinente en raison du statut opposé de la cuisine dans les cultures alimentaires (ouest-)allemande et française, entre, d'un côté, une activité qui entretient un rapport principalement utilitaire au manger et, de l'autre, une activité transformatrice élevée au rang d'art gastronomique qui vise à plaire aux sens[263]. L'objectif de ce chapitre n'est pas de mettre au jour de manière symétrique et systématique les similitudes et différences, mais de faire ressortir des lignes de force de l'éducation au (faire à) manger à travers les émissions culinaires pour enfants à la télévision entre la fin des années 1950 et les années 1970, en France et en RFA. En quoi la mise en regard des émissions culinaires pour enfants à la télévision française et ouest-allemande permet de renouveler l'histoire de l'éducation au manger des enfants ? Que disent les films amateurs de famille de l'incorporation de l'appel à cuisiner à la maison dans la sphère privée ?

1. La télévision comme actrice de l'éducation au faire à manger : le plaisir du geste et les plaisirs organoleptiques

La télévision française et la télévision ouest-allemande proposent des émissions culinaires spécifiques dédiées à la transformation maison des aliments qui valorisent l'apprentissage du geste du faire à manger auprès des enfants. Elles transmettent des savoir-faire culinaires par des vues en plongée sur les mains des enfants réalisant des recettes définies à l'avance et dont les ingrédients ont été présentés en amont. Dans *Le Goûter,* un enfant fait rouler des morceaux de pâte au chocolat et à la crème dans du cacao en poudre afin de former des truffes (Figure 92 a). Dans *Lirum, Larum, Löffelstiel,* Axel et Doris font rouler dans leurs mains le mélange de purée de pommes de terre, œuf et farine de pomme de terre pour réaliser des 'Kartoffelklösse' (Figure 92 b).

[263] Claude FISCHLER, Estelle MASSON et Eva BARLÖSIUS, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, O. Jacob, 2008, 336 p.



a



b

Figure 92 : a : 'Truffes au chocolat', *Le Goûter* (RTF, 27/02/1958), 10:40. INA ; b : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), 17:50. ZDF.

Dans les deux cas, la majorité du plan est occupé par les aliments, les ustensiles de cuisine et les mains des enfants. Ces plans serrés permettent de suivre avec précision les gestes culinaires, participant à leur transmission télévisuelle. L'étude de l'émission française *Le Goûter* montre que l'éducation au faire à manger des enfants dans les années 1950 s'articule autour de l'éloge du geste juste. Il s'agit uniquement de respecter un canon culinaire, dans la lignée de l'éducation ménagère. Dans les années 1960, la nouvelle mise en avant du plaisir de la transformation manuelle des aliments est concomitante à l'arrivée du plaisir gustatif que *La Mini-Cuisine* montre et célèbre à travers l'insertion à la fin des épisodes d'un moment de dégustation des recettes et de plans sur les enfants qui mangent. En France à partir de la fin des années 1960, comme en RFA dans les années 1970, la transformation manuelle des aliments est présentée comme une instruction et une source de plaisir à travers l'inscription des démonstrations culinaires dans un cadre ludique. Dans l'émission culinaire française de 1967-1968, le chef Michel Oliver, qui guide les enfants en plateau, fait de la cuisine une activité créatrice en insérant les recettes dans les codes culturels de la littérature enfantine et en apportant une grande attention à la présentation des plats. Un plan serré sur une cuisinière de *La Mini-Cuisine* qui décore des œufs remplis au préalable de chocolat est représentatif de cette approche (Figure 93 b). Dans la série culinaire ouest-allemande de 1974, la transmission de gestes culinaires prend aussi la forme d'une instruction visuelle ludique. Elle est entrecoupée par les aventures du personnage animé de Franz Löffelstiel et les saynètes chantées dont la fonction est avant tout le divertissement, mais qui complètent également la transmission de savoir-faire culinaires par le contre-exemple à éviter ou par des démonstrations simplifiées, comme en témoigne le plan montrant la cuisinière Doris en train de découper une banane en chantant la recette du milkshake à la banane (Figure 93 b).



a b

Figure 93 : a : 'Œufs de Pâques', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 11/04/1968), 10:03. INA ; b : ‚Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 26/07/1974), 23:04. ZDF.

Ces deux extraits mettent ici en avant le plaisir manuel des enfants lorsqu'ils préparent eux-mêmes les aliments, qu'il s'agisse de les décorer ou de les transformer. Les émissions culinaires pour enfants à la télévision participent ainsi à partir de la fin des années 1960 à une éducation au faire à manger qui repose sur le plaisir de la transformation manuelle des aliments par la transmission ludique de savoir-faire culinaires. La télévision marque une rupture forte dans l'histoire de l'instruction culinaire puisqu'elle fait de la cuisine une activité pour filles et pour garçons, se distanciant donc de l'enseignement ménager uniquement destinés aux filles en mettant fin à la dimension très genrée de l'éducation au faire à manger. Les programmes culinaires montrent des petits cuisiniers et des petites cuisinières et souhaitent s'adresser aux jeunes téléspectateurs et téléspectatrices. Cette double représentation et adresse s'explique par l'agenda propre à la télévision qui cherche à augmenter son audimat en s'adressant à d'autres public (pas seulement les femmes, mais aussi les enfants, filles et garçons).

A partir des années 1960 en France, comme en RFA dans les années 1970, les programmes culinaires pour enfants soulignent le plaisir gustatif associé aux plats préparés par les enfants. Les fonctions organoleptiques du faire à manger sont mises en avant par la scène de consommation du plat à la fin des épisodes, mais aussi par des dégustations intermédiaires lors de la préparation des recettes, surtout pour les mets sucrés. Dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*, Doris, filmée en gros plan, se lèche par exemple les lèvres à l'idée de manger de la crème Chantilly dans l'épisode consacré aux gâteaux et biscuits (Figure 94 b). Dans *La Mini-Cuisine*, le rapport gourmand des enfants à la nourriture est souligné par des gros plans sur les visages des enfants qui dégustent les bananes flambées (Figure 94 a).



a b

Figure 94 : a : 'Steack et tomates sur barbecue et bananes flambées', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 31/08/1967), 07:55. INA ; b : 'Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 09/08/1974), 24:04. ZDF.

Les plaisirs organoleptiques font partie de l'éducation au faire à manger à la télévision en France et en République fédérale d'Allemagne qui contribuent à faire de la cuisine un loisir ludique et adapté aux enfants (la cuisine est un jeu d'enfants). Les émissions culinaires suivent l'agenda propre de la télévision : qui est celui d'instruire et de divertir en même temps. Ce double agenda est particulièrement accentué dans le programme ouest-allemand. La sortie concomitante de produits dérivés (livre de cuisine, disque) révèle un degré d'exploitation télévisuelle de la dimension divertissante du programme - qui sert surtout des objectifs d'audience télévisuelle - beaucoup plus important en RFA qu'en France où Michel Oliver anime une émission culinaire cinq ans après la sortie de son livre de cuisine pour enfants.

2. Industrialisation et nouveau rapport au « fait-maison »

Dans un contexte marqué par la diminution du temps consacré à la préparation des repas, par l'augmentation de la consommation des repas hors domicile et par l'industrialisation de l'alimentation avec la commercialisation croissante de produits transformés, la valorisation du geste culinaire peut être interprétée comme une façon d'encourager les enfants à cuisiner à la maison. L'intégration de produits alimentaires (semi-)industriels dans les recettes de l'émission culinaire pour enfants française de la fin des années 1960 et celles de l'émission ouest-allemande semble a priori contredire cette affirmation. Mais ces nouveaux produits sont incorporés dans les recettes « maison », ou les préparations finies sont accommodées par l'ajout d'autres ingrédients, révélant donc un compromis à mi-chemin entre les produits transformés et le « fait-maison ». Les produits alimentaires (semi-)industriels ou préparations industrielles toutes prêtes servent avant tout à rendre la cuisine accessible aux enfants puisque les émissions mettent en valeur la simplicité et la rapidité des gestes culinaires qui sont articulés par exemple autour de l'emballage ou de l'ouverte de boîte, renouvelant donc le rapport au « fait-maison ».

Dans la recette des soufflés aux petits-suisses de *La Mini Cuisine*, les gestes de démoulage des fromages frais moulés individuellement dans des pots en plastique sont attentivement suivis et mis en valeur par des plans serrés. (Figure 95 a). Dans l'épisode de *Lirum, Larum, Löffelstiel* dédié à des plats de soupe, Axel verse le contenu d'un sachet de soupe aux asperges, dont il a lu les étapes de préparation au préalable sur le verso de l'emballage, dans une casserole d'eau bouillante (Figure 95 b), puis y ajoute des ingrédients non prévus par l'emballage.



a



b

Figure 95 : a : 'Le soufflé aux petits-suisses', ***La Mini-Cuisine*** **(ORTF, 28/03/1968), 04:45. INA ; b : ‚Suppen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 01/03/1974), 18:33. ZDF.**

Dans les deux extraits, les produits alimentaires (semi-)transformés diminuent le nombre d'étapes de préparation et facilitent le geste culinaire, faisant ainsi gagner du temps en cuisine. Leur utilisation fait partie intégrante de la recette. Les émissions font l'éloge du geste simplifié articulé autour de l'emballage alimentaire qui participe au plaisir du faire à manger maison. Le petit-suisse ou la soupe en sachet sont des produits multifonctionnels : leur emballage est réutilisé pour créer un décor à la recette, ou contient les étapes écrites de la recette. Les émissions culinaires pour enfants révèlent donc un champ de tension entre, d'un côté, la perpétuation de la tradition de la transformation maison des aliments qui s'oppose à la commercialisation de produits tout prêts ou facilitant la transformation culinaire, et, de l'autre, l'intégration de ces produits dans les recettes qui ne remplacent pas le faire soi-même mais qui permettent des préparations culinaires plus rapides et plus simples. Cette tension participe à la formulation de nouvelles normes d'auto-production alimentaire qui prennent en compte l'industrialisation de l'alimentation.

L'intégration de produits industriels dans les recettes est plus poussée dans l'émission culinaire ouest-allemande. Ce ne sont pas seulement des petits-suisses, du crabe en boîte ou de la mayonnaise industrielle qui sont utilisés, comme dans les émissions françaises, mais des préparations industrielles telles que des soupes, du pudding ou de la glace en sachet. Des aliments surgelés font aussi leur apparition dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*, sous forme de légumes surgelés. L'Allemagne a une tradition historique de l'agro-alimentaire avec des

grandes entreprises comme Maggi, Knorr, Dr. Oetker[264] mais aussi une histoire ancienne de la technologie alimentaire de la surgélation[265]. À cette intégration de produits industriels transformés dans l'émission répondent des techniques pour compléter ou améliorer les préparations industrielles, et donc contourner les instructions culinaires des acteurs industriels, qui correspondent à une forme de réappropriation du cuisiner. Un discours nuancé et ambivalent sur l'industrialisation est présent entre les lignes à travers les séquences avec le personnage de dessin animé Franz Löffelstiel qui la loue et la critique en même temps. Ce rapport ambivalent aux produits et préparations industriels n'est pas présent en France. L'éducation au (faire à) manger maison dans l'émission culinaire ouest-allemande est donc davantage en prise avec le processus d'industrialisation de l'alimentation que les émissions françaises.

L'utilisation de certains produits alimentaires dans le studio cuisine révèle des agendas cachés de la télévision, en France comme en République fédérale d'Allemagne. Les archives françaises attestent d'un partenariat entre le chef de la télévision Raymond Oliver et le Comité de Propagande de la Banane Française dans le cadre de l'émission culinaire pour adultes *Art et Magie de la Cuisine* en 1957, laissant croire que la présence importante de la banane dans les recettes du *Goûter* n'est pas le seul fruit du hasard (Figure 96 a). Dans l'émission culinaire pour enfants ouest-allemande, certaines marques de produits alimentaires sont ostensiblement visibles. Lors de la séquence récapitulative de la sauce au chocolat, un paquet de pudding au chocolat, dont le haut de l'emballage est barré de blanc, est donné à voir (Figure 96 c). *Lirum, Larum, Löffelstiel*, contrairement aux émissions françaises, sort par ailleurs du studio cuisine en montrant des lieux d'achat alimentaire. Elle s'intéresse à toute la chaîne de production culinaire de l'achat jusqu'à la dégustation des plats préparés. Les lieux d'achat sont des lieux particulièrement propices à la promotion des acteurs alimentaires. Lors du passage au supermarché dans l'épisode dédié à la préparation de plats à base de pommes de terre, une affiche pour la marque américaine de banane « Chiquita » apparaît en double dans le rayon fruits et légumes où Heidi et Axel font des courses (Figure 96 c).

[264] Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost, op. cit.,* p. 434-451.
[265] Julia S. TORRIE, « Frozen Food and National Socialist Expansionism », *op. cit.* ; Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost, op. cit.,* p. 476-487.



a



b



c

Figure 96 : a : 'Mousse aux bananes', *Le Goûter* (RTF, 27/11/1958), 01:21. INA ; b : 'Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke' (ZDF, 26/07/1974), 13:03. ZDF ; c : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), 01:12. ZDF.

Bien qu'aucun partenariat ne soit attesté entre la chaîne ZDF et des organes de promotion de filières alimentaires, la présence plus ou moins cachée de certains grands noms de l'industrie via des affiches publicitaires dans des mises en scène en dehors du studio cuisine ou via les emballages présentés lors de la préparation des recettes révèle une pratique de placement de produit, plus ou moins cachée, dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*. Le placement du nom et du logo de la marque américaine de bananes « Chiquita », qui va certes beaucoup plus loin que l'utilisation fréquente de bananes et leur valorisation par les adultes dans les émissions culinaires françaises, révèle au passage une association forte du faire à manger des enfants avec le produit banane en France comme en République fédérale, au-delà des spécificités économiques nationales. C'est un ingrédient qui naturalise le lien entre enfance et faire à manger. Les émissions culinaires pour enfants ajoutent à leur éducation au (faire à) manger des formes de promotion représentant les intérêts promotionnels des acteurs de l'industrie agro-alimentaire. Ces programmes télévisés peuvent ainsi être caractérisés comme une forme d'éducation-promotion déjà rencontrée dans les films industriels. En même temps, la promotion de certains produits dans les émissions culinaires reste à une certaine distance des campagnes promotionnelles des industriels de l'agro-alimentaire qui fleurissent à la même époque.

3. La cuisine comme art culinaire ou vecteur de messages éducatifs nutritionnels

Le choix des recettes, la définition des quantités des ingrédients, ainsi qu'en RFA la transmission de savoirs nutritionnels sur les micronutriments appliqués à la cuisine font des émissions culinaires pour enfants une forme d'éducation alimentaire basée plus ou moins sur la nutrition que ce travail propose d'inclure dans une éducation élargie au manger. Dans *Le*

Goûter, Catherine Langeais invite un jeune cuisinier à remplir à ras bord le verre de sucre qu'il doit mesurer et commente : « Avec le sucre, on te permet de l' remplir ! » (Figure 97 a). Dans *Lirum, Larum, Löffelstiel,* la cuisinière Heidi explique, face à la caméra qui zoome sur son visage, qu'il faut faire cuire les pommes de terre dans un fond d'eau afin qu'elles « conservent la plupart de leurs vitamines et minéraux » (Figure 97 b).



a



b

Figure 97 : 'Caramels', *Le Goûter* (RTF, 13/12/1958), 03:26. INA ; b : 'Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 15/02/1974), 08:19. ZDF.

En encourageant la réalisation de recettes riches en sucres, la speakerine de l'émission culinaire française pour enfants de la fin des années 1950 incorpore le discours nutritionnel à dominante calorique qui est caractéristique du contexte post-rationnement. Cette incitation à manger beaucoup perdure dans l'émission *La Mini-Cuisine* jusqu'à la fin des années 1960. Cependant, ces deux émissions n'incorporent que partiellement le discours nutritionnel en omettant le principe de la variété alimentaire (les enfants cuisinent uniquement du sucré dans *Le Goûter* et les légumes ne sont pas valorisés à côté des aliments gras et protéïques dans *La Mini-Cuisine*) ou en louant le recours à l'alcool. Les émissions culinaires françaises montrent une prise en compte retardée du discours anti-alcoolique pour les enfants à partir des années 1960. L'éducation au (faire à) manger à la télévision française est avant tout dictée par l'art culinaire gastronomique et le goût.

Contrairement aux émissions françaises, la série culinaire ouest-allemande transmet directement des savoirs nutritionnels sur les aliments appliqués à la cuisine à travers les enfants cuisiniers qui sont placés en position d'autorité scientifique (Figure 97 b). Elle se fait le relais d'un discours nutritionnel différent qu'en France, celui de l'approche micronutritionnelle de l'alimentation qui porte son attention sur la qualité vitaminique et minérale des aliments. Ces savoirs nutritionnels servent à prescrire des comportements alimentaires. Les enfants cuisiniers encouragent le public télévisuel à consommer des légumes en raison de leur apport en micronutriments, en utilisant en parallèle l'image de la naturalité par la promotion du régime végétarien, et attribuent à leur non-consommation la cause de problèmes de santé concernant le

poids. La prise en compte de la science nutritionnelle dans l'émission culinaire ouest-allemande, qui s'apparente par moment à des films d'enseignement ménager, s'inscrit dans une culture alimentaire et culinaire qui n'est pas élevée au rang d'art et qui a en premier lieu une fonction utilitaire. L'éducation alimentaire basée sur la nutrition est pensée comme partie intégrante de l'éducation au faire à manger dans le programme culinaire pour enfants en RFA, alors qu'en France, l'éducation au faire à manger suit d'abord des objectifs liés à l'art culinaire et aux fonctions organoleptiques de l'alimentation.

4. Des enfants encadrés versus des mini-adultes

Les émissions culinaires télévisées françaises et ouest-allemande participent à construire l'enfance en mettant en scène des enfants cuisiniers sur un plateau télévisé, acquérant ainsi une singularité et une spécificité. Pourtant, le sens de l'enfance varie d'un pays à l'autre. Dans *Le Goûter* et *La Mini-Cuisine*, les enfants cuisinent sous le regard d'un chef et d'une présentatrice qui les corrigent ou leur enseignent les savoir-faire culinaires, comme lorsque Michel Oliver apprend aux petits cuisiniers à préparer la recette du 'Sandwich géant' (Figure 98 a). Dans *Lirum, Larum, Löffelstiel* Heidi, Doris et Axel cuisinent seul.e.s, à l'aide d'un livre de cuisine (Figure 98 b).



a



b

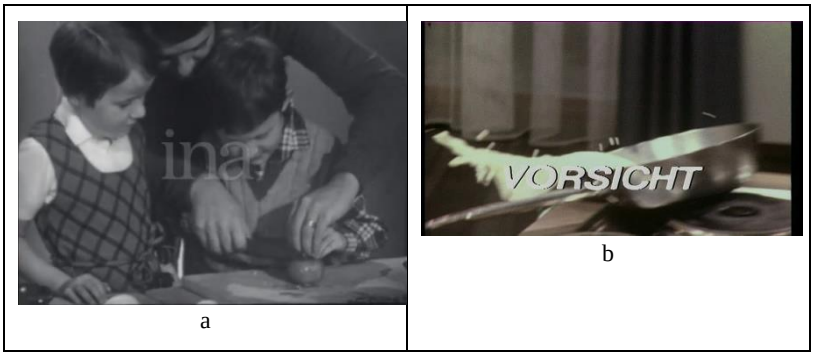
Figure 98 : a : 'Sandwich géant', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 12/10/1967), 01:23. INA ; b : 'Gemüse', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 17/05/1974), 09:49. ZDF.

Dans les émissions culinaires françaises, les enfants sont aidés, corrigés, rattrapés voire protégés par les adultes encadrants s'ils ne respectent pas le canon culinaire ou ont des comportements jugés à risque par les adultes dans le studio cuisine. Le rapport entre les adultes et les enfants reste largement celui de l'éducation au sens classique, avec un maître et des élèves, doublant l'éducation parentale habituellement première dans l'espace domestique de la cuisine. À la télévision française, la présence des enfants évoque un âge à protéger et distinct du monde adulte, caractérisé par la capacité d'apprendre. Si les rôles de genre sont très accentués dans *Le*

Goûter, participant à représenter l'enfance comme une période d'apprentissage de l'âge adulte, ils sont complètement effacés dans *La Mini-Cuisine*. L'enfance est construite sur un rapport éducatif déterminé par l'adulte qui crée un cérémoniel très scolaire, malgré la tentative de Michel Oliver de rendre la cuisine avec les chefs ludique. La télévision va ici beaucoup plus loin dans la construction de l'enfance que le film industriel *Histoire de la banane* : elle donne à l'enfant une présence autonome, un corps en mouvement, des paroles et fait des différences selon les enfants. Les programmes culinaires français prennent en compte la complexité et spécificité de l'enfance puisque les enfants sont invités dans les émissions comme des enfants.

A la télévision ouest-allemande, les enfants cuisiniers réalisent les recettes en toute autonomie. Ils font rarement des erreurs, faisant d'eux des figures d'enfants modèles. *Lirum, Larum, Löffelstiel* fait de la cuisine une activité de l'enfance à travers l'emploi des moyens de la télévision ludique (scènes chantées et déguisées, séquences animées, générique). Les adultes sont moqués et l'atmosphère est comique. En même temps, la série inscrit les enfants dans le moule du monde adulte à travers un scénario préparé par des adultes qui donne aux enfants acteurs un statut de quasi professionnels et les représente comme des mini-adultes, notamment à travers la reproduction des rôles de genre. Elle fait de l'enfance un temps de préparation à l'âge adulte et moins un temps en soi, spécifique aux enfants.

La prévention des accidents domestiques, si elle est bien présente dans les trois émissions, révèle les différences de conception de l'enfance entre la France et la République fédérale d'Allemagne. Dans *La Mini-Cuisine*, Michel Oliver interrompt le travail de découpe d'une tomate du petit garçon, il se penche au-dessus de lui et lui montre le geste de découpe sécurisé en lui prenant la main (Figure 99 a). L'adulte guide et cadre l'enfant. Dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*, un arrêt sur image associé à un bruit d'alarme et à un carton indiquant un danger montre une casserole remplie de lait bouillant en train de tomber (Figure 99 b). Aucun adulte n'est présent.



a b

Figure 99 : a :'Tomates accordéon', *La Mini-Cuisine* (ORTF, 04/01/1968), 04:30. INA ; b : 'Süssspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (ZDF, 28/06/1974), 18:20. ZDF.

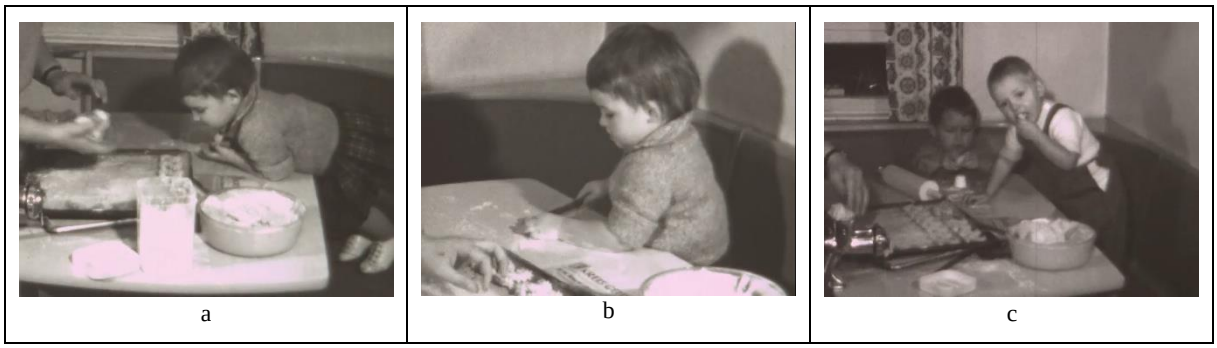
Si les enfants sont considérés dans les émissions culinaires françaises comme des individus fragiles à protéger à travers les précautions prises par les adultes et leur technique d'encadrement, et donc comme des individus distincts des adultes, dans l'émission ouest-allemande les enfants ne sont pas les cibles spécifiques de messages de prévention des accidents domestiques puisqu'ils ne sont pas mis en scène lors de la scène de danger. Les messages sont génériques et s'adressent aux enfants traités comme des adultes qui deviennent les acteurs de leur propre mise en garde sécurité. C'est comme si la présence de l'adulte déterminait le statut d'enfants.

Comment l'incitation à transformer les aliments soi-même portée par les émissions culinaires adressées spécifiquement aux enfants est-elle incorporée dans la sphère privée ? Que signifie préparer à manger à la maison ? Comment sont représentés les enfants qui cuisinent dans les films amateurs de famille ?

5. Contre-archives : faire à manger dans la sphère privée

Le film *Plätskesbacken* (faire des gâteaux de Noël) montre une mère de famille qui réalise des petits gâteaux de Noël type 'Spritz' dans la cuisine familiale en compagnie d'un enfant[266]. Gros plan sur le hachoir à viande utilisé pour former la pâte à gâteau. L'enfant regarde les gestes de la femme puis joue avec un morceau de pâte et un couteau. Un second enfant fait son apparition. Debout sur le banc, il attrape un biscuit moulé disposé sur une plaque de cuisson et le met en bouche. Plan sur l'enfant qui mange. Il essaye d'attraper un deuxième biscuit mais la cuisinière l'en empêche. Il tend un morceau de pâte à la femme qu'elle met dans le hachoir à viande. Le premier enfant tourne la manivelle du hachoir à viande, aidée par la femme qui appuie sur la pâte. Elle met une première plaque au four. Plans serrés sur les enfants assis à la table qui jouent avec la pâte et en mangent de temps en temps, tandis que la cuisinière continue de préparer les gâteaux. Le dernier plan la montre en train de sortir une plaque du four.

[266] *Plätskesbacken* (1964), déposant wesab, noir & blanc, muet, 00:04:26. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/21018 [consulté le 11/11/2023].



a b c

Figure 100 : *Plätskesbacken* (1964), a : 00:17, b : 00:27, c : 01:10. WDR Digit/ wesab.

Ce film est emblématique d'un corpus de films amateurs de famille (6 films français et 6 films ouest-allemands) montrant des enfants en train de cuisiner ou de faire semblant de faire à manger[267]. Les enfants sont généralement des aide-cuisiniers et aide-cuisinières pour les mères de famille qui prennent en charge la réalisation complète de la recette. Ils regardent plus le « faire à manger », les gestes culinaires réalisés par les mères qu'ils ne font eux-mêmes à manger. Les cinéastes amateurs se concentrent sur les actions des enfants et captent les consommations inopinées. La plupart des recettes où des enfants interviennent sont des recettes sucrées associées à des rituels alimentaires exceptionnels qui comprennent un moment de dégustation avec d'autres individus. Dans certains films amateurs, le montage filmique donne l'illusion totalement assumée que les enfants réalisent en autonomie une recette.

Les films amateurs de famille permettent de voir que, si les enfants réalisent aussi des tâches culinaires dans la sphère privée, le faire à manger est davantage ludique que productif et qu'il signifie avant tout le partage d'un moment familial avec la maman, contrairement aux émissions culinaires à la télévision où les enfants réalisent en autonomie des recettes. Le faire à manger à la maison est encadré par les adultes et particulièrement par les femmes qui leur transmettent directement ou indirectement les savoir-faire culinaires.

5.1. Activité familiale « avec maman » et transmission intergénérationnelle

Dans les films amateurs de famille, les enfants qui réalisent des tâches culinaires sont toujours filmés en compagnie d'autres enfants et d'un ou plusieurs adultes. Ils ne réalisent pas en autonomie une recette, seules quelques étapes leur sont attribuées par les adultes. Ils ne sont pas des cuisiniers et des cuisinières comme dans les émissions culinaires télévisées. Dans le film

[267] 6 films français (archives : Ciclic Centre-Val de Loire, Mémoire Normandie, Cinéam) et 6 films ouest-allemands (archives : WDR Digit et Landesfilmsammlung Baden-Würtemberg) datant des années 1950 à 1977, format, durée, coloration et sonorisation variables. Voir Sources.

Plätskesbacken, les enfants n'aident que ponctuellement la mère dans la réalisation des petits gâteaux de Noël. C'est la mère de famille qui est en charge de la réussite de la recette. Pour preuve filmique, c'est elle qui enfourne et qui sort les petits gâteaux du four. Evidemment, Raymond Oliver et Catherine Langeais le font aussi dans des épisodes de l'émission française *Le Goûter* mais pour des raisons qui diffèrent. S'il s'agit à la télévision de prévenir les accidents domestiques, dans les films amateurs de famille, les mères s'assurent avant tout de l'aboutissement de la recette et de l'existence du manger après le faire à manger. Contrairement aux émissions culinaires télévisées où les enfants en plateau réalisent une recette jusqu'au bout, faire à manger dans le film amateur de famille n'est pas une activité productrice pour les enfants. Les enfants seuls ne préparent pas à manger, ils y participent seulement. Ces sources privées, qui sont des traces des pratiques alimentaires familiales, montrent ainsi que la télévision vise surtout à inciter à faire à manger en représentant les enfants comme des cuisiniers et cuisinières.

Dans le film *Adventszeit* (la période de l'Avent), deux générations de femmes (certainement, la mère et la grand-mère) encadrent deux enfants dans la réalisation de petits gâteaux de Noël[268]. Tandis que la grand-mère bat une préparation avec un batteur électrique, le garçon mesure la farine et la petite fille transvase quelque chose d'un bol à l'autre, sous le regard de la mère. Plan serré sur la petite fille. Le garçon verse une plaquette de beurre dans un cul de poule. Il goûte quelque chose. La petite fille regarde par terre à la recherche de morceaux de pâte tombés. Le garçon se trouve sous la table, des morceaux de pâte en main. Il se relève, lèche la maryse puis joue avec la pâte dans le cul de poule. La fille manipule la pâte et utilise une cuillère pour transvaser d'un bol à l'autre ; des morceaux sont étalés partout sur la table, obligeant la mère à ramasser.



a b c

Figure 101 : *Adventszeit* (1964), a : 02:14, b : 02:24, c : 02:28. WDR Digit/ franken.

[268] *Adventszeit* (1964), déposant franken, couleur, muet, 00:03:41. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/41362 [consulté le 11/11/2023].

Dans ce film amateur, les deux femmes laissent les enfants manipuler les ingrédients et les ustensiles à leur guise. La grand-mère formule certainement quelques instructions culinaires en direction du garçon (mesurer la farine, mettre la plaquette de beurre dans le cul de poule) mais la mère est plutôt distante. Elle laisse la plus petite expérimenter avec la pâte. Les différentes tâches sont décousues, la majeure partie des étapes de la recette manque. Il serait impossible de reproduire la recette, contrairement aux émissions culinaires pour enfants qui, après avoir énoncé et montré les ingrédients, montrent les gestes culinaires organisés en étape les uns après les autres, sans en manquer aucun. Dans le film amateur de famille, ce n'est pas le comment faire à manger qui est mis en scène mais le moment familial passé ensemble autour du faire à manger. Les enfants ne suivent pas de recette qu'ils ont apprise par cœur ou qui est présente devant eux sur le plan de travail. Le faire à manger dans les films amateurs signifie un moment de « l'être ensemble » en famille autour d'une activité culinaire (le père étant généralement de l'autre côté de la caméra) mais dont l'objectif n'est pas productif, ou en tout cas, pas porté par les enfants. Si on se place du côté de la réception, le film ne poursuit pas un objectif de reproduction de la recette. Il sert à se remémorer un « bon moment » de préparation de fête en famille.

Ces moments en famille autour du faire à manger participent néanmoins à éduquer les enfants au faire à manger à travers la transmission plus ou moins directe de savoir-faire culinaires. Cette transmission est toujours assurée par la mère de famille qui montre les gestes à réaliser, délègue une étape de la recette, ou tout simplement permet à un enfant d'être à ses côtés dans la cuisine. Dans le film *Plätskesbacken*, les enfants apprennent tout autant en réalisant quelques tâches qu'en observant leur mère cuisiner. La mise à disposition du matériel culinaire participe aussi à une éducation gestuelle des enfants au faire à manger. Le film français *Goûter avec des crêpes* montre une séance de transmission active de savoir-faire culinaires au sein de la famille[269]. Il s'ouvre sur une jeune fille qui prépare une pâte à crêpes dans une cuisine. Gros plan sur le batteur à manivelle qu'elle utilise pour mélanger les œufs, la farine et le lait. Un garçon se trouve ensuite face à la gazinière sur laquelle cuit une crêpe. Il touche la poêle et recule en riant. Coupe nette. Une femme retourne la crêpe dans une assiette puis elle verse une louche de pâte dans la poêle. Coupe franche. La femme fait rouler la pâte dans la poêle puis elle parle à la fille debout à côté d'elle, en pointant du doigt la crêpe sur le feu. Elle 'fait sauter' la crêpe puis prend une nouvelle louche de pâte. Zoom-avant sur le visage de la fille qui écoute et

[269] *Goûter avec des crêpes* (1977), réalisation Emile Lauquin, 16 mm, couleur, muet, 00:03:18. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/8274-gouter-avec-des-crepes [consulté le 11/11/2023].

regarde la femme faire. Plus loin, le premier adolescent se remet à l'ouvrage, seul cette fois-ci, et tente de 'faire sauter' les crêpes.



a b c

Figure 102 : *Goûter avec des crêpes* - Emile Lauquin (1977), a : 00:32, b : 00:37, c : 00:55. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Dans ce film, la mère de famille montre aux enfants les gestes à réaliser pour faire cuire des crêpes et transmet activement ses savoir-faire culinaires en expliquant les étapes. Les enfants la regardent faire et écoutent ses conseils. Le zoom-avant sur les visages de la mère et de la jeune fille souligne le moment pédagogique que le caméraman souhaite capter (Figure 102 c). Ces séquences amateurs révèlent la permanence de la transmission de savoir-faire culinaires au sein de la famille malgré l'arrivée de l'acteur télévisuel dans les années 1950. C'est une transmission assurée uniquement par les femmes, contrairement à la télévision française où des chefs cuisiniers ont le rôle d'expert culinaire. Cependant, les films amateurs de famille montrent que filles et garçons sont impliqués dans l'activité culinaire familiale sous la direction de « maman », comme à la télévision.

5.2.Faire à manger : une activité d'abord ludique

Dans les films amateurs de famille, le faire à manger constitue surtout une activité ludique qui mobilise les mains pour les aide-cuisiniers et les aide-cuisinières. Dans le film *Plätskesbacken*, les enfants s'amusent à jouer avec la pâte. Les plans serrés sur les enfants qui manipulent des bouts de pâte soulignent le plaisir manuel du contact avec les aliments, mais aussi avec les ustensiles. Le hachoir à viande utilisé pour former les 'Spritz', qui apparaît dans plusieurs films, constitue un centre d'intérêt particulier pour les enfants ouest-allemands. Cet ustensile permet à l'enfant de participer à la réalisation de la recette sans grande explication culinaire et sans éducation gestuelle poussée. Le geste culinaire qu'il requiert est relativement simple, même s'il nécessite un peu de force musculaire ; surtout, c'est un objet à l'apparence imposante et mystérieuse. Tourner la manivelle du hachoir à viande revêt un attrait certain

(Figure 103 a). Une scène quasiment similaire apparaît dans le film *Spritzbäck* (gâteau 'Spritz') où un enfant tourne la manivelle du hachoir à viande pour former des 'Spritz'. Seule la main d'un adulte qui réceptionne la pâte sortant du hachoir est visible (Figure 103 b)[270].



a b

Figure 103 : a : *Plätskesbacken* (1964), 02:11. WDR Digit/ wesab ; b : *Spritzgebäck* (années 1960), 00:02. WDR Digit/ richard81.

La participation des enfants aux recettes est limitée à quelques gestes bien spécifiques qu'ils sont en mesure de réaliser. Les activités des enfants ne consistent pas à réaliser une recette dans les films amateurs de famille. La cuisine est une activité ludique qu'on réalise en famille qui repose sur le plaisir de travailler et de manipuler les ingrédients. Elle repose également sur une part de créativité. Dans *Vorweihnachtszeit im Familienkreis* (période précédent Noël dans le cercle familial), elle apparaît presque comme un loisir créatif dont le film se veut être le mode d'emploi[271]. Deux enfants sont filmés en train de réaliser une maison en pain d'épices. La réalisation du pain d'épices ne fait pas partie de la séquence, il a peut-être même été acheté dans le commerce. La caméra suit tout le processus de montage pendant près de trois minutes comme si le caméraman faisait une notice filmée. Les plans serrés sur les mains des enfants qui coupent, étalent, ajustent et saupoudrent du sucre mettent en valeur les gestes culinaires mais aussi la patience et le plaisir de travailler avec les ingrédients (Figure 104).



a b c

Figure 104 : *Vorweihnachtszeit im Familienkreis* (années 1950). LFS 005839.

[270] *Spritzgebäck* (années 1960), déposant richard81, couleur, muet, 00:00:14. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/37785 [consulté le 11/11/2023].
[271] *Vorweihnachtszeit im Familienkreis* (années 1950), 16 mm, couleur, muet, 00:09:38. Landesfilmsammlung Baden-Würtemberg LFS 005839.

Dans le film *Weihnachtliche Backstube* (le fournil de Noël), un enfant aide ponctuellement les adultes à découper les petits gâteaux de Noël mais sa présence est surtout divertissante[272]. Ce sont les adultes qui réalisent la pâte, l'étalent, mettent les plaques au four et célèbrent leur production en buvant un verre d'alcool. Dès le début du film qui s'ouvre sur la porte de la cuisine familiale sur laquelle est affiché un panneau indiquant « Weihnachtliche Backstube », l'enfant est chargé d'ouvrir la porte. On aperçoit deux femmes au niveau de l'évier qui roulent des boulettes dans leurs mains. Elles étalent une seconde pâte sur la table. L'enfant touche du bout du doigt la pâte, met le doigt en bouche et sourit de plaisir en regardant la caméra. Puis il aide à découper la pâte à l'aide de différents emporte-pièces (Figure 105 a). La première fournée de petits gâteaux sort du four. Changement de plan. L'enfant, au visage plein de farine, fait des grimaces face à la caméra, tandis que les deux femmes à l'arrière-plan s'activent à finir de découper la pâte (Figure 105 b). Le plan final montre les cuisinières debout, l'une tenant une planche avec les petits gâteaux cuits et saupoudrés de sucre glace, en train de boire un verre d'alcool. L'enfant qui se tient entre elles gesticule et fait des larges sourires en direction de la caméra (Figure 105 c).



a b c

Figure 105 : *Weihnachtliche Backstube* (1977), a : 00:33, b : 00:55, c : 01:08. WDR Digit/ ravenna.

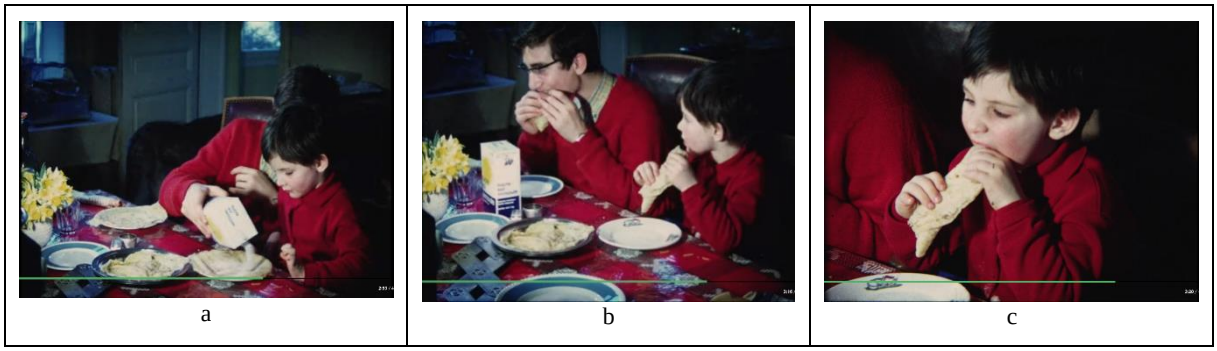
L'activité de l'enfant se limite à un geste spécifique, la découpe. La présence de l'enfant sert davantage à rendre le film drôle – il sert les intérêts filmiques d'une mémoire familiale – et à montrer la raison pour laquelle ces gâteaux sont préparés, qu'à aider à la préparation des petits gâteaux. L'enfant représente et incarne le motif principal de la réalisation de pâtisseries de Noël : il est le premier destinataire des gâteaux. Faire à manger par les enfants dans le cercle familial est donc d'abord une activité ludique qui repose sur le plaisir du contact avec les aliments et les ustensiles, et sur la créativité de la transformation culinaire.

[272] *Weihnachtliche Backstube* (1977), déposant ravenna, couleur, muet, 00:01:10, WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/61271 [consulté le 11/11/2023].

5.3.Faire à manger pour le plaisir de manger ensemble : du sucre avant tout

Le faire à manger dans les films amateurs de famille est inséparable du plaisir de manger lié à des moments alimentaires exceptionnels. Tous les enfants goûtent les préparations pendant la réalisation des recettes et beaucoup de films se terminent par un moment de consommation ritualisé. Dans les films *Plätskesbacken* et *Adventszeit*, les enfants qui secondent leurs mères mettent régulièrement des morceaux de pâte crue dans la bouche au cours de la préparation. Les films amateurs révèlent donc que la règle de non-consommation des plats pendant la réalisation des recettes est une règle de bienséance télévisuelle qui n'a pas court dans le cercle familial – ou du moins que la présence de la caméra amateure permet d'enfreindre cette règle.

Les plats réalisés dans les films français comme ouest-allemands sont en grande majorité des plats sucrés – le sucre étant associé aux plaisirs organoleptiques : petits gâteaux de Noël, crêpes, galettes des rois. Le film *Anniversaires*[273] montre à la fois la préparation des crêpes et leur consommation avec du sucre. Il dépeint un garçon dans une cuisine familiale qui prépare seul des crêpes. Il les 'fait sauter' à plusieurs reprises tout en lançant des regards à la caméra. Il sert un petit garçon, certainement son petit frère, qui porte un pull rouge de la même couleur que le sien. Installés à la table du salon, le plus grand garnit une crêpe de sucre pour le plus petit (Figure 106 a). Il verse allègrement le sucre en poudre contenu dans le paquet de la marque Sol. On voit les deux enfants qui mordent dans leur crêpe (Figure 106 b). Plan serré sur le plus petit (Figure 106 c).



a b c

Figure 106 : *Anniversaires* - Emile Lauquin (1968), a : 02:53, b : 03:16, c : 03:20. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

En filmant le moment de préparation des crêpes puis le moment de la consommation, ce film crée un lien de causalité entre le faire à manger des crêpes et le plaisir de les consommer. Les gros plans sur les visages des enfants qui dégustent soulignent la fonction organoleptique des crêpes préparées à la maison. Préparer à manger à la maison permet de manger quelque chose

[273] *Anniversaires* (1968), réalisation Emile Lauquin, 16 mm, couleur, muet, 00:04:40. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/8740-anniversaires [consulté le 11/11/2023].

de bon au goût. Le plaisir gustatif est relié à un ingrédient supplémentaire qui est ajouté aux crêpes : le sucre. La place du paquet de sucre qui trône en quelque sorte sur la table, à côté d'un bouquet de fleurs jaunes qui rappelle le motif du soleil sur le paquet, est particulièrement intéressante. Par cette composition, le film amateur met en valeur la marque de sucre Sol. Le paquet est déjà pensé comme un support promotionnel grâce à son conditionnement en carton qui le rend utilisable en l'état dans les foyers. En le filmant et le montrant en action, la caméra amateure intériorise la stratégie promotionnelle. Le film amateur prolonge donc aussi les campagnes promotionnelles des industriels alimentaires en proposant une forme de naturalisation de la marque du produit dans le cercle familial.

Crêpes, petits gâteaux de Noël, etc. Le faire à manger par les enfants dans la famille est organisé autour de rituels alimentaires sucrés codifiés auxquels la participation des enfants contribue. Le film *Préparation de la galette des rois* montre ainsi comment deux enfants réalisent leur propre galette des rois à côté de celle réalisée par la mère, puis retrace la séance de tirage des rois comprenant le repas avec la famille élargie[274]. Après avoir assisté au façonnage de la pâte par leur mère, les enfants obtiennent un petit morceau de pâte qu'ils ont le droit d'étaler et de dorer au jaune d'œuf avec des ustensiles propres (petit rouleau à pâtisser, petit pinceau de peinture, cuillère). La grande galette familiale est enfournée par la mère. Changement de plan. Le film propose ensuite une séquence animée avec des Rois Mages en papier. Changement de séquence. La maman arrive dans le salon avec la galette cuite sur laquelle se trouve la couronne. Toute la famille est réunie (père, grands-parents) et les enfants applaudissent. Le père découpe la galette et la mère distribue les parts cachées sous un torchon. La petite fille découvre la fève et reçoit la couronne. Dans ce film, la préparation culinaire est associée à un rituel alimentaire propre à l'enfance dans la famille : la tradition de la galette des Rois. On cuisine pour célébrer un événement, passer un moment familial et partager une nourriture qui fait plaisir au palais. Le film privé met ainsi en lumière la commensalité du repas (« Qui participe au repas ? […] Dans quel ordre s'organise le service ? Qui est servi en premier ? »)[275] dont il participe en suscitant certaines interactions et en sanctifiant le moment de partage. Les films amateurs montrent donc des moments exceptionnels et ritualisés du faire à manger sucré, et non pas des repas quotidiens. 'Faire des gâteaux' est constitutif de l'enfance dans la famille, en France comme en République fédérale d'Allemagne. Particulièrement, les

[274] *Préparation de la galette des rois* (années 1950), réalisation André Châle, 16 mm, couleur, muet, 00:07:31. Normandie Mémoire (film retiré des fonds en ligne).
[275] Jean-Pierre POULAIN, « Les modèles alimentaires », *in Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Paris, Editions Privat, 2002, p. 24.

films amateurs de famille ouest-allemands montrent que l'éducation au (faire à) manger qui promeut la préparation d'aliments riches en nutriments dans l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* n'est pas incorporée dans la sphère privée. Faire à manger à la maison en RFA n'a pas une fonction nutritionnelle. C'est une activité ludique familiale qui repose sur le contact manuel et gustatif avec les aliments, dans le cadre de rituels alimentaires sucrés.

5.4.Jouer à faire à manger, jouer aux adultes

Certains films amateurs de famille mettent en scène les enfants comme des cuisiniers et des cuisinières autonomes qui élaborent un plat destiné à être mangé grâce à l'usage d'artefacts cinématographiques. Ces séquences préparées à l'avance par le cinéaste familial présentent un haut degré d'élaboration filmique : stabilité de la caméra, montage soigné, usage de cartons voire bande son. Ainsi le film *Confection d'un gâteau* tourné par André Bezard en 1954, retrace la fabrication d'un gâteau par une petite fille, aidée par un garçon, dans une cuisine familiale[276]. Après un carton rose indiquant le titre du film en lettres capitales, la séquence s'ouvre sur une cuisine relativement rudimentaire dans laquelle deux enfants préparent un gâteau. La petite fille, qui porte un tablier, verse les ingrédients que lui tend un garçon un peu plus âgé dans un récipient. Le plan de travail est plein de farine, tout comme les joues de la petite fille. Aidée par son acolyte masculin, elle mélange les ingrédients. Puis elle pétrit la pâte sur la table et la dispose dans un moule à tarte qu'elle enfourne. Elle vérifie la cuisson. Une horloge indique le temps qui passe. Trois quarts d'heure se sont écoulés. La petite fille sort un gâteau du four d'une hauteur remarquable. Elle le pose sur la table et le regarde avec admiration, le garçon la rejoint, jetant quelques regards dans le hors champ.

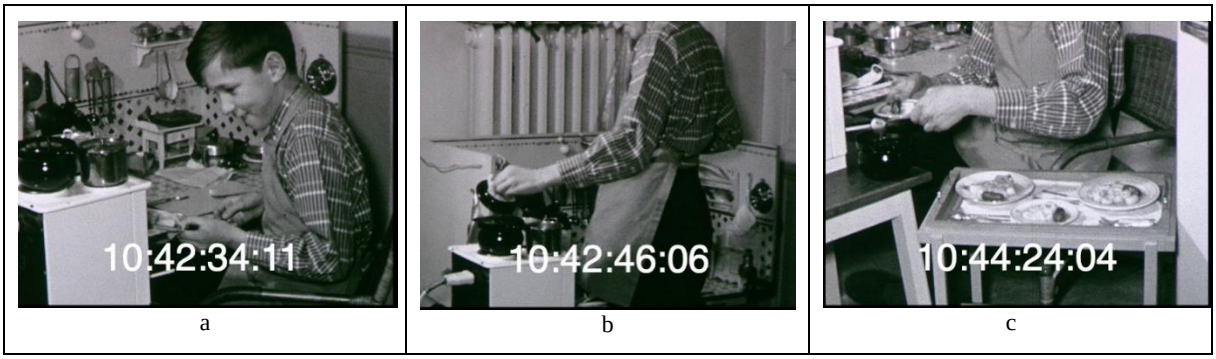
[276] *Confection d'un gâteau* (1954), réalisation André Bezard, 16 mm, couleur, muet, 00:02:02. Cinéam. Disponible en ligne : https://www.cineam.asso.fr/Exploration-Confection-d-un-g%C3%83%C2%A2teau-572-556-0-1.html?ref=e713a6ae573e26df2a300457a5313bc9 [consulté le 11/11/2023].



Figure 107 : *Confection d'un gâteau* - André Bezard (1954), a : 00:07, b : 01:01, c : 01:20, d : 01:34, e : 01:38, f : 01:59. Cinéam.

Contrairement aux enfants de l'émission culinaire française des années 1950 qui effectuent chaque étape de la recette face caméra, les jeunes protagonistes, et surtout la protagoniste, de ce film de famille jouent à la cuisine. Elle ne cuisine pas pour de vrai : elle n'utilise pas de verre mesureur, elle est désordonnée et, surtout, enfourne une pâte faite uniquement de farine, d'eau et de sucre qui ne peut logiquement devenir le gâteau filmé à la sortie du four. Ce tour de passe-passe cinématographique fonctionne grâce à la puissance du montage. Une autre pâte a dû être réalisée, certainement par un adulte, pour aboutir au gâteau de plusieurs centimètres de haut montré à la fin. Au passage, la position du paquet de sucre (la marque Sol encore une fois) sur le plan de travail et sa présence récurrente dans une partie du champ de tournage sont ici aussi le résultat d'une construction soignée qui indique une volonté de mettre en valeur cet aliment et son emballage (Figure 107 a, b et c). Les enfants jouent à être adultes en étant indépendants et autonomes dans la cuisine, capables de produire un plat comestible. Le cinéaste familial joue pour cela avec les possibilités du montage filmique. Contrairement à l'émission télévisée qui n'est quasiment pas montée et ne présente pas d'ellipse temporelle, ce film amateur de famille ne cherche pas un effet de réel. L'artificialité de la mise en scène culinaire est totalement assumée. Il s'agit d'un jeu pour le cinéaste, tout autant que pour les acteurs, dont l'âge n'est finalement gommé qu'en apparence par le film amateur. Les enfants restent des enfants dans le regard du cinéaste familial et la cuisine est présentée au fond comme une pièce de théâtre.

L'imitation par les enfants du rôle de l'adulte préparateur culinaire est aussi présente dans les films ouest-allemands montrant des enfants qui jouent à des dinettes grandeur nature. Dans *Weihnachten 1960* (Noël 1960), un enfant portant un tablier est filmé en train de préparer plusieurs petits plats grâce à un mini-four électrique intégré dans sa dinette géante[277]. Il dispose des morceaux de formage sur des petits pains qu'il enfourne délicatement (Figure 108 a). Sur le dessus du four, deux casseroles avec de l'eau bouillante observable à la fumée qui s'en dégage. Il met des petites saucisses à cuire (Figure 108 b). Changement de plan. En sortant les toasts au fromage du four, il se brûle les mains, des mimiques de douleur sont visibles sur son visage. Il dispose les toasts sur une assiette et les partage avec les adultes filmés en contre-plongée serrée en train de déguster. Changement de plan. L'enfant a mis une mini-saucisse dans chaque assiette et dispose maintenant des petites boules de pâte (Figure 108 c).



a b c

Figure 108 : *Weihnachten 1960* (1960). LFS 004360.

Dans cette séquence amateure, le garçon imite les adultes en préparant un repas qui peut être mangé par toute la famille. Cependant, ce faire à manger est exceptionnel (c'est Noël) et réalisé avec, non pas des ustensiles de cuisine et des ingrédients quotidiens, mais des jouets et des aliments spécialement produits pour les enfants et adaptés à leur taille. Même si les enfants sont parfois représentés comme des cuisiniers et des cuisinières, c'est bien plus le moment familial exceptionnel et l'activité ludique qui comptent que l'activité de préparation alimentaire. Enfants et adultes mangeront ensuite un « vrai repas ». Faire à manger dans la famille est constitutif de l'enfance par la représentation de la cuisine comme une activité ludique propre aux enfants par le choix des matériaux et la limitation à certains gestes culinaires, et par son lien avec le plaisir de manger. Contrairement à la télévision ouest-allemande, les films amateurs ne donnent pas l'illusion de mini-adultes.

[277] *Weihnachten 1960* (1960), noir et blanc, muet, 00:09:49. Landesfilmsammlung Baden-Württemberg LFS 004360.

Les films amateurs de famille montrant des enfants qui font à manger ou qui font semblant de faire à manger montrent que les incitations télévisuelles à cuisiner en autonomie à la maison ne sont pas suivies à la maison en France comme en République fédérale d'Allemagne des années 1950 aux années 1970. Les enfants à la maison ne réalisent pas de recettes, ils en font seulement certaines étapes dont les gestes leur sont accessibles (découper la pâte avec un emporte-pièce, tourner la manivelle, etc.). Le faire à manger est bien plus une activité familiale et une occasion d'être ensemble, la mère cuisinant et le père filmant, qu'une préparation culinaire autonome des enfants, ni même guidée. Les mères transmettent indirectement des savoir-faire culinaires, révélant également que la télévision ne remplace pas l'éducation au (faire à) manger à la maison. Le faire à manger à la maison est limité sur toute la période à des mets sucrés, bien que les émissions culinaires élargissent le panel des recettes dans les années 1960 et 1970. La nutrition n'est pas une composante du faire à manger à la maison, ni en France ni en RFA. Le faire à manger est d'abord associé au plaisir de la dégustation propre aux rituels de chaque culture alimentaire qui participent à la construction de l'enfance. La représentation de l'enfant cuisinier autonome à la télévision est le fruit d'une construction télévisuelle que le film amateur défait en proposant un montage artificiel assumé.

Conclusion

Les émissions culinaires pour enfants à la télévision sont une forme d'éducation au (faire à) manger des enfants en France et en République fédérale d'Allemagne à partir de la fin des années 1950 qui est rarement considérée comme telle et peu prise en considération par l'histoire de l'alimentation. La télévision, en pénétrant les domiciles français et ouest-allemands, devient un nouvel acteur de l'éducation au (faire à) manger des enfants dans un contexte où la transmission des savoir-faire culinaires se fait de moins en moins de façon formalisée au sein de la famille mais à travers la diversification des sources d'information et d'inspiration[278]. L'éducation au (faire à) manger dans les émissions culinaires pour enfants repose sur l'encouragement au « fait-maison » à travers la valorisation de la transformation manuelle des aliments qui est permise par l'outil télévisuel. D'abord un apprentissage codifié au geste juste

[278] Agathe COUVREUR, Jean-Pierre LOISEL et CENTRE DE RECHERCHE POUR L'ETUDE ET L'OBSERVATION DES CONDITIONS DE VIE . DEPARTEMENT PROSPECTIVE DE LA CONSOMMATION, *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires: regards croisés de filles et de mères*, Paris, France, CRÉDOC, 2004, 82 p.

en France dans les années 1950, la transformation manuelle des aliments devient à partir des années 1970 dans les deux pays un plaisir fondé sur le jeu et la créativité. La télévision fait de la cuisine un loisir pour filles et garçons. L'éducation au (faire à) manger encourage la transformation maison des aliments et formule de nouvelles normes d'auto-production alimentaire à travers la promotion des produits alimentaires (semi-)transformés comme vecteurs d'accessibilité de la cuisine.

Les émissions culinaires pour enfant participent également à une éducation alimentaire qui incorpore de manière plus ou moins directe des savoirs nutritionnels et dont la fonction est liée à la place culturelle de la cuisine d'un pays à l'autre. Le faire à manger est avant tout pensé à la télévision française comme une activité relevant de l'art culinaire, alors qu'il est un acte quotidien utilitaire pour la santé à la télévision ouest-allemande. En France, *Le Goûter* et *La Mini-Cuisine* proposent une éducation au manger qui reste définie par la richesse en produits sucrés et gras dans les années 1950 et 1960, tandis que *Lirum, Larum, Löffelstiel* en RFA propose une éducation au manger définie par l'apport micronutritionnel des aliments. Contrairement aux émissions françaises, l'émission ouest-allemande jette les bases d'une éducation nutritionnelle en transmettant de manière directe des savoirs micronutritionnels appliqués à la cuisine en vue de changer les comportements alimentaires du jeune public télévisuel. Les émissions culinaires télévisées font émerger deux modèles d'enfance opposés. En France, la télévision participe à la définir comme un âge à protéger, distinct du monde adulte, en raison de la position des enfants cuisiniers dans le rapport apprenant-sachant mis en scène sur le plateau télévisé, alors qu'en RFA, elle appréhende les enfants à travers leur futur d'adulte dans la société en les transformant en acteurs télévisuels qui suivent un script écrit par les adultes.

Les films amateurs de famille révèlent que le faire à manger à la maison correspond davantage au partage d'un moment familial agréable avec la maman, qu'une activité autonome d'enfants cuisiniers, révélant l'action limitée des émissions culinaires à la télévision incitant les enfants à cuisiner chez eux. Les mères restent les principales productrices alimentaires mais aussi éducatrices au faire à manger, montrant que la transmission de savoir-faire culinaires au sein du foyer continue malgré l'arrivée de l'acteur télévisuel. La participation des enfants en cuisine est limitée à quelques étapes ludiques où le plaisir du contact manuel avec les aliments et les ustensiles culinaires l'emporte. Elle s'affranchit allègrement des codes sociaux de bienséance : les enfants chipent des morceaux de pâte, mettent des ingrédients partout dans la cuisine et les mères peuvent prendre un verre d'alcool pendant la préparation. Le faire à manger

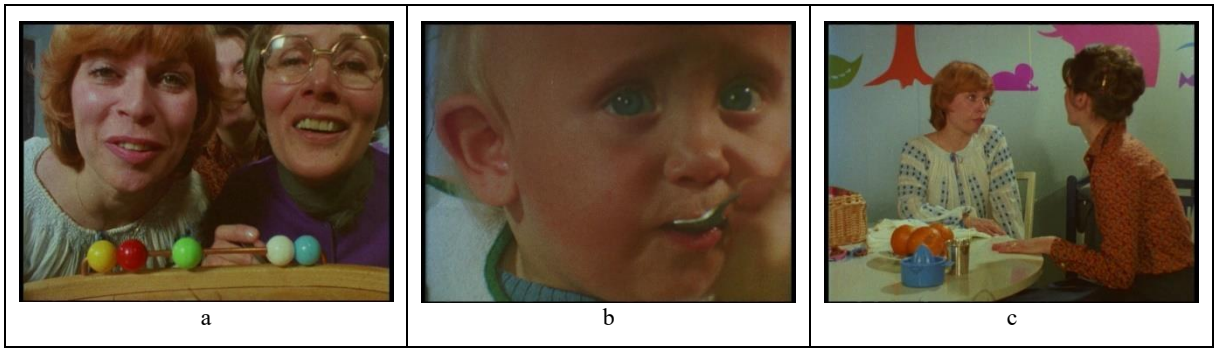
des enfants à la maison est lié à des rituels alimentaires sucrés propres à la culture alimentaire française (crêpes, galette des rois) et à la culture alimentaire ouest-allemande (gâteaux de Noël) qui participent à construire l'enfance à travers leur fixation dans les films amateurs de famille. Si les émissions culinaires à la télévision participent fortement à construire une forme d'enfance normative par le rapport aux adultes (relation éducative ou rejet) et par l'inclusion de parties purement divertissantes propres à la culture enfantine (chant, déguisement, séquences animées), les films amateurs fixent les moments d'une enfance qui advient ainsi rétrospectivement.

Partie 3 :
Une éducation au manger par la nutrition : un enjeu de santé publique. La question du poids des enfants (1970-1980)

Introduction : enfants, poids, sucre et émissions d'éducation sanitaire

L'émission d'éducation sanitaire *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* commanditée par la Caisse nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS), est diffusée en 1979 sur la première chaîne de la télévision française TF1 durant le programme de l'après-midi « Restez donc avec nous le mardi »[1]. Ce programme grand public qui durait près de quatre heures proposait des contenus très variés allant d'interviews à des reportages en passant par des interventions musicales en plateau. D'une durée de 10 minutes, l'émission s'inscrit dans la série d'éducation sanitaire « Objectif Santé » destinée en premier lieu à la télévision mais qui a aussi fait l'objet de projections cinématographiques à l'échelle locale par les caisses régionales d'Assurance Maladie[2].

Elle met en scène trois femmes - une mère, une grand-mère et une copine de la mère - dans deux situations parallèles d'alimentation d'un jeune enfant. La première séquence montre un « enfant qui mange trop » (Figure 1 b), comme l'indique le carton introductif, dont le grand appétit fait le bonheur de la mère et de la grand-mère (Figure 1 a). La seconde séquence donne à voir un « enfant qui mange peu » dont les crises à table créent le désespoir de l'entourage de la famille et des inquiétudes quant à sa santé. La copine délivre dans chaque séquence des conseils qu'elle tire de son expérience de mère d'un enfant qui mange peu (Figure 1 c).



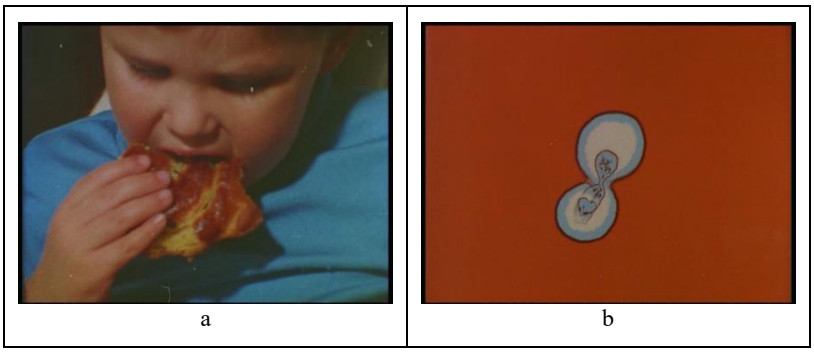
a b c

Figure 1 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 00:34, b : 00:41, c : 01:58. Archives Nationales.

[1] *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), émission de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés, série « Objectif Santé », production et réalisation FAC Films A. Champeaux. 00:09:54. Archives Nationales.

[2] La série « Objectif Santé » est diffusée le mardi en début d'après-midi de 1976 à 1984 sur TF1. Elle succède à l'émission « Je voudrais savoir ». Selon Antoine Radel, elle a donné lieu à près de 403 courts métrages.Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé : l'exemple de la lutte contre la sédentarité et de la promotion des modes de vie actifs (1960-2010)*, Thèse de doctorat en Sciences et Techniques des activités physiques et sportives, Université Paul Sabatier, Toulouse 3, France, 2013, p. 40.

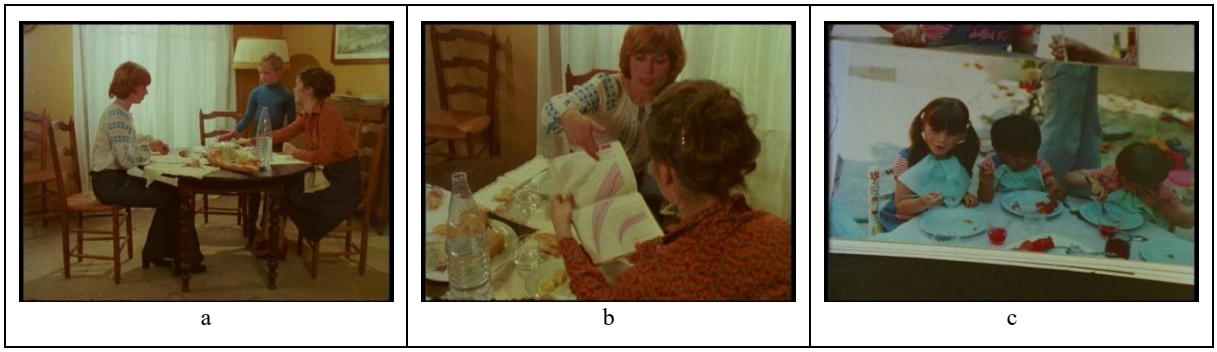
Elle met en garde la mère de l'enfant au grand appétit face à l'influence des quantités alimentaires excessives sur le développement de l'« obésité » à l'âge adulte. En alternance avec des plans serrés montrant un enfant qui mange des « aliments farineux et sucrés » (Figure 2 a), un schéma animé mime la croissance cellulaire graisseuse sous l'effet de la consommation (Figure 2 b).



a b

Figure 2 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 02:00, b : 02:11. Archives Nationales.

Pour rassurer la mère qui s'inquiète pour l'enfant au faible appétit, la copine l'invite à manger chez elle (Figure 3 a) et lui raconte comment elle est devenue indulgente avec son propre fils qui mange peu en lui montrant son développement harmonieux à l'aide du carnet de santé (Figure 3 b). La séquence finale montre des photographies d'enfants en situation alimentaire dans le cadre familial tandis que la voix-off interroge le rôle des représentations et pratiques alimentaires familiales dans le développement de maladies liées au poids (Figure 3 c) : « L'enfant difficile à nourrir car il a peu d'appétit ne court pratiquement aucun risque pour l'avenir. L'enfant glouton, par contre, s'expose à des complications graves à l'âge adulte ».



a b c

Figure 3 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 06:17, b : 07:05, c : 08:02. Archives Nationales.

Cette émission pointe du doigt les croyances éducatives maternelles associant alimentation abondante, particulièrement en produits sucrés, et bonne santé de l'enfant. La surconsommation alimentaire en produits sucrés est mise en avant comme la cause d'une prise de poids et du développement d'une maladie liée au poids. Comment les émissions d'éducation sanitaire

autour du poids de l'enfant participent à une éducation au manger et sur quoi repose cette éducation ? A qui s'adresse- t-elle ?

L'histoire des films d'éducation sanitaire commence au début du XXe siècle dans le cadre de la lutte contre les maladies infectieuses (syphilis, tuberculose, etc.) et d'autres comportements pathologisés (alcoolisme par exemple)[3]. Les films sont produits dès le début par des institutions nationales comme le ministère de l'agriculture[4] ou des sociétés de lutte sanitaire[5], mais aussi par des multinationales en lien avec la santé[6], à destination d'un public cible. Ils sont diffusés dans des cadres très variés : pré-programme au cinéma, projections internes aux structures, cinéma ambulant, école, etc. Dans les années 1950, les acteurs de l'éducation sanitaire voient dans la télévision un support novateur de santé publique. En France, avec l'institutionnalisation forte de l'éducation sanitaire à la suite de la Seconde Guerre mondiale, le premier format télévisé d'éducation sanitaire produit en collaboration avec les services de la sécurité sociale est diffusé en 1959-1960, puis régulièrement à partir de 1963[7]. En République fédérale d'Allemagne, si des magazines télévisés réguliers ayant trait à la santé sont produits par la télévision dès les années 1950, les premières productions télévisées d'éducation sanitaire produits avec le concours des structures d'éducation apparaissent uniquement dans les années 1970, en lien avec la création tardive d'un ministère de la santé et d'une structure fédérale d'éducation sanitaire[8].

Le thème de l'alimentation et de ses conséquences sanitaires dans les sociétés d'abondance commence à être abordé dans les années 1970 dans les émissions des structures nationales porteuses de la politique de santé publique et/ou d'éducation sanitaire. Dans le

---

[3] Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER, « Moving Pictures and Medicine in the First Half of the 20th Century: Some Notes on International Historical Developments and the Potential of Medical Film Research », *Gesnerus*, 11 novembre 2009, vol. 66, pp. 121-146 ; Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKOETTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, Rochester, NY, University of Rochester Press, 2018.

[4] Valérie VIGNAUX, « Sanitary education by cinema in France between the two World Wars », *Societes Representations*, 2009, vol. 28, n° 2, pp. 67-85 ; Valérie VIGNAUX, *Jean Benoit-Lévy, ou, Le corps comme utopie : une histoire du cinéma éducateur dans l'entre-deux-guerres en France*, Paris, Association française de recherche sur l'histoire du cinéma, 2007, 254 p.

[5] Susanne ROESSIGER et Uta SCHWARZ, *Kamera! Licht! Aktion!: Filme über Körper und Gesundheit 1915 bis 1990*, Dresden, Sandstein Verlag, coll. « Sammlungsschwerpunkte », 2011, 139 p ; Anja LAUKÖTTER, *Sex - richtig! Körperpolitik und Gefühlserziehung im Kino des 20. Jahrhunderts*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2021, 543 p.

[6] Christian BONAH, « In the Service of Industry and Human Health: The Bayer Corporation, Industrial Film, and Promotional Propaganda, 1934–42 », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, p.

[7] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 85.

[8] Susanne VOLLBERG, « "Because every recipient is also a potential patient" – TV Health Programmes in the FRG and the GDR, from the 1960s to the 1980s », *Gesnerus*, 2019, vol. 76, n° 2, pp. 172-191 ; Susanne VOLLBERG, « Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation: Health Education by Television in West Germany from the 1960s to the 1980s », *VIEW Journal of European Television History and Culture*, 2020, vol. 9, pp. 112-125.

contexte de transition épidémiologique et d'essor du concept scientifique de « facteur de risque »[9], la France et la RFA mettent en place des campagnes de prévention qui appellent à la régulation des comportements alimentaires et à la responsabilisation des individus vis-à-vis de leur santé[10]. En France, Antoine Radel a mis en lumière la progression de la thématique de l'alimentation dans les émissions d'éducation sanitaire de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés et du Comité d'Education pour la Santé à partir du milieu des années 1970[11]. Dans les années 1950 et 1960, l'hygiène alimentaire est marginale. Elle concerne seulement 2,62% des émissions produites par les institutions d'éducation sanitaire entre 1963 et 1971, particulièrement dans la série diffusée à la télévision *Je voudrais savoir*. Les sujets les plus thématisés sont alors « les informations sanitaires sociales » avec plus de 15% et les « épidémies » avec près de 6%[12]. Dès 1972-1974, le nombre des émissions traitant des comportements et pratiques alimentaires double, atteignant 6% de la production télévisée d'éducation sanitaire. L'alimentation devient le deuxième sujet de la production télévisée de la CNAMTS entre 1976 et 1988 avec 11,08%. En République fédérale d'Allemagne, Uta Schwarz date l'arrivée de la thématique de l'alimentation dans les films d'éducation sanitaire du Centre fédéral d'éducation pour la santé ('Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' ou BZgA) au début des années 1970[13]. Une partie de ces productions traite du lien entre alimentation de l'enfant, prise de poids et développement de maladies liées. Elle constitue le matériau audiovisuelle primaire des chapitres de cette troisième partie. Sauf cas particuliers, je parlerai d'émissions ou de productions d'éducation sanitaire bien que la majorité des audiovisuels étudiés existent sur support filmique et ont aussi été diffusés lors de projections

[9] Robert A. ARONOWITZ, « The Framingham heart study and the emergence of the risk factor approach to coronary heart disease, 1947-1970 », *Revue d'histoire des sciences*, 2011, vol. 64, nº 2, pp. 263-295 ; Carsten TIMMERMANN, « Appropriating Risk Factors: The Reception of an American Approach to Chronic Disease in the two German States, c. 1950–1990 », *Social History of Medicine*, 1 février 2012, vol. 25, nº 1, pp. 157-174.

[10] Ulrike THOMS, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *in* Derek J. ODDY, Peter ATKINS et Virginie AMILIEN (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieht Century Food History.*, Burlington, 2009, pp. 207-222 ; Heiko STOFF, « Prävention und Compliance: Zur Geschichte der Selbstverantwortung in der Medizin », *Braunschweigische Wissenschaftliche Gesellschaft Jahrbuch*, 2021, (2021), Seite 212-232, pp. 212-232 ; Luc BERLIVET, « Les ressorts de la « biopolitique » : « dispositifs de sécurité » et processus de « subjectivation » au prisme de l'histoire de la santé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2013, vol. 60, nº 4-4 bis, pp. 97-121 ; Luc BERLIVET, « Les démographes et l'alcoolisme. Du « fléau social » au « risque de santé » », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2007, vol. 95, nº 3, pp. 93-113.

[11] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 210.

[12] *Ibid.*, p. 96.

[13] Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *in Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, pp. 154-168. Je n'ai pas eu accès aux inventaires des émisions du Centre fédéral d'éducation pour la santé dont les fonds sont consultables que par l'intermédiaire d'un.e documentaliste.

cinématographiques. La télévision est en effet depuis ses débuts un espace hybride où se mêlent productions télévisées et films. Alors que les années 1970 voient en France le glissement conceptuel de l'éducation sanitaire vers l'éducation pour la santé qui repose sur une communication non culpabilisante et met en avant des solutions[14], j'utilise la notion d'éducation sanitaire car l'audiovisuel d'éducation sanitaire est une catégorie bien identifiée en histoire audiovisuelle.

La question du poids des enfants retient mon attention car les affections qui y sont associées concernent directement l'enfant, contrairement aux maladies cardio-vasculaires par exemple plus rares durant l'enfance. Elles deviennent un problème de santé publique pour la première fois dans les années 1970 (contrairement par exemple à la carie dentaire qui fait l'objet de campagnes de prophylaxie pour les enfants depuis les années 1920[15]) et deviennent au tournant du XXIe siècle des pathologies qui concentrent toutes les inquiétudes autour de la santé des enfants. Cette nouvelle thématisation du poids des enfants est impulsée par l'augmentation des cas de corpulence enfantine jugés pathologiques[16], mettant fin au modèle de valorisation de l'« embonpoint » comme signe de bonne santé.

Si l'« embonpoint » fait depuis longtemps l'objet de condamnations morales, particulièrement religieuses, il est jusqu'au début du XXe siècle largement synonyme de bonne santé dans les pays occidentaux. Avec la pathologisation de l'« obésité » et du « surpoids » et les nouvelles polices d'assurance basées sur la corrélation positive entre le poids et la

[14] Luc BERLIVET, « Les démographes et l'alcoolisme », *op. cit.* ; Jean-Pierre POULAIN, « 2. Éléments pour une stratégie de lutte contre l'obésité », *in Sociologie de l'obésité*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Sciences sociales et sociétés », 2009, vol.1/ pp. 244-273.

[15] Les campagnes de prophylaxie dentaire à travers les audiovisuels pourrait faire l'objet d'un autre travail de recherche. Quelques contours de la production audiovisuelle éducative allemande : Le film norvégien *Karius und Baktus* est traduit en allemand dès sa sortie en 1954 et entre dans les catalogues de l'Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht. Voir l'inventaire en ligne des archives municipales de Lemgo. Stadtarchiv Lemgo, 07 T 02, 39. Vorl. Nr.: 69. [S 1] 07 Hauptschule II (Wallschule) >> 07. Unterrichtsinhalte und Lernmittel. Karius und Baktus (Gesundheitserziehung in der Grundschule, Zahnpflege) FT 2015. https://www.archive.nrw.de/archivsuche?link=VERZEICHUNGSEINHEIT-A92x860102117061614202010021045221 87 [consulté le 23/03/2022]. Le film *Aufbau und Entwicklung der Zähne* produit par la FWU en 1966 pointe du doigt les consommations sucrées dans l'apparition des caries. L'association de prophylaxie dentaire, Verein für Zahnhygiene e.V. créée en 1957, qui organise des actions de prophylaxie dentaire dans les écoles à partir de la fin des années 1950 avec des distributions de kit de brossage des dents et de fiches pédagogiques, fait produire en 1967 le film d'éducation sanitaire *Guten Tag, Herr Zahn*. D'autres films suivent dans les années 1970 comme *Gegenstände zum Zähneputzen*, *Das Zähneputzen*, *Beißen und Kauen*, *Karies*, *Zahngesundheit und Ernährung* sous l'impulsion de la collaboration avec le Centre fédéral d'éducation pour la santé. Hans-Jürgen GÜLZOW, *Jubiläumsschrift. 50 Jahre Verein für Zahnhygiene e.V. 1957-2007.*, Impressionen einer gemeinnützigen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Mund-und Zahnpflege., 2007. Disponible en ligne : https://silo.tips/download/50-jahre-verein-fr-zahnhygiene-ev-jubilums-schrift [consulté le 23/03/2022].

[16] Julia CSERGO, *Trop gros l'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, 264 p ; Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le Temps des médias*, 2011, n° 17, nº 2, pp. 143-163.

propension à mourir à la fin du XIXe siècle, puis avec la démocratisation de la calorie et la diffusion de la balance et des techniques de diète à partir des années 1920, la minceur devient un idéal de santé des classes supérieures, mais aussi de beauté, qui doit être atteinte par une régulation individuelle de l'alimentation[17]. Les nouvelles normes corporelles et le gouvernement croissant des corps produisent une pression normative qu'il est nécessaire de prendre en compte dans un travail sur la problématisation sanitaire de la question du poids. L'usage des audiovisuels contribue particulièrement à véhiculer et produire des normes d'apparence physique et à laisser à la discrétion individuelle l'appréciation de ce qui est dans la norme ou en dehors. J'utilise les notions de « surpoids » et « obésité » avec des guillemets en référence aux travaux de recherche en sociologie critique et en histoire. Ils montrent que le « surpoids » et l'« obésité » sont des constructions sociales, médicales et sanitaires, fondées sur les mesures du poids puis de l'indice de masse corporelle (IMC) qui varient avec les époques et qui sont caractérisées par la formulation de normes d'apparence physique moralisantes et violentes[18].

Les émissions d'éducation sanitaire étudiées s'intéressent spécifiquement aux consommations alimentaires sucrées des enfants. Le sucre jouent un rôle important dans l'histoire culturelle, médicale et sanitaire de l'enfance, entre la condamnation religieuse et morale de la gourmandise et la valorisation des dons sucrés dans la famille pour célébrer l'individu dans un contexte de rareté[19]. À partir de la seconde partie du XIXe siècle, avec l'essor de la production industrielle de la betterave sucrière permettant une « démocratisation » de son accès, le sucre est idéalisé par les nouvelles sciences nutritionnelles en tant qu'aliment nutritif et hygiénique et promu dans les programmes éducatifs réformateurs d'alimentation

[17] Nina MACKERT, « Kalorie », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 169-171 ; Ulrike THOMS, « Des perceptions de la minceur et de l'obésité de 1850 à nos jours », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 319-336 ; Julia CSERGO, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *in Le goût du sucre. Plaisir et consommation.*, Paris, Autrement, 2010, pp. 27-43 ; Alain DROUARD, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005 ; Julia CSERGO, *Trop gros l'obésité et ses représentations*, *op. cit.*

[18] Voir les travaux de la sociologie critique de l'obésité en France et des *Fat Studies* en Allemagne qui insistent sur la construction sociale et culturelle du « surpoids ». Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022 ; Camille BOUBAL, *Des savoirs sans effet : l'espace controversé de la nutrition*, These de doctorat, Paris, Institut d'études politiques, 2018 ; Jean-Pierre POULAIN, *Sociologie de l'obésité*, Paris, France, Presses universitaires de France, 2009, 360 p.

[19] Florent QUELLIER, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, France, A. Colin, 2010, 223 p.

rationnelle[20]. Il est considéré comme spécialement adapté aux femmes et aux enfants en raison de son apport calorique élevé sous un faible volume[21]. Dans les années 1950, après les périodes de rationnement liées à la Seconde Guerre mondiale, sa consommation augmente rapidement : on passe de 28 kg/habitant/an en 1950/51 à 34 kg/habitant/an en 1970/71 en République fédérale d'Allemagne[22], et de 26 kg/habitant/an en 1953 à 35 kg/habitant/an au début des années 1970 en France[23]. Le sucre est emblématique de la nouvelle abondance alimentaire permise par l'industrialisation des procédés de production, de transformation et de distribution. Le rôle social du sucre se renforce dans la seconde partie du XXe siècle à travers l'institutionnalisation de rituels festifs propres à l'enfance tels que le goûter d'anniversaire[24]. Si le sucre fait l'objet d'un rejet par les acteurs des mouvements de réforme alimentaire dès le début du XXe siècle[25], ce n'est qu'à partir de la fin des années 1960, dans le cadre de grandes études épidémiologiques, que les médecins le mettent en cause, de même que les graisses et l'absence d'activité physique - comme éléments du nouveau style de vie occidental - dans l'apparition de nouvelles maladies chroniques comme celles liées au poids. De nouveaux discours nutritionnels critiquant la consommation de sucre en raison de ses effets sanitaires néfastes sont portés par le corps médical et se cristallisent sur la santé des enfants[26].

L'enjeu de cette partie est de comprendre en quoi les émissions d'éducation sanitaire autour des consommations alimentaires sucrées des enfants dans les années 1970 participent à une éducation au manger, en France (chapitre 7) et en RFA (chapitre 8). Le chapitre 9 est consacré à la mise en parallèle des deux cas nationaux et à la discussion de cette nouvelle forme

[20] Hans Jürgen TEUTEBERG, « Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution" des 19. Jahrhunderts », *in Unsere tägliche Kost*, Münster, Universitäts- und Landesbibliothek Münster, 1988, pp. 153-162 ; Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1988, vol. 35, n° 1, pp. 241-260 ; Julia CSERGO, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *op. cit.* ; Alain DROUARD, « Sugar Production and Consumption in France in the Twentieth Century », *in* Peter ATKINS et Derek J. ODDY (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe*, Routledge, 2009, pp. 117-129 ; Martin BRUEGEL, « Pénurie et profusion, de la crise alimentaire à l'alimentation en crise », *in* Martin BRUEGEL (dir.), *Profusion et pénurie : les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2009, p. 12.

[21] James WALVIN, *Histoire du sucre, histoire du monde*, traduit par Philippe PIGNARRE, Paris, La Découverte, 2020, p. 79-92.

[22] Hans Jürgen TEUTEBERG et Günter WIEGELMANN (dirs.), *Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*, Münster, F. Coppenrath, coll. « Studien zur Geschichte des Alltags », 1986, p. 237.

[23] Alain DROUARD, « Sugar Production and Consumption in France in the Twentieth Century », *op. cit.*

[24] Regine FALKENBERG, *Kindergeburtstag: eine Brauchstudie über Kinder und ihr Fest*, Marburg, 1982 ; Régine SIROTA, « Le gâteau d'anniversaire. De la célébration de l'enfant à son inscription sociale », *La lettre de l'enfance et de l'adolescence*, 2004, no 55, n° 1, pp. 53-66.

[25] Julia CSERGO, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *op. cit.* ; Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, 2006, 366 p ; Jörg ALBRECHT, « Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu », *in Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980*, V&R unipress, coll. « Jugendbewegung und Jugendkulturen ? Jahrbuch », 2019, vol.Band 15, pp. 173-194.

[26] Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre », *op. cit.*

de régulation sanitaire des consommations sucrées des enfants à travers des films amateurs de famille. Ces films privés permettent d'étudier la tension entre l'association traditionnelle du sucre aux émotions, au plaisir et à la fête et le renforcement du discours de santé présentant le contrôle du poids comme une affaire de contrôle des émotions.

Chapitre 7 : Les consommations sucrées des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en France (1974-1980)

L'émission *Le sucre dans l'alimentation*, commanditée par la Caisse nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS), est diffusée sur la première chaîne de la télévision française TF1 le 23 mars 1976 entre 13h30 et 14h durant le programme de l'après-midi « Restez donc avec nous le mardi »[27]. Elle s'ouvre sur un homme en costume assis à un bureau sur lequel des bols de sucre sont posés. À l'arrière-plan, une affiche pédagogique colorée présentant les noms scientifiques des sucres et une photographie représentent les différentes formes de sucre industriel (Figure 5 a). À partir de différents documents iconographiques (photographies, estampes, tableaux), l'émission raconte l'histoire (coloniale) de la production du sucre à partir de la canne à sucre (Figure 5 b) puis l'histoire industrielle de la betterave sucrière (Figure 5 c).



a b c

Figure 4 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 00:48, b : 00:54, c : 01:45. CCEP.

L'expert présente la différence entre le « sucre » issu de la transformation industrielle de la betterave ou de la canne (le saccharose), et la catégorie nutritionnelle des glucides, aussi appelée les « sucres » (amidon, fructose, glucose, etc.) (Figure 5 a). Ses propos sont complétés par ceux d'une femme vêtue à la manière d'une ménagère des années 1970 dans une cuisine domestique. Elle montre des exemples d'aliments contenant les différents types de sucre (Figure 5 b et c). Le saccharose est présenté comme soumettant le corps à des « à-coups

[27] *Le sucre dans l'alimentation* (1976), émission de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés, série « Objectif Santé », production et réalisation FAC Films Alain Champeaux, 00:09:00. Information de diffusion : catalogue Inathèque. CPA76069477. TF1 prend la suite de la première chaîne de l'ORTF en 1975, à la suite de sa dissolution, et qui devient une chaîne privée en 1987.

brutaux qui mettent en danger le système régulateur » et nécessitent le contrôle de sa consommation.



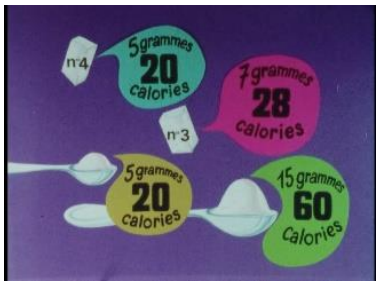
a


b


c

Figure 5 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 02:34, b : 02:39, c : 02:56. CCEP.

La teneur calorique des certaines quantités de sucre de type saccharose est mise en avant à travers un schéma (Figure 6 a), puis des équivalences en sucre de certains aliments glucidiques sont proposées – 5 tranches de pain contiennent le même apport calorique que 11 morceaux de sucre (Figure 6 b). Quatre séquences dans la cuisine montrant les repas d'un enfant de dix ans font ensuite le bilan des apports journaliers moyens en sucre. La ménagère dit : « Voilà une journée pendant laquelle 85 grammes de sucre ajoutés sont consommés. Soit 55 grammes de trop. Un calcul similaire pourrait être fait pour nous adultes, faisant ressortir une surconsommation certaine de sucre industriel » (Figure 6 c).



a


b



c

Figure 6 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 03:37, b : 04:23, c : 06:04. CCEP.

Plusieurs cartons indiquent « les maladies amenées par le sucre » : « obésité » (Figure 7 a), « diabète », « caries dentaires », « maladies cardio-vasculaire ». Enfin, l'expert pointe du doigt certaines « idées fausses venues de la tradition ou de la publicité » : le sucre n'augmente pas les performances des sportifs (Figure 7 b), les desserts ne sont pas une nécessité, les sucreries ne sont pas des récompenses, les sirops n'ont pas d'intérêt nutritionnel (Figure 7 c).



a



b



c

Figure 7 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 06:42, b : 07:58, c : 08:30. CCEP.

Cette émission vise à mettre en garde contre la consommation de sucre direct, en croissance en France, présentée comme étant à l'origine de différents problèmes de santé. Même si *Le sucre dans l'alimentation* s'adresse à l'ensemble de la population, la mise en scène des consommations alimentaires quotidiennes d'un enfant (Figure 6 c) révèle la place particulière de l'alimentation des enfants dans la prévention des « maladies amenées par le sucre » (obésité, diabète, caries dentaires, maladies cardio-vasculaires). Les boissons industrielles sucrées sont particulièrement la cible de l'incitation à diminuer la consommation de sucre. Dans quelle mesure cette émission d'éducation sanitaire autour des consommations sucrées propose une éducation au manger des enfants ? A qui s'adresse-t-elle et sur quoi repose-t-elle ? Comment la nutrition est-elle convoquée ? Comment les produits issus de l'industrie sucrière et des industries agro-alimentaires sont-ils pris en compte ? Quelle est la représentation des enfants dans cette éducation au manger ?

1. Consommations sucrées des enfants et poids : un enjeu de prévention

Les émissions d'éducation sanitaire adressent aux mères des prescriptions alimentaires concernant les consommations sucrées des enfants dans l'objectif d'éviter le développement d'une maladie liée au poids à l'âge adulte. Comment responsabilisent-elles les mères pour la santé future des enfants ? Comment la prévention autour du poids éduque-t-elle au manger des enfants ?

1.1. Causalité directe mais différée entre consommation de sucre dans l'enfance et prise de poids

L'excès alimentaire, particulièrement en sucre de type saccharose, durant l'enfance est présenté comme la cause directe d'une augmentation du nombre de cellules graisseuses à l'origine d'une maladie à l'âge adulte. Dans l'émission *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, ce lien de causalité est introduit par l'alternance entre des vues réelles d'un enfant qui mange des gâteaux et des vues animées des cellules graisseuses qui se multiplient. La copine de la mère invite à considérer l'« appétit dévorant » du premier enfant comme un problème sanitaire lorsqu'il sera adulte, conseil confirmé par la voix-off : « […] On sait aujourd'hui qu'au cours des premières années le tissu graisseux est plus sensible à tous les apports et que les cellules graisseuses risquent de se multiplier sous leur influence. Toutes les surcharges alimentaires ont des conséquences qui persisteront toute la vie durant. Elles peuvent être à l'origine de certaines obésités chez l'adulte. ». Des plans serrés montrant un enfant qui mange un pain au chocolat et un biscuit au beurre alternent avec des coupes cellulaires animées du tissu graisseux (Figure 8).

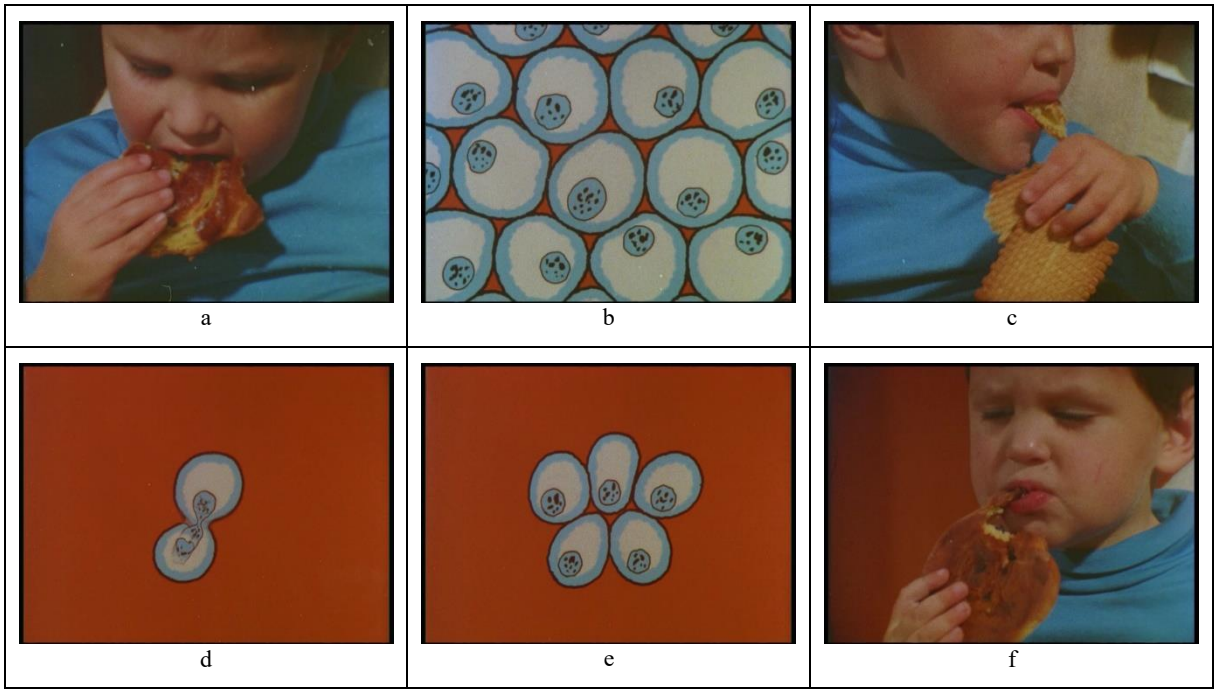


Figure 8 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 02:00, b : 02:02, c : 02:11, d : 02:11, e : 02:19, f : 03:02. Archives Nationales.

Les inquiétudes de la copine et les commentaires de la voix-off identifient l'alimentation définie comme excessive durant l'enfance comme la cause de la prise de poids à l'âge adulte. Les « aliments farineux et sucrés » sont particulièrement incriminés, comme le révèlent les plans serrés montrant un enfant qui mange un pain au chocolat et un biscuit sec (Figure 8 a et

c). L'alternance de ces plans avec des vues animées de cellules graisseuses qui se multiplient et grossissent crée une relation directe entre la consommation de sucre et la multiplication et le grossissement des cellules adipeuses. Aucun des enfants filmés ne présente une corpulence jugée excessive. La prise de poids concerne seulement l'adulte et est considérée comme dangereuse sur le plan sanitaire car elle est associée par la voix-off à une pathologie liée au poids. L'« obésité » est présentée comme une maladie de l'âge adulte qui se prépare durant l'enfance. Les aller-retours constants entre le niveau macroscopique et le niveau microscopique établissent ainsi une causalité entre consommation de sucre et poids. L'utilisation de couleurs similaires dans la prise de vue réelle et la séquence animée – fond rouge et enveloppe macroscopique et microscopique bleue - contribue à renforcer de manière subtile l'explication monocausale d'une pathologie liée au poids.

L'usage de l'animation qui rend visible des processus physiologiques vulgarise des savoirs physiologiques récents. Des travaux en physiologie et pédiatrie ont émergé dans les années 1970 sur le lien entre développement du tissu adipeux durant les premières années de la vie et développement de l'« obésité » à l'âge adulte. Dans un article de la revue d'éducation sanitaire *La Santé de l'Homme*, le pédiatre Jean-Pierre Deschamps explique en 1974 :

> « On a montré, il y a quelques années, que chez certains obèses c'était non seulement la taille des adipocytes qui était supérieure à la normale, mais aussi leur nombre, comme s'il y avait eu, à un moment donné de la vie, une multiplication cellulaire excessive et irréversible, prédisposition certaine à l'obésité. On a aussi pu démontrer que ces cellules graisseuses ne pouvaient augmenter en nombre, après la naissance, que dans la première année de la vie, plus précisément jusqu'à l'âge de 9 mois, l'acquisition d'une surcharge pondérale s'accompagne non seulement de l'augmentation du remplissage des adipocytes, mais aussi d'un excès de multiplication cellulaire : ce surnombre est définitif, et constitue à jamais pour l'enfant la trame organique d'une obésité potentielle. »[28]

La présentation de savoirs physiologiques liés à l'ingestion d'aliments riches en hydrates de carbone vise à justifier la prescription alimentaire de la diminution de la consommation de sucre chez l'enfant. En représentant l'enfant au niveau microscopique, les coupes cellulaires ne mettent pas en cause l'enfant mais les cellules dans la prise de poids. Cette dernière est présentée comme une maladie de l'âge plus avancé, adolescent ou adulte, qui se prépare durant l'enfance

[28] J.P. DESCHAMPS, « L'enfant et la prévention de l'obésité à l'âge adulte », *La Santé de l'Homme*, 1974, pp.23-26.

et qui est liée à l'excès de consommation de sucre. Dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation*, l'enfant gros n'est jamais montré. Le lien de causalité entre consommation de sucre et développement de l'« obésité » est rendu par l'utilisation d'un carton indiquant le nom de la maladie sur une image de morceaux de sucre après que l'expérimentation a révélé un apport journalier en sucres ajoutés de 55 g supérieur à la norme pour un enfant de 10 ans (Figure 9).



Figure 9 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), 06:42. CCEP.

Les émissions d'éducation sanitaire, en mettant en relation directe l'excès de sucre à l'âge enfantin avec le développement d'une maladie liée au poids à l'âge adulte et en vulgarisant des savoirs physiologiques liés à la prise de poids par les moyens de l'animé, éduquent au manger dans un objectif préventif. Elles prescrivent un comportement alimentaire jugé sain : la diminution de la consommation de sucre chez l'enfant. Ces émissions télévisées diffusées lors de programmes de l'après-midi s'adressent d'abord aux mères de famille.

1.2.Prescriptions alimentaires : changer les pratiques éducatives des mères

1.2.1. Moraliser les comportements éducatifs des mères

Cette éducation au manger à visée préventive s'adresse en premier lieu aux mères de famille qui sont considérées comme responsables de la consommation de sucre de l'enfant. Dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation*, la fille mise en scène durant l'expérimentation est dépendante des propositions alimentaires de la ménagère qui joue le rôle de la mère. Elle est montrée assise à la table tandis que la mère lui apporte directement les plats. Les mets sucrés que la mère ne lui donne pas sont présentés comme échappant à son contrôle : « Ceci sans compter les bonbons offerts, les gourmandises dont les apports dans cette balance [comptage des calories, voir partie 2] sont totalement incontrôlables. ». Le commentaire est accompagné d'un gros plan sur l'enfant qui ouvre un bonbon emballé de papier doré. L'alimentation de l'enfant représente un danger spécifique sur le plan de la santé qui justifie un encadrement de

la part de la mère. La prescription de la diminution de la quantité de sucre dans l'alimentation de l'enfant s'accompagne de la moralisation des pratiques éducatives de la mère par l'attribution d'un système de valeur. En pointant du doigt les « erreurs alimentaires » dans l'alimentation de l'enfant, la voix-off définit les bons et les mauvais comportements éducatifs : « Une sucrerie donnée à une enfant en récompense à un effort ne semble pas un bon système éducatif ». Le ton moralisateur est indirect puisque la voix-off ne formule pas d'injonction à l'impératif mais des phrases affirmatives faisant office de vérité générale qui prescrivent néanmoins des comportements éducatifs en matière alimentaire. La mère, dont les comportements sont ainsi indirectement moralisés, est placée en position de responsabilité vis-à-vis de la bonne santé de l'enfant.

Dans l'émission *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, les comportements éducatifs des mères favorisant la suralimentation durant la petite enfance sont tenus pour responsables du développement de l'« obésité » à l'âge adulte. L'incitation à changer les pratiques éducatives des mères en matière d'alimentation ne passe pas par le recours à une figure d'autorité mais par le recours à une caméra subjective et par la mise en avant de l'expérience d'une personne de confiance qui joue le rôle de la patiente-experte. Le scénario fictionnel de l'émission mettant en scène deux cas opposés d'enfants offre au public un miroir de leur comportement. L'alternance des plans et contre-plans mimant le moment où l'enfant est nourri dans la chaise haute crée une situation comique qui souligne le ridicule des attitudes des femmes de la famille (Figure 10).



Figure 10 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 00:34, b : 00:41, c : 03:50, d : 04:53. Archives Nationales.

Les plans montrant en gros plan les visages des femmes soulignent leurs émotions - soit satisfaction et joie lorsque l'enfant mange beaucoup (Figure 10 a), soit tristesse et colère lorsque l'enfant refuse de manger (Figure 10 c). En invitant à se mettre à la place de l'enfant qui est nourri (Figure 10 b et d), la caméra subjective tourne en ridicule les comportements éducatifs de la mère et de la grand-mère, utilisant donc l'humour et la fiction pour inciter les téléspectatrices à changer leurs comportements éducatifs. On note une gradation comique dans la caméra subjective dans le cas de l'expérience de la copine. Après l'exposé des deux situations d'alimentation opposées, la copine explique à la mère qu'elle est désormais indulgente avec son fils qui mange peu et qu'elle a changé son comportement éducatif après avoir parlé avec le médecin. Ses tentatives passées de nourrir son jeune enfant sont rendues par des plans serrés floutés sur les parents qui miment le point de vue du jeune enfant dans la chaise haute (Figure 11).



a b c

Figure 11 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 07:26, b : 07:33, c : 07:46. Archives Nationales.

L'emploi d'une caméra subjective reproduisant la vision d'un enfant, l'accélération des plans et l'usage du violon dans la bande-son tournent en ridicule le comportement des deux parents. L'émission moralise ainsi indirectement les pratiques éducatives des parents, et particulièrement des mères, conduisant à la suralimentation des enfants. Elle se concentre sur l'excès de produits gras et sucrés qui sont directement mis en relation avec le développement de pathologies liées au poids à l'âge adulte.

1.2.2. Des nouveaux modèles de santé : mise en scène d'une lutte générationnelle

L'émission *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* met en scène une lutte générationnelle pour justifier les pratiques éducatives préconisées en matière d'alimentation. Les pratiques éducatives de la grand-mère sont en effet érigées en contre-modèle. Les échanges

entre la copine et la grand-mère révèlent une opposition de fond sur la nature des « bonnes pratiques » :

> Copine : « Mais as-tu parlé au médecin de cet appétit dévorant ? »
>
> Grand-mère : « Oh, les médecins doivent s'occuper des bébés chétifs, pas des beaux enfants ! »
>
> […]
>
> Copine : « Tu sais qu'il parait que l'avenir de l'enfant se joue à cet âge sur le plan du poids et de l'obésité. »
>
> Grand-mère : « Encore des théories modernes. »
>
> Mère : « Mamie ! Tu as raison de me dire ça, je demanderai au médecin ce qu'il en est. »
>
> Copine : « Il te dira certainement de l'obliger à moins manger. »
>
> Grand-mère : « J'aimerais bien voir ça, dans la famille on a toujours eu un bon coup de fourchette. »
>
> Copine : « Ce n'est pas parce que dans la famille on a l'habitude de beaucoup manger, que l'enfant doit en faire autant. »
>
> […]
>
> Copine : « Ah c'est pas facile, l'inquiétude de la mère y est pour quelque chose. Si l'enfant mange moins, la mère s'inquiète et elle le pousse à plus manger ».
>
> Grand-mère : « Vous préféreriez peut-être que l'enfant ne mange pas du tout et qu'il soit maigre comme un clou ? »

Les désaccords permanents entre les deux jeunes mères et la grand-mère rejouent le conflit classique entre tradition/modernité et croyances/savoirs scientifiques. La conception de la bonne santé d'un enfant portée par la grand-mère – un enfant qui mange beaucoup et qui est en « bien en chair » est un enfant qui grandit bien et qui ne tombe pas malade - est présentée comme étant de l'ordre de la croyance car elle ne répond pas aux savoirs scientifiques dont le médecin est le détenteur. Les remarques de la copine qui propose de cesser d'associer les quantités alimentaires à la bonne santé sont au contraire légitimées par le discours du médecin et confirmées par la voix-off omnisciente. La mère est représentée comme un personnage intermédiaire. D'un côté, ses conceptions éducatives sont héritées de sa propre mère : elle s'inquiète de la « mauvaise mine » de son enfant – entendue comme le contraire d'un enfant « gros et joufflu » - qu'elle considère comme un symptôme de sa « mauvaise santé » future. D'un autre côté, elle écoute avec attention sa copine et accepte d'emmener son enfant chez le

médecin. L'émission d'éducation sanitaire propose ainsi une rupture dans le régime de la preuve de la santé d'un enfant. D'une part, l'absence de maladies n'est plus déterminée par les rondeurs physiques, et d'autre part, les normes de croissance en poids sont évaluées à la baisse. À la place d'une objectivation maternelle basée sur l'observation, la bonne santé se fonde sur des critères scientifiques mesurables : courbes de taille et poids normées et visualisées dans le carnet de santé, et l'absence de maladies détectables par des analyses médicales diverses dont les médecins sont les experts et les garants.

Cette conception de la bonne santé du petit enfant bat en brèche des modèles de puériculture prescrivant les mêmes rations alimentaires à tous les enfants[29], et surtout un discours post-rationnement dans les années 1950 appelant à augmenter les quantités alimentaires des nourrissons. Dans un article de la revue d'éducation sanitaire *La Santé de l'Homme*, un médecin pointe du doigt les quantités insuffisantes d'aliments donnés aux enfants parmi les erreurs alimentaires classiques : « Les mères ne donnent plus de trop grosses quantités de lait. Plus souvent, elles n'en donnent pas assez. Si le bébé a des vomissements fréquents, on réduit peu à peu la quantité de nourriture et l'enfant vomit de plus en plus. Cela n'est pas étonnant, car une des causes les plus fréquentes du vomissement est une prise d'aliments insuffisante. »[30]. La suralimentation, particulièrement en produits sucrés, change de statut dans les années 1970. Elle est désormais dénoncée comme une pratique éducative ancienne et fausse sur le plan médical. Les comportements éducatifs des mères sont critiqués de manière indirecte dans l'émission d'éducation sanitaire de 1979 par un processus de caméra subjective et la mise en scène d'une lutte générationnelle. Les mères sont ainsi rendues responsables des problèmes sanitaires de l'âge adulte liés la consommation excessive de sucre durant l'enfance. L'éducation au manger s'adresse spécifiquement aux mères de famille. La responsabilisation des individus est une caractéristique de la nouvelle éducation sanitaire de la CNAMTS.

1.3. La CNAMTS : responsabiliser d'abord les mères vis-à-vis des maladies liées au poids

La Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés est l'organisme administratif d'Etat chargé de gérer au niveau national les branches maladies et accidents du travail du régime général de la sécurité sociale, qui naît en 1967 de la séparation de la Sécurité

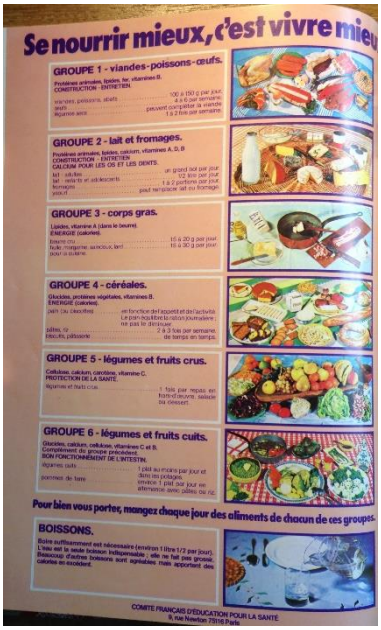
[29] Séverine GOJARD, « L'alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture », *Revue française de sociologie*, 2000, vol. 41, nº 3, pp. 475-512.
[30] Paul BERTOYE, « Principales erreurs de diététique infantile. Première et deuxième enfance », *La Santé de l'Homme,* sept-octobre 1954, n°86, pp.2-4.

en branches autonomes et du changement de nom de la Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS) fondée en 1945. La CNSS participe depuis la fin des années 1950 à la production d'émissions télévisées d'éducation sanitaire en partenariat avec les organismes d'éducation sanitaire. *Mieux vaut prévenir* est la première série d'éducation sanitaire à la télévision diffusée entre 1959 et 1960. Des représentants de la CNSS siègent dans la commission chargée des émissions télévisées d'éducation sanitaire créée en 1962, aux côtés des représentants de l'éducation sanitaire et des ministères concernés. Elle aboutit à la réalisation d'une nouvelle émission, *Je voudrais savoir*, diffusée de manière hebdomadaire le mercredi vers 18h35 de 1963 à 1974. La CNASS puis la CNAMTS jouent davantage un rôle de financeur dans la production de ces films diffusés à la télévision, tandis que le Centre National d'Education Sanitaire et Sociale (CNESS) était en charge de la conception des contenus. À partir de 1976, la CNAMTS devient autonome dans la réalisation des productions télévisuelles d'éducation sanitaire – la nouvelle structure d'éducation pour la santé, le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) fondé en 1972, fait produire ses propres campagnes nationales d'information[31]. Son budget double entre 1975 et 1976 passant de 1,8 millions de francs à 3,7 millions de francs[32]. La montée de la thématique des comportements alimentaires s'inscrit dans le nouveau paradigme de santé publique fondée sur la responsabilité des individus en matière sanitaire, dans un contexte de rationalisation de la santé publique et de limitation des dépenses[33].

La production d'émissions autour de l'alimentation des enfants s'intègre dans un grand moment de prise en compte de l'alimentation dans la sphère de l'éducation sanitaire avec la multiplication de campagnes d'ampleur nationale à la fin des années 1970. À l'initiative de la ministre de la Santé et de la Famille Simone Veil est organisée en 1977 par le CFES la première campagne nationale d'information sur la nutrition sur le thème « Se nourrir mieux, c'est vivre mieux »[34]. Elle avait « pour but d'informer les femmes enceintes de l'importance d'une alimentation équilibrée pour leur propre santé et celle de leur enfant ». Différentes campagnes se succèdent avec des public-cibles différents. Des supports d'éducation sanitaire variés accompagnent les campagnes tels que des affiches (Figure 12 a), des petits fascicules ou encore

[31] Le Comité Français d'Education pour la Santé, institution semi-publique créé en 1972, entérine l'institutionnalisation de l'éducation sanitaire. Il est chargé dans un premier temps de poursuivre le travail de production audiovisuelle préventive avec la CNAMTS puis s'autonomise à partir de 1976 grâce de nouveaux statuts qui lui accorde des moyens financiers plus conséquents. Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 78;169.
[32] *Ibid.*, p. 170.
[33] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*
[34] Françoise BUHL, « La campagne nutrition 1978 introduction », *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.15.

un jeu de carte (Figure 12 b et c). Son fonctionnement est décrit de la manière suivante : « jeu basé sur les principes de divers jeux de cartes courants où le joueur doit composer des menus équilibrés à l'aide de 6 cartes aliments prises dans chacun des groupes, plus un 7e groupe pour l'eau et le pain. Des écueils à éviter les matières grasses et le sucre »[35]. En 1979 est organisée une campagne nationale d'information sur la nutrition de 1979 dédiée à l'alimentation des 3-12 ans.



a



b



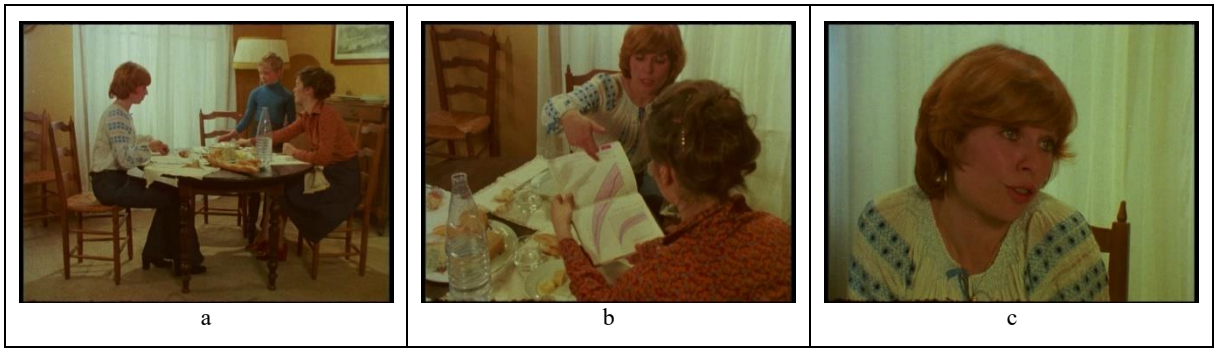
c

Figure 12 : a : Affiche « Se nourrir mieux, c'est vivre mieux », CFES, *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216 ; b : Photographie jeu de cartes « Mangez juste », « Tout ce que vous devez savoir pour manger juste », *La Santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.25. ; c : Photographie jeu de cartes « Mangez juste », *La Santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.29.

Le contenu de la production audiovisuelle de la CNAMTS change au milieu des années 1970 avec une moralisation plus « discrète » et l'arrivée un discours positif et moins médicalisé sur la santé[36]. La figure d'autorité du médecin qui délivre une leçon, alors très présente dans les films d'éducation sanitaire de la première moitié du XXe siècle et jusque dans les années 1960[37], disparaît des émissions de la nouvelle série « Objectif Santé ». Si les ressemblances avec le médecin sont encore identifiables dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation* à travers la figure de l'expert en costume à son bureau et celle de l'experte en enseignement ménager dans sa cuisine, elles disparaissent totalement dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*. L'incitation à changer de comportement éducatif n'est plus portée par un médecin mais

[35] « Tout ce que vous devez savoir pour manger juste », *La Santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.25.
[36] Il formulait par exemple des injonctions morales sur le « bien allaiter ». Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*
[37] *Ibid.*, p. 120.

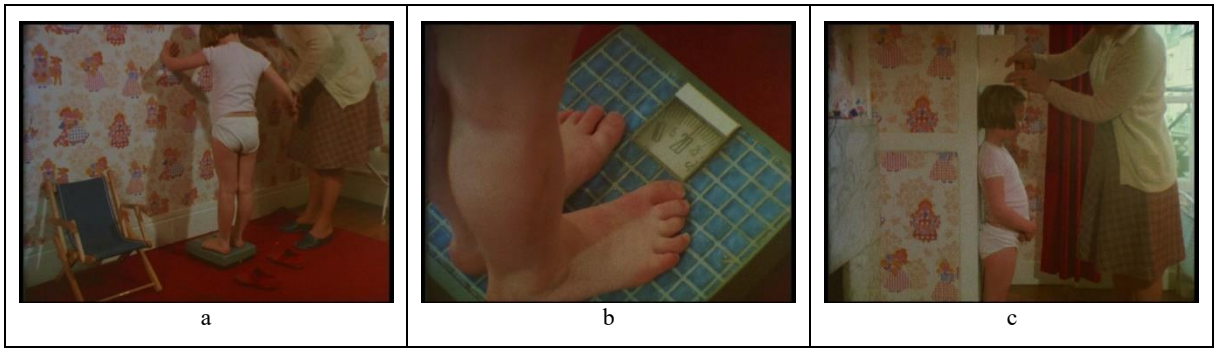
par un personnage de confiance de l'entourage des personnages mis en scène (Figure 13 a). La copine joue le rôle de la « lanceuse d'alerte ». Sa posture est légitimée par son expérience de mère ayant eu un enfant qui mange peu et qui a appris à ne plus s'inquiéter. C'est elle qui devient prescriptrice de comportements jugés sains (assiette aux quantités réduites, donner des fruits à volonté). Elle est filmée en plan buste comme lors d'une interview, lui conférant la position d'experte, à la place du médecin en quelque sorte (Figure 13 b).



a b c

Figure 13 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 06:17, b : 07:05, c : 08:43. Archives Nationales.

Si le médecin disparaît, le cadre médical reste cependant toujours présent et légitime l'appel à éviter la suralimentation ou à ne pas s'inquiéter d'un appétit faible. La copine se réfère ainsi à la parole médicale pour appuyer ses mises en garde et conseille à la maman d'amener l'enfant chez le médecin. La courbe de poids qu'elle lui montre, témoin de sa bonne croissance selon les propos du médecin, est utilisée comme preuve scientifique et médicale de la bonne santé du garçon et tient lieu d'argument d'autorité pour justifier l'incitation à diminuer les quantités de nourritures données à un jeune enfant (Figure 13 b). La consultation chez le pédiatre – qui reste cependant un personnage anonyme réduit à une partie du corps et dénué de voix – est présentée comme un passage obligé et nécessaire pour éliminer certaines causes sanitaires du manque d'appétit (Figure 14).



a b c

Figure 14 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 07:50, b : 07:51, c : 07:56. Archives Nationales.

La figure d'autorité du médecin laisse la place dans les émissions de la CNAMTS à un personnage de l'entourage qui fait office d'expert dont le point de référence reste le cadre médical. La prévention est ainsi moins moralisatrice puisqu'elle est tournée vers l'échange de bons conseils entre des individus proches[38]. Elle est donc moins socialement distante et plus communicationnelle. Cette forme de démédicalisation (absence du médecin ou de l'expert dont le discours est intériorisé par la copine) de la prévention signe le primat de la proximité sociale aux dépens du professionnel médical. Le scénario de l'émission de 1979 repose sur un processus de subjectivation via la mise en scène de mères dans leur quotidien qui changent de comportements éducatifs. Cette nouvelle stratégie argumentative des campagnes d'éducation sanitaire à la fin des années 1970 et des années 1980 s'insère dans un contexte marqué par l'arrivée d'experts en psychologie et anthropologie dans les comités des structures d'éducation sanitaire, comme l'a montré Luc Berlivet pour le cas de la CFES[39]. L'éducation au manger qui appelle à diminuer la consommation de sucre chez les enfants sert les objectifs de prévention de la CNAMTS qui responsabilise les mères de famille vis-à-vis des maladies liées au poids pouvant être évitées par un changement des comportements éducatives autour de l'alimentation des enfants.

1.4. Les enfants : nouvelle cible de la CNAMTS

Les enfants deviennent aussi à partir du milieu des années 1970 les cibles spécifiques d'une éducation au manger à visée préventive. En 1976, la CNMATS, qui dispose d'un budget en nette augmentation, choisit d'élargir son public en faisant produire des émissions d'éducation sanitaire s'adressant spécifiquement aux enfants, dans un contexte marqué par la publication de nombreuses études indiquant la forte consommation télévisuelle des enfants[40]. Les séries hebdomadaires « La vie en toi » (1976-1978) puis « Hygéa 7 » (1978-1980), commanditées auprès de la même société de production FAC Champeaux que les émissions de la série « Objectif Santé »[41], sont diffusées sur la Télévision Française 1 durant la programmation enfantine du mercredi après-midi « Les visiteurs du mercredi ». Elles sont caractérisées par une réduction du temps des épisodes, désormais limités à 5 minutes, par une scénarisation avec «

[38] *Ibid.*, p. 97.
[39] Luc BERLIVET, « Les ressorts de la «biopolitique» », *op. cit.*
[40] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 166.
[41] Albert Champeaux a travaillé au début de sa carrière dans le milieu de l'animation. Selon l'annuaire en ligne d'Unifrance, l'organisme chargé de la promotion du cinéma et de l'audiovisuel français à l'international. Voir https://www.unifrance.org/annuaires/personne/428926/albert-champeaux [consulté le 05/11/2023].

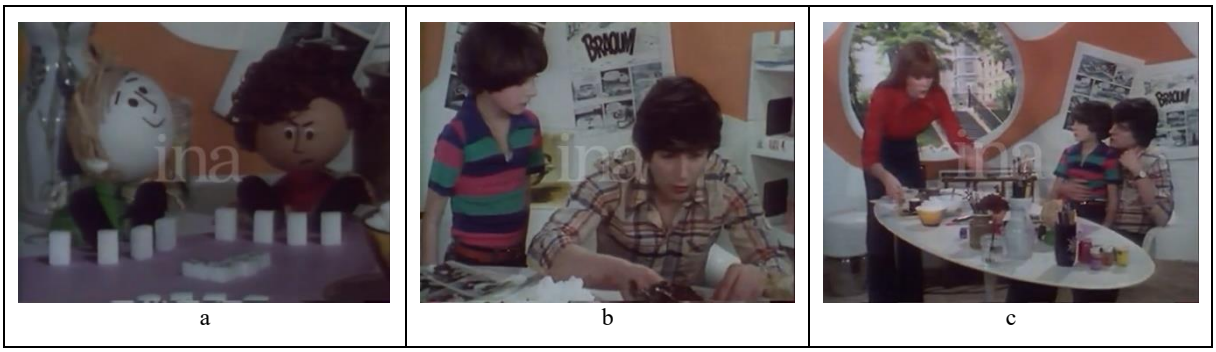
des personnages récurrents et facilement identifiables » qui remplacent la voix-off et par l'introduction de personnages d'animation[42]. Ces séries consacrent quelques épisodes à des thématiques liées à l'alimentation. Parmi les fonds que j'ai pu consulter, trois épisodes de « La vie en toi » et 3 épisodes de « Hygéa 7 » abordent des questions liées à la composition des repas, la production industrielle et l'information alimentaire[43].

L'épisode *Le sucre* de la série « La vie en toi » alerte les jeunes téléspectateurs et téléspectatrices sur les dangers pour la santé de la consommation excessive de sucre[44]. Comme les autres épisodes de la série, il met en scène une famille dans une situation quotidienne au sein du foyer. Tandis que le père, Gérard, joue aux dominos en compagnie des deux petites marionnettes de la série, Nathalie, la fille, entre dans la pièce à la recherche du sucre en morceaux (Figure 15 a et b). En goûtant les dominos, le père se rend compte qu'il s'agit en fait de sucres. Il mange trois morceaux avec beaucoup de plaisir. L'enfant rapporte de l'école qu'il est mauvais de manger du sucre en morceaux pour les dents. Le père lui rappelle les occasions régulières où elle mange du sucre : un bonbon avant de partir à l'école, un chew-gum pendant la récréation, un éclair à la boulangerie et un verre de sirop à la maison. S'ensuit une séquence présentant les différents apports glucidiques de l'organisme, soulignant la part limitée que doit prendre le sucre dans l'alimentation. La voix-off conclut : « Ce sucre en excès est stocké par notre organisme, et il attend d'être utilisé, alors on manque d'appétit pour d'autres aliments plus utiles. L'on risque de prendre du poids et de grossir ». L'épisode se termine sur l'arrivée de la maman avec un chocolat chaud et un café. Elle veut mettre « comme d'habitude » deux morceaux de sucre dans le chocolat chaud mais l'enfant lui demande de n'en mettre qu'un. Le père décline complètement la proposition de sucrer son café (Figure 15 c).

[42] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 191.

[43] Les séries « La vie en toi » et « Hygéa 7 », qui comptent respectivement 102 films et 93 films selon les inventaires de la cinémathèque de Toulouse consultées par Antoine Radel, n'ont été abordées qu'à partir des épisodes disponibles à l'INA, soit 69 et 32. Sur les fonds disponibles, 3 épisodes de *La vie en toi* (*Le lait*, *Les vitamines*, *Le sucre*) et 3 épisodes de « Hygéa 7 » (*Etiquettes et aliments*, *Fruits et légumes*, *Découverte de l'œuf*) traitent de sujets alimentaires.

[44] *Le sucre*, « La vie en toi », 06/10/1976, Les visiteurs du mercredi, TF1. Entre 14h et 15h. Avec Jean-Pierre Chevallier, Catherine Vichniakoff et Sandra Combelle. Avec les chansons de Mannick et la musique de Jo Akepsimas. Avec les voix de Jane Val et Gisèle Grimm. Assistance décoratrice M.-C. Loustau. Images Tonio Harispe. Animation Paul Bourdet. Montag Olivier Champeaux. Réalisation Albert Champeaux. Production F.A.C. Disponible à l'INA.



a b c

Figure 15 : *Le sucre*, « La vie en toi » (06/10/1976), a : 44:23, b : 43:18, c : 46:11. INA.

Dans cet épisode, l'enfant est la cible directe du message de prévention autour des consommations sucrées. Ce dernier est porté par la voix-off, présente exceptionnellement dans cet épisode, et par l'enfant lui-même. La figure médicale disparaît de la nouvelle série pour enfants. *Le sucre* montre, d'une part, que l'enfant a déjà intériorisé des messages sanitaires véhiculés à l'école, et d'autre part, que l'enfant est capable de lui-même de mettre en action de nouvelles prescriptions alimentaires. En diminuant volontairement et consciemment la quantité de morceaux de sucre dans son chocolat chaud, Nathalie donne un exemple de comportement alimentaire quotidien permettant d'appliquer la norme prescrite par la voix-off. Elle a ainsi déjà incorporé le message sanitaire de réduction de la consommation de sucre. Le processus de responsabilisation voulue par l'émission est directement mis en scène à travers le changement de comportement de l'enfant. L'épisode fournit donc à la fois le discours de prévention et l'effet attendu sur le public télévisuel. L'enfant est présenté à la fois comme détenteur de savoirs sanitaires et comme récepteur de prescriptions alimentaires à visée sanitaire. Les productions télévisées d'éducation sanitaire de la CNAMTS destinées aux jeunes téléspectateurs et téléspectatrices font ainsi des enfants des individus responsables de leur santé. La responsabilisation des enfants vis-à-vis de leur consommation de sucre se fait de manière plus discrète que dans les émissions d'éducation sanitaire pour adultes, comme le note Antoine Radel, à travers un scénario ludique dont participent les deux marionnettes miniatures qui servent l'objectif de divertissement de la série[45]. L'éducation au manger qui appelle à diminuer la consommation de sucre durant l'enfance vise donc à responsabiliser les mères mais aussi les enfants eux-mêmes à travers des formats spécifiques.

Les émissions d'éducation sanitaire autour de la consommation de sucre éduquent au manger des enfants dans un objectif préventif en mettant en relation directe, à travers la mise

[45] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 191.

en animation de savoirs physiologiques, l'excès de sucre à l'âge enfantin avec le développement d'une maladie liée au poids à l'âge adulte. Cette éducation au manger qui prescrit la diminution de la consommation de sucre chez les enfants s'adresse en premier lieu aux mères de famille dont les comportements éducatifs sont critiqués et moralisés de manière indirecte à travers la caméra subjective et la mise en scène d'une lutte générationnelle qui remplace la figure du médecin. Elles sont considérées comme responsables de la surconsommation de sucre des enfants. Cette éducation au manger à visée préventive est portée par la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés qui renouvelle la production télévisuelle d'éducation sanitaire dans les années 1970 à travers le recours au processus de subjectivation. Les enfants sont aussi la cible d'une éducation au manger à visée préventive via des formats télévisuels qui leur sont spécifiquement dédiés.

2. « Attention aux calories cachées » ou la rationalisation quantitative de la consommation de sucre des enfants

Sur quoi repose l'éducation au manger à visée préventive ? Comment la nutrition est-elle convoquée dans ces émissions pour appeler à la diminution de la consommation de sucre ? Comment l'objectif de responsabilisation des individus porté par la CNAMTS s'articule-t-il avec la mise en avant de l'origine industrielle des sucres favorisant l'hyperconsommation de sucre ? Dans quelle mesure l'éducation au manger affirme la supériorité de la perspective nutritionnelle sur la consommation de sucre ?

2.1. La quantité de sucre juste : mise en visibilité des calories

2.1.1. Mise en situation alimentaire des savoirs nutritionnels sur les sucres

La plupart des émissions d'éducation sanitaire étudiées, qu'elles soient adressées aux adultes ou aux enfants, commencent par exposer une typologie plus ou moins détaillée des différentes entités nutritionnelles qui se cachent derrière le mot « sucre », distinguant le sucre des « sucres ». Elles proposent des images de produits alimentaires contenant les entités nutritionnelles nommées. L'émission *Le sucre dans l'alimentation* propose un aller-retour entre l'expert dans son bureau qui donne les noms scientifiques des sucres (glucose, fructose, saccharose, lactose, amidon, etc.) rangés en sous-catégorie (sucres simples, sucres composés,

sucres complexes), et la ménagère dans sa cuisine qui montre les aliments correspondant à chaque type de sucre. Il s'agit d'une forme éducative classique basé sur un apport d'information par un expert sachant. L'expert utilise une pancarte qui sert de support écrit à ses propos scientifiques (Figure 16 a), tandis que la ménagère intervient pour visualiser les savoirs transmis par l'expert grâce aux aliments présents dans la cuisine : morceau de sucre (Figure 16 b) ou lentilles (Figure 16 c). Il est assis, elle est debout en action. Il joue le rôle du scientifique – peut-être un diététicien ou un éducateur sanitaire – tandis qu'elle représente la ménagère ou une monitrice d'enseignement ménager et fait office de médiatrice des savoirs scientifiques experts. La combinaison des deux niveaux de discours permet de « mettre en situation » les savoirs nutritionnels et de les appliquer à l'espace de la cuisine. L'association imagée des entités nutritionnelles liées au sucre avec des aliments participe donc à une éducation au manger par la transmission de savoirs nutritionnels.



a b c

Figure 16 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 02:34, b : 02:39, c : 02:56. CCEP.

Dans l'émission *Le sucre* de la série « La vie en toi », la voix-off est accompagnée dans la présentation des différents types de « glucides » par des plans rapprochés sur des aliments disposés sur une table. Un gros plan montre d'abord des coupes de sucre en poudre, des bonbons emballés, un pot de confiture (Figure 17 a). Puis un travelling gauche à flan de table donne à voir une corbeille avec de la salade et des carottes, des pommes de terre, un pain long, des pâtes en sachet (Figure 17 b) et enfin des fruits (pommes, orange, poire, abricots) (Figure 17 c).



a b c

Figure 17 : *Le sucre*, « La vie en toi » (06/10/1976), a : 44:50, b : 45:07, c : 45:21. INA.

Contrairement à l'émission de la série pour adultes, les noms scientifiques des différents sucres ne sont pas donnés, seule la distinction entre « le sucre » et « les sucres » est faite. En effet, l'objectif de l'éducation au manger à visée préventive dans les productions télévisées de la CNMATS, qu'elles soient destinées aux adultes ou aux enfants, n'est pas de transmettre des terminologies scientifiques précises mais d'associer les aliments à des modes d'action nutritionnelle en vue de prescrire un comportement alimentaire : la diminution de la consommation du sucre.

2.1.2. Sucre et calorie : des normes quantitatives chiffrées

L'éducation au manger à visée préventive qui appelle à la diminution de la consommation de sucre passe par la formulation de normes nutritionnelles chiffrées issues de l'approche calorique de l'alimentation. Les émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS transmettent des savoirs autour de la « ration énergétique », exprimée de manière quantitative par un nombre de calories qu'un individu devrait absorber par jour pour être en bonne santé. Dans *Le sucre dans l'alimentation,* la voix-off dit : « Pour un enfant de 10 ans, la ration énergétique idéale est de 2200 calories, environ la moitié de ces calories est fournie par les glucides, soit 1100 calories. Et c'est seulement 10% de ces 1100 calories qui peuvent être fournies par le sucre, les sirops, les bonbons, soit 100 calories correspond à 30 grammes de sucre ». L'épisode de la série « La vie en toi » consacré au sucre expose le même chiffre des 10% des apports énergétiques fournis par le sucre de type saccharose : « Ces aliments [au même moment sont montrées des pommes de terre et des tartines de pain] apportent à notre organisme 90% des glucides nécessaires, seul le complément doit être apporté par le sucre ». La notion de ration alimentaire est ancrée dans une approche quantitative et hygiéniste de l'alimentation qui remonte à la fin du XIXe siècle et qui visait à définir l'optimum alimentaire à atteindre pour être en bonne santé. Elle était surtout utilisée pour encourager la consommation d'aliments à haute valeur énergétique. Dans l'émission de 1976, la ration est appréhendée uniquement par l'idée du dépassement considéré comme mauvais pour la santé. Une consommation de sucre de type saccharose inférieure à 10% des apports caloriques journaliers n'est en effet pas considérée comme dangereuse. De la même manière, dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, la critique des comportements éducatifs en matière d'alimentation des jeunes enfants concerne les quantités dans le plus – l'adjectif « trop » suggère une norme qui est dépassée – et non dans le moins – l'adjectif « peu » évalue une quantité mais ne la juge pas. L'éducation au manger visant la diminution de la consommation de sucre repose donc sur des normes

nutritionnelles chiffrées constituées en barrière haute. En invitant au comptage des calories, elle contribue à la rationalisation de l'alimentation des enfants.

L'émission scolaire produite par le Centre National de Documentation Pédagogique *Manger, plaisir ou nécessité*, utilise une situation didactique classique des films d'éducation sanitaire avec un médecin faisant un exposé sur les besoins caloriques pour formuler dans un second temps des normes nutritionnelles quantitatives[46]. Bien qu'il s'agisse d'un audiovisuel diffusé dans les écoles, ses thématiques en font un programme d'éducation sanitaire autour de la question du sucre et du poids. Bien que le générique parle d'« émission », ce titre a priori diffusé par la télévision scolaire a certainement aussi été diffusé sous forme de film prêté par la CCEP[47]. Il aborde la question de l'évolution des habitudes alimentaires en contexte d'abondance de la nourriture industrielle, et interroge particulièrement la consommation croissante de produits sucrés. Il est divisé en quatre parties : deux interviews illustrées d'un pédiatre et d'un psychologue, un court spot de prévention du CFES, une séquence avec des sportifs de haut niveau de l'Institut National du Sport, de l'Expertise et de la Performance (INSEP) et une séquence avec des enfants en situation d'« autoconsommation » de sucreries. L'émission commence par un exposé sur les besoins énergétiques du corps humain assuré par un médecin en blouse blanche filmé en plan buste à son bureau (Figure 18 a). Il s'agit du médecin pédiatre Guy Vermeil, ancien chef de clinique à la Faculté de médecine de Paris, auteur de nombreux ouvrages sur l'alimentation des enfants[48]. Il est très présent sur les plateaux télévisés au début des années 1980[49]. Il explique comment les aliments sont utilisés par le corps pour assurer son fonctionnement en recourant à la métaphore classique des sciences nutritionnelles de l'homme machine[50] : « Nous avons besoin d'énergie pour nos muscles, absolument comme un moteur de voiture. Quand on met de l'essence dans une voiture, et qu'on

[46] *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), émission proposée par Albert Bayard et Maurice Etienne, réalisation Jean-Pierre Sultan, production Ministère de l'éducation et Centre National de Documentation Pédagogique, avec la participation de l'INSEP, des docteurs Barrault et Vermeil, de Mlle Rolin (diététicienne), de Mr Matty Chiva (CNRS) et de l'école Jean Jaurès de Livry Gargan, 00:20:00. CCEP/Canopé.

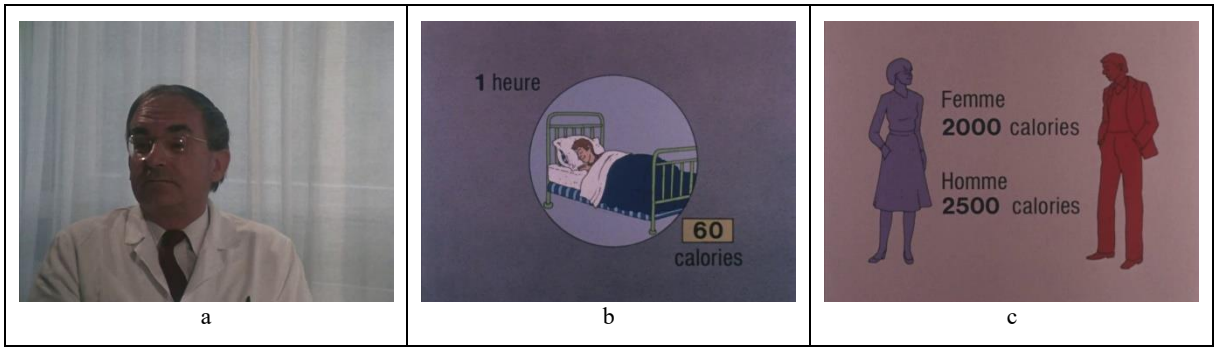
[47] Frédéric ROLLAND, « La Cinémathèque centrale de l'enseignement public : un fonds à redécouvrir », *Histoire de l'éducation*, 2023, vol. 159, nº 1, p. 196.

[48] Jacques LEVINE, Georges PERNOUD et Guy VERMEIL, *Mon enfant sera bon élève*, Paris, France, Stock, 1968, 326 p ; Ginette MATHIOT, Guy VERMEIL et Hervé MORVAN, *Bon appétit : de 1 jour à 20 ans*, Paris, France, Stock, 1972, 345 p.

[49] Voir par exemple l'émission *C'est la vie* du 19 octobre 1981 dans laquelle Guy Vermeil est interviewé sur le sujet des boissons sucrées et des risques que leur abus représente. https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/video/cab8101636301/docteur-vermeil.

[50] Julia CSERGO, « Entre faim légitime et frénésie de la table au XIXème siècle : la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie », p. 2004 ; Ulrike THOMS, « Des perceptions de la minceur et de l'obésité de 1850 à nos jours », *op. cit.* ; Claire MARCHAND, *Le médecin et l'alimentation : Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Tours, 2014.

fait tourner le moteur, le moteur chauffe et dégage de la chaleur, et quand le véhicule se met en marche, il dégage de l'énergie. C'est la même chose. ». Les savoirs nutritionnels relevant de l'approche calorique sont transmis de manière verbale mais aussi par l'intermédiaire de schémas qui indiquent les formes d'utilisation de l'énergie et les besoins moyens en calorie (Figure 18 b et c).

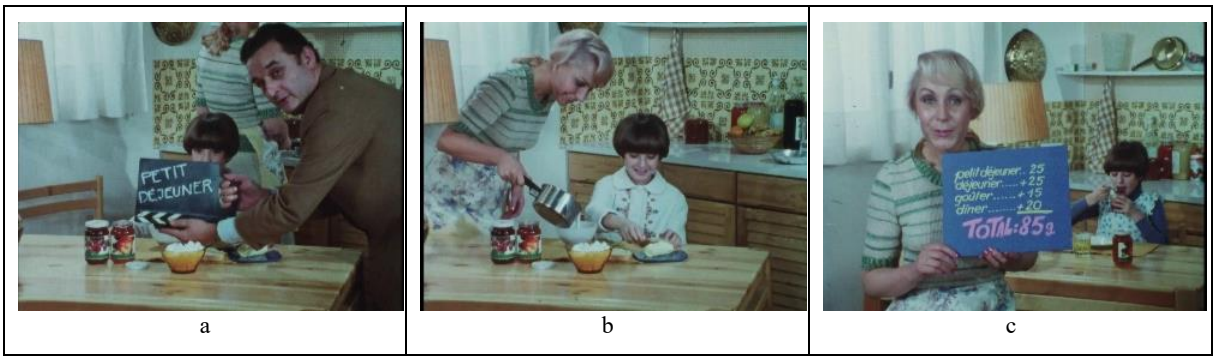


a b c

Figure 18 : ***Manger, plaisir ou nécessité*** **(1980), a : 01:24, b : 02:09, c : 02:57. CCEP/Canopé.**

Cette séquence qui reproduit une situation de classe entre l'enseignant et les élèves éduque au manger sous la forme d'un cours de biologie sur l'apport nutritionnel calorique de l'être humain (physiologie). Les schémas participent à rationaliser l'alimentation en formulant des normes chiffrées. Cet exposé initial est complété par une explication physiologique de l'assimilation du sucre de type saccharose - la consommation de sucre de type saccharose fait monter brusquement puis descendre rapidement le taux de sucre dans le sang, créant des à-coups – qui est spécifique aux émissions et films scolaires dont la durée est bien supérieure à celle des émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS et dont l'objectif éducatif est directement affiché. Néanmoins, comme dans *Le sucre dans l'alimentation*, c'est la référence aux calories contenues dans le saccharose qui justifie dans un second temps l'affirmation morale selon laquelle l'excès de consommation de sucre de type saccharose est une « erreur alimentaire ».

Le comptage des apports calorique journaliers d'un enfant de 10 ans dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation* fournit la preuve rationnelle de l'excès de sucre. Une enfant est montrée en train de manger au petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner, tandis que la voix-off compte les quantités de sucre ingéré à chaque repas. Par exemple, pour le déjeuner, « Boisson sucrée type sirop, 10 grammes, dessert, petits gâteaux secs, 5 grammes, yaourt sucré deux cuillères, 10 grammes. » Le bilan est dressé à la fin sur une ardoise où les apports sont additionnés : « Total : 85 grammes. ».



a b c

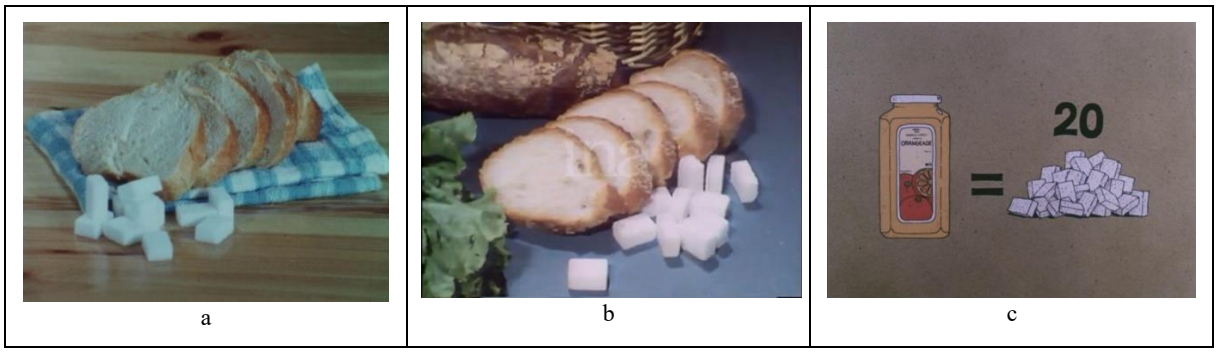
Figure 19 : ***Le sucre dans l'alimentation*** **(1976), a : 05:05, b : 05:09, c : 06:04. CCEP.**

Cette mise en scène des repas d'un enfant est présentée comme une expérience scientifique à travers le parallèle suggéré entre le travail cinématographique de tournage qui est montré et la démarche expérimentale en laboratoire. L'expert intervient en effet avec clap cinématographique pour indiquer le changement de repas, tandis que la ménagère est déjà présente dans le plan, prête à « jouer » dès que le tournage commence. Ainsi, les paramètres de l'expérience données par la voix-off (type du repas, aliments sucrés consommés) sont contrôlés. La démonstration par un calcul mathématique à partir des équivalences proposées plus tôt entre aliments sucrés et grammes de sucre vient infirmer la norme nutritionnelle prescrite (85 grammes au lieu des 30 gr) et sert de preuve scientifique sous forme d'un enregistrement cinématographique au constat d'une consommation excessive de sucre, et donc au discours visant à prévenir une maladie liée au poids. L'administration mathématique de la preuve contribue à la rationalisation calorique de l'alimentation des enfants. L'éducation au manger visant à diminuer la consommation de sucre repose donc sur la formulation de normes nutritionnelles chiffrées définies par l'apport calorique de l'alimentation. La bonne alimentation des enfants est définie par la quantité juste de sucre.

2.1.3. Pédagogie du morceau de sucre

La mise en visibilité de la quantité de morceaux de sucre de type saccharose contenus dans les aliments joue un rôle central dans cette éducation au manger défini par l'apport calorique juste. Le morceau de sucre industriel raffiné est utilisé comme référentiel nutritionnel pour normer l'alimentation de façon domestique et simple à partir d'un angle calorique. Il est utilisé pour visualiser des équivalences caloriques entre des aliments contenants des glucides et des morceaux de sucre de type saccharose dans les émissions de la CNAMTS *Le sucre dans l'alimentation* et *Le sucre*. Les mêmes aliments glucidiques, pomme de terre et pain blanc, sont filmés en gros plans à côté de morceaux de sucre sur une table (Figure 20 a et b). Dans

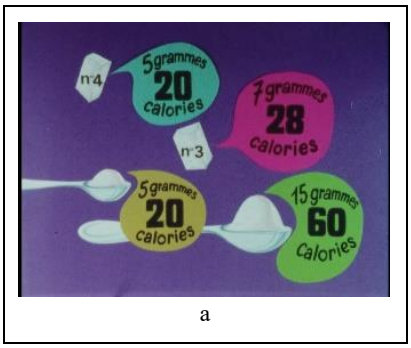
l'émission de la série « Objectif Santé », la voix-off dit : « Une pomme de terre de 100g libère pendant la digestion l'équivalent en sucre assimilable de 4 morceaux numéro 4. Cinq tartines de pain sont équivalentes à 11 morceaux. ». Le commentaire dans « La vie en toi » est quasiment similaire : « Une pomme de terre qui pèse 100 g libère pendant la digestion l'équivalent en glucides de 4 morceaux de sucre. Cinq tartines de pain l'équivalent de 11 morceaux ». Cette visualisation de l'équivalence calorique est aussi utilisée pour montrer la quantité de sucre de type saccharose contenu dans une boisson sucrée dans l'émission de la télévision scolaire *Manger, plaisir ou nécessité*. Un plan animé met en équivalence une bouteille d'orangeade avec un tas contenant 20 morceaux de sucre grâce au symbole mathématique « = ».



a b c

Figure 20 : a : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), 04:23. CCEP ; b : *Le sucre*, « La vie en toi » (06/10/1976), 45:17. INA ; c : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), 08:30. CCEP/Canopé.

Cette mise en équivalence sert à visualiser le pouvoir énergétique de chaque aliment exprimé à partir de l'unité calorique que constitue le morceau de sucre de 5 grammes. Elle fournit un outil nutritionnel simple de comptage permettant aux individus de surveiller leur consommation de sucre. En effet, le morceau de sucre est présenté par son apport calorique. Dans *Le sucre dans l'alimentation*, l'utilisation des dénominations industrielles (n°4, n°3) des morceaux de sucre montre la dimension pratique et appliquée des savoirs nutritionnels caloriques (Figure 21). La formulation de normes nutritionnelles chiffrées de consommation de sucre passe par la mise à disposition d'un outil de visualisation articulé autour du morceau de sucre industriel. La mise en visibilité des sucres à travers les morceaux de sucre participe à la rationalisation calorique de l'alimentation et sert ainsi l'objectif de diminution de la consommation de sucre.



a

Figure 21 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), 03:37. CCEP.

Le processus de mise en visibilité de l'invisible – ici la quantité de glucides équivalent en saccharose - est une technique classique dans l'histoire des films d'éducation sanitaire. Au début du XXe siècle, les premiers films d'éducation sanitaire se concentrant sur l'approche bactériologique de la maladie avaient pour objectif de donner à voir les micro-organismes considérés comme dangereux pour justifier les nouvelles prescriptions de comportements d'hygiène[51]. Ici, les émissions mettant en garde contre la consommation excessive de sucre utilisent le régime de la visibilité pour accuser, non pas les microbes, mais le sucre de type saccharose. Cette forme de « pédagogie nutritionnelle » par le morceau de sucre est toutefois très orientée voire trompeuse puisqu'elle tend à faire croire que le pain et la pomme de terre contiennent du sucre de type saccharose et entraînent un même type d'assimilation dans l'organisme que le sucre en morceau.

Les émissions prévenant l'hyperconsommation de sucre dans l'alimentation des enfants proposent donc une éducation au manger par la nutrition relevant de l'approche calorique. Cette dernière repose sur une mise en visibilité de la quantité de sucre contenu dans les aliments via l'utilisation du morceau de sucre industriel comme référentiel nutritionnel. L'éducation au manger basée sur la nutrition contribue, par la formulation de normes nutritionnelles chiffrées, à rationaliser l'alimentation des enfants. La bonne alimentation est définie par la quantité de sucre juste. Il est étonnant que seuls les savoirs nutritionnels relevant de l'approche calorique de l'alimentation justifient la proscription du sucre. En effet, la présence ou l'absence de vitamines ou de minéraux dans le sucre de type saccharose n'est absolument pas évoquée. L'approche vitaminique, qui a pourtant déjà été diffusée et vulgarisée dans la société française dans les années 1970[52], n'est pas utilisée par l'éducation au manger à visée préventive. Cela

[51] Anja LAUKÖTTER, « Wissen als Animation. Zur Transformation der Anschaulichkeit im Gesundheitsaufklärungsfilm », *montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*, 2013, vol. 22, n° 2, pp. 79-96.

[52] Peu d'études ont été menées sur l'histoire de la dissémination des savoirs nutritionnels de type vitaminique en France, à part les travaux menés par et sous la direction de Simona De Iulio dans la publicité alimentaire. Simona

rejoint les conclusions tirées par Susan Kovacs et Denise Orange-Ravachol, entre autres, dans leur étude de la place des vitamines dans les manuels scolaires de biologie français entre les années 1950 et 1990[53]. L'approche calorique des intrants et sortants constitue le modèle dominant explicatif de la nutrition transmis aux élèves à l'école.

2.2. Renversement du statut sanitaire et nutritionnel du sucre à l'exemple des boissons sucrées

L'invitation à diminuer la consommation de sucre de type saccharose chez les enfants dans les années 1970 témoigne d'un renversement du statut sanitaire et nutritionnel du sucre. Promu depuis la fin du XIXe siècle en tant que carburant de la machine humaine dans les premières recherches en sciences nutritionnelles, le sucre fait brutalement l'objet d'une critique sanitaire forte dans les années 1970. Je propose de revenir sur ce renversement à partir de l'exemple des boissons sucrées industrielles sur lesquelles se focalisent les émissions d'éducation sanitaire visant à faire diminuer la consommation de sucre des enfants.

A la suite de la création du Haut comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme en 1954, la consommation de boissons sucrées est encouragée comme moyen de faire reculer la consommation d'alcool, particulièrement chez les enfants[54]. Les boissons sucrées, notamment les jus de fruits, sont promues comme des boissons de « remplacement » et des « boissons hygiéniques ». Les acteurs de la lutte anti-alcoolique, dont le comité national de défense contre l'alcoolisme[55], mais aussi par les institutions d'éducation sanitaire mènent différentes campagnes en faveur des jus de fruits. Le Comité National d'éducation sanitaire et sociale encourage par exemple la consommation de jus de fruits par les enfants dans la revue de référence en matière d'éducation sanitaire *La Santé de l'Homme* :

> « Buvez sans inquiétude ; jus de de fruits et de raisin ; ils ont une valeur nutritive et apportent des vitamines […] leur pouvoir nutritif et désaltérant, leur propriété

DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.* ; Laurence DEPEZAY, « Popularisation des savoirs nutritionnels par la publicité pour produits alimentaires destinés aux enfants (1949-2000) ».

[53] Simona DE IULIO, Susan KOVACS, Laurence DEPEZAY, Denise ORANGE RAVACHOL et Christian ORANGE, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 155-167.

[54] Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, Rennes, Presses de l'EHESP, coll. « Contrechamp », 2013, 138 p.

[55] « La campagne que le Comité National a menée depuis sa fondation, en 1949, en faveur des jus de fruits et notamment en faveur du jus de raisin n'est en aucune façon inspirée par quelque mystique d'abstinence, mais par le souci de porter remède à la crise viticole qui sévit depuis plus de cinquante ans dans le Midi de la France et qui n'est autre qu'une crise de mévente. » M. MERCIER-YTHIER, « L'Alcoolisme provoque chaque année la mort de 17.000 personnes. » *La Santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, p.101.

diurétique. On ignore généralement qu'un litre de jus de raisin fournit 700 calories, c'est-à-dire, sensiblement autant qu'un litre de lait. […] Une fois l'habitude prise de consommer jus de raisin, jus de fruits, jus de pomme à la maison, ceux-ci seront automatiquement demandés au dehors, au cours de réunions, de promenades et pendant les vacances. […] Les enfants aiment mieux un jus de raisin ou de fruits, même largement coupé d'eau, que de l'eau pure ; ils en réclament aux repas et avec le goûter. La dilution faite avec une eau alcalinisée renforce la saveur des jus de fruit et de raisin. Les enfants seront ensuite des propagandistes. »[56]

Des chercheur.e.s en sciences nutritionnelles engagé.e.s dans le milieu de l'éducation sanitaire, appuient la promotion des boissons sucrées chez les enfants. Ainsi, Yvonne Serville, attachée à la section de nutrition de l'Institut National d'Hygiène et autrice de nombreux ouvrages d'hygiène alimentaire, considère que les sodas « sont des boissons saines, mais il ne faut pas les confondre avec les jus de fruits dont ils n'ont pas la valeur alimentaire et la richesse en vitamines », que les jus de fruits « sont des boissons très saines, rafraîchissantes et nutritives par leurs vitamines, leurs minéraux et leur sucre » et enfin que les sirops « sont d'excellentes boissons mais généralement sans vitamines. Ils peuvent servir à aromatiser l'eau ou le lait ». Elle conseille « Pour les enfants : jamais d'alcool, pas de vin, bière, cidre, thé, café. Donner de préférence des jus de fruits, du lait qui ont une réelle valeur nutritionnelle et, à volonté, de l'eau naturelle, des sirops, des sodas, des infusions qui sont des boissons saines. »[57]. Des distributions de jus de fruits sont organisées par les organes d'éducation sanitaire locaux présents sur des foires et salons, en parallèle des dégustations de lait et d'eaux minérales. Un stand de *La Santé de l'Homme* est par exemple organisé par le Comité d'éducation sanitaire des Pyrénées orientales les 3-17 juin 1962 à la foire Exposition de Perpignan-Roussillon (Figure 22 a)[58].

En parallèle, des acteurs scientifiques justifient la promotion des boissons sucrées dans la lutte contre l'alcoolisme en général. Un médecin de l'INSERM montre ainsi en 1966 qu'il y a une corrélation négative entre consommation d'alcool et consommation de sucre qu'il exemplifie par un graphique à la lecture univoque (Figure 22 b). Il tire la conclusion suivante : « On voit tout l'intérêt qu'il y aurait à favoriser la vente ou la distribution des boissons sucrées,

[56] Pierre ROLAND (vice-président du Comité national d'éducation sanitaire et sociale), « Alcoolisme et boissons sans alcool », *La Santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, pp.113-114.
[57] Yvonne SERVILLE, « Les problèmes de l'alimentation. 2e partie. Les groupes d'aliments et les boissons », *La Santé de l'Homme*, n°125, mars-avril 1962, pp.5-10.
[58] Dr. JULIE, « Une heureuse réalisation du Comité d'Education Sanitaire des Pyrénées Orientales », *La Santé de l'Homme*, n°125, mars-avril 1962, p.32.

chaudes ou froides, qui, par leur apport calorique, tendraient à diminuer l'appétence pour l'alcool »[59].



a b

Figure 22 : a : Dr. JULIE, « Une heureuse réalisation du Comité d'Education Sanitaire des Pyrénées Orientales », *La Santé de l'Homme*, n°125, mars-avril 1962, p.32 ; b : Extrait Fig.4 : Relation inverse entre la consommation de sucre et celle d'alcool. BRESARD M., « Quelques aspects de la consommation des boissons en France » (d'après les enquêtes régionales de l'INSERM), avril-juin 1966, *Cahiers de nutrition et de diététique*, p. 61.

Les intérêts sanitaires de la consommation de boissons sucrées mis en avant par les acteurs scientifiques et de l'éducation sanitaire sont en fait directement mêlés aux intérêts économiques et politiques de la campagne anti-alcoolique de Pierre Mendès France en 1954. Cette dernière prévoyait notamment un plan d'aide aux producteurs d'alcool qui étaient incités à se reconvertir en producteurs de sucre et de jus de fruits[60]. Parmi les mesures législatives, on compte ainsi la « modification de la définition des jus de fruits et de légumes (possible de présenter, sous ce nom, des boissons contenant jusqu'à 1° d'alcool, alors qu'elles en contiennent en fait actuellement [1955] 0,5 au maximum). Ce texte doit permettre l'apparition sur le marché de nouvelles boissons à très bas degré alcoolique ; dispositions fiscales diverses, favorables au développement des jus de fruits »[61]. Le Centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes est créé sous la direction du Haut Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme comme un organe de propagande. Il fait notamment produire des buvards publicitaires à destination des écoliers qui glorifient la nouvelle filière économique et appellent les enfants à devenir des buveurs de jus de fruits. Le buvard « Le jus de fruit vous permet de faire en toutes saisons une cure de fruit de votre choix » présente ainsi sous forme de chemin le

[59] M. BRESARD, « Quelques aspects de la consommation des boissons en France » (d'après les enquêtes régionales de l'INSERM), *Cahiers de nutrition et de diététique*, avril-juin 1966, pp.57-61. NB : enquêtes régionales de l'INSERM (1965) : consommation de boissons (subventionnées par le Haut Comité d'Etudes et d'Information sur l'alcoolisme et la Caisse autonome nationale de Sécurité sociale dans les Mines

[60] Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, *op. cit.* ; Didier NOURRISSON (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p.

[61] E. AUJALEU et P. JEAN, « La lutte contre l'alcoolisme : mesures administratives » *La Santé de l'Homme*, mai-juillet 1955, n°89, pp.86-88.

processus de transformation des fruits et légumes cueillis dans le champ jusqu'à leur mise en bouteille et leur consommation par les enfants (Figure 23). L'Etat a donc favorisé la production et la consommation de boissons sucrées, limonades et jus de fruits, pour remplacer l'alcool auprès des enfants.

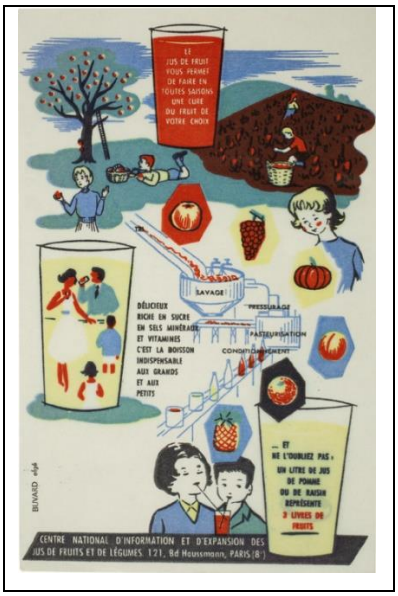


Figure 23 : Buvard publicitaire. « Le jus de fruit vous permet de faire en toutes saisons une cure de fruit de votre choix », vers 1955, édité par Centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes. MANEA 1998.00301.49.

Cette imbrication des intérêts économiques, politiques et sanitaires se mesure à la forte présence d'articles rédigés par des représentants des fédérations de producteurs de jus de fruits voire d'encarts publicitaires dans l'organe d'éducation sanitaire *La Santé de l'Homme,* comme le notait déjà Thierry Fillaut[62]. Dès 1955, on retrouve des articles détaillant les processus de fabrication industrielle des jus de fruits, particulièrement le jus de raisin, et leur usage alimentaire[63]. En 1965, Louis Hubert, directeur du Centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes, coordonne un dossier sur les jus de fruits comprenant des articles rédigés par des membres du corps médical et scientifique[64]. Mlle Vinit, attachée de recherches à la section de nutrition de l'Institut National de la Santé et de la Recherche médicale, encourage par exemple la fabrication des jus de fruits ou de légumes à domicile en raison de leur apport

[62] Thierry FILLAUT, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, *op. cit.*
[63] Gérard D'EAUBONNE, secrétaire général de l'Union Nationale des producteurs de jus de fruits, « Les jus de fruits », *La Santé de l'Homme*, mai-juin-juillet 1955, n°89, p.91. Henri GACHOT, secrétaire général adjoint de la Fédération Internationale des producteurs de jus de fruits, « La fabrication des jus de fruits, familiale, artisanale, industrielle », *La Santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, pp.115-117.
[64] Louis HUBERT, directeur du centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes, « Les jus de fruits, boissons jeunes …en pleine expansion », *La Santé de l'Homme*, janv-fev 1965, n°136, pp.7-12.

en vitamines et minéraux pour les enfants[65]. La revue *La Santé de l'Homme* n'est pas la seule à soutenir les intérêts économiques entourant les jus de fruits. On trouve également des traces de la pénétration des industriels des boissons sucrées dans les *Cahiers de diététique et de nutrition,* la revue scientifique spécialisée en nutrition dont le comité de rédaction est dirigé par le grand spécialiste de la nutrition en France dans les années d'après-guerre, professeur en médecine, Jean Trémolières[66]. La promotion des jus de fruits dans les années 1950 et 1960 résulte donc d'une alliance des intérêts économiques et sanitaires, portée par des acteurs du milieu médical.

La focalisation des émissions d'éducation sanitaire autour de l'alimentation des enfants sur les boissons sucrées dans les années 1970 s'inscrit donc dans un contexte historique marqué par la promotion sanitaire, médicale, économique et politique forte dans le cadre de la lutte anti-alcoolique. En parallèle, ou en conséquence, les quantités de boissons sucrées consommées en France ont fortement augmenté en l'espace de 10 ans. On passe de 0,24 litre de jus de fruits par personne de plus de 14 ans par an en 1954 à 1,9 en 1964, soit une augmentation de 690 points, et pour les limonades et sodas, de 7,0 litres à 13,1 l, soit une augmentation de 85 points[67]. Ce sont surtout les ménages avec enfants qui consomment ces boissons sucrées (60% des ménages avec enfants achètent des boissons sucrées, 68% des boissons fruitées[68]). En plus du constat de l'augmentation de la consommation des boissons sucrées dans les années 1970, le retournement du discours nutritionnel, à savoir, la proscription des boissons sucrées dans l'alimentation des enfants dans les émissions d'éducation sanitaire appelant à diminuer la consommation de sucre s'appuie également sur les conclusions de nombreuses études épidémiologiques menées depuis la fin des années 1940 aux Etats-Unis pour identifier des causes des nouvelles maladies chroniques. En autres, l'étude de Framingham a participé à faire du poids à partir d'une certaine norme d'IMC un « facteur de risque » des maladies cardio-vasculaires[69].

Dans *Le sucre dans l'alimentation*, ce sont particulièrement les sirops qui sont critiqués : « Les sirops aux couleurs chatoyantes qui envahissent les tables de nos cantines scolaires, qui

---

[65] Mlle VINIT, attachée de recherches à la section de nutrition de l'Institut National de la Santé et de la Recherche médicale », La fabrication des jus de fruits ou de légumes à domicile », *La Santé de l'Homme*, janv-fev 1965, n°136, pp.27-32.

[66] E. FRACHON, Administrateur, Directeur Général de la Société des Eaux d'Evian, « Boissons hygiéniques. Problème de marchés » *Cahiers de nutrition et de diététique*, avril-juin 1970, pp.13-15.

[67] J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE de la section Nutrition de l'INSERM, « Evolution récente des coutumes alimentaires en France », *Cahiers de nutrition et de diététique*, juillet-septembre 1970, pp.41-53.

[68] E. FRACHON, Administrateur, Directeur Général de la Société des Eaux d'Evian, « Boissons hygiéniques. Problème de marchés » *Cahiers de nutrition et de diététique*, avril-juin 1970, pp.13-15.

[69] Robert A. ARONOWITZ, « The Framingham heart study and the emergence of the risk factor approach to coronary heart disease, 1947-1970 », *op. cit.*

prennent place sur nos tables familiales, n'ont pas d'intérêt nutritionnel. Ils ont l'inconvénient d'accroître la consommation du sucre. ». Alors que l'intérêt nutritionnel des boissons sucrées résidait dans les années 1950 et 1960 dans leur apport calorique, qui permettait de compenser la soif d'alcool, mais aussi dans leur apport en vitamines et en minéraux dans le cas des jus de fruits, cet apport calorique sert désormais d'argument pour en proscrire la consommation dans les années 1970. Outre la mise en avant de la surconsommation de sucre entraînée par ces boissons, la critique se porte ici sur l'aspect visuel des boissons, sur les couleurs vives, mis en avant par le gros plan sur les verres de sirop aux couleurs très prononcées, mais aussi sur l'aspect pétillant des sodas. L'attrait des enfants pour les boissons proposant des aspects visuels et gustatifs plaisants est aussi dénoncé dans l'émission de la télévision scolaire *Manger plaisir ou nécessité*. Le médecin explique : « A l'heure actuelle, quand un enfant a soif au lieu de lui donner de l'eau qui est la seule chose dont un enfant ait besoin quand il a soif, on se croit obligé de lui donner une boisson sucrée. Alors il y a toujours une bouteille de sirop, de ces produits pétillants sucrés que les enfants consomment et qui contiennent des quantités fantastiques de sucre. ».

A la place des boissons sucrées, les deux audiovisuels encouragent la consommation d'eau, présentant cette dernière comme la « boisson naturelle » de l'enfant. L'argumentaire basé sur la référence à la nature renforce la dévalorisation des boissons sucrées comme des produits transformés dont la consommation est jugée impropre en raison de leur « dénaturation » par rapport à un idéal de pureté. Il se fonde sur une opposition classique entre nature et artifice dans le discours alimentaire[70]. L'ajout de colorants mais aussi de gaz carbonique, qui sont accusés de tromper les enfants par leur aspect ludique - est dénoncé comme artifice diminuant la valeur nutritionnelle et sanitaire des boissons. Ce discours opposant nature et artifice se nourrit d'une critique de plus en plus forte de l'industrie alimentaire dans les années 1970 qui se porte notamment sur les produits ajoutés aux aliments destinés aux enfants[71]. Cette méfiance se retrouve dans les publicités alimentaires qui véhiculent des peurs liées à la fabrication industrielle des aliments pour les enfants[72].

L'incitation à diminuer la consommation de sucre durant l'enfance en vue de prévenir une maladie liée au poids à l'âge adulte marque donc une rupture forte dans le discours d'éducation

[70] Olivier LEPILLER, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*, Thèse de doctorat, Toulouse 2, 2012.
[71] Voir plus largement sur la période : Florence HACHEZ-LEROY, *Menaces sur l'alimentation : Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires (xix-xxie siècles)*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2022, 288 p.
[72] Simona DE IULIO, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité », *op. cit.*

sanitaire depuis l'après-Seconde Guerre mondiale. Elle s'observe particulièrement au cas des boissons sucrées. Promues dans les années 1950 et 1960 par les acteurs scientifiques et ceux de l'éducation sanitaire dans le cadre de la lutte contre l'alcoolisme, leur consommation en hausse constante est mise en cause dans les années 1970 dans la montée des pathologies présentées comme liées à l'abondance alimentaire. Ce retournement du statut sanitaire et nutritionnel des boissons sucrées participe à la mise en place d'une éducation au manger par la nutrition qui incite à diminuer la consommation de sucre.

2.3. Critique de l'industrie sucrière ?

La consommation de boissons sucrées industrielles est régulièrement décriée dans les émissions d'éducation sanitaire autour du sucre dans les années 1970. Comment ces dernières participent à une critique de l'industrie sucrière et comment s'articule cette critique avec l'objectif de responsabilisation des individus porté par la CNAMTS ?

2.3.1. Intertextualité critique : reprise des images du lobby du sucre

Dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation*, le sucre de type saccharose dont la consommation excessive est jugée dangereuse pour la santé est qualifié d'« industriel ». Si, au départ, la distinction est uniquement faite entre « le sucre » et « les sucres », le « sucre » devient progressivement « sucre industriel ». L'acteur à l'origine de l'existence d'un tel sucre dans l'offre alimentaire est ainsi identifié et pointée du doigt. L'industrie sucrière devient une cible de critique indirecte de l'éducation au manger à visée préventive lorsque l'expert assis au bureau dénonce l'influence de la publicité sur la surconsommation de sucre. Il affirme en regardant la caméra d'un air malicieux : « De nombreuses erreurs sont commises à propos du sucre. Et des idées fausses venues de la tradition ou de la publicité, sont répandues dans le public : « Le sucre, c'est l'aliment du sportif, c'est l'aliment du muscle » ». Il continue en voix-off tandis qu'un homme est filmé en plongée à flanc de falaise en train d'escalader (Figure 24 a) : « Une consommation trop importante de sucre, loin d'augmenter les performances, se traduira surtout par un excès de poids. Contrairement à ce qui a été longtemps préconisé, et à ce que font encore aujourd'hui certains sportifs, il est inutile de se bourrer de sucre et d'aliments glucidiques la veille d'une compétition. ». Un gros plan montre les mains de l'escaladeur puis ses mollets découverts et suit par un travelling les prises des pieds dans la falaise (Figure 24 b et c). Cet enchainement d'images montrant des muscles en action sportive couplées au

commentaire vise à faire la preuve du fonctionnement musculaire optimal sans la consommation visible de sucre.


a


b


c

Figure 24 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 07:39, b : 07:51, c : 07:58. CCEP.

En dénonçant le discours publicitaire qui associe effort sportif et consommation de sucre, la CNAMTS s'attaque ici à un des acteurs centraux de promotion des produits sucrés : le Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre (CEDUS), qui est l'organe de promotion de l'industrie sucrière. L'émission dénonce un des slogans du lobby du sucre, « l'aliment du muscle, c'est le sucre », et reprend l'un de ses visuels principaux, l'escalade. L'amélioration des performances sportives est un argument central du CEDUS. L'expert fait directement référence à une phrase promotionnelle qui a beaucoup circulé dans les années 1950 et 1960, notamment à l'école via une série de buvards du même nom[73]. Cette dernière donnait à voir les muscles utilisés dans le cadre de différentes activités sportives (randonnée, escalade, aviron, gymnastique, etc.). L'un des buvards est consacré à l'escalade : « J'escalade n'importe quoi » représente les muscles du haut du dos et des bras qui sont utilisés lors de la pratique de l'escalade (Figure 25 a). L'escalade est un motif très utilisé par le CEDUS car il combine effort sportif et activité de plein air qui sont valorisés dans le courant hygiéniste depuis la fin du XIXe siècle. Il est également présent dans le film fixe *Le Sucre* dans l'une des dernières vues montrant un alpiniste en haut d'une chaîne de montagne en train de manger un morceau de sucre (voir chapitre 4 – Figure 26 c). On le retrouve aussi dans d'autres films industriels pour des aliments sucrés diffusés à l'école comme dans *Le Chocolat* subventionné par l'entreprise Poulain (Figure 25 b)[74]. Il montre à la fin un groupe d'escaladeurs en contre-plongée à flanc de montagne, puis se concentre sur deux d'entre eux qui mangent du chocolat à leur arrivé en haut. L'exaltation

[73] Série de buvards publicitaires « Muscles », vers 1955, offert par le Centre d'Etudes du Sucre (135 mm x 210 mm). Collection de buvards faite dans son enfance par Jean-François Patin (1943 -1978). Musée National de l'éducation, 1986.00186.54.

[74] Voir introduction. *Le Chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, production SERE, images Guy Eschlimann, avec le concours et dans les usines du Chocolat Poulain Blois, 00:16:00. CCEP.

de l'effort musculaire en général est un motif toujours très présent dans le discours promotionnel du CEDUS dans les années 1960 et 1970[75].



a



b

Figure 25 : a : Buvard publicitaire « J'escalade n'importe quoi », Série *Muscles*, offert par le Centre d'Etudes du Sucre (135 mm x 210 mm), MANEA 1986.00186.54 ; b : *Le chocolat* (1957), réalisation Jean Venard, 15:53. CCEP.

L'émission *Le sucre dans l'alimentation* reprend donc des contenues mais aussi des images cinématographiques du lobby du sucre mais en change le sens par l'ajout d'un commentaire. Il s'agit de montrer que le travail musculaire nécessaire à l'escalade fonctionne sans la consommation excessive de sucre, surtout de saccharose. En réutilisant les mêmes images que celle du lobby du sucre, la production télévisée d'éducation sanitaire vise à ré-éduquer le public télévisuel. Ce procédé est très puissant puisqu'il contribue à produire un contre-discours. Il n'est pas nécessaire de manger du sucre de type saccharose pour améliorer ses performances sportives. En s'emparant d'un motif promotionnel classique du lobby sucrier dont elle change le sens, l'émission de la CNAMTS participe à une critique indirecte - sans jamais nommer expressément l'acteur industriel, des stratégies promotionnelles de l'industrie sucrière.

La séquence introductive de l'émission *Le sucre dans l'alimentation* présentant les grandes étapes historiques de la production sucrière dans le monde et les chiffres de la filière de la betterave sucrière en France est aussi un cas d'intertextualité avec les films du lobby du sucre. Elle utilise d'abord un montage d'images fixes variées - peintures, photographies, estampes – qui documentent l'histoire coloniale de la canne à sucre et de la mise au point de la technique de transformation de la betterave en sucre, rappelant un film scolaire. La séquence se concentre ensuite sur les étapes de la transformation de la betterave sucrière en sucre (Figure 26 a, b, c). Ces images rappellent les films industriels diffusés à l'école dans les années 1950

[75] Voir l'affiche de 1968 « Quelle énergie dans le sucre » représentant trois enfants vêtus de rouge qui pratiquent diverses activités sportives impliquant un saut en l'air. Mes remerciements vont à Amandine Dandel.

qui font l'éloge d'une filière agricole via la célébration de la mécanisation, comme je l'ai montré dans le cas de la filière bananière française ou de la filière laitière ouest-allemande (voir partie 1). Le sucre est présenté comme un symbole de la puissance coloniale (la voix-off dit : « Ce sont les Arabes qui implantèrent les cultures de canne à sucre dans les pays conquis, et ce jusqu'en Espagne. Au XVIe siècle, de Madère, la canne à sucre passe en Amérique où sa culture prise de suite une extension énorme. »), particulièrement française, de la modernité technologique (images des machines) et de la productivité du pays (référence à l'augmentation des chiffres de production dans le futur : « En 1900, la consommation du sucre industriel est de 8 millions de tonnes. En 1972, elle dépasse 78 et l'on prévoit qu'il faudra accroître la production de 30 millions de tonnes pour les 10 ans à venir. »).



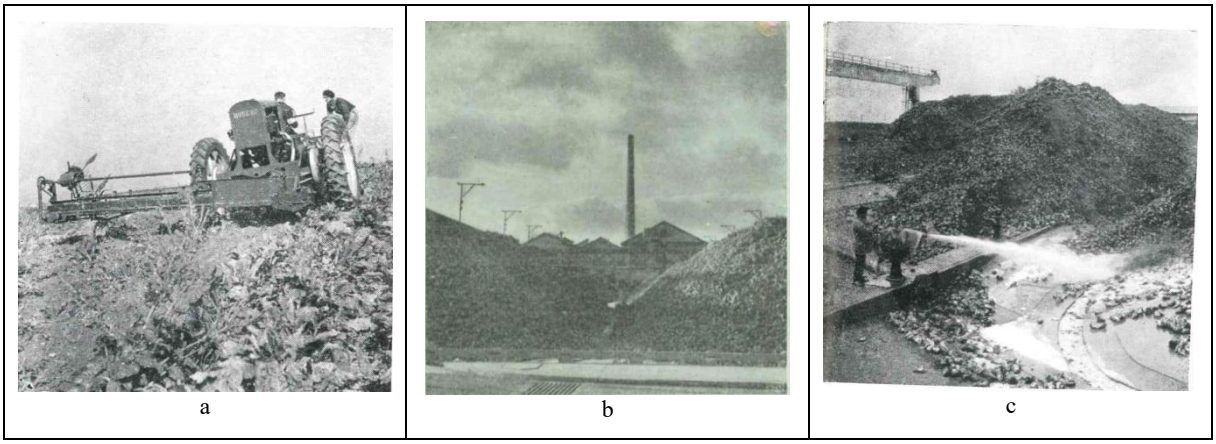
a b c

Figure 26 : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), a : 01:31, b : 01:36, c : 01:40. CCEP.

Cette séquence détonne, au premier abord, dans une émission télévisée qui poursuit un objectif de prévention de la consommation de sucre de type saccharose issu de la transformation de la betterave sucrière. Elle aurait pu se trouver dans le film du CEDUS *Le sucre, richesse nationale* qui fait l'éloge de la production nationale de sucre (Figure 27)[76]. On retrouve dans ces deux films des plans à la ressemblance troublante. Les photogrammes sélectionnés sont caractérisés par la présence importante des betteraves sucrières dans le plan, soulignant les quantités produites ((Figure 26 et Figure 27). La légère contre-plongée dans le sillon du champ crée une ligne de perspective magnifiant l'engin agricole et les quantités produites (Figure 27 a). Le plan d'ensemble montrant les montagnes de betteraves qui attendent d'être transformées et encadrent la cheminée symbolisant l'usine (Figure 27 b). Enfin, le plan d'ensemble à l'intérieur de la cour de l'usine dépeignant les amoncellements de betterave. Le décalage entre

[76] *Le sucre, richesse nationale* (1954), réalisation Christian Gaveau, production Office de Documentation par le Film pour le compte du CEDUS, remontage et commentaire pour le compte de l'Education Nationale A. Favier, 16 mm, noir et blanc, 00:20:00. CCEP. Le film a été visionné une fois à la CCEP mais il n'a pas été numérisé. Les photogrammes reproduits ici sont issus du livret d'accompagnement. *Le sucre : Livret d'accompagnement du film « Le sucre, richesse nationale »*, Paris, Institut Pédagogique national Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre, 1956, 16 p. Numérisation gracieuse de la bibliothèque Diderot de Lyon.

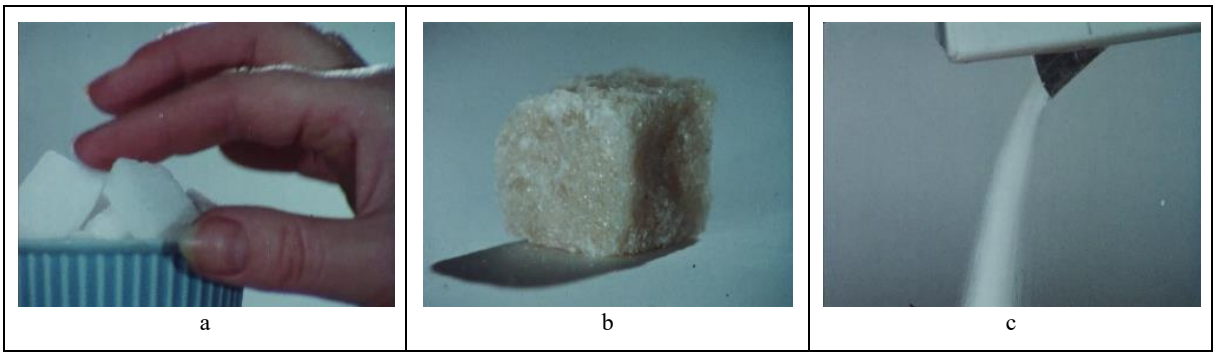
les humains qui se tiennent à leur pied et la taille de monticules crée l'impression de grandeur (Figure 27 c).



a b c

Figure 27 : ***Le sucre : Livret d'accompagnement du film « Le sucre, richesse nationale »*****, Paris, Institut Pédagogique national Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre, 1956. a : couverture, b : p.4, c : p.5.**

Derrière un discours audiovisuel pédagogique caractéristique du contexte post-rationnement qui reconnaît le rôle historique et économique important de la filière sucrière en France en faisant l'éloge de la mécanisation de la filière de production industrielle, cette séquence crée dans les années 1970 une impression de déferlement alimentaire par la saturation filmique en betterave sucrière (Figure 27 b et c). Mise en regard avec l'ensemble de l'émission, elle fait la critique de l'influence des industriels sucriers sur la surconsommation de sucre de la population française. L'image de l'envahissement du sucre se retrouve dans les gros plans finaux montrant des morceaux de sucre de type saccharose dans différents formats industriels (Figure 28). L'accumulation visuelle du sucre qui joue sur la tentation avec la mise en scène d'une main ou le déversement du sucre vise à provoquer l'écœurement.



a b c

Figure 28 : ***Le sucre dans l'alimentation*** **(1976), a : 08:44, b : 08:50, c : 08:56. CCEP.**

Ce contre-discours vise à mettre en évidence le rôle des industriels sucriers dans la détermination des comportements alimentaires. L'éducation au manger par la nutrition participe ainsi à une critique indirecte de l'industrie sucrière dans la surconsommation de sucre par la

reprise de visuels classiques du lobby sucrier dont les émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS changent le sens.

2.3.2. Eduquer aux produits alimentaires industriels sucrés

Pourtant, la critique indirecte de l'industrie sucrière, de son discours promotionnel et de sa production massive, ne vise pas à changer le système alimentaire. Les émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS visent à changer les pratiques alimentaires individuelles en ciblant avant tout la consommation de sucre. La mise en avant de l'augmentation historique chiffrée de la consommation de sucre témoigne de cette focalisation sur les comportements des individus et non sur l'acteur producteur. Dans *Le sucre dans l'alimentation*, deux dates relativement extrêmes sont proposées pour comparer la « consommation de sucre industriel » mesurée en tonnes en France par an : 1900 et 1972. De 8 millions de tonnes on passe à 78 millions de tonnes. Le choix de ces dates vise à accroître l'effet du changement historique, quand bien même l'augmentation se situe surtout après la Seconde Guerre mondiale. Les enquêtes de consommation de l'Institut national d'Hygiène montrent en effet que la consommation alimentaire familiale de sucre (1 à 4 enfants) en gramme/24 heures par individu moyen (tel qu'acheté) a augmenté de 15 points de pourcentage entre la période 1948-50 et la période 1958-59 pour les familles urbaines (premier poste d'augmentation), et de 40 points de pourcentage entre la période 1949-51 et la période 1959-60 pour les familles rurales (troisième poste d'augmentation le plus élevé)[77]. Dans l'émission scolaire *Manger, plaisir ou nécessité*, des dates extrêmes sont aussi choisies et sont cette fois-ci accompagnées d'un carton illustratif et d'une photographie symbolique de la période historique. Tandis que pour 1900 un étal de fruits et légumes sur un marché est représenté, c'est un rayon de supermarché aux étals remplis de boîte de conserve et paquets alimentaires industriels qui est présenté pour l'année 1981 (Figure 29)[78]. La croissance de la consommation de sucre, qui est donnée à entendre avec emphase (« plus du double ! ») et à lire, bien qu'elle soit mise en relation avec le changement des lieux d'achat alimentaire (le supermarché comme symbole des dérives de la société d'abondance), est présentée comme le résultat d'un comportement d'achat des individus et non comme la conséquence de l'offre alimentaire changeante.

[77] J. TREMOLIERES, J. CLAUDIAN, « Apport des études de comportement à la compréhension des facteurs de l'appétit », par le Laboratoire de Nutrition humaine de l'INSERM, *Cahiers de nutrition et de diététique*, janvier-mars 1966, pp.39-51.

[78] Il est donc plus probable que le film ait été produit en 1981, contrairement aux informations du catalogue de Canopé.



a



b

Figure 29 : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), a : 05:45, b : 05:55. CCEP/Canopé.

Le processus filmique de mise en visibilité de la quantité de sucre par le morceau de sucre industriel qui est utilisé dans les émissions d'éducation sanitaire pour donner à voir les « sucres cachés » dans les produits alimentaires industriels met en défaut les comportements individuels, et non ceux de l'acteur industriel. Dans *Manger, plaisir ou nécessité*, le plan animé mettant en équivalence une bouteille d'orangeade avec un tas contenant 20 morceaux de sucre grâce au symbole mathématique « = » est commenté par le médecin par ses propos : « et puis un piège qu'on connait mal qui est celui des boissons sucrées […]. Ça contient entre 100 et 150 grammes de sucre par litre. C'est-à-dire l'équivalent de 20 à 30 morceaux de sucre, du gros sucre, le gros module de 5 grammes. ». L'emploi du mot piège suggère un processus volontaire visant à tromper quelqu'un par l'intermédiaire d'un artifice d'invisibilisation. La pédagogie par les morceaux de sucre permet en effet, dans le cas des sodas, de rendre visible ce qui a été rendu invisible par les processus de transformation industrielle des aliments. Le processus filmique de mise en visibilité du sucre répond à la rhétorique des « sucres cachés » ou « sucres invisibles » qui se répand dans le discours de santé publique français à la fin des années 1970 dans le cadre de la première campagne nationale d'information sur la nutrition. Elle prend pour cible les produits alimentaires industriels. Dans le guide nutritionnel n°11 intitulé *Que vais-je faire à manger aujourd'hui*, il est ainsi expliqué :

> « Partez en guerre contre les sucres cachés – Sous des formes diverses, les sucres sont présents dans bien des produits alimentaires. Ils montrent parfois leur vrai visage, en poudre ou en morceaux, et il est facile alors d'en contrôler la consommation. Par contre, le plus souvent, comme les graisses, ils se dissimulent dans nombre de préparations industrielles depuis les yoghourts aux fruits jusqu'aux pâtisseries en passant par les entremets, les glaces et bien d'autres desserts. C'est là qu'il faut se méfier d'eux car, lorsque vous établissez votre menu, vous devez faire attention. À quoi servirait de supprimer un morceau de sucre dans son café pour se gaver ensuite de pâtisseries ou de sodas ? Donc prudence ! Vous vous familiariserez bien vite avec les produits riches en

sucres cachés. En les mettant à votre menu, veillez donc à compléter celui-ci avec des plats ou des préparations pauvres en sucres. »[79]

La personnification des sucres par l'attribution de traits de caractère humain - les sucres sont présentés comme des êtres pervers mus par une volonté de nuire (« montrent leur vrai visage », « ils se dissimulent », « se méfier d'eux »), tout comme le mot « piège » – rappelle le discours moral autour du sucre qui fait de l'excès de consommation une faiblesse morale. Si la rhétorique des « sucres cachés » présente sans détour les produits industriels comme des produits dont il faut limiter la consommation, ciblant donc indirectement les acteurs de l'industrie agro-alimentaire sucrière, elle ne sert cependant pas une critique de l'industrie alimentaire en vue de sa modification. Il s'agit d'éduquer les consommateurs et consommatrices aux produits alimentaires industriels, de leur donner les clés pour s'orienter dans l'offre alimentaire, faisant donc porter la responsabilité de la consommation excessive de sucre sur les individus. Les mères de famille et les enfants sont considérés dans les émissions d'éducation sanitaire comme des acteurs alimentaires éclairés à qui sont présentées toutes les informations nécessaires sur la composition des aliments pour faire des choix rationnels qui auront un impact positif sur leur santé. L'éducation au manger par la nutrition repose ainsi sur une éducation à la consommation alimentaire industrielle. L'industrie alimentaire sucrière y est mise en avant comme élément contextuel pour comprendre l'augmentation de la consommation de sucre par les enfants, mais non comme levier d'action pour limiter le développement de maladies autour du poids. L'éducation au manger par la nutrition s'accommode du système alimentaire industriel en éduquant à ses produits alimentaires industriels sucrés. La pédagogie du morceau de sucre et l'utilisation des formats industriels du sucre (n°4, n°3) dans le référentiel calorique proposé dans l'émission *Le sucre dans l'alimentation* témoignent de la prégnance de l'acteur industriel dans le façonnement des émissions d'éducation sanitaire en matière nutritionnelle. Elles contribuent de fait au maintien du système alimentaire industriel, en particulier de l'industrie sucrière.

[79] « Que vais-je faire à manger aujourd'hui ? », *La Santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.19.

2.4. Education émotionnelle et sociale inséparable de l'éducation au manger par la nutrition

Les émissions de la CNAMTS lient les « erreurs » alimentaires dans la famille à des problèmes émotionnels des mères et à des facteurs culturels qui pèsent sur les individus, participant à une ré-éducation émotionnelle et sociale des mères. *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* n'appelle pas en premier lieu à diminuer les quantités alimentaires mais à réagencer les émotions de la mère vis-à-vis de l'alimentation de son enfant. La voix-off explique que le problème des quantités alimentaires excessives est d'abord lié à la signification émotionnelle donnée par la mère : « Faire absorber la quantité de nourriture qu'elle estime être nécessaire est le souci constant de la mère de famille. Le refus de cette nourriture constitue un échec dans son rôle, elle appréhende les pires ennuis pour l'avenir de cet enfant qui ne mange rien ». Face à l'enfant qui « mange trop », la mère se montre heureuse et exprime son assurance en sa bonne santé future : « Du côté santé, il ne me donne aucune inquiétude ». Face à l'enfant qui « mange peu », c'est au contraire la tristesse et l'inquiétude qui l'emportent : « Ce qui m'inquiète c'est qu'il risque toujours d'être en mauvaise santé ». La question de la santé de l'enfant, et particulièrement du poids dans cette émission, est présentée comme une affaire des émotions de la mère et est liée à son désir d'être une bonne mère qui signifie ici correspondre au modèle de la mère nourricière. L'émission vise à déconstruire l'association classique entre bonheur maternel et quantités alimentaires. Le réagencement des émotions est montré à partir du cas de la copine, qui sert d'exemple pour la protagoniste principale, et à travers elle, pour le public télévisuel. Après avoir montré la courbe de poids considérée comme normale de son enfant qui mange peu, la copine dit : « Alors je ne m'inquiète plus ». L'émission d'éducation sanitaire fonctionne sur la scénarisation d'un réagencement émotionnel accompli. Le changement de comportement alimentaire – la diminution des quantités alimentaires - auquel l'émission appelle est conditionné à un changement de comportement émotionnel. L'éducation au manger par la nutrition prescrit donc en même temps que des comportements alimentaires des comportements émotionnels. Il s'agit d'aligner les émotions avec la perspective de limitation nutritionnelle calorique de la consommation de sucre.

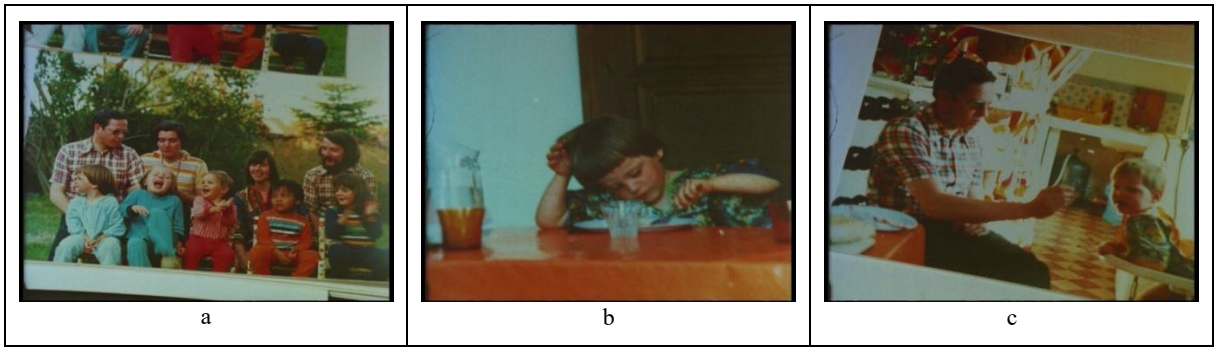
La prise en compte des facteurs émotionnels de l'alimentation dans les émissions d'éducation sanitaire françaises au milieu des années 1970 s'inscrit dans le contexte d'arrivée de spécialistes des sciences sociales et de la psychologie dans les équipes d'éducation sanitaire. Ces nouvelles équipes proposent un nouveau modèle explicatif et préventif d'une maladie liée au poids basé sur les émotions. Les émissions étudiées montrent que la « montée en puissance

de l'émotion » dans le contrôle du poids a lieu dès les années 1970, et qu'elle concerne d'abord l'enfant, comme l'affirme Julia Csergo[80]. Les nouveaux travaux en psychologie appliquée à l'alimentation ont montré le rôle de la famille et particulièrement des émotions de la mère dans la résistance au modèle sanitaire prônant la limitation des quantités alimentaires. Un article du *Cahier de diététique et de nutrition* s'intéresse par exemple en 1967 aux « freins psychologiques qui empêchent les mères de faire suivre un régime à leur enfant trop gros »[81]. Il met à jour deux tendances chez les mères, « un instinct nourricier » qui se satisfait de voir l'enfant manger beaucoup et avec appétit, et « un rôle éducateur » qui souhaite voir l'enfant apprendre à se nourrir tout seul. Les scientifiques voient dans la surreprésentation de la tendance nourricière l'origine du refus de faire suivre un régime à un enfant trop gros. L'article conclut sur la « nécessité d'une campagne d'information pour faire savoir que le fait qu'un enfant grossisse est un symptôme de maladie, et que l'on doit consulter un médecin » et sur la remise en cause du « principe d'autorégulation au profit d'une éducation alimentaire plus raisonnée ». L'argumentaire de *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* laisse à croire que les équipes de réalisation des émissions de la CNAMTS ont aussi connu l'arrivée d'expert.e.s issu.e.s de la psychologie. La réalisation de l'émission scolaire *Manger, plaisir ou nécessité* en témoigne, non seulement dans l'équipe réalisatrice, mais surtout dans les contenus pédagogiques enseignés. L'émission fait intervenir le psychologue Matty Chiva qui a travaillé sur les comportements alimentaires et les émotions[82]. Après avoir démontré en quoi l'appréciation agréable du goût sucré est naturelle pour le nouveau-né, à l'appui de photographies, il appelle l'entourage de l'enfant à changer sa réaction naturelle qui serait de lui donner du sucre. L'explication du fonctionnement psychologique des parents (qui est du côté de la nature) sert à justifier leur rééducation émotionnelle fondée sur l'argument nutritionnel (qui est du côté de la raison scientifique et vise à atteindre un comportement rationnel).

La mise en avant de la psychologie des mères dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, voire de la lignée maternelle puisque les émotions de la mère comme celles de la grand-mère sont prises en défaut, ou plus largement des parents dans *Manger, plaisir ou nécessité ?* témoigne d'une collectivisation de la question du comportement éducatif des

[80] Julia CSERGO, « Introduction », *in Trop gros l'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, p. 10.
[81] Jean WEILL et J. BERNFELD, « La mère et l'alimentation de l'enfant. Enquête psychologique – Application à l'enfant obèse », *Cahiers de nutrition et de diététique*, octobre-décembre 1967, pp.11-16.
[82] Matty Chiva (1934-2000), psychologue clinicien de l'enfant à l'hôpital Henri Rousselle, a beaucoup travaillé sur les liens entre conduites alimentaires et émotions. Il a fait carrière au CNRS puis est devenu professeur de psychologie à l'université Paris-Nanterre. Il est interviewé dans ce film avant la publication de sa thèse d'Etat *Le doux et l'amer : sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant*. Jean-Pierre POULAIN, « Chiva Matty, 1934-2000 », *in Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2018, pp. 289-291.

parents qui contraste avec la stratégie de responsabilisation des individus. Paradoxalement, elle déresponsabilise l'individu parent. De la même manière, la référence aux schémas alimentaires familiaux dans l'émission de 1979 cible plus la tradition que les individus parents qui sont mis à distance. En plus des comportements psychologiques, l'émission appelle à un changement des référentiels culturels des mères autour de l'alimentation. Dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, la voix-off interroge la place des schémas alimentaires familiaux dans le cas de l'enfant qui « mange peu » et l'appréciation de son appétit comme étant trop faible : « S'il n'y a pas de maladie à l'origine de cet état, c'est qu'il y a une explication dans le comportement de la famille et de l'entourage de l'enfant. Les quantités que la mère ou que la famille exige que l'enfant absorbe sont-elles les bonnes ? Ne sont-elles pas liées aux habitudes mêmes de la famille où l'on estime qu'avoir un bon coup de fourchette est nécessaire à la santé ? ». Au même moment, des photographies de famille représentant particulièrement des enfants en situation alimentaire s'enchaînent rapidement (Figure 30).



a b c

Figure 30 : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), a : 08:01, b : 08:07, c : 08:09. Archives Nationales.

L'insertion d'une séquence avec différents portraits d'enfants photographiés en train de manger dans le contexte familial, comme si le public télévisuel feuilletait un album de famille, vise à mettre en lumière l'influence voire une forme de déterminisme des modèles familiaux dans les comportements alimentaires des enfants. La voix-off fait référence à un commentaire de la grand-mère prononcé plus tôt lorsqu'elle parle du « bon coup de fourchette ». Les excès alimentaires dans l'alimentation de l'enfant sont présentés comme une affaire culturelle familiales. L'émission de la CNAMTS appelle à rompre avec des traditions alimentaires associées aux quantités alimentaires, qu'elle présente comme des pratiques alimentaires familiales pour prévenir le développement de pathologies liées au poids durant l'enfance. Les éléments culturels contextuels liés au repas de fête ne sont pas présentés comme des « invariants culturels » mais sont ici réduits à des pratiques propres à la sphère familiale. Ces éléments sont mis en avant pour favoriser la prise de responsabilité des individus qui sont appelés à se détacher

de la tradition (familiale) au profit de la science (nutritionnelle). L'éducation au manger par la nutrition passe par une forme de « déculturation » de l'alimentation qui contribue à affirmer la supériorité de la perspective nutritionnelle sur l'alimentation.

Dans *Le sucre dans l'alimentation*, cette « déculturation » concerne la réduction de la part des desserts sucrés chez l'enfant. L'usage quotidien du dessert est présenté comme une « erreur alimentaire » : « Un bon équilibre alimentaire n'implique pas de terminer systématiquement un repas par des desserts sucrés. Les yaourts et les entremets doivent alterner avec les barres de fromage qui seront données à l'un des repas principaux. Les fruits remplaceront avec bénéfice les desserts et les biscuits. Ils sont moins sucrés et plein de vitamines ». La voix-off appelle ainsi à changer un élément constitutif du repas traditionnel à la française, et à donc à s'éloigner de la tradition alimentaire française. Elle utilise les sciences nutritionnelles pour affirmer l'obsolescence du rituel du dessert, considéré comme contenant trop de sucre de type saccharose, contrairement aux fruits, par exemple. La séquence dans la cuisine sert à pointer du doigt les lacunes nutritionnelles de l'organisation du repas français. Elle présente d'ailleurs le repas de l'enfant comme une expérience de laboratoire dénuée de tout contact social puisque l'enfant mange seul. La « déculturation » de l'alimentation et de la consommation de sucre est ainsi conçue dans les émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS comme inséparable de l'éducation au manger par la nutrition. La prise en compte des dimensions émotionnelle et culturelle de la consommation alimentaire de sucre durant l'enfance renforce la responsabilisation des individus. Il s'agit pour les mères de changer leurs comportements émotionnels et sociaux afin de changer leurs comportements alimentaires envers les enfants. L'éducation au manger qui vise à prévenir une maladie liée au poids affirme la supériorité de la perspective nutritionnelle sur l'alimentation en faisant d'une éducation émotionnelle et culturelle qui va dans le sens d'une valorisation de la faible consommation de sucre un préalable nécessaire. La dévalorisation des émotions maternelles et des traditions culturelles alimentaires renforce la scientifisation de l'éducation au manger par la nutrition.

Les émissions d'éducation sanitaire qui appellent à diminuer la consommation de sucre durant l'enfance font de l'éducation au manger déterminée principalement par les sciences nutritionnelles en définissant la bonne alimentation des enfants par l'apport calorique juste en sucre de type saccharose. La diffusion de savoirs nutritionnels caloriques repose sur la mise en visibilité de la quantité de sucre contenu dans les aliments via l'utilisation du morceau de sucre industriel comme référentiel nutritionnel. La formulation de normes nutritionnelles chiffrées

autour de la consommation de sucre participe à rationaliser l'alimentation des enfants. Le renversement du statut nutritionnel et sanitaire du sucre à l'exemple des boissons sucrées, promues dans les années 1950 et 1960 dans le cadre de la lutte anti-alcoolique puis mises en cause dans la montée des pathologies présentées comme liées à l'abondance alimentaire dans les années 1970, contribue à la mise en place d'une éducation nutritionnelle qui passe par la formulation d'une norme alimentaire limitative. La critique de l'industrie sucrière à laquelle les émissions d'éducation sanitaire autour du sucre participent à travers la dénonciation des messages publicitaires et la reprise détournée des images du lobby du sucre ne sert pas à changer le système alimentaire, mais s'inscrit dans l'objectif de responsabilisation des individus pour leur comportement alimentaire. Cela s'inscrit dans le contexte de présence croissante à la télévision de la publicité alimentaire destinée particulièrement aux enfants autorisée officiellement depuis 1968[83]. Une éducation à la consommation alimentaire industrielle insiste sur la sensibilisation pour les « sucres cachés » à travers la mise en visibilité des morceaux de sucre. L'éducation au manger par la nutrition passe par ailleurs par une éducation émotionnelle et culturelle des mères qui vise à dissocier la consommation de sucre des émotions maternelles positives et des rituels familiaux, affirmant donc la supériorité de la perspective nutritionnelle calorique sur l'alimentation.

3. Les enfants-individus au prisme de leur santé future

En proposant un discours audiovisuel très normatif sur l'alimentation des enfants et les maladies qui y sont liées, les émissions d'éducation sanitaire autour du poids des enfants façonnent l'enfant et l'enfance. Quelles représentations des enfants porte l'éducation au manger par la nutrition et dans quelle mesure construit-elle les enfants comme des individus spécifiques ?

[83] Jérôme BOURDON, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, France, INA, 2011, 247 p.

3.1. Individualisation de l'enfance comme période à risque préparatoire de la vie adulte

Les émissions d'éducation sanitaires des années 1970 font de l'alimentation des enfants un sujet de santé. Elles appréhendent les enfants dans leur spécificité car les pratiques alimentaires durant les premières années de la vie sont présentées comme affectant la santé future. Dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, l'« obésité » est considérée comme une maladie qui concerne l'adulte mais qui se prépare durant l'enfance : « Toutes les surcharges alimentaires ont des conséquences qui persisteront toute la vie durant. Elles peuvent être à l'origine de certaines obésités chez l'adulte. » Les enfants sont représentés comme des individus particuliers dans la mesure où leur consommation de sucre est déterminante pour le devenir du poids une fois l'âge adulte atteint. L'enfance est ainsi identifiée comme une période à risque préparatoire de la vie adulte. L'émission *Le sucre dans l'alimentation* ne parle pas spécifiquement de la consommation de sucre des enfants mais il utilise le cas de la consommation de sucre des enfants pour prescrire des comportements à l'ensemble de la population. L'alimentation des enfants est présentée comme une première phase où les « erreurs » alimentaires doivent particulièrement être évitées. L'enfant est représenté comme l'origine et l'avenir des individus futurs. Dans l'émission *Manger, plaisir ou nécessité*, les maladies propres à l'âge adulte énumérées par Guy Vermeil sont aussi présentées comme déterminées par les comportements alimentaires durant l'enfance : « L'abus de sucre prédispose à un certain nombre de maladies des vaisseaux sanguins dont on paye les conséquences à l'âge adulte mais qu'on prépare quand on est enfant et d'autres maladies comme le diabète qui est une maladie fort ennuyeuse et qui peut se préparer lorsqu'on abuse des bonnes choses ». Le terme « prédispose » montre comment l'enfant est individualisé à travers sa consommation de sucre. La santé est considérée comme un capital qui se construit dès l'enfance et qui peut se dégrader à partir de ce moment[84]. L'éducation au manger par la nutrition vise ici moins l'enfant en tant qu'acteur à responsabiliser, mais elle vise bien l'enfance en tant que période où le développement de l'« obésité » peut être évité. L'enfance est donc une période de la vie privilégiée qui détermine la santé future.

Comme déjà souligné, les enfants gros ne sont jamais représentés dans les émissions d'éducation sanitaire et les films proposant un message d'éducation sanitaire qui appellent à la

[84] Simona DE IULIO, Susan KOVACS, Laurence DEPEZAY, Denise ORANGE RAVACHOL et Christian ORANGE, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *op. cit.*

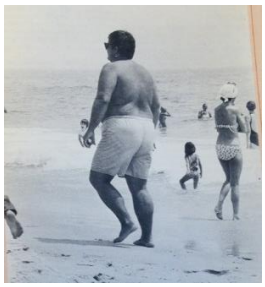
diminution de la consommation de sucre. Dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, la différence entre les deux jeunes enfants est imperceptible ou inexistante. Dans *Manger, plaisir ou nécessité*, à propos de l'« obésité », ce ne sont pas des enfants mais des adultes gros qui sont montrés à travers l'insertion furtive de deux photographies de personnes adultes grosses en maillot de bain sur une plage. L'absence de représentation d'un état visuel des enfants jugé pathologique par le commentaire montre que l'« obésité » infantile n'est pas encore un sujet de santé publique dans les émissions d'éducation sanitaire, bien que les médecins et les éducateurs sanitaires s'inquiètent déjà de l'« obésité » des enfants dans les années 1970[85].



a



b



c

Figure 31 : a et b : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), 09:01 et 09:03. CCEP ; c : Photographie « L'obésité diminue l'espérance de vie » (Photos M. Manceau – Rapho), *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.23.

Ces images, qui s'opposent aux photographies de corps minces et hâlés mises en valeur dans les magazines, fonctionnent comme des contre-images et visent à alerter sur le risque du poids excessif. La représentation de la nudité des corps gros est un langage visuel récurrent participant à leur stigmatisation[86]. Elle est reprise par l'éducation sanitaire dans les années 1970. On la retrouve par exemple dans le dossier n° 8 de la campagne nationale d'information sur la nutrition de 1978 publié la revue d'éducation sanitaire *La Santé de l'Homme*[87]. Une photographie en noir et blanc d'un homme de dos en maillot de bain et présentant une « obésité » illustre la partie consacrée au « Pléthore de stockage : l'obésité » dans un article sur les « Apports et besoins nutritionnels » (Figure 31 c). Le motif photographique est similaire. Par l'introduction d'une norme visuelle d'apparence physique, il acquiert un potentiel stigmatisant aux yeux du public pour qui les adultes gros montrés sont érigés en contre-modèles. La thématique de l'alimentation des enfants sert donc en même temps à parler de l'« obésité »

[85] J.P. DESCHAMPS, « L'enfant et la prévention de l'obésité à l'âge adulte », *La Santé de l'Homme*, 1974, pp.23-26.

[86] Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies*, *op. cit.* ; Julia CSERGO, *Trop gros l'obésité et ses représentations*, *op. cit.*

[87] « Apports et besoins nutritionnels », dossier n° 8 de la campagne nationale d'information sur la nutrition de 1978 réalisée par le Comité Français d'Education pour la Santé avec le concours du Ministère de la Santé et de la Famille et les organismes de protection sociale, *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.23.

des adultes. Les émissions et les films d'éducation sanitaire, bien qu'ils soient adressés aux mères, visent donc l'enfant comme individu spécifique en ce qu'il détermine la santé du futur adulte qu'il sera.

La mise en avant de la variabilité au sein des enfants montre aussi que l'enfant est pris en compte dans sa spécificité individuelle. Dans l'émission de 1979 *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, la singularité de chaque enfant est soulignée à travers l'affirmation d'une variabilité de l'appétit et des besoins alimentaires énergétiques. La copine dit à la mère de l'enfant qui ne mange pas : « Bah ça les enfants ne sont pas tous bâtis sur le même modèle et ils ne mangent pas tous la même quantité ». L'idée que l'enfant a des besoins alimentaires propres qu'il communique au monde extérieur, allant à l'encontre de la notion de ration alimentaire s'appliquant à tous les individus d'une catégorie définie par les sciences nutritionnelles, s'inscrit dans une nouvelle conception de l'enfant qui a été nourrie par des travaux en psychologie depuis les années 1950[88].

3.2. Les enfants exemplaires et acteurs rationnels, co-destinataires de l'éducation au manger par la nutrition

Dans la seconde partie des années 1970, les émissions télévisées qui s'adressent directement au public enfantin font des enfants des individus exemplaires qui agissent de manière rationnelle sur leur alimentation et constituent des modèles de comportements sains à suivre pour les adultes. Dans la série « La vie en toi », l'enfant est montré comme un individu concerné et intéressé par les questions de la nutrition. Il a déjà incorporé les messages sanitaires entourant l'alimentation dont il a été la cible à l'école en mettant en garde son père quant à l'excès de consommation de sucre de type saccharose. Il est ainsi présenté comme un destinataire des émissions d'éducation sanitaire et comme un acteur informé des conséquences sanitaires de l'excès de sucre et capable de relayer le message préventif. L'enfant a bien appris sa leçon mais le père va plus loin en le rendant attentif à certaines consommations sucrées « cachées » (sirop, bonbons, pâtisseries). Le rapport pédagogique vertical allant de l'adulte (enseignant à l'école ou père à la maison) vers l'enfant, est traditionnel. L'émission fait l'exemple de la mise en œuvre des prescriptions alimentaires de la voix-off dans les pratiques quotidiennes de l'enfant qui choisit volontairement de diminuer la quantité habituelle de sucre dans son chocolat chaud.

[88] Samuel BOUSSION, « Écritures médico-psycho-pédagogiques sur l'enfant Les projets de carnet individuel au XX e siècle » ; André TURMEL, « Enfant normal et enfance normalisée : réflexions sur un infléchissement », *Nouvelles pratiques sociales*, 2012, nº 1, pp. 65-78.

L'épisode de la série pour enfants réutilise de façon détournée le narratif classique de la conversion dans les films d'éducation sanitaire (le comportement ancien jugé mauvais est uniquement évoqué). L'enfant devient ainsi acteur rationnel de son alimentation.

Le personnage de « Pierrot la forme » du spot de prévention du Comité Français d'Education pour la Santé inséré dans l'émission scolaire *Manger, plaisir ou nécessité* exemplifie cette nouvelle position de l'enfant comme acteur rationnel, à la fois individu spécifique qui détermine sa santé future et exemple à suivre pour les adultes. Ce spot diffusé initialement à la télévision entre juin et juillet 1980 dans le cadre de la campagne nationale de prévention de 1980 « Votre santé dépend aussi de vous »[89], met en scène un garçon nommé « Pierrot la forme » à côté d'un groupe de personnes adultes avachies à table en train de manger, boire et fumer en extérieur. Pierrot, vêtu d'un pull jaune sur lequel est inscrit « Pierrot la forme », s'inquiète des pratiques des adultes pour leur santé en parlant à son chien Kiki : « Dis-donc ça fait longtemps qui boivent, qui mangent, qui fument. Pas étonnant qu'ils aient de la tension, du chlorestérol [sic], ils sont en pleine forme. Nous on s'soigne, hein Kiki, pas d'excès, du muscle. Allez viens Kiki, nous on va bouger un peu. ». Le garçon prend son vélo, s'arrête devant le groupe d'adultes qui lui demandent s'ils peuvent l'accompagner. Tandis que la voix-off affirme le slogan « votre santé dépend aussi de vous », repris par un carton, les adultes sont filmés en train de faire du vélo.



a b c

Figure 32 : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), a : 09:41, b : 09:43, c : 10:02. CCEP/Canopé.

Dans ce spot du CFES, l'enfant est un individu à part entière en raison de sa différence avec les adultes qui est surjouée. Contrairement aux adultes, il n'a pas de comportements, notamment alimentaires (excès), à risque. Il est présenté comme un individu exemplaire qui montre le droit chemin aux adultes. Le personnage de Pierrot est une figure d'enfant stylisée - avec son vêtement reconnaissable et son nom sorti d'une fable – qui joue sur l'image de

[89] Sur la campagne de prévention « Votre santé dépend aussi de vous » et la figure de « Pierrot la forme » voir Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 243.

l'enfance innocente et « naturelle », non encore pervertie par les douceurs de la vie. L'enfant est le sachant qui a déjà incorporé les normes nutritionnelles et il a le rôle d'éducateur pour les adultes. Ce spot d'éducation sanitaire utilise un modèle renversé qui fait des adultes des apprenants. Là où l'enfant était dépendant des propositions alimentaires des parents dans les émissions de la CNMATS, il est ici valorisé et magnifié parce qu'il sait mieux que l'adulte. Il est donc un acteur alimentaire rationnel comme les adultes, voire incarne cette raison nutritionnelle au contraire des adultes pervertis. Cette position de l'enfant modèle véhicule de messages sanitaires pour les adultes est utilisée depuis les années 1940 dans les productions d'éducation sanitaire françaises[90]. Le personnage de Pierrot s'adresse à la fois aux adultes en tant qu'acteur rationnel à la portée éducative mais aussi aux enfants qui deviennent des cibles spécifiques des messages de prévention, non pas en raison de leur « obésité » présente mais en raison de leur capacité d'action sur la prévention de l'« obésité ». Les enfants deviennent des co-destinataires de l'éducation au manger par la nutrition en ce qu'elle permet d'éviter les conséquences sanitaires futures de certains comportements alimentaires. Cette place nouvelle des enfants comme destinataire s'explique ici par l'acteur commanditaire qui propose un nouveau format de productions télévisées d'éducation sanitaire. La CFES fait produire des petits spots de prévention diffusés de nombreuses fois sur une période courte à la télévision[91] dans le cadre de campagnes nationales qui sont destinées à atteindre un plus large public composé d'adultes et d'enfants, là où les émissions de la CNAMTS de la série « Objectif Santé » ciblaient davantage le public des mères au foyer de l'après-midi.

3.3.Vers des enfants à responsabiliser

Au début des années 1980, les films et émissions d'éducation sanitaire considèrent de plus en plus les enfants comme des individus spécifiques et des acteurs de leur alimentation. Dans *Manger, plaisir ou nécessité* diffusé en classe, la séquence finale montrant des enfants dans différentes situations d'auto-consommation de sucreries appelle les jeunes téléspectateurs et téléspectatrices à prendre conscience des quantités de sucre consommées au cours de la journée. Dans une cour d'école, des plans en plongée et des gros plans montrent des enfants qui prennent leur goûter (pain au chocolat, cacao en brique, chew-gum). Dans la rue, trois écoliers mangent

[90] Christian BONAH et Joël DANET, « Kinder als Vorbilder – kindliche Realitäten. Zur Darstellung von Kindheit im medizinischen Dokumentarfilm zwischen 1945 und 1965 », *in* Bettina HENZLER et Winfried PAULEIT (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, pp. 52-65.
[91] Le spot a été diffusé 54 fois entre juin et juillet 1980 sur les deux chaines de télévision. Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé*, *op. cit.*, p. 242.

des cacahouètes et disent apprécier leur goût. Dans une cuisine domestique, un adolescent mange des tartines de beurre-confiture et boit un jus d'orange. Le petit frère qui rentre de l'école cherche du jus de fruit dans le frigo mais n'en trouve plus. Il prend alors deux madeleines et du chocolat, puis sort « faire du vélo ». Fond de musique de rock'n'roll. Dans une boulangerie, deux petites filles filmées du côté de la vendeuse derrière le comptoir rempli de pâtisseries achètent des bonbons.



Figure 33 : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), a : 16:03, b : 16:08, c : 16:18, d : 16:52, e : 17:32, f : 18:14. CCEP/Canopé.

Par l'absence de voix-off, et le captage des sons de la cour d'école, cette séquence quasiment immersive à travers la caméra omnipotente suit les enfants dans leur quotidien alimentaire et met le public scolaire face à ses propres habitudes alimentaires sucrées. Le choix sélectif de situations où les enfants mangent des sucreries et leur accumulation de même que l'inscription de la séquence à la suite de l'exposé du médecin invitant à prendre conscience des « sucres cachés » dans les aliments visent à confronter les enfants spectateurs avec leur propres comportements alimentaires. L'absence de commentaire qui laisse briller la jouissance gustative individuelle participe à pointer, et indirectement à questionner voire critiquer, le matérialisme jouissif du corps à corps avec le sucre[92]. Les adultes sont quasiment absents des scènes. Les consommations de sucre se font de façon autonome le soir à la maison, avant le

[92] Mes remerciements vont à Anne Dupuy pour ses commentaires précieux. Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre », *op. cit.* ; Anne DUPUY, *Plaisirs alimentaires : socialisation des enfants et des adolescents*, 2013.

retour des parents du travail, et même l'achat de sucreries sur le trajet retour est de leur initiative. La mise en scène du quotidien de l'écolier indépendant est un motif ancien associé à la représentation de l'enfant comme acteur et consommateur alimentaire. L'école ouvre depuis la fin du XIXe siècle des espaces de liberté et d'indépendance, en lien avec l'arrivée de la pratique des étrennes, ancêtre de l'argent de poche, et la spécialisation de l'offre alimentaire sucrée qui s'adresse aux enfants[93]. Contrairement aux émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS, l'émission scolaire *Manger, plaisir ou nécessité* destinée au public scolaire vise uniquement à modifier le comportement alimentaire des enfants, et non plus aussi celui des mères ou des adultes. Les élèves sont presque appelés à compter eux-mêmes le nombre de calories qu'ils consomment. Cette séquence qui s'inspire beaucoup du cinéma documentaire réaliste est un outil puissant de la responsabilisation des enfants en matière de santé à travers leur alimentation. Un article publié en 1979 dans la revue *La Santé de l'Homme* et intitulé « L'éducation nutritionnelle des enfants, ou comment rendre à l'enfant la responsabilité de son alimentation ? » dans le cadre de la campagne nationale d'information nutrition s'intéresse à la fois aux capacités innées de l'enfant de s'alimenter de façon équilibrée et aux stratégies éducatives à mettre en place pour lui transmettre les bons comportements alimentaires[94]. Au début des années 1980, l'éducation au manger par la nutrition considère donc l'enfant dans sa spécificité et fait de lui un acteur alimentaire à responsabiliser.

La représentation de la prise de poids comme une maladie qui concerne l'adulte mais dont le développement est préparé durant l'enfance par un excès de consommation de sucre fait des enfants des individus à part entière qui deviennent dans les années 1970 des cibles des institutions d'éducation sanitaire. Mais aucune image d'enfants en situation d'« obésité » n'apparait à l'écran. S'ils sont au début des années 1970 des cibles indirectes puisque les émissions d'éducation sanitaire s'adressent d'abord aux mères de famille, ils deviennent à la fin des années 1970 des co-destinataires des messages de prévention autour des dangers de l'alimentation sucrée, notamment dans le cadre d'émissions et de films qui s'adressent spécifiquement au public enfantin. À travers la figure de l'enfant exemplaire ayant assimilé les normes nutritionnelles qui sert de modèle aux adultes, l'enfant est représenté comme un acteur alimentaire rationnel. Il devient un acteur à responsabiliser au début des années 1980 à travers la représentation de ses comportements alimentaires indépendants jugés à risque.

---

[93] Coline ARNAUD, « Enfants chanteurs, gâteaux chantés : la place de la pâtisserie et du patronnet dans la chanson populaire enfantine (1870-1910) », *in* Florence GAIOTTI et Eléonore HAMAIDE-JAGER (dirs.), *La chanson dans la littérature d'enfance et de jeunesse*, Arras, Artois Presses Université, 2020, pp. 53-71.

[94] J.P. DESCHAMPS, « L'éducation nutritionnelle des enfants, ou comment rendre à l'enfant la responsabilité de son alimentation ? », *La Santé de l'Homme*, septembre-octobre 1979, n°223, pp.28-31.

Conclusion

Une nouvelle éducation au manger prescrivant la diminution de la consommation de sucre chez les enfants émerge en France dans les années 1970 pour servir la prévention autour de la question poids. Elle marque un tournant dans l'histoire des pratiques et discours éducatifs en matière d'alimentation des enfants puisqu'elle affirme la supériorité de la perspective nutritionnelle sur le manger et se définit par la restriction alimentaire. Le manger est de plus en plus envisagé à partir de sa définition nutritionnelle. Par ailleurs, dans le contexte de montée des maladies présentées comme le résultat de la société d'abondance alimentaire, la nutrition se transforme en passant d'une science des besoins à une science des restrictions. Les films d'éducation sanitaire s'adressent avant tout aux mères de famille considérées responsables de la santé des enfants, bien que les enfants soient de plus en plus considérés comme des cibles particulières.

Les émissions produites par les structures de financement du système de santé publique soucieuses de prévention comme la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés ou par les structures d'éducation sanitaire comme le Comité Français d'Education pour la Santé proposent une éducation au manger à visée préventive en prescrivant la diminution de la consommation de sucre à l'âge enfantin pour prévenir l'apparition d'une maladie liée au poids à l'âge adulte. Ils mettent en relation directe l'excès de sucre à l'âge enfantin avec une prise de poids et le développement de l'« obésité » à l'âge adulte à travers la mise en animation de savoirs physiologiques. L'« obésité » est considérée comme une maladie de l'âge adulte qui se prépare durant l'enfance. L'éducation au manger à visée préventive s'adresse d'abord aux mères de famille et appelle à cesser de vouloir suralimenter les enfants, particulièrement en produits sucrés. Représentatives des émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS des années 1970, les émissions autour de l'alimentation des enfants sont caractérisées par une stratégie argumentative reposant sur la subjectivation via la mise en scène de mères qui changent de comportements éducatifs et par la disparition de la figure d'autorité du médecin remplacée par l'échange de bons conseils entre proches. Les enfants deviennent à la fin des années 1970 une cible directe de la prévention via des nouveaux formats télévisuels courts qui leur sont spécialement dédiés mettant en scène des enfants.

Les émissions et les films étudiés éduquent par la nutrition en définissant la bonne alimentation par la quantité juste de sucre. Ils transmettent des savoirs nutritionnels caloriques à travers la mise en visibilité de la quantité de sucre contenu dans les aliments par l'utilisation du morceau de sucre industriel comme référentiel nutritionnel. La formulation de normes nutritionnelles chiffrées autour de la consommation de sucre contribue à rationaliser l'alimentation des enfants. L'incitation à diminuer la consommation de sucre durant l'enfance en vue de prévenir une maladie liée au poids témoigne d'un changement radical du statut nutritionnel et sanitaire du sucre que le cas des boissons sucrées révèle de manière exemplaire. Promues dans les années 1950 et 1960 par les acteurs scientifiques et ceux de l'éducation sanitaire dans le cadre de la lutte contre l'alcoolisme, les boissons sucrées dont la consommation en hausse constante sont mises en cause dans les années 1970 dans la montée des pathologies présentées comme liées à l'abondance alimentaire. Si les émissions d'éducation sanitaire autour de la consommation de sucre proposent une critique indirecte des produits alimentaires industriels sucrés en dénonçant les messages publicitaires de l'industrie sucrière à travers un procédé d'intertextualité filmique, elles font porter la responsabilité entière de la surconsommation de sucre de type saccharose dans l'alimentation et du développement de maladies liées au poids sur l'individu, en particulier les mères. La pédagogie du morceau de sucre qui rend visible le discours des « sucres cachés » sert l'objectif de responsabilisation des individus et non de changement de l'offre alimentaire. L'éducation au manger par la nutrition repose ainsi aussi sur une éducation à la consommation alimentaire industrielle. Elle confirme la place croissante voire prépondérante de la perspective nutritionnelle calorique dans les discours de l'éducation alimentaire en se doublant d'une éducation émotionnelle et culturelle qui vise à détacher la consommation de sucre des émotions maternelles positives et des rituels familiaux. La prise en compte de facteurs extérieurs qui pèsent sur l'alimentation des enfants – industrie sucrière, émotions maternelles, habitudes alimentaires familiales et organisation culturelle du repas – nourrit certes un regard plus complexe que la seule approche nutritionnelle mais elle sert à renforcer la responsabilisation des individus envers leur alimentation et l'explication comportementale de la prise de poids.

Bien que les enfants ne soient pas des cibles de l'éducation au manger par la nutrition au début des années 1970, puisque dépendants des propositions alimentaires des parents, ils sont représentés comme des individus à part entière à travers l'exposé de leur spécificité au regard des savoirs physiologiques. L'enfance est considérée comme une période préparatoire déterminante de la santé future de l'enfant. À la fin des années 1970, les enfants deviennent co-

destinataires des prescriptions nutritionnelles appelant à diminuer la consommation de sucre en devenant des modèles à suivre pour les adultes et un public cible nouveau des programmes d'éducation sanitaire, faisant d'eux des acteurs alimentaires rationnels. Au début des années 1980, les enfants deviennent des acteurs à responsabiliser pour leurs consommations sucrées autonomes jugées excessives dont les films leur offrent un miroir.

Comment la montée des pathologies liées au poids et présentées comme liées à la société d'abondance alimentaire, observée de manière plus forte en République fédérale d'Allemagne qu'en France dans les années 1970[95], est-elle prise en compte dans les émissions d'éducation sanitaire de l'autre côté du Rhin ? Dans quelle mesure ces programmes télévisés éduquent-ils au manger et sur quoi repose cette éducation ?

[95] Voir le grand débat de la fin des années 1990 et du début des années 2000 sur l'exception française autour de la faible prévalence des maladies cardio-vasculaires et l'« obésité » par rapport à d'autres pays occidentaux. Claude FISCHLER et Estelle MASSON, « L'étable et le zoo », *in Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008, p. 20-26 ; Thibaut DE SAINT POL, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalites sociales », *L'Année sociologique*, 2017, vol. 67, nº 1, pp. 11-22.

Chapitre 8 : La prise de poids des enfants dans le viseur de l'éducation sanitaire en RFA (1970-1980)

L'émission d'éducation sanitaire *Kinder sollen leichter leben* (Les enfants doivent vivre plus légers), commanditée en 1976 par le Centre fédéral d'éducation pour la santé ('Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung') et la chaîne de télévision NDR ('Norddeutscher Rundfunk')[96], est diffusée dans le cadre de la première campagne fédérale de prévention sur les risques sanitaires liés aux habitudes alimentaires et à l'absence d'activité physique intitulée « Ernährung und Bewegung » (alimentation et activité physique)[97]. Elle s'inscrit dans une série intitulée *Essen und trimmen, beides muss stimmen* (Manger et bouger, il faut trouver l'équilibre).

Ce film d'animation de trois minutes relate le parcours alimentaire et pondéral d'un garçon dans sa famille. Dès la naissance, sa corpulence suscite des commentaires désagréables. En grandissant, l'enfant mange peu. Ses caprices sont fréquents, quels que soient les aliments : viande, sauce ou encore pudding sont rejetés par le garçon (Figure 34 a), au grand désespoir de sa maman et de sa grand-mère (Figure 34 b). La voix-off affirme avec des vers rimés : « Ce qui cause tant de douleur aux parents/ a une explication plausible/ L'appétit du rejeton est satisfait./ Il est rassasié. Il est en bonne santé. »[98]. Mais les parents insistent et l'enfant se met à manger (Figure 34 c).



a b c

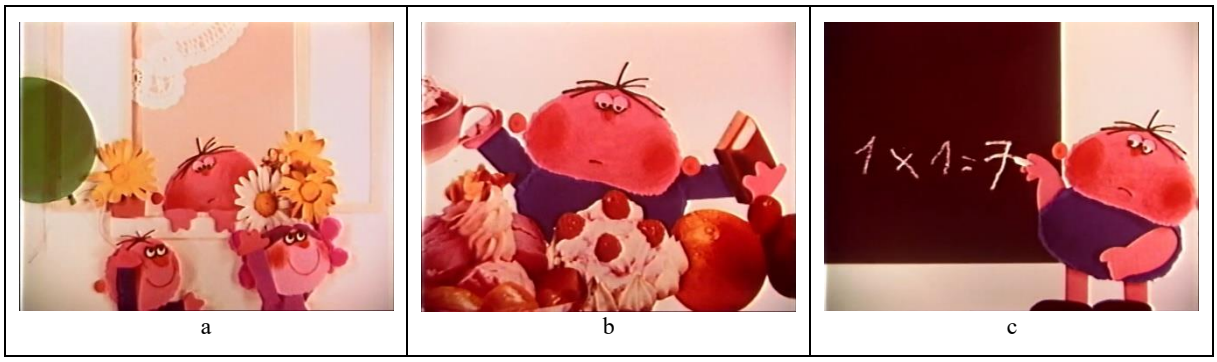
Figure 34 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 00:47, b : 00:57, c : 01:25. BZgA.

[96] *Kinder sollen leichter leben*. *Essen und trimmen, beides muss stimmen* (1976), réalisation et production inconnues, commande 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' et NDR, format original inconnu, 00:02:30. BZgA. Je n'ai pas pu reconstituer le contexte de diffusion et de réception du film mais la commande conjointe du BZgA et des chaînes de télévision est un indice fort de leur diffusion télévisuelle.

[97] Rosmarie ERBEN, « Bundesrepublik Deutschland: Die Kampagne « Ernährung und Bewegung » », *in* BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITSERZIEHUNG (dir.), *Ernährung und Bewegung: die Rolle der Gesundheitserziehung, Köln, 18. - 22. November 1974*, Köln, 1976, pp. 113-116.

[98] Les slashs rendent compte des changements de vers.

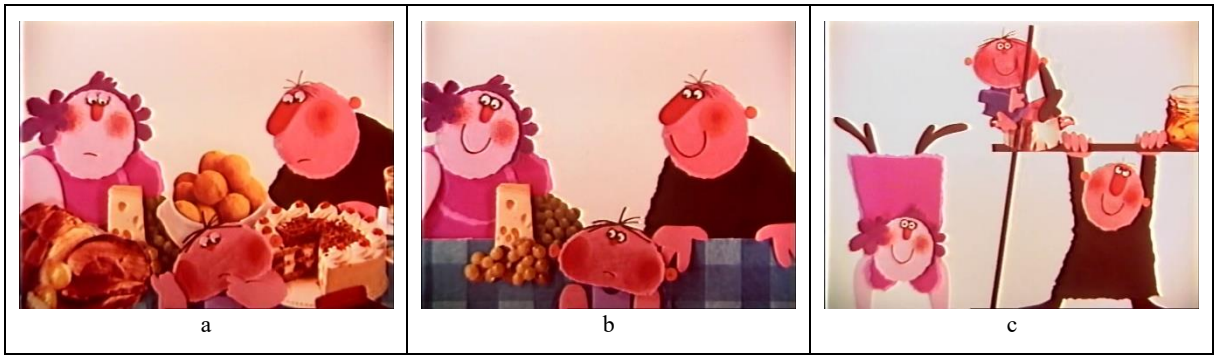
Le garçon apparaît à l'encadrement d'une fenêtre fleurie : ses joues sont devenues rondes, ses yeux tombants et son sourire a disparu. Il observe deux enfants qui jouent dans la rue avec un ballon (Figure 35 a). Le garçon mange en grandes quantités sucreries et chocolat (Figure 35 b). Le commentaire compare son embonpoint à celui de ses parents, et dit qu'il passe la journée à l'intérieur à manger et à boire. Dans une salle de classe, le garçon, qui a l'air épuisé, écrit sur le tableau noir « 1 x 1 = 7 » (Figure 35 c).



a b c

Figure 35 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 01:33, b : 01:36, c : 01:53. BZgA.

Derrière une table remplie de victuailles, les parents entourent l'enfant (Figure 36 a). La voix-off affirme : « En conséquence, bons parents, laissez-vous dire qu'il manque quelque chose aux enfants gros/ L'affection ne passe pas par l'estomac/ Choisissez l'amour à la place des sucreries ». Les parents lèvent les yeux l'un après l'autre, l'air ébahi, et jettent un gâteau, un plat de pommes de terre, un plateau de viande qui se brisent au sol. Il ne reste plus que du raisin et un morceau de fromage sur la table (Figure 36 b). Le programme se termine sur l'image des parents qui font de l'exercice physique, rejoints par leur garçon (Figure 36 c).



a b c

Figure 36 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 01:57, b : 02:02, c : 02:24. BZgA.

Kinder sollen leichter leben prend à défaut le comportement éducatif des parents dans le développement pondéral de l'enfant. À travers un scénario fictionnel de conversion, il prescrit la diminution des quantités alimentaires et la limitation des sucreries chez l'enfant.

Cette émission traitant des liens entre alimentation et poids de l'enfant s'inscrit dans la production audiovisuelle d'éducation sanitaire du BZgA autour des conséquences sanitaires de l'alimentation des années 1970 et du début des années 1980. Ce chapitre vise à montrer comment la prévention autour du poids de l'enfant orchestrée par l'institution d'éducation sanitaire ouest-allemande repose sur une éducation au manger des enfants. Le comportement émotionnel de l'entourage féminin est particulièrement pointé du doigt par la voix-off dans la « suralimentation » de l'enfant. Comment la psychologie des mères est utilisée dans les émissions pour servir les objectifs de prévention ? *Kinder sollen leichter leben* concentre les prescriptions alimentaires sur les sucreries. Elles sont justifiées dans d'autres émissions d'éducation sanitaire par le recours aux sciences nutritionnelles. Quels savoirs nutritionnels sont utilisés et comment sont-ils mobilisés pour servir l'objectif de prévention ? L'émission montre la transformation du corps de l'enfant au gré des évolutions du régime alimentaire façonné par les parents. Sa prise de poids est associée à une perte de contact sociaux et à des difficultés scolaires. Comment sont représentés les enfants dont le poids est jugé excessif et comment leur représentation dans les émissions d'éducation sanitaire ouest-allemande évolue au cours des années 1970 et au début des années 1980 ?

1. Prévenir la prise de poids de l'enfant

Comment la thématisation du développement pondéral de l'enfant comme un problème de santé justifie une éducation au manger ? A qui s'adressent les émissions d'éducation sanitaire ?

1.1.Prescriptions éducatives alimentaires pour éviter que l'enfant grossisse

1.1.1. Pointer du doigt les comportements éducatifs des parents

La prise de poids de l'enfant est présentée dans les émissions d'éducation sanitaire des années 1970 comme le résultat d'une suralimentation et d'un excès de produits sucrés dont les parents sont faits responsables. *Kinder sollen leichter leben* repose sur une histoire normative distinguant les « mauvais » parents, qui donnent trop à manger à leur enfant, des « bons » parents qui ne suralimentent pas leur enfant, notamment en sucreries, et se mettent à faire du sport. Le *storytelling* à caractère moral est un procédé argumentatif classique des films

d'éducation sanitaire[99]. Les films de la première partie du XXe siècle avaient pour habitude de présenter deux types de familles, les « bonnes » familles aux comportements sains et les « mauvaises » familles aux comportements malsains[100]. L'émission de la série *Essen und trimmen, beides muss stimmen* pointe du doigt les pratiques éducatives des parents en matière alimentaire à travers le recours à un mode de communication normatif binaire qui fonctionne par modèle et contre-modèle. Les parents sont les cibles directes de la voix-off qui vise à les ré-éduquer comme en témoigne le mode impératif : « C'est pour cela, bons parents, laissez-vous dire qu'il manque quelque chose aux enfants gros ». La comparaison des pratiques éducatives des parents à du gavage d'animaux d'élevage, renforcée par les commentaires en vers rimés : « La pression des parents mène au but. L'enfant se laisse engraisser, il s'empiffre », infantilise les parents destinataires de l'émission.

La métaphore violente du gavage est utilisée dans une autre émission d'éducation sanitaire du BZgA intitulée *Das Kleinkind* (Le petit enfant, qui met en garde les parents face à l'excès alimentaire et la consommation de sucre dans le développement de différentes pathologies chez l'enfant[101]. Cette émission s'insère dans la série *Ess-kapaden schaden* (Les incartades alimentaires nuisent[102]) diffusée au début des années 1970 sur les chaînes de télévision ARD et WDR. Elle alterne des séquences animées et des photographies. Dans une cuisine, une femme verse le contenu blanc et neigeux d'une grande casserole dans un récipient. Dans la salle à manger où attendent un homme et deux enfants, elle en sert une grande assiette au garçon. La voix-off affirme : « L'attitude de certains parents vis-à-vis de la nourriture peut souvent couper l'appétit des enfants. Les assiettes trop remplies ont des conséquences dommageables pour les enfants. » Une photographie d'un garçon attablé devant un immense plat de spaghetti dont il met en bouche une fourchette qui déborde. Dans la salle à manger, les parents assis à table froncent les sourcils en observant l'enfant qui ne mange pas. L'homme grommèle et pointe un doigt qui s'allonge vers l'enfant. Plan serré sur l'enfant face à son assiette qui fait non de la tête. Plan serré sur l'homme face à son assiette qui tend un bras. La voix-off

[99] Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKOETTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, *op. cit.*

[100] On peut prendre l'exemple du film français *Les deux méthodes* (Jean Benoît-Lévy, 1928). Voir Anja LAUKÖTTER, « Wissen als Animation. Zur Transformation der Anschaulichkeit im Gesundheitsaufklärungsfilm », *op. cit.*, p. 86.

[101] *Das Kleinkind*. *Ess-kapaden schaden* (env. 1973), scénario et mise en scène Ekkehard Beyer, animation Christine Fischer et Fritz Zaugg, production FIB Dr. Werner Lütje, commande ‚Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung', ARD et WDR, format original inconnu, couleur, 00:05:00. BZgA.

[102] Le titre propose un jeu de mots avec le terme 'Ess-kapaden', qui se prononce comme le mot 'Eskapaden', en français l'incartade, qui allie en même temps l'idée de nourriture avec la particule 'Ess', contraction de 'essen', manger.

dit : « L'injonction à finir l'assiette est un mauvais objectif pédagogique. Les parents surestiment les besoins alimentaires. ».

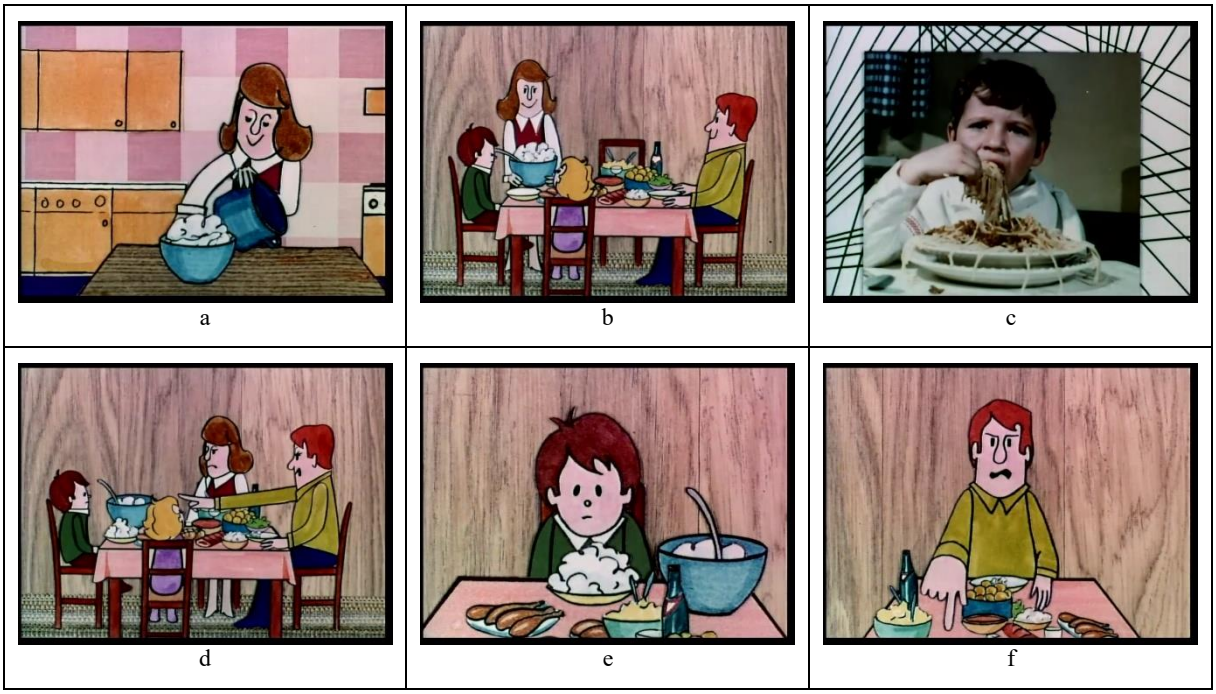


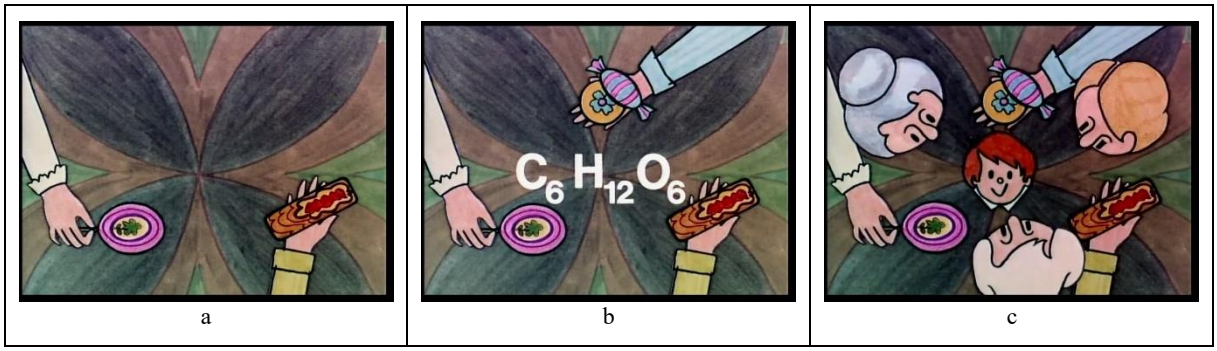
Figure 37 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 02:42, b : 02:44, c : 02:50, d : 03:17, e : 03:19, f : 03:25. BZgA.

Dans cette séquence, l'incitation des parents à manger beaucoup est dénoncée, d'un côté par les quantités proposées par la mère, de l'autre par le comportement éducatif du père. L'assiette est à peine visible sous la masse de nourriture (Figure 37 e). L'insertion d'une photographie fait rupture dans la trame animée de l'émission. En cherchant à produire un effet de réalité, la vue réelle renforce la critique des quantités servies (Figure 37 c) : un enfant se tient devant un plat de spaghetti énorme dégoulinant de pâtes et porte à sa bouche une fourchette avec une quantité de pâtes qui ne rentre visiblement pas dans sa bouche. La représentation d'un amas blanc mousseux que le garçon reçoit dans la partie animée, qui mime certainement le plat de spaghetti, contribue à rajouter un niveau de critique qui concerne la qualité des aliments et leur présentation. L'émission remet ensuite en question l'autoritarisme du père de famille à table. L'alternance du champ-contre champ entre l'enfant qui refuse de manger et le père qui somme l'enfant de finir son assiette recrée la situation de conflit à table (Figure 37 e et f). Le comportement autoritaire du père est tourné en dérision par les grommèlements incompréhensibles et la figuration de son doigt accusateur et prescriptif qui s'allonge (Figure 37 d). L'affirmation de la voix-off : « L'injonction à finir l'assiette est un mauvais objectif pédagogique » fonctionne comme une leçon de moral. *Das Kleinkind* renverse la relation éducative classique en s'adressant ici non pas à l'enfant mais aux pères téléspectateurs. La

croyance en la nécessité d'une alimentation abondante et l'usage de l'autorité paternelle sont ainsi dénoncés. La double insertion d'une prise de vue réelle, qui tranche avec la représentation très figurée du repas dans la séquence animée, vient assoir la critique parentale car la photographie crée une proximité émotionnelle entre le public télévisuel et le sujet de l'émission télévisée, incitant à l'identification avec les personnages. En prescrivant aux parents la limitation des quantités alimentaires chez l'enfant, les émissions d'éducation sanitaire ouest-allemands font de l'éducation au manger qui vise à prévenir le développement pondéral de l'enfant.

1.1.2. Moraliser les pratiques de dons alimentaires sucrés des mères

La condamnation des comportements éducatifs des parents en matière d'alimentation des enfants concerne surtout les mères qui sont rendues responsables de la consommation excessive de sucre. Dans l'émission *Das Kleinkind*, le don de sucreries par les femmes de la famille est représenté comme un acte criminel. Sur un fond reproduisant une rosace, une main portant une tartine à la confiture entre par le coin bas gauche, une autre à droite tenant une sucette, et une dernière en haut proposant des bonbons. Au centre apparaît en blanc : « $C_6H_{12}O_6$ ». Gros plan sur la formule chimique. Plus loin, reprise du plan des trois sucreries vues de haut avec la formule chimique, à laquelle se rajoutent progressivement trois têtes de femmes aux cheveux de couleur différentes (blanc, gris, blond). À la place de la formule chimique apparaît le visage d'un enfant de face. Le commentaire dit : « Il est condamnable de gâter les enfants avec des sucreries. Voyez les récompenses sucrées comme des tentatives de corruption. ».



a b c

Figure 38 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 03:28, b : 03:34, c : 04:04. BZgA.

Cette séquence condamne virulemment la distribution de sucre par les membres féminins de l'entourage de l'enfant en utilisant la métaphore de la drogue. L'arrivée progressive et circulaire des différentes sucreries dans le plan recrée la situation de tentation à laquelle les

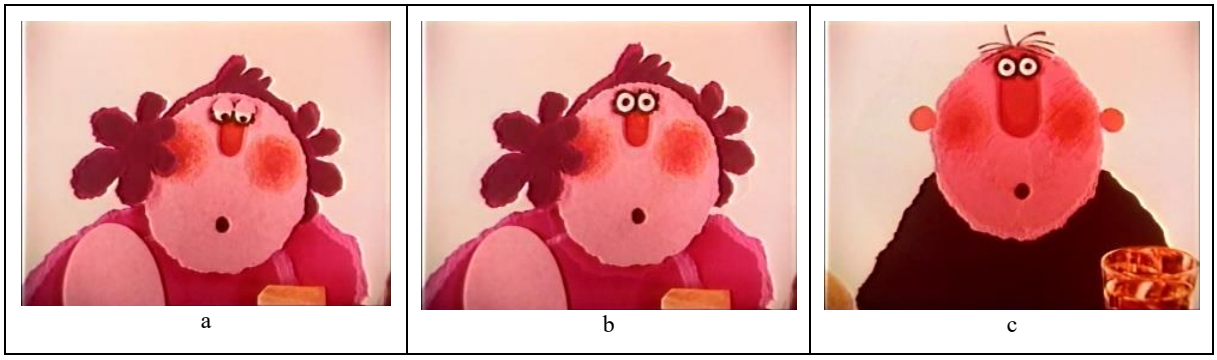
enfants sont supposément confrontés (Figure 38 a et b). Le fond floral typique des années 1970, les couleurs vives et les formes circulaires qui rappellent l'esthétique du mouvement psychédélique participent à représenter le sucre comme une drogue. La consommation de sucre est ici rejetée en raison de la jouissance organoleptique qu'il provoque[103]. À la séquence suivante, le fondu enchainé associant chaque sucrerie au visage d'une femme, comparable à un jeu de miroir dans une fête foraine, renforce cette image de l'enfant accaparé de toute part (Figure 38 c). Les mères, grands-mères et arrière-grand-mères sont ainsi rendues responsables de la surconsommation de sucre par les enfants. Les femmes portent une responsabilité morale comme en témoigne l'utilisation des termes « condamnable » et « corruption ». Elles sont ainsi présentées comme des fournisseuses de drogue, participant à la virulence de la mise en accusation. Ce n'est pas uniquement la mère dont le comportement éducatif est pris en défaut mais bien celui de tous les membres féminins de la famille. Il s'agit d'une question de transmission générationnelle. À cette fausse croyance (le sucre permet de faire plaisir aux enfant) l'émission oppose l'argument des sciences nutritionnelles qui font irruption par l'image de la formule chimique du saccharose. Elle appelle à rompre avec les traditions éducatives. On retrouve l'insistance sur la nécessité de couper avec la lignée maternelle dans la famille dans les prescriptions de la Société allemande pour la nutrition en 1972. Les apprentissages alimentaires dans la famille sont considérés comme du ressort unique de la mère : « En général, l'arrivée d'un enfant peut et doit s'accompagner aujourd'hui d'une éducation alimentaire individuelle par la mère »[104]. L'analyse de l'émission d'éducation sanitaire montre cependant que l'éducation de la mère est un préalable à l'éducation des enfants. Considérées comme responsables de l'alimentation des enfants et des questions sanitaires familiales en général jusque dans les années 1970, les mères de famille sont la cible privilégiée des émissions d'éducation sanitaire qui prescrivent des comportements alimentaires et des comportements éducatifs à travers un registre moralisateur. Ces dernières sont mises en cause dans le développement pondéral de l'enfant[105]. L'usage très important de l'animation qui contribue à infantiliser le public télévisuel montre que les émissions s'adressent particulièrement aux mères qui sont placées au même niveau que les enfants. Le changement de comportement éducatif en matière d'alimentation des enfants qui repose sur la diminution de la consommation de sucre

[103] Mes remerciements vont à Anne Dupuy.
[104] „Im Allgemeinen kann und muss heute mit der Geburt des Kindes eine individuelle Ernährungserziehung durch die Mutter erfolgen." DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972*, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Frankfurt a. M., 1972, p. 187.
[105] Ulrike THOMS, « Der dicke Körper und sein Konsum im Visier von Wissenschaft und Politik in der DDR und der BRD », *Comparativ*, 17 mai 2011, vol. 21, nº 3, p. 108.

devient un impératif que les émissions d'éducation sanitaire du BZgA déploient sous des formes moralisantes.

1.1.3. Une histoire de conversion : changer les comportements éducatifs des parents

L'émission *Kinder sollen leichter leben* appelle les parents, et particulièrement les mères, à changer leur comportement éducatif en matière alimentaire à travers un procédé argumentatif classique des films d'éducation sanitaire : le narratif de la conversion qui vise à prescrire un comportement en mettant en scène comment un personnage au comportement jugé malsain change ses habitudes de vie grâce à l'intervention d'un acteur médical ou sanitaire et parvient ainsi à sauver sa santé, et celle de sa famille[106] (voir chapitre 2). C'est l'idée que les histoires des autres peuvent faire changer les modes de vie individuels. L'émission fait la démonstration d'une conversion réussie en montrant comment les « mauvais » parents du début, qui forçaient leur enfant à manger alors qu'il n'avait pas faim, deviennent des « bons » parents à la fin qui cessent de consommer en quantités et se mettent à faire du sport. Le changement de comportement est motivé par le message principal de l'émission qui fonctionne comme une révélation psychologique et une injonction morale : « L'affection ne passe pas par l'estomac. Choisissez l'amour à la place des sucreries ». Lorsque la voix-off prononce ces mots, les parents lèvent les yeux et jettent à terre les nombreuses assiettes qu'ils ont devant eux contenant des plats sucrés (Figure 39). Le message les interpelle.



a b c

Figure 39 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 01:58, b : 01:58, c : 01:59. BZgA.

Le quatrième mur semble brisé puisqu'une interaction se crée entre les personnages et la voix-off qui joue ici le rôle de l'autorité sanitaire sous la forme d'une voix de Dieu (ou « Voice

[106] David CANTOR, « Choosing to Live: Cancer Education, Movies, and the Conversion Narrative in America, 1921–1960 », *Literature and Medicine*, 2009, vol. 28, n° 2, pp. 278-332 ; Vincent LOWY et David CANTOR, « Conversion Narratives, Health Films, and Hollywood Filmmakers of the 1930s and 1940s », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 143-170.

of God »), position d'expert omnipotente classique dans les films à dimension éducative[107]. Le changement de comportement est souligné par le bruit de fracas des assiettes qui tombent à terre. L'émission met ainsi en abyme l'objectif prescriptif escompté sur le public télévisuel : l'adoption de nouveaux comportements alimentaires à la suite d'une transmission d'information. En prescrivant la diminution des quantités alimentaires et de la consommation particulière de produits sucrés à travers la moralisation du comportement éducatif des mères, les émissions d'éducation sanitaire du BZgA proposent une éducation au manger à visée préventive.

1.2.La prise de poids : une maladie de l'enfant

Cette éducation au manger destinée principalement aux mères vise à éviter le développement pondéral de l'enfant qui est présenté comme une maladie.

1.2.1. Causalité directe et immédiate entre consommation alimentaire et augmentation du poids

La prise de poids est présentée comme un problème qui touche l'enfant. Les prescriptions alimentaires sont justifiées par l'explication monocausale alimentaire du développement pondéral de l'enfant. L'excès de nourriture, et particulièrement en produits sucrés, est présenté comme la cause directe, unique et immédiate de la prise de poids de l'enfant. Dans l'émission *Das Kleinkind*, après avoir montré un enfant à qui sont proposées différentes sucreries, une frise de bambins roses passent à travers d'un cube blanc sur lequel est écrit « sucre », et sortent rembourrés de l'autre côté.

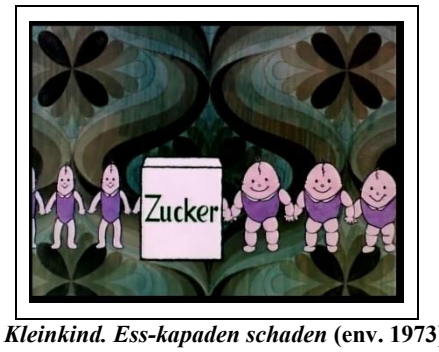


Figure 40 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 03:49. BZgA.

L'explication de la prise de poids est ici monocausale puisqu'aucun autre facteur n'est pris en compte dans cette relation qui semble presque mathématique entre sucre et poids : « enfant +

[107] Voir Ramón REICHERT, *Im Kino der Humanwissenschaften: Studien zur Medialisierung wissenschaftlichen Wissens*, Bielefeld, transcript, coll. « Kultur- und Medientheorie », 2007, p. 153-157.

sucre = enfant gros » (Figure 40)[108]. Ce lien causal direct et immédiat est mis en évidence dans l'émission *Der Jugendliche* (L'adolescent) de la série *Ess-kapaden schaden* consacrée à l'adolescent, à travers la mobilisation de savoirs physiologiques sur la prise de poids[109]. L'alternance de plans montrant un nourrisson dans un lit qui grossit au fur et à mesure d'être nourri au biberon et des plans représentant les cellules du tissu graisseux qui s'agrandissent participe à créer visuellement cette relation monocausale entre alimentation et développement pondéral. Un bébé dort dans un lit. Une coupe microscopique montre des cercles blancs et rouges symbolisant les cellules de graisse. Retour sur l'enfant dont la tête laisse la place à un pot à lait anthropomorphe dans lequel se déverse le contenu d'un seau de lait. Bruit d'un liquide déversé. « Nous savons qu'un nombre trop important de cellules graisseuses se forment dans les deux premières années de la vie par un apport alimentaire excessif. ». Zoom-avant montre trois cellules en gros plan dans lesquelles des visages apparaissent, souriant et se léchant les babines Onomatopées. Retour sur le bébé puis une coupe microscopique montre les cellules de graisse qui grossissent. Gros plan sur deux cellules qui bougent. « A peine la nourriture atteint la cellule qu'elle s'empiffre. Son volume augmente à mesure qu'elle reçoit à manger. La conséquence est l'obésité. » Le bébé dans le lit grossit au fur et à mesure.

[108] Nina MACKERT, « Übergewicht », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, Bielefeld, transcript Verlag, 2022, pp. 273-275.

[109] *Der Jugendliche*. *Ess-kapaden schaden* (env. 1973), scénario et mise en scène Ekkehard Beyer, animation Christine Fischer et Fritz Zaugg, conseil technique Prof. Dr. Erich Menden, production FIB Dr. Werner Lütje, commande ‚Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung', ARD et WDR, format original inconnu, couleurs, 00:05:00. BZgA.

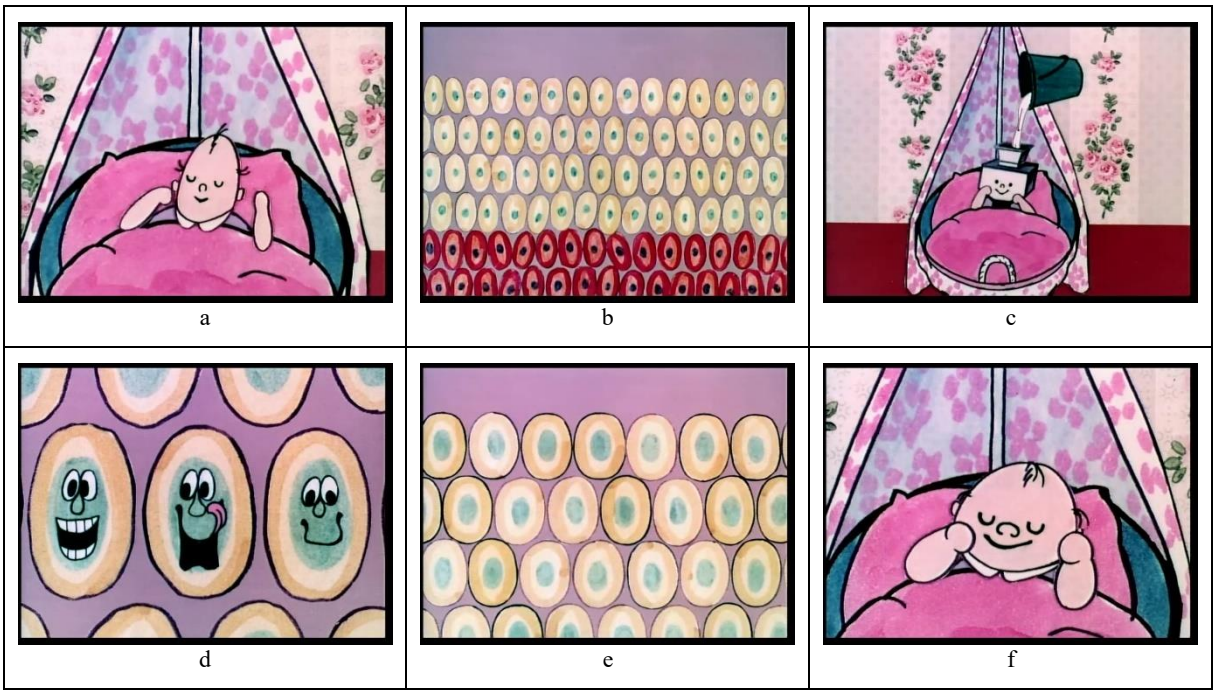


Figure 41 : ***Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden*** **(env. 1973), a : 01:08, b : 01:13, c : 01:17, d : 01:25, e : 01:24, e : 01:37, f : 01:52, BZgA.**

Les aller-retours entre le niveau macroscopique et le niveau microscopique contribuent à affirmer la relation directe et immédiate entre alimentation et prise de poids. Le montage rapide lie l'extérieur du corps, l'apparence corporelle, avec l'intérieur du corps, les tissus cellulaires, et crée une causalité entre la consommation de lait et le grossissement des cellules graisseuses. La représentation animée anthropomorphique des cellules graisseuses qui informe sur les savoirs physiologiques met à distance l'enfant de sa prise de poids en montrant les cellules comme maitresses de leur multiplication et leur accroissement. Les traits de visage humain (yeux, bouche, langue) et les sensations alimentaires (faim, gourmandise) des cellules graisseuses leur attribuent une volonté supérieure. La décomposition de l'enfant à l'état cellulaire participe de sa déresponsabilisation. Les savoirs physiologiques animés attribuent en fait la responsabilité de la prise de poids des enfants aux comportements éducatifs des parents en matière alimentaire, qui sont ici critiqués indirectement à travers la métaphore de l'engraissement (pot à lait qui se déverse dans la bouche du nourrisson). Ces derniers sont pourtant visuellement absents, créant une tension entre la dissociation des prises alimentaires des parents et la volonté de les responsabiliser. Cette séquence participe à la « physiologisation » du manger qui n'est appréhendé qu'au regard de ses conséquences sur les tissus corporels, à la fois au niveau microscopique et au niveau macroscopique. Dans les émissions de la série *Ess-kapaden schaden* et dans *Kinder sollen leichter leben*, la prise de poids est une réalité qui concerne directement l'enfant, et non pas l'individu adulte qu'il deviendra.

L'enfant gros tout comme ses évolutions pondérales sont représentées. L'éducation au manger qui prescrit la diminution de la consommation alimentaire, et de la consommation en sucre en particulier, est justifiée par l'explication monocausale alimentaire du développement pondéral de l'enfant. C'est une éducation au manger préventive qui joue sur l'image de l'enfant qui grossit comme repoussoir.

1.2.2. Médicalisation du poids de l'enfant

Les deux émissions de la série *Ess-kapaden schaden* présentent le développement pondéral de l'enfant comme un problème médical. *Der Jugendliche* utilise des termes médicaux pour désigner cette prise de poids : « Übergewicht » et « Fettsucht », soit « surpoids » et « obésité ». Elle mobilise également des chiffres issus d'une étude épidémiologique (« une étude a montré que sur 1000 élèves d'une école de Dortmund, 12% étaient en surpoids, 23% étaient trop enrobés »), témoin de la médicalisation croissante de l'alimentation de l'enfant et de sa santé. Les deux catégories médicales utilisées par l'étude de Dortmund sont explicitées par des images d'enfants dont la corpulence se distingue du panel des 1000 enfants « standard » mais ne sont pas expliquées par des critères scientifiques (qu'est-ce qui fait le « surpoids » ou l'« enrobement » ?) (Figure 42). L'étude épidémiologique en question ne parle pas d' « obésité ». La représentation visuelle des deux cas médicaux contribue à la construction de normes visuelles d'apparence physique en laissant à la discrétion individuelle l'appréciation de ce qui est « surpoids » ou non. Le poids de l'enfant est présenté comme un problème médical à travers la diffusion de catégories médicales dont les émissions renforcent la puissance normative.

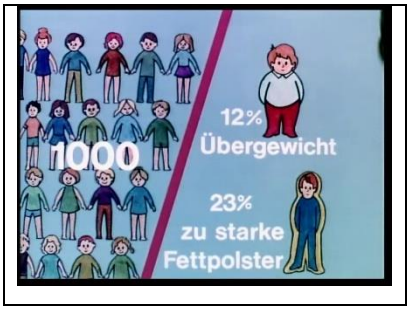
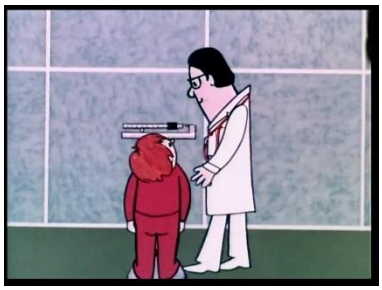


Figure 42 : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 02:49. BZgA.

Par ailleurs, le développement pondéral de l'enfant est considéré comme une affaire de santé qui nécessite un diagnostic et traitement médical. Dans *Der Jugendliche*, l'enfant est représenté dans un cabinet médical en compagnie de sa mère. Le médecin qui porte une blouse blanche, des lunettes et un stéthoscope pèse le garçon et lui indique du doigt la masse sur le

pèse-personne. Assis à son bureau, à côté de la mère et du garçon, il écrit sur une feuille blanche : « Régime » (Diät). La voix-off dit : « Pour les personnes en forte surcharge pondérale, le médecin établira un programme alimentaire qui contient tous les nutriments nécessaires, mais qui est pauvre en calories ».



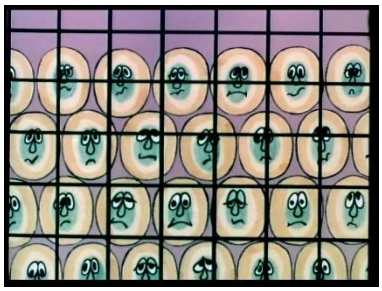
a



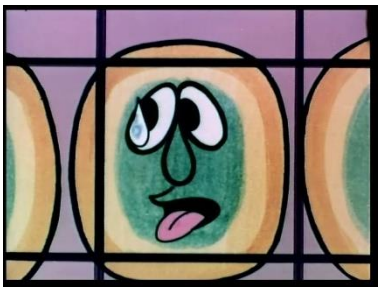
b

Figure 43 : ***Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden*** **(env. 1973), a : 03:33, b : 03:44. BZgA.**

Le poids de l'enfant est l'objet d'un suivi médical chiffré qui passe par l'utilisation d'une balance (Figure 43 a) et qui nécessité la prescription d'un traitement par le médecin (Figure 43 b). Cette mise en situation d'une consultation encourage les parents à aller consulter un professionnel de santé pour prévenir ou soigner les conséquences sanitaires d'une alimentation jugée mauvaise. Le régime amaigrissant est visualisé plus tôt dans l'émission à travers une représentation anthropomorphique de cellules graisseuses assoiffées et transpirantes emprisonnées derrière des barreaux (Figure 44). La voix-off dit : « L'obésité programmée dans l'enfance peut disparaître si on aide les enfants à perdre leurs kilos en trop dans la seconde période de croissance, en ne donnant plus rien à manger aux cellules graisseuses ou juste ce qui est nécessaire à leur subsistance. ».



a



b

Figure 44 : ***Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden*** **(env. 1973), a : 02:07, b : 02:10. BZgA.**

Cette représentation biologique du régime amaigrissant comparé à une « vie de cellule en prison » suggère que les cellules de l'enfant gros doivent être punies pour leur comportement alimentaire délictueux dont elles sont responsables. L'individualisation des sous-structures (cellules) met à distance une culpabilisation de l'enfant en tant que telle, ce n'est pas lui mais

ses cellules qui sont les responsables. Elles doivent souffrir (les cellules transpirent à grosses gouttes et sont assoiffées) pour permettre à l'enfant de retrouver un poids considéré comme sain. L'émission joue ici entre un message scientifique sérieux (faire un régime) et une représentation animée comique. Cette contradiction entre les propos de la voix-off et la forme visuelle permet d'édulcorer le message sanitaire. La combinaison du comique et du sérieux est une forme classique des films d'éducation sanitaire[110]. Cette stratégie est utilisée à la fin de l'émission pour expliciter les conséquences sanitaires de la suralimentation de l'enfant et de sa prise de poids. Le plan final montre une femme qui tient un canon en forme de biberon pointé sur un enfant assis à une table (Figure 45). Sur fond de bruits de canon, la voix-off affirme : « La science a confirmé le vieil adage. On ne nait pas gros mangeur, on le devient ».

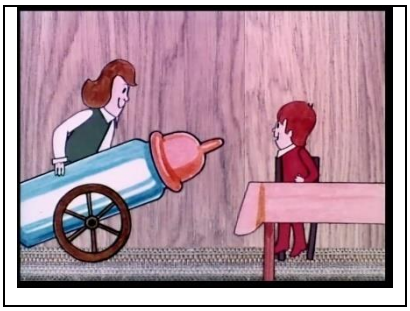


Figure 45: *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 04:26. BZgA.

L'image du biberon-canon suggérant le danger de mort apparait plus comme un moyen visuel pour adoucir le message sanitaire par l'humour que comme un danger réel immédiat pour l'enfant. Cette image participe indirectement à la moralisation du comportement éducatif des mères. Les émissions d'éducation sanitaire contribuent donc à la médicalisation du poids de l'enfant et de son alimentation en montrant le « surpoids » et l'« obésité » comme des maladies dangereuses pour la santé nécessitant un traitement prescrit par le médecin.

1.3.‚Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' : la prévention des maladies liées au poids

A l'origine de ces émissions d'éducation sanitaire se trouve la nouvelle institution d'éducation sanitaire ouest-allemande : 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung', ou le Centre fédéral d'éducation pour la santé. Il est fondé en 1967 sur les traces de l'ancien Musée

[110] David CANTOR, *Cartoon Fun with Cancer, Cars and Companionate Marriage in Suburban America*, https://medicineonscreen.nlm.nih.gov/2014/06/06/man-alive/, consulté le 12 novembre 2023 ; David CANTOR, « Inside Magoo (1960): Cancer and Comedic Commentary on 1950s America », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 113-128.

allemand de la santé (‘Deutsches Gesundheitsmuseum’) en tant qu’administration fédérale au sein du ministère de la santé, dans un contexte de prise de conscience d’un retard allemand en matière d’éducation et de santé (le ministère de la santé est créé en 1961)[111]. Engagé dans la prévention des risques liés à la santé et la promotion d’un mode de vie sain, il a pour mission d’élaborer les principes et les directives concernant les contenus et les méthodes de l’éducation pour la santé, de former des personnels dans le domaine de l’éducation pour la santé et de coordonner les programmes d’éducation pour la santé sur le territoire fédéral[112]. Il a depuis ses débuts une forte activité de production audiovisuelle d’éducation sanitaire[113].

L’arrivée des pratiques alimentaires dans le périmètre d’action du Centre fédéral d’éducation pour la santé au début des années 1970 correspond à un moment où de nombreux acteurs scientifiques, médicaux et sanitaires s’inquiètent de la montée de la fréquence des maladies présentées comme liées à l’abondance alimentaire. La Société allemande pour la nutrition, qui établit à un rythme régulier depuis 1969 des rapports sur l’état nutritionnel de la population (‘Ernährungsbericht’) sur commande du ministère pour l’alimentation et l’agriculture afin d’orienter les politiques de santé publique (voir chapitre 2), affirme dans celui de 1972 : « En Allemagne, plus de 10% des nourrissons et enfants et près de 30% de la population adulte sont en surpoids »[114]. Les données épidémiologiques statistiques, dont la présentation est un des objectifs des rapports sur l’état nutritionnel de la population, participent en effet à la mise du « surpoids » et de « l’obésité » sur l’agenda de la santé publique en RFA[115]. La causalité alimentaire, et particulièrement avec les produits sucrés, est affirmée dans le rapport sur l’état nutritionnel de la population publié en 1972 : « « La consommation accrue de glucides » a aussi été rendue responsable de l’augmentation de la fréquence de l’obésité. Il convient de noter que la consommation totale de glucides, comme mentionné ci-dessus, montre une nette tendance à la baisse, ainsi une corrélation entre la fréquence de l’obésité et la consommation de sucre peut donc tout au plus être établie »[116]. La causalité entre une prise de poids durant l’enfance et un poids jugé anormal à l’âge adulte s’inspire également des

[111] Le ‘Deutsches Gesundheitsmuseum’ de Cologne est créé en 1948 par l’ancien directeur du Musée allemand d’hygiène (‘Deutsches Hygiene Museum’) de Dresde, Georg Seirung qui quitte la zone soviétique. Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *op. cit.*

[112] Selon le décret de création du Centre fédéral d’éducation pour la santé du 20/07/1967. Voir https://www.bzga.de/ueber-uns/aufgaben-und-ziele/ [consulté le 10/10/2023].

[113] Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *op. cit.* ; Susanne ROESSIGER et Uta SCHWARZ, *Kamera! Licht! Aktion!*, *op. cit.*

[114] DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972, op. cit.*, p. 175.

[115] Ulrike THOMS, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *op. cit.*

[116] DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972, op. cit.*, p. 172.

conclusions de la DGE : « Une suralimentation dans l'enfance entraîne une augmentation du nombre de cellules du tissu adipeux du corps qui n'est pas réversible ». Le Centre fédéral d'éducation pour la santé s'inspire des conclusions des rapports de la Société allemande pour la nutrition pour établir ses contenus et ses programmes éducatifs.

La campagne « Ernährung und Bewegung » lancée en 1975 est la première campagne fédérale qui applique le paradigme de la prévention au domaine de l'alimentation en la liant à celui de l'activité physique, comme le montre son slogan « Essen und trimmen, beides muss stimmen »[117]. La campagne visait à informer des groupes de population définies sur les risques sanitaires liés à certaines habitudes alimentaires et à l'absence d'activité physique, et à prescrire des comportements jugés sains. Elle ciblait d'un côté la restauration communautaire (à travers les cuisiniers des cantines d'école, de travail), et, de l'autre, les familles à travers les mères et les « ménagères ». La campagne reposait sur l'utilisation de différents médiums tels que des brochures, des affiches ou encore de émissions d'éducation sanitaire à la télévision[118]. La télévision est alors considérée par les acteurs de santé publique comme le meilleur médium pour atteindre l'objectif du nouveau modèle de prévention en s'adressant individuellement à un grand nombre d'individus dans les foyers. Près de 88% de la population disposaient en effet d'un poste de télévision en 1971 en RFA[119]. Les émissions étudiées dans ce chapitre ont été commanditées par le BZgA en collaboration avec différentes chaînes télévisuelles (ARD, WDR et NDR). Néanmoins, leur contexte de diffusion n'a pas pu être reconstitué. Les émissions d'éducation sanitaire qui prescrivent des comportements alimentaires visant à éviter la prise de poids de l'enfant s'inscrivent dans le nouveau paradigme d'éducation sanitaire du Centre fédéral d'éducation pour la santé qui repose sur la responsabilisation des individus pour leur santé et celle de leur famille.

Kinder sollen leichter leben emploie les trois moyens communicationnels que le Centre fédéral d'éducation pour la santé définit pour atteindre les objectifs de la campagne[120]. Tout d'abord, le discours de prévention doit adopter un « ton légèrement provocateur » afin de susciter l'intérêt. Le style versé très court de même que les apostrophes directes aux parents via l'impératif en sont des exemples. Ensuite, l'emploi d'un « ton divertissant » est censé maintenir

[117] Susanne VOLLBERG, « Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation », *op. cit.* ; Stefan OFFERMANN et Pierre PFÜTSCH, « Gesundheitsaufklärung als citizenship project. Die staatliche Anleitung zu gesunder Ernährung in BRD und DDR in den 1970er Jahren. », *Medizin, Gesellschaft und Geschichte*, 2020, vol. 38.
[118] Rosmarie ERBEN, « Bundesrepublik Deutschland: Die Kampagne « Ernährung und Bewegung » », *op. cit.*
[119] Susanne VOLLBERG, « Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation », *op. cit.*
[120] Rosmarie ERBEN, « Bundesrepublik Deutschland: Die Kampagne « Ernährung und Bewegung » », *op. cit.*

l'attention de l'auditoire. La représentation des personnages sous forme d'animation, avec un coloris affirmé et à la ligne simple, la musique entraînante et le phrasé scandé et rimé s'inscrivent dans cette ligne. Le trait souvent exagéré voire caricatural prête à sourire. Ainsi, les caprices à table sont associés à des grosses éclaboussures stylisées qui volent dans tout le plan et qui font penser à des dessins animés ou des bulles de bandes dessinées, de même que la bouche énorme et les bras qui s'agitent frénétiquement. L'assiette que l'enfant refuse de manger atterrit sur la tête de la maman dont les cheveux dégoulinent de sauce. Bien que la voix-off s'adresse explicitement aux parents, ces choix ne laissent pas de doute quant au double destinataire de cette émission : les enfants sont visés autant que les parents[121]. Les différents niveaux de compréhension et registres communicatifs permettent de capter l'auditoire adulte et l'auditoire enfantin susceptible de regarder l'émission en même temps que les parents. Enfin, le message d'éducation sanitaire doit être « informatif ». Il s'agit de donner les clés de compréhension de la pathologie ciblée et d'indiquer aux publics les moyens mis en œuvre pour changer de comportement.

Les émissions d'éducation sanitaire autour de l'alimentation des enfants et de leur poids éduquent au manger des enfants dans l'objectif de prévenir leur prise de poids en prescrivant aux parents un changement de comportements éducatifs. Elles incitent à la diminution des quantités alimentaires et la limitation des produits sucrés. Elles révèlent l'émergence d'un nouvel acteur de l'éducation au manger en RFA : le Centre fédéral d'éducation pour la santé. Ce dernier présente le développement pondéral de l'enfant comme une maladie liée à l'alimentation qui concerne directement l'enfant à travers la mise en animation de procédés physiologiques qui crée une causalité directe et immédiate entre surconsommation alimentaire, particulièrement en sucre, et prise de poids. En donnant à voir l'enfant qui souffre de « surpoids » et de l'« obésité » et en présentant les traitements médicaux, il inscrit l'alimentation des enfants dans le domaine de la santé publique. Le manger des enfants n'est pas une affaire d'aliments, de recettes mais de calories et de nutriments.

[121] Les films d'animation de l'Organisation mondiale de la santé après-guerre s'adressent à un public mixte, parents et enfants. Kirsten OSTHERR, « International Animation Aesthetics at the WHO: », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 279-302.

2. Une éducation nutritionnelle : l'amour dans les vitamines

Comment la nutrition est-elle convoquée dans les émissions d'éducation sanitaire pour encourager la diminution des quantités alimentaires et particulièrement de sucre ? Dans quelle mesure l'éducation au manger à visée préventive affirme la supériorité de la perspective nutritionnelle sur l'alimentation ?

2.1.Des micronutriments avant tout

Les émissions d'éducation sanitaire du BZgA exposent régulièrement des savoirs nutritionnels issus des approches macronutritionnelle et micronutritionnelle de l'alimentation pour prévenir le développement des maladies liées au poids des enfants tout en affirmant la supériorité de la seconde.

2.1.1. L'équilibre nutritionnel

L'émission *Das Kleinkind* met en avant la nécessité d'avoir une alimentation « équilibrée » en présentant à la manière d'une leçon les apports nutritionnels macronutritionnels et micronutritionnels. Près d'un tiers de l'émission est consacré à la mobilisation de savoirs nutritionnels qui guident les prescriptions alimentaires qui suivent. Sur un fond rouge tissé, un diagramme en bâtons présente les trois « sources d'énergie » dans l'alimentation : en partant de la gauche, le bâton le plus haut annoté « glucides » et dans lequel est inscrit « env. 50% », le bâton « graisses » avec « env. 30% », et le bâton « protéine » avec « env. 20% ». Sur un fond brun boisé, différents aliments apparaissent : petits pains, bretzel, bol de riz, paquets de semoule de blé et de flocons d'avoine, une casserole remplie de spaghetti, un plat de pommes de terre. Les mots « vitamines du groupe B », « minéraux » et « oligo-éléments » apparaissent en blanc. Plus loin, sur le coin d'une table, une bouteille blanche, un morceau de fromage à trous et un pot rose et bleu sur lequel est écrit « fromage blanc ». Traveling vers la droite. Apparaissent successivement un morceau de viande ; un poisson entier ; des œufs alignés ; et un chou-fleur, une pomme, une orange et un citron. Zoom-arrière sur la table : cinq personnes sont assises derrière chaque catégorie d'aliments démarquée par un trait. Zoom sur les différents aliments en dessous desquels des noms de nutriments apparaissent : « calcium », « fer », « vitamine C ». Le commentaire conclut : « Ce qui est décisif, c'est que chaque source d'énergie fournit en même temps d'autres substances nécessaires

à la vie. […] En conclusion, les trois sources d'énergie sont importantes. Seule une nourriture variée constitue une alimentation complète. ».



a b c d e f

Figure 46 : : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 01:06, b : 01:13, c : 01:20, d : 02:02, e : 02:10, f : 02:19. BZgA.

La séquence étudiée commence par une description des macronutriments fournisseurs d'énergie (glucides, graisses, protéines) et leurs proportions idéales dans l'alimentation du jeune enfant à l'aide d'une représentation graphique (Figure 46 a). Ce premier plan présente une version simplifiée des savoirs nutritionnels issus des recherches en nutrition de la seconde moitié du XIXe siècle qui proposent une approche calorique de l'alimentation. Il s'agit d'un discours nutritionnel ancien en 1970 et bien connu. Le mot de calorie n'est pourtant pas utilisé ici par la voix-off. Dans cette approche, la nourriture, qui était présente dans la séquence d'ouverture avec le banquet, disparaît totalement au profit des entités nutritionnelles et des chiffres. L'utilisation d'une représentation graphique, dont la répétition participe à la fonction appellative[122], montre que l'alimentation est pensée dans une vision rationnelle qui repose sur le comptage des apports énergétiques[123]. Le graphique fonctionne comme un guide nutritionnel qui a pour objectif d'assigner des valeurs nutritionnelles aux aliments classés selon les trois

[122] Anja LAUKÖTTER, « Wissen als Animation. Zur Transformation der Anschaulichkeit im Gesundheitsaufklärungsfilm », *op. cit.*

[123] Je m'inspire de l'analyse de Kovacs et Orange Ravachol à propos des manuels scolaires français de sciences Susan KOVACS et Denise ORANGE RAVACHOL, « Food and Taste Education in French Primary and Secondary Schools: Critical Analysis of Pedagogical Ressources. Sixth International Conference on Food History and Food Studies. 31.05.2021. ».

catégories qui sont présentés dans un second temps, et donc de normer les pratiques alimentaires.

Les macronutriments sont explicités avec une figuration imagée des aliments correspondant à chaque catégorie nutritionnelle (Figure 46 b). Les glucides sont par exemple représentés par différentes images de produits de boulangerie (pain, petit pain et bretzel), un saladier de riz avec des baguettes, un plat de pâtes, un paquet de semoule, un paquet de flocons d'avoine et un récipient de pommes de terre crues. Ces aliments sont décontextualisés de leur production, de leur transformation (leur état de transformation varie d'ailleurs : sortis de terre ou déjà transformés par l'industrie) ou de la consommation (paquet de flocons d'avoine ou bol de riz cuit avec des couverts). La seule chose qui importe ici est la présence de glucides. Les aliments ne sont appréhendés qu'au travers de leur composition nutritionnelle. L'explicitation des savoirs nutritionnels à travers des images d'aliments, qui est une forme de représentation classique des savoirs nutritionnels, sert l'éducation au manger à visée préventive qui prescript des comportements alimentaires jugés sains[124]. Les émissions d'éducation sanitaire contribuent à rationaliser l'alimentation des enfants en insistant sur le respect de proportions des entités nutritionnelles contenues dans les aliments.

A ces images de produits alimentaires qui exemplifient l'approche calorique de l'alimentation s'ajoute un second niveau de savoirs nutritionnels donnés par les cartons qui relèvent de l'approche vitaminique. Des noms de micronutriments présents dans les aliments riches en glucides sont listés : vitamines, minéraux et oligo-éléments (Figure 46 c). L'émission combine ainsi l'approche calorique et l'approche vitaminique de l'alimentation. La représentation des aliments protéïques en cinq groupes sur une table (les produits laitiers, les viandes, les poissons, les œufs et les fruits et les légumes) insiste sur la nécessité de varier les aliments contenant des protéines tout au long de la semaine afin de varier les apports en micronutriments (calcium, fer, vitamine C) (Figure 46 d, e et f). La séquence accorde la priorité aux micronutriments dans la détermination de règles alimentaires. Leur présence est « décisive » dans les aliments énergétiques et c'est elle qui détermine le choix des aliments. La voix-off qualifie en effet les micronutriments de « substances nécessaires à la vie » tandis que les macronutriments sont, en regard, uniquement des « sources d'énergie ». La notion d'« alimentation équilibrée », que met en avant l'émission d'éducation sanitaire, se réfère donc à la fois aux apports macronutritionnels et micronutritionnels mais accorde la priorité aux

[124] *Ibid.* ; Susan KOVACS et Denise Orange RAVACHOL, « Knowledge and values youngsters can trust: Nutrition and food practices in French life science teaching since 1945 », *Food and Foodways*, 3 avril 2019, vol. 27, nº 1-2, pp. 123-143.

micronutriments. Le Centre fédéral d'éducation pour la santé, qui est investi par le ministère de la santé ouest-allemand, fait ici de l'éducation nutritionnelle en transmettant des savoirs nutritionnels selon les standards des années 1970. En prenant pour cible l'alimentation des enfants, la démarche consiste à superposer des savoirs anciens caloriques avec des savoirs plus récents, mais loin d'être nouveaux, autour des micronutriments. Les images d'animation simples sont accompagnées d'informations textuelles qui vulgarisent les savoirs nutritionnels, sans utilisation de symboles scientifiques. Les émissions d'éducation sanitaire qui visent à prévenir le développement de maladies liées au poids chez l'enfant font donc de l'éducation au manger basée principalement sur les sciences nutritionnelles en diffusant des savoirs nutritionnels caloriques et vitaminiques à travers la notion d'équilibre. Il s'agit de cesser de nourrir suffisamment les enfants, pour commencer à les nourrir correctement en respectant les règles de composition nutritionnelle des repas.

2.1.2. La chasse aux « calories vides » : le triomphe des micronutriments

La condamnation nutritionnelle du sucre dans la prise de poids de l'enfant est un point de passage des émissions d'éducation sanitaire du BZgA. Dans la séquence de *Das Kleinkind* qui fait apparaître la formule chimique du sucre au centre de trois sucreries, le commentaire dit : « Ils [les parents] sous-estiment les sources intarissables de calories inutiles : le sucre. Sa formule chimique : $C_6H_{12}O_6$, rien de plus. Aucun minéral, aucun oligoélément, aucune vitamine comme il existe dans les autres glucides. Des calories vides. Elles n'ont aucune utilité. Les calories issues du sucre sont néfastes car l'apport calorique journalier est dépassé par leur consommation. ».



Figure 47 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 03:34. BZgA.

La représentation visuelle de la formule chimique du sucre de type saccharose, et sa prononciation minutieuse par la voix-off, font office d'argument d'autorité du vide nutritionnel vitaminique : le sucre ne contient que des atomes. Le commentaire appuie la représentation de

l'aliment « vide » en listant tous les micronutriments que le sucre ne contient pas : sels minéraux, oligo-éléments, vitamines. Un aliment est bon pour la santé s'il contient des calories et en même temps des vitamines et minéraux. Le sucre est présenté ici comme un aliment néfaste à la santé des enfants car ses apports micronutritionnels sont nuls. Cette critique nutritionnelle du sucre de type saccharose raffiné est récente et marque une rupture avec le premier discours nutritionnel sur le sucre qui émerge au XIXe siècle et qui apprécie uniquement sa valeur énergétique. Le nouveau paradigme en sciences de la nutrition qui s'intéresse davantage aux apports vitaminiques des aliments au XXe siècle, surtout après 1945[125], met à jour l'absence de micronutriments dans le sucre. L'éducation au manger par la nutrition fait ainsi la chasse aux « calories vides ».

La consommation de boissons sucrées est aussi prise en défaut en raison de son apport micronutritionnel nul alors que son apport énergétique est élevé. À la fin de *Das Kleinkind*, un enfant s'apprête à prendre un verre rempli d'un liquide rose à bulle accompagné d'une paille mais une main retire le verre de la table. Un homme remplit un verre d'eau à un robinet et le tend à l'enfant qui boit. La voix-off dit : « Moins de boissons sucrées, découvrez l'eau pure. Les enfants boivent beaucoup, mais s'il-vous-plaît ne leur donnez pas de calories supplémentaires. ». Les boissons sucrées sont ici aussi appréhendées uniquement au regard de leur apport calorique lié à la présence de sucre de type saccharose. L'incitation à remplacer les boissons sucrées par de l'eau fait échos aux inquiétudes sanitaires qui montent dans les années 1960 et 1970 face à l'augmentation exponentielle de la consommation de sucre par les enfants entre les repas, notamment sous forme liquide. La Société allemande pour la nutrition met en garde contre la consommation excessive de sucre et de boissons sucrées dans son deuxième rapport sur l'état nutritionnel de la population : « Les régimes alimentaires [des enfants de moins de 6 ans] montrent dans de nombreux cas une consommation excessive de sucreries, de produits à base de cacao et de chocolat, de chewing-gum, de petits gâteaux, de frites, de limonades et de soda. »[126]. Elle alerte par ailleurs sur l'achat de sucreries et de sodas par les enfants en guise de goûter pour l'école[127]. La condamnation des aliments riches en sucre de

[125] Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *in Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, 2006, pp. 111-130.

[126] DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972, op. cit.*, p. 67.

[127] "De nombreux enfants et adolescents qui reçoivent le matin de l'argent de poche pour s'acheter un goûter ne l'utilisent pas, selon leurs propres dires, ou seulement en partie, à cette fin, mais s'achètent - s'ils utilisent l'argent pour des produits alimentaires - des sucreries, des sodas, des pâtisseries ou des frites. En 1971, les 14,3 millions d'enfants et d'adolescents en République fédérale d'Allemagne ont consommé pour 300 millions de DM de sucreries et 300 millions de DM de boissons non alcoolisées." *Ibid.*, p. 70.

type saccharose se fonde donc, d'une part, sur leur apport micronutritionnel nul, et d'autre part, sur l'apport calorique trop élevé. L'éducation au manger par la nutrition dans les émissions d'éducation sanitaire du BZgA appelle donc à limiter la consommation de sucre en faisant prévaloir le paradigme micronutritionnel.

2.2.Le « manger naturel » comme point de référence implicite

Derrière la dénonciation nutritionnelle de la surconsommation de sucre apparaît en filigrane une série d'arguments issus des mouvements promouvant un régime alimentaire « naturel » qui connaissent une actualité au début des années 1970 en RFA.

2.2.1. Incorporation des discours de la 'Lebensreform'

L'idée du sucre comme « calorie vide » est héritée des discours de la 'Lebensreform' datant du début du XXe siècle. Ces derniers prohibent la consommation de sucre en tant « qu'aliment mort » en raison de l'absence de micronutriments, au même titre que la farine blanche dénudée du son. Cette représentation est reprise par Werner Kollath dans le régime alimentaire de la 'Vollwerternährung' dont la DGE reprend les principes dans ses prescriptions dès les années 1950[128] et qui connait un regain d'intérêt dans les années 1970 dans le contexte des revendications écologiques[129]. Dans les milieux médicaux alternatifs et proches des réseaux des 'Reformhäuser', la condamnation nutritionnelle du sucre a en fait persisté tout au long du XXe siècle. Dès les années 1950, les pédiatres Helmut Mommsen ou Wilhelm von Linden, formés pendant la période nazie auprès de Kollath, dénoncent les effets néfastes du sucre sur la santé des enfants dans leurs guides pour parents qui prônent le régime alimentaire complet. Helmut Mommsen affirme en 1954 dans *Gesunde Kinder durch vollwertige Kost* :

> « La tendance générale doit être à la réduction de la consommation élevée de sucre. Une consommation excessive de sucre est nocive et génère un besoin élevé en vitamine B1, dont notre alimentation est en soi assez pauvre. La consommation de sucre est particulièrement nocive lorsqu'un enfant manque d'appétit et reçoit des sucreries et du chocolat afin qu'il mange quelque chose. Dans ce cas, l'enfant ne mange pas par réel appétit, mais par addiction au sucré, qui est cultivée par l'offre fréquente de sucreries. Il

[128] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany: food, agriculture, and environment, c.1870 to 2000*, Cambridge University Press, 2017, p. 242.
[129] Jörg ALBRECHT, « Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu », *op. cit.* ; Florentine FRITZEN, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert, op. cit.* Les discours de réforme alimentaire ont beaucoup été utilisés par le régime nazi car ils répondent au double objectif d'amélioration de la santé du peuple et de l'autarcie alimentaire.

vaut beaucoup mieux jeûner que de manger exclusivement des sucreries. Les sucreries sont des voleurs de vitamines et sont particulièrement inappropriées pour les enfants délicats, nerveux et ayant un faible appétit. »[130]

Dans cet extrait, le sucre est critiqué d'un point de vue micronutritionnel à travers l'image dévalorisante du voleur. L'image de la « calorie vide » est aussi un dérivé de la notion d'« aliment mort » qui souligne cependant l'importance de l'apport macro- et micronutritionnel de l'alimentation. La Société allemande pour la nutrition l'utilise dès 1972 dans son rapport sur l'état nutritionnel de la population : « Il ne faut pas oublier que les aliments sucrés contiennent souvent d'autres vecteurs de calories 'vides' (graisses) sous forme concentrée (pralines, chocolat, etc.) »[131]. Si ce sont les graisses qui sont dénoncées comme « calories vides » par l'institution en charge de formuler des recommandations nutritionnelles, les exemples qu'elle donne révèlent que les sucres sont aussi compris à travers le concept de la « calorie vide ». Les recommandations de la DGE qui fondent les émissions présentées ici, s'inspirent d'une longue tradition des discours autour du « manger naturel » dont les origines peuvent être retracées jusqu'au mouvement de la 'Lebensreform'. Réactualisés dans les années 1970 et alignés sur les acquis de la science de la nutrition, les éléments critiques issus des mouvements pour un « manger naturel » représentent une constante de l'éducation au manger des enfants en RFA.

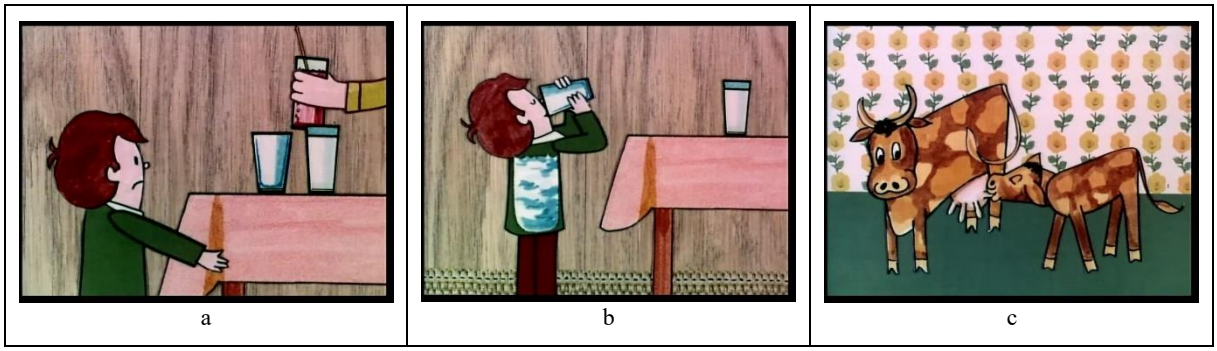
La représentation du sucre à travers sa formule chimique pousse par ailleurs la comparaison avec un produit de synthèse, au moment où la critique de l'industrialisation de l'alimentation atteint un niveau d'attention élevée au début des années 1970[132]. La critique du sucre de type saccharose comme produit artificiel est également un élément caractéristique des discours de la 'Lebensreform' depuis le début du XXe siècle. Ils dénoncent l'artificialisation de l'alimentation à travers les processus de transformation industrielle et prônent un retour vers des aliments peu transformés, proches de leur état « naturel ». Dans l'émission d'éducation sanitaire du BZgA apparaît donc, en filigrane de la formule chimique du sucre, la valorisation d'un régime alimentaire pensé comme « naturel ». La critique du sucre en raison de l'absence de vitamines et de minéraux qui s'inspire des discours issus de la 'Lebensreform' montre que

[130] Helmut MOMMSEN, *Gesunde Kinder durch vollwertige Kost Ernährungsratgeber für Säugling, Kleinkind und Schulkind. Mit Speiseplänen und Rezepten*, 2., erw. Aufl., Frankfurt a.M., Verl. der Reform-Rundschau Schwabe, 1954, 73 p. Les liens entre Helmut Mommsen et Werner Kollath apparaissent dès le début du guide à travers une citation du médecin hygiéniste qui s'est engagé dans le régime nazi en soutenant les théories de la race.
[131] DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972*, *op. cit.*, p. 172.
[132] Corinna TREITEL, *Eating nature in modern Germany*, *op. cit.*, p. 266.

le Centre fédéral d'éducation pour la santé dans les années 1970 utilise le « manger naturel » comme point de référence implicite l'éducation au manger par la nutrition.

2.2.2. Visualiser le « manger naturel »

L'émission d'éducation sanitaire *Das Kleinkind* incorpore des éléments visuels du « manger naturel » en valorisant la consommation d'eau et de lait à place de celle des boissons sucrées. Un enfant s'apprête à prendre un verre rempli d'un liquide rose à bulle accompagné d'une paille mais une main retire le verre de la table (Figure 48 a). L'expression faciale de l'enfant indique le mécontentement. Un homme remplit un verre d'eau à un robinet et le tend à l'enfant qui boit. Son corps se remplit d'une image d'un océan (Figure 48 b). L'enfant attrape ensuite un verre de lait mais l'homme l'en empêche et lui propose à nouveau le verre d'eau. Un veau tête une vache dans une pièce à la tapisserie florale (Figure 48 c). Gros plan sur la tête du veau. Le commentaire affirme : « Le lait n'est pas une boisson pour étancher la soif. Le lait est un aliment complet. »



a b c

Figure 48 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 04:12, b : 04:20, c : 04:22. BZgA.

A la formule chimique s'oppose dans cette séquence l'image de l'enfant qui se remplit d'eau, référence au milieu intérieur naturel qu'est l'eau, et celle d'un veau qui tête sa mère pour « manger ». L'eau est valorisée ici à la fois comme une boisson « naturelle » et une boisson naturelle de l'enfant à travers la représentation d'une étendue d'eau. La boisson est ainsi en adéquation avec le milieu intérieur du corps de l'enfant. La représentation d'une étendue d'eau qui se remplit à l'intérieur du corps de l'enfant à mesure qu'il boit joue en effet à la fois sur le caractère « naturel » de l'eau qui est une boisson non transformée (la voix-off parle « d'eau pure ») et sur la composition hydrique du corps humain (environ 65%), que la consommation d'eau permettrait de satisfaire. Boire de l'eau permettrait d'atteindre ce quota, à l'image d'une jauge à atteindre. D'autres formes d'apports hydriques dans l'alimentation ne sont pas mentionnées (l'eau est aussi présente dans d'autres types de boisson, de végétaux, etc.). L'eau

s'oppose également aux boissons sucrées dont leur caractère artificiel et « dénaturé », mis en valeur par la couleur rose criarde, les bulles et la paille, est indirectement critiquée, comme un effet néfaste de la société de consommation. Le Centre fédéral d'éducation pour la santé suggère ici par un argument visuel la « naturalité » du corps humain pour établir les règles d'un régime alimentaire jugé en adéquation avec les besoins organiques de l'être humain.

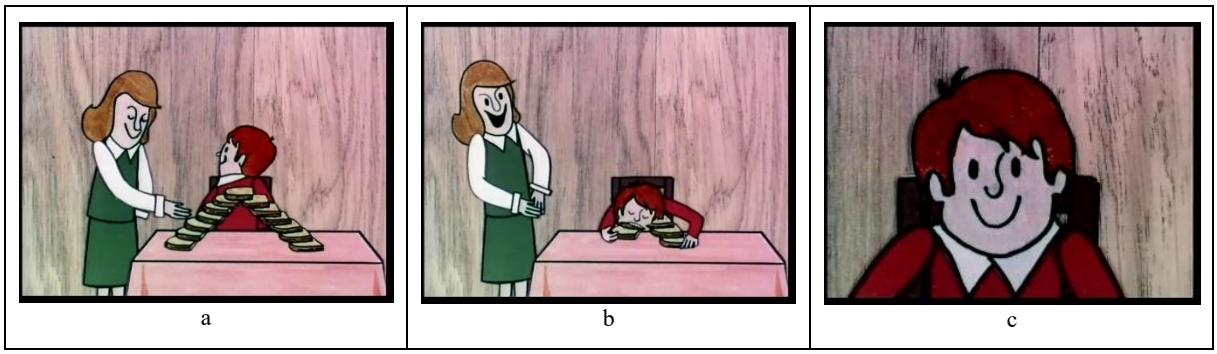
Un argument similaire est convoqué pour encourager une consommation raisonnée du lait. En plus de la référence au régime de l'alimentation complète (« vollwertige Nahrung ») par la voix-off, l'émission met en scène un veau qui tête sa mère pour faire la promotion du lait comme un aliment, et non pas comme une boisson. C'est un aliment riche en macro- et en micronutriments qui n'est pas destiné à étancher la soif. À l'image du veau qui consomme le lait de la vache pour subsister, l'enfant doit consommer du lait comme un aliment à part entière en prenant en considération ses nombreux apports macro- et micronutritionnels. L'éducation au manger par la nutrition du BZgA entre ici en conflit avec une éducation au manger à destination des enfants portée en particulier par la filière agricole laitière, par les scientifiques et médecins, mais aussi par le gouvernement fédéral, encourageant la consommation de lait et de produits laitiers sans aucune restriction depuis les années 1950 (voir chapitre 2). Le message de réduction de la consommation de lait en raison de ses apports nutritionnels élevés est nouveau. Le Centre fédéral d'éducation pour la santé incorpore donc des éléments du « manger naturel » pour valoriser la consommation de certains aliments sans pour autant ériger le naturel en critère nécessaire pour juger le caractère sain d'un régime alimentaire[133].

2.3. Education émotionnelle inséparable d'une éducation nutritionnelle

La consommation de sucre est régulièrement présentée dans les émissions analysées ici comme étant liée aux émotions qui relient les membres féminins de la famille et les enfants à nourrir. Les productions télévisées du Centre fédéral d'éducation pour la santé appellent à changer la place accordée au don de friandises (cadeau, récompense) dans la construction de la relation mère-enfant ou grand-parent–enfant. Elles lient les comportements alimentaires des enfants, dépeints comme mauvais, à des problèmes émotionnels dans la relation mère-enfant. Dans *Der Jugendliche*, la gestion des émotions par la mère est mise en cause dans la prise de poids de l'enfant. La mère au visage souriant, suggérant la plénitude, présente une quinzaine de tartines devant son fils, lui aussi tout sourire (Figure 49 a). Devant son fils qui se couche

[133] *Ibid.*, p. 242.

littéralement sur la table pour les avaler, la mère rit à pleine bouche en le regardant (Figure 49 b). Zoom-avant sur le visage du fils qui sourit jusqu'aux oreilles après son goûter pyramidale (Figure 49 c). La voix-off affirme : « La consommation effective d'énergie est souvent surestimée. C'est comme s'il y existait une dépendance entre les tartines avalées et le regard de la mère ».



a b c

Figure 49 : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 00:51, b : 01:02, c : 01:04. BZgA.

Cette séquence pointe du doigt le lien entre émotions maternelles positives et suralimentation de l'enfant. Le zoom-avant sur le visage du garçon, tandis que l'on entend encore les ricanements de la mère, plonge le spectateur dans la tête de la maman pour qui la bonne croissance de l'enfant serait associée à la (sur)consommation alimentaire. Les larges sourires satisfaits exagérés de la maman sont représentés comme une fausse joie et la dépeignent comme une personne irresponsable. Pour inciter à donner moins à manger aux enfants, l'émission appelle à déconstruire l'association traditionnelle entre amour maternel et quantités alimentaires. *Kinder sollen leichter leben* présente également le « surpoids » comme le résultat d'un problème de gestion des émotions de la part des membres féminins de la famille. La description précise des états émotionnels de la mère et de la grand-mère lorsque l'enfant ne mange pas montre l'interrelation entre prise alimentaire et émotions : « Alors le chagrin trouble le regard de la mère, la grand-mère en a presque le cœur brisé ». Elle est figurée d'un point de vue filmique à travers le plan qui transforme les éclaboussures de bouillie qui dégoulinent sur la tête de la maman en grosses larmes (Figure 50 a et b) et le plan qui figure littéralement le cœur brisé de la grand-mère (Figure 50 c). L'ajout des violons dans la bande-son rajoute à la dimension dramatique de la situation.


a


b


c

Figure 50 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 00:50, b : 00:54, c : 00:57. BZgA.

La voix-off conclut à la fin : « L'affection ne passe pas par l'estomac. Choisissez l'amour à la place des sucreries ». Par l'image du renoncement aux sucreries, l'émission inverse la symbolique traditionnelle et appelle à un réagencement des émotions de la part des membres féminins de la famille. L'amour doit être détaché des prises alimentaires, en quelque sorte dématérialisés et désincarnés. La matérialité de l'alimentation est ramenée à une psychologie des émotions maternelles. L'éducation au manger par la nutrition se transforme en une éducation émotionnelle qui prescrit des comportements émotionnels aux mères.

La nécessité de faire une éducation émotionnelle avant toute éducation nutritionnelle est mise en avant lors du troisième séminaire international d'éducation sanitaire organisé par le Centre fédéral d'éducation pour la santé à Cologne en 1974, juste avant le lancement de la campagne « Ernährung und Bewegung ». L'expert anglais Dr. Leo Baric, chargé de cours au département de « Community Medecine » à l'Université de Manchester, y montre à travers des entretiens avec les mères de famille que les sucreries couramment données par les mères ont une signification symbolique forte (cadeau, récompense) sur lesquelles les discours de mise en garde sanitaire n'ont pas de prise[134]. L'éducation au manger par la nutrition portée par le BZgA prend alors la direction d'une approche comportementale d'éducation des mères selon laquelle il s'agit d'influencer leurs comportements[135]. La rééducation émotionnelle des mères repose ici sur une caractéristique de genre classiquement attribuée aux femmes : les émotions. Cette rééducation émotionnelle des mères s'inscrit dans un contexte général de responsabilisation plus forte des femmes pour les questions de santé dans les émissions d'éducation sanitaire du

[134] Leo BARIC, « Die Erziehung zu Ernährungsgewohnheiten im Kindesalter », *in* BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITSERZIEHUNG (dir.), *Ernährung und Bewegung: die Rolle der Gesundheitserziehung, Köln, 18. - 22. November 1974*, Köln, 1976, pp. 73-76.

[135] Volker PUDEL, « Falsches Essen macht krank. Gesundheitsprophylaxe durch Ernährungsberatung? », *in* Susanne ROEßIGER et Heidrun MERK (dirs.), *Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, pp. 130-141.

BZgA que les hommes qui sont généralement présentés comme des incompétents en matière de santé[136]. Les productions télévisées contribuent à « désémotionnaliser » les consommations sucrées, et plus largement l'alimentation qui n'est envisagée que dans une perspective nutritionnelle[137]. Cette dévalorisation du sens social de l'alimentation montre que l'éducation au manger par la nutrition portée par le BZgA dans les années 1970 prolonge et renforce la vision très nutritionnelle de l'alimentation portée par la DGE depuis les années 1950 et 1960[138]. Cette nutritionnalisation de l'alimentation des enfants s'accompagne d'une « psychologisation » des « mauvais » comportements des mères en faisant de la prise de poids des enfants une affaire des émotions maternelles.

Les émissions d'éducation sanitaire du BZgA proposent donc une éducation au manger par la nutrition dans un objectif de prévention de la prise de poids de l'enfant. Elle passe par la transmission de savoirs nutritionnels issus des approches macro- et micronutritionnelle harmonisées dans l'injonction à l'équilibre. Cependant, la bonne alimentation est d'abord déterminée par la présence de vitamines et minéraux comme en témoigne la critique de la consommation de sucre en raison de ses apports micronutritionnels nuls. La mobilisation du concept de « calorie vide » et la dévalorisation nutritionnelle des boissons sucrées montrent l'incorporation d'éléments de discours issus des mouvements de la 'Lebensreform' et de la promotion du « manger naturel ». L'éducation au manger par la nutrition s'accompagne d'une éducation émotionnelle des mères qui passe par la prescription de comportements émotionnels visant à détacher l'amour maternel des prises alimentaires. Cette dernière renforce la nutritionnalisation de l'alimentation des enfants qui est envisagée uniquement dans une dimension micronutritionnelle. Manger se réduit à un processus nutritionnel visant à rester en bonne santé, c'est-à-dire à éviter la prise de poids.

[136] Martin DINGES, « Die späte Entdeckung der Männer als Adressaten der öffentlichen Gesundheitsfürsorge und -förderung in Deutschland », *in* Heinz-Peter SCHMIEDEBACH (dir.), *Medizin und öffentliche Gesundheit. Konzepte, Akteure, Perspektiven.*, De Gruyter Oldenbourg., coll. « Schriften des Historischen Kollegs », n° 98, 2018, pp. 131-151.
[137] Anja HERRMANN et Eva TOLASCH, « Mutter », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 201-203.
[138] Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *op. cit.*, p. 129.

3. Des enfants gros, malades de l'alimentation

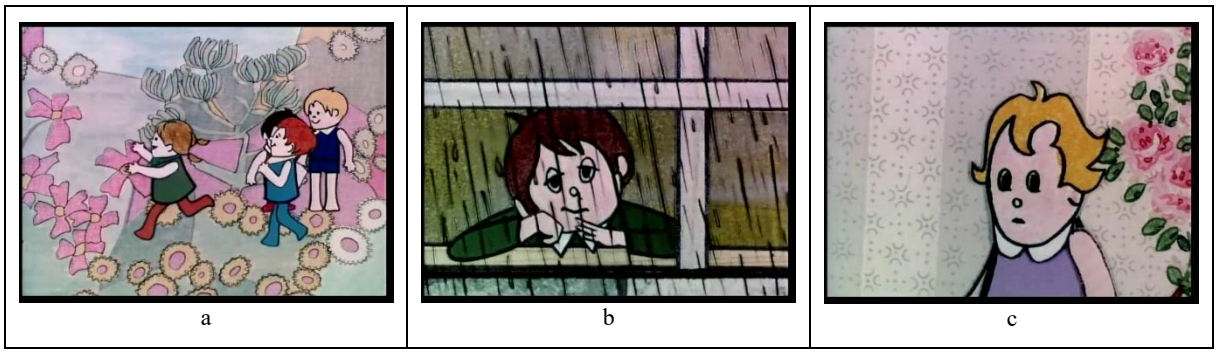
En proposant un discours audiovisuel très normatif sur l'alimentation des enfants et les maladies qui y sont liées, les émissions d'éducation sanitaire façonnent l'enfant et l'enfance. Quelles représentations des enfants porte l'éducation au manger par la nutrition et comment construit-elle les enfants comme des individus spécifiques ?

3.1. Des individus malades et dépendants des parents

Les émissions d'éducation sanitaire qui visent à prévenir les maladies liées au poids chez les enfants fait des enfants des individus spécifiques en leur accordant des besoins propres et les représentant comme des êtres malades potentiels.

3.1.1. L'enfant, un individu alimentaire : apport de la psychologie

L'émission *Das Kleinkind* présente les enfants comme des individus ayant des besoins alimentaires spécifiques qui sont variables d'un enfant à l'autre. Tandis que différents plans montrent des enfants qui jouent, la voix-off affirme : « L'enfant en bonne santé mange autant qu'il en a besoin » (Figure 51 a). Plus loin, un enfant de dos est accoudé à une fenêtre et tape du pied. La pluie tombe à grosses gouttes à l'extérieur. Il apparait de face à travers la vitre : il tape sa main sur le rebord de la fenêtre, ses yeux sont lourds (Figure 51 b). Deux enfants jouent aux cubes et se disputent. Gros plan sur le plus petit, ses yeux sont remplis de larmes (Figure 51 c). « Il ne mange pas toujours de façon régulière. Peut-être était-ce une journée particulièrement ennuyeuse et pauvre en mouvement. Les petits mangeurs sont de petits individualistes. Il se peut que votre enfant doive digérer d'autres choses qui n'ont pas encore fini de le travailler. »



a b c

Figure 51 : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), a : 00:38, b : 02:55, c : 03:11. BZgA.

Dans ces extraits, les enfants sont montrés dans différents états émotionnels : la joie de courir avec les camarades, l'ennui qui est symbolisé par la pluie qui tombe, et la tristesse dont les

larmes sont un indicateur. La variabilité de la vie émotionnelle des enfants qui influe sur leurs besoins alimentaires contribue à représenter les enfants comme des individus ayant une vie psychologique propre, et pas seulement des besoins biologiques. L'utilisation du mot « individualiste » indique qu'une personnalité avec des traits de caractère propres leur est accordée. L'émission du BZgA intègre ici une nouvelle façon de concevoir les enfants, inspirée des recherches en psychologie, anthropologie et pédagogie, qui considèrent les enfants comme des êtres ayant une vie émotionnelle riche dès la naissance qu'ils communiquent au monde extérieur[139]. Ils sont présentés comme des êtres émotionnels et naturellement sachant, et non plus comme des êtres simplement soumis à des pulsions que les parents doivent corriger. La voix-off appelle à se concentrer sur l'enfant pour savoir ce qui est bon pour lui. L'émission fait la promotion de nouvelles méthodes pédagogiques qui reposent sur l'écoute, dénonçant l'autoritarisme longtemps pratiqué. L'image du canon représentant le biberon témoigne de la condamnation de pratiques de soin rigides qui ne s'adaptent pas aux besoins particuliers des enfants individus[140]. L'émission promeut en effet des nouvelles pratiques d'alimentation des nourrissons venues des Etats-Unis et qui se développent en République fédérale d'Allemagne dans les années 1960 et 1970. Le mouvement de droits des femmes a eu pour conséquence un allègement des règles nutritionnelles de l'allaitement, mettant fin aux tétées à heure fixe et popularisant l'allaitement à la demande[141]. Les apports de la psychologie enfantine ont souligné les effets négatifs des normes rigides de puériculture sur le développement ultérieur de l'enfant, remettant au cœur l'enfant et ses besoins et affirmant que l'enfant sait combien il doit manger[142]. L'éducation au manger par la nutrition construit donc les enfants comme des individus alimentaires en mobilisant des nouveaux savoirs psychologiques. La mise en avant de ce statut d'individu spécifique à la vie émotionnelle variable s'adresse aux parents. Il s'agit pour les parents de réussir à détecter les signes donnés par les enfants et à respecter ces derniers dans leurs réactions aux propositions alimentaires.

---

[139] Miriam GEBHARDT, *Die Angst vor dem kindlichen Tyrannen: eine Geschichte der Erziehung im 20. Jahrhundert*, 1. Aufl., München, Dt. Verl.-Anst., 2009, p. 163.

[140] On retrouve la condamnation des normes alimentaires rigides déjà dans les années 1950 dans les guides pour parents du mouvement de la Réforme de la vie : « Ne jamais forcer à manger ! Les réformateurs alimentaires de tous les temps ont dit que l'humain ne doit manger que lorsqu'il a faim et s'arrêter lorsqu'il est rassasié. »Helmut MOMMSEN, *So bleibt dein Kind gesund Grundlagen und praktische Anleitung*, Freiburg i. Br., Hyperion-Verl., 1955, 77 p.

[141] Jörg VÖGELE, *Infant feeding and nutrition during the nineteenth and twentieth centuries: perceptions and dynamics*, 1. Auflage., Göttingen, Cuvillier Verlag, coll. « Düsseldorfer Texte zur Medizingeschichte », 2020, p. 35.

[142] Séverine GOJARD, « L'alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture », *op. cit.* Voir le modèle „psy" dont parle Séverine Gojard.

3.1.2. Mettre en scène la stigmatisation de l'enfant gros, ressort de l'éducation sanitaire

La mise en scène de la stigmatisation des enfants gros par les camarades est un ressort de la représentation des enfants comme des individus malades. Dans les émissions de la série *Ess-kapaden schaden* et dans *Kinder sollen leichter leben*, les enfants gros subissent les conséquences sociales des comportements éducatifs des parents considérés comme mauvais à travers la mise en scène de situations de stigmatisation scolaire où un enfant est exclu du groupe de pairs.

Der Jugendliche montre une scène de moquerie dans un cours de sport. La voix-off affirme, en lien avec la séquence précédente qui montrait une coupe microscopique de la peau : « Un excès de graisse va de pair avec un faible développement musculaire. Celui-ci est certainement l'explication de l'échec physique. Les enfants ne sont pas tendres à ce propos : ils parlent de bouteille. ». Plusieurs groupes d'enfants portant des shorts et des marcels blancs s'entrainent à des agrès de gymnastique. Plan serré sur l'un d'eux qui présente une corpulence différente (Figure 52 a). Il peine à se hisser au-dessus des barres parallèles. Plan serré sur le groupe d'enfants l'entourant dont on voit et entend les ricanements (Figure 52 b). Alors qu'il tente de monter à la corde (Figure 52 c), une bouteille immense de couleur turquoise le remplace par un fondu enchainé (Figure 52 d). Plan d'ensemble sur les différents groupes d'enfants dans le gymnase. Le garçon porte deux boulets aux pieds et traverse péniblement les groupes (Figure 52 e). Fondu enchaîné. Le garçon disparaît tandis qu'apparait dans un cercle borné de rouge un visage avec un large sourire plein de dents et deux cornes (Figure 52 f). Le commentaire dit : « Cette exclusion entraine une pression psychologique qui conduit jusqu'à l'incapacité et au sentiment d'infériorité. De plus, le surpoids génère un manque d'appétence pour l'exercice, le manque d'appétence pour l'exercice favorise le surpoids. Un cercle vicieux. ».

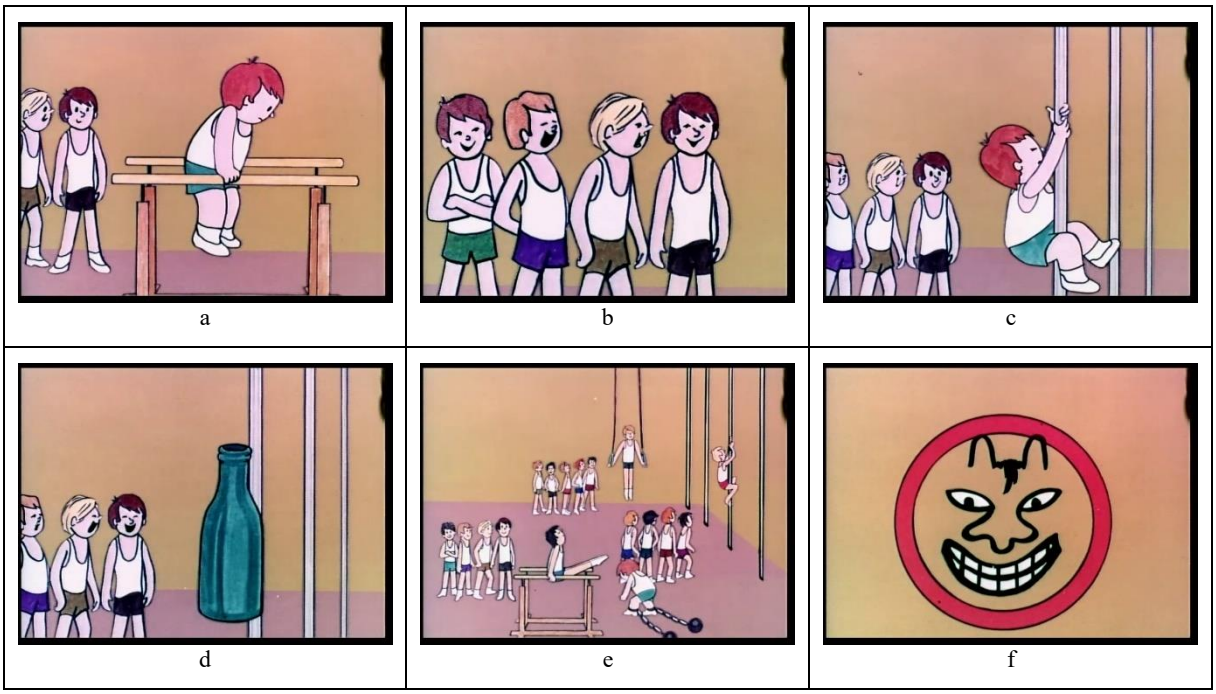


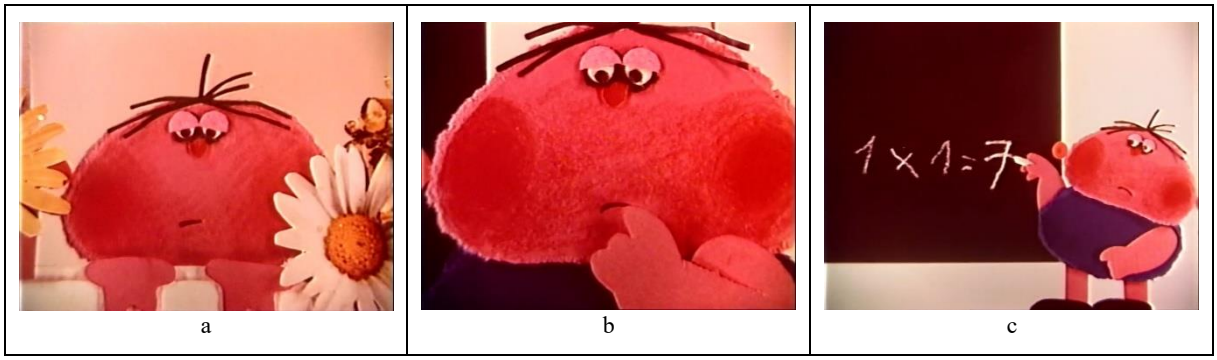
Figure 52 ***Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden*** **(env. 1973), a : 03:00, b : 03:05, c : 03:12, d : 03:14, e : 03:16, f : 03:28. BZgA.**

Dans cette séquence, le poids en excès est associé aux difficultés scolaires en cours de sport. L'enfant, qui présente une forme corporelle différente des camarades et qui est montré en situation d'échec scolaire, subit l'ostracisme de ses camarades. L'émission représente la situation stigmatisante pour l'enfant en multipliant ses échecs sportifs (arceaux, barres parallèles, corde), en se concentrant sur le groupe de camarades qui ricanent, en figurant la métaphore déshumanisante des camarades à travers l'image de la bouteille et en exemplifiant par une image de diable l'idée du cercle vicieux mise en avant par le commentaire. La situation du cours de sport où les enfants sont tous relativement peu habillés, est utilisée à des fins dévalorisantes dans la mesure où elle met l'accent sur la rondeur du corps nu. La série *Ess-kapaden schaden* marque une rupture dans les représentations des corps des enfants. L'enfant gros est pour la première représenté et sa corpulence et les limites physiques qui en découlent selon les émissions font l'objet de diverses formes de stigmatisation que les émissions renforcent par les commentaires et les choix visuels. La stigmatisation est un ressort classique des films et des émissions d'éducation sanitaire autour des maladies liées à l'alimentation en Allemagne de l'Ouest dans les années 1970 qui est utilisé dans le cas des enfants[143].

Kinder sollen leichter leben met aussi en scène des situations de stigmatisation de l'enfant gros, portée cette fois uniquement par la caméra via les gros plans sur le visage de

[143] Stefan OFFERMANN et Pierre PFÜTSCH, « Gesundheitsaufklärung als citizenship project. Die staatliche Anleitung zu gesunder Ernährung in BRD und DDR in den 1970er Jahren. », *op. cit.*

l'enfant. Le « surpoids » est directement mis en cause dans l'absence de relations sociales et l'échec scolaire du garçon. Le gros plan sur le visage fatigué et lent qui apparaît dans l'encadrement de la fenêtre incite le public télévisuel à se concentrer sur la forme corporelle du garçon et à constater son manque d'énergie et de motivation (Figure 53 a). À l'école, le gros plan dévalorisant sur le visage du garçon aux yeux fatigués qui tient son index dans la bouche en signe d'ignorance (Figure 53 b) renforce l'association entre capacités intellectuelles et apparence physique. Le calcul erroné au tableau (Figure 53 c) et l'expression de la voix-off : « Le ventre est plein, la tête est vide » miment les moqueries des camarades de classe.



a b c

Figure 53 : *Kinder sollen leichter leben* (1976), a : 01:29, b : 01:45, c : 01:53. BZgA.

Dans cette émission, la stigmatisation n'est pas documentée au sens où elle n'est pas le résultat du comportement d'autres personnes filmées. Elle est portée entièrement par les choix filmiques qui reproduisent les phénomènes de moquerie, de blâmage et d'exclusion. Les émissions d'éducation sanitaire autour du poids du BZgA des années 1970 ne luttent pas contre l'exclusion sociale des enfants en « surpoids » en dénonçant des préjugés, au contraire ils les investissent en les utilisant pour soutenir leurs objectifs de prévention. L'épuisement et la paresse de l'enfant dans ces séquences rejoignent la métaphore des « calories vides » en associant la consommation de sucre à une faiblesse intellectuelle qui est aussi morale. Ces mises en scène visent à culpabiliser les parents en usant des ressorts de la violence sociale par la représentation de formes de stigmatisation de l'enfant gros. Elles visent à atteindre émotionnellement le public de parents présentés plus tôt comme responsable de la suralimentation de leur enfant, en visant particulièrement les mères spectatrices. Leur amour mal placé qui s'est traduit dans un comportement alimentaire excessif expose l'enfant à sa mise à l'écart. La responsabilisation de la stigmatisation est renvoyée aux parents, surtout aux mères, sans interrogation aucune sur le comportement des camarades de classe. La mise en scène de la vie sociale de l'enfant, qui participe à la construction de la spécificité de l'enfance, est un puissant mobile de remise en question pour atteindre les mères. Dans ces émissions d'éducation sanitaire adressés aux parents, la stigmatisation symbolise ici non pas l'échec de l'enfant, mais

l'échec des parents. L'éducation au manger par la nutrition fait donc des enfants des individus malades qui subissent les conséquences sociales des « mauvais » comportements éducatifs des parents.

3.2. Des enfants véhicules de prescriptions alimentaires

Les émissions d'éducation sanitaire du BZgA, bien qu'elles prennent pour objet l'alimentation des enfants, utilisent aussi les enfants comme véhicules de prescriptions alimentaires pour les parents. En appelant les parents à modifier leur comportement éducatif afin d'améliorer l'alimentation des enfants, elles visent en effet d'abord à éduquer les parents. Ils sont considérés comme des novices voire des incompétents en matière d'alimentation. Le commentaire de *Das Kleinkind* sous-entend qu'ils n'ont jamais reçu eux-mêmes d'éducation au manger (« Les parents doivent préparer le repas pour les enfants mais ils n'ont jamais appris à se nourrir correctement »). Ulrike Thoms a en effet montré que l'éducation alimentaire des parents est peu organisée avant les années 1970 en raison de la prééminence du modèle familial de prise en charge des enfants et que les prescriptions nutritionnelles de la Société allemande pour la nutrition sont mal acceptées par la population des années 1950 aux années 1970[144]. L'éducation au manger par la nutrition qui prescrit des bons comportements alimentaires pour les enfants vise de fait à prescrire ces comportements aux adultes. Dans *Kinder sollen leichter leben*, le commentaire fait une analogie entre la forme corporelle de l'enfant et celle des parents : « Il est gras, comme les vieux ». S'en suit un plan serré sur les parents aux rondeurs exagérées (Figure 54 a). Dans *Der Jugendliche*, la voix-off affirme : « Vos habitudes alimentaires sont un exemple pour les enfants, et l'exemple est souvent mauvais, parce que beaucoup ne reconnaissent pas l'importance d'une alimentation correcte pour toute la famille. Discutez de vos problèmes alimentaires avec votre médecin. » tout en montrant une photographie de deux adultes gros qui mangent à une terrasse (Figure 54 b).

[144] Ulrike THOMS, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *op. cit.*



a



b

Figure 54 : a : *Kinder sollen leichter leben* (1976), 01:38 ; b : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 04:07. BZgA.

L'adresse directe aux parents (« Vos habitudes… ») accompagnée des termes péjoratifs (« Il est gras, comme les vieux ») témoigne de la double destination du message éducatif. Pointer du doigt le « surpoids » des enfants comme conséquence d'une mauvaise éducation des parents permet de pointer du doigt le « surpoids » des adultes. La représentation des parents gros et leur mise en responsabilité dans la prise de poids de leur enfant sont des ressorts utilisés par les acteurs de la santé publique mais aussi par les sciences médicales jusqu'à aujourd'hui[145]. L'enfant est ici une cible double du BZgA : pour sa santé et celle des adultes. L'enfant sert de support de prescriptions alimentaires pour les adultes adressés à travers lui.

3.3. Des enfants acteurs de leur (perte de) poids au début des années 1980

Au début des années 1980, un nouveau format d'émission d'éducation sanitaire donne pour la première fois la parole aux enfants gros et les présente comme des acteurs de leur (perte de) poids en suivant des enfants en cure médicale d'amaigrissement. L'émission *Wer gesund ißt, ist gesund* (Qui mange sainement est en bonne santé), qui s'insère dans la série *Kopfball* produite en 1979-1980 par le Centre fédéral d'éducation pour la santé en collaboration avec la 'Norddeutscher Rundfunk', montre pour la première fois des enfants gros en vue réelle, filmés sans leurs parents, en situation de cure médicale d'amaigrissement[146]. Diffusés à la télévision, les 13 épisodes de la série s'intéressent à différents problèmes de santé de la population : alcool, drogue, sports, relations amoureuses, alimentation, etc. Ils ont pour objectif d'instruire en

[145] Judith PAPE, « Eltern », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 87-89.

[146] *Wer gesund ißt, ist gesund*, (1980), *Kopfball*, réalisation Peter Wehagen, production Berliner Filmladen C. Krüger - P. Wehage oHG, commande 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' et NDR, format original inconnu, 00:30:00. BZgA. Sur la série Kopfball, voir Anja LAUKÖTTER, *Sex - richtig! Körperpolitik und Gefühlserziehung im Kino des 20. Jahrhunderts*, *op. cit.*, p. 309.

divertissant[147]. Chaque épisode repose sur un mélange de prises de vue réelle fictionnelles, de séquences animées, de scènes chantées, d'interviews ou encore de scènes avec des marionnettes qui s'inspirent largement de l'émission américaine *Sesam Street*. *Wer gesund isst, ist gesund* diffuse des prescriptions alimentaires à travers des situations fictionnelles d'interview, des reportages ou des chansons (manger léger le soir avec des crudités et des produits laitiers, manger du pain complet, etc.).

Une partie de l'émission est consacrée à l'enfant en cure d'amaigrissement. Elle commence par une courte séquence dans une fête foraine montrant différents enfants qui mangent des saucisses et des sucreries. Puis, une jeune fille nommée Brigitta, visiblement en « surpoids », portant un débardeur, est interviewée dans un gymnase. Des jeunes suivent le parcours mis en place par le professeur de sport qui montre l'exemple à la tête du groupe. Un médecin de la clinique pédiatrique universitaire de Kiel explique ensuite le programme de la cure médicale d'amaigrissement pour enfants (sport, information nutritionnelle). Enfin, dans une salle de la clinique où sont présents d'autres enfants, Brigitta répond aux questions du médecin sur ses objectifs quantifiés de perte de poids.

Ce programme télévisé d'éducation sanitaire présente l'enfant comme un acteur alimentaire, et non plus comme un individu dépendant de ses parents. Pour la première fois, les parents disparaissent totalement de l'image – ils sont seulement évoqués dans les propos du médecin. À la place, le corps et les paroles des enfants sont au centre de l'attention filmique. La séquence étudiée donne la parole à une enfant « en surpoids » et au médecin encadrant. Pour la première fois aussi, l'enfant gros n'est ni suggéré, ni figuré par des séquences animées, il est montré en prise de vue réelle.

3.3.1. La parole aux enfants gros

L'interview dans le gymnase qui donne la parole à la jeune Brigitta filmée en plan buste permet au public télévisuel de se projeter dans la situation d'un enfant gros. À travers le contexte de tournage dans une clinique pédiatrique, Brigitta est représentée comme un enfant malade mais aussi comme un enfant patient qui suit un traitement médical pour lutter contre son « surpoids ». Elle exprime sa volonté de perdre du poids :

(Jeune fille) « Je m'appelle Brigitta, j'ai 12 ans, et je suis depuis une semaine à la clinique. »

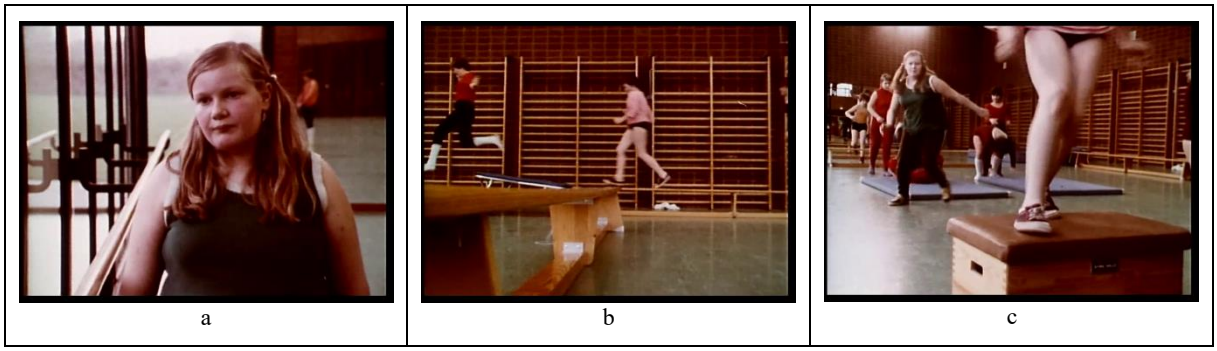
(Voix-off) « Qu'attends-tu de la clinique ? »

[147] Présentation Anja Laukötter, Final conference BodyCapital, Berlin, 2-4 February 2022.

(Jeune fille) « D'abord j'aimerais maigrir, mais comme on n'arrive pas à tout perdre à la clinique, je perdrais encore un peu à la maison et aussi…j'aimerais être plus belle, et moins informe. »

(Voix-off) « Combien de kilo aimerais-tu perdre maintenant ? »

(Jeune fille) « 10 kilos, pour sûr. » [148]



a b c

Figure 55 : *Wer gesund isst, ist gesund*, *Kopfball* (1980), a : 19:47, b : 20:05, c : 20:19. BZgA.

En permettant de se projeter dans la situation psychologique d'un enfant qui est étiqueté « en surpoids » par le corps médical et qui suit un traitement médical en vue de perdre du poids, cette séquence présente l'enfant comme un acteur de son poids et de sa perte de poids. En parlant des émotions qu'elle ressent vis-à-vis de son apparence, Brigitta témoigne de manière indirecte de la stigmatisation qui la touche. Elle apparaît comme un individu à part entière qui possède une vie intérieure riche. Ses propos montrent les effets psychologiques de sa position d'enfant en « surpoids » vécue au quotidien, montrant l'intégration de la psychologie dans l'éducation sanitaire traitant de l'alimentation. Cet interview révèle l'arrivée d'un nouvel imaginaire des corps dans les émissions d'éducation sanitaire. Selon Anja Laukötter on passe avec la série *Kopfball* de visuels qui explorent l'intérieur des corps à des visuels dans lesquels on parle des corps au début des années 1980[149].

Si la stigmatisation du corps de l'enfant gros semble de prime abord uniquement racontée verbalement par l'enfant qui est représenté comme acteur de son poids, elle est présente de manière plus subtile à travers les choix filmiques. *Wer gesund isst, ist gesund* ne représente pas de scènes de moqueries par les camarades de classe et n'amplifie pas l'ostracisme par des moyens animés qui le mettent en abyme. La symbolique du plan dans le gymnase semble renversée : c'est un lieu où les enfants se sentent bien, puisque tous les enfants sont similaires, à l'abris du regard des autres. Les jeunes en tenue de sport circulent en courant sur des bancs

[148] Transcription Elisabeth Fuchs.
[149] Présentation Anja Laukötter, Final conference BodyCapital, Berlin, 2-4 February 2022.

alignés dans le gymnase. Ils suivent les uns à la suite des autres le parcours mis en place par le professeur de sport qui montre l'exemple à la tête du groupe. Cependant, les angles de prise de vue à ras du sol choisis pour montrer les enfants en tenue de sport des pieds à la tête en contre-plongée (Figure 55) participent à souligner leur difficulté physique et les formes corporelles. Plusieurs des enfants portent des shorts très courts laissant voir des parties nues de leur corps, notamment les jambes et les bras. La représentation de la nudité est un attribut important de l'iconographie des enfants gros qui vise à mettre en évidence la masse corporelle. Elle contribue à pointer du doigt leur état corporel à la vue du public télévisuel qui ne fait pas partie du collectif de la clinique. Brigitta est aussi filmée en plan buste, et non en plan visage resserré, faisant apparaître le contour de ses bras dénudés par le t-shirt de sport. La représentation de plusieurs enfants considérés comme déviant de la norme corporelle crée une mise en scène grotesque[150]. L'émission qui s'approche avec une certaine sensibilité de l'intimité des enfants en « surpoids » acquiert cependant un potentiel stigmatisant aux yeux du public pour qui les sujets filmés sont des contre-modèles. Il annonce les formats télévisuels documentaires suivant des individus ordinaires saisis dans leur vie quotidienne dont le décalage par rapport à la norme devient élément de spectacle (télévisuel). La situation dévalorisante du cours de sport, déjà utilisée dans *Der Jugendliche*, semble s'établir comme une iconographie classique des émissions et films d'éducation sanitaire autour du poids en associant « surpoids » et échec. Elle participe de la stigmatisation des enfants gros dans la mesure où elle met en scène des enfants partiellement dénudés focalisant l'attention filmique sur les formes corporelles qui sont critiquées.

Cette séquence s'adresse non seulement aux parents mais aussi directement aux enfants qui sont appelés à se projeter dans la situation d'un enfant gros qui raconte les émotions négatives ressentis à propos de son corps et qui se trouve désormais en cure d'amaigrissement. La série *Kopfball* se donne en effet pour objectif d'atteindre différentes classes d'âge au sein d'un même format. L'éducation au manger par la nutrition qui passe par la projection subjective dans la situation de l'enfant malade contribue à faire des enfants des acteurs dont l'alimentation et ses conséquences sanitaires sont envisagées pour elles-mêmes.

[150] Friederike SCHMIDT, « Kind », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 169-171 ; May FRIEDMAN, « Mother Blame, Fat Shame, and Moral Panic: "Obesity" and Child Welfare », *Fat Studies*, 2 janvier 2015, vol. 4, no 1, pp. 14-27.

3.3.2. L'enfant en cure : un acteur alimentaire rationnel

Brigitta est présentée comme un acteur de sa perte de poids capable d'agir sur son apparence physique en suivant une cure, loin de sa famille. La scène d'entretien avec le médecin qui amène l'enfant à préciser le déroulé quantifié de sa perte de poids montre comment l'enfant devient acteur rationnel de son alimentation et de son corps. Dans une salle de la clinique en présence d'autres enfants. Brigitta, assise à une table, est filmée en plongée. On entend la voix masculine du médecin puis il apparaît à l'écran :

« Qu'en penses-tu ? Tu dois encore faire un grand pas ou bien tu peux y aller un peu plus doucement ? ».

Brigitta commence à répondre, le médecin dans le hors-champ la coupe, lui demandant de le regarder dans les yeux : « Je dois faire un pas moyen ».

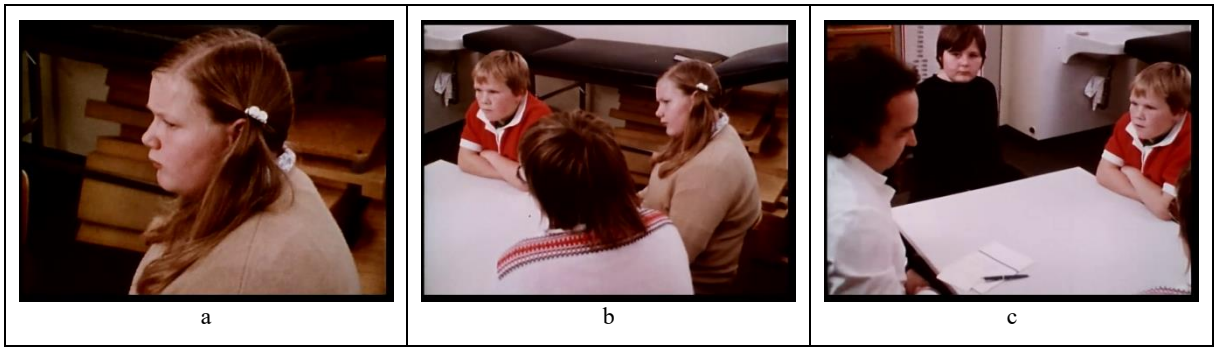
Le médecin reprend les propos de la jeune fille d'un air interrogateur tandis que la caméra dézoome, laissant voir deux autres enfants assis à la table.

Brigitta complète : « Ici, un pas moyen…. Et le reste à la maison…En fait un pas assez grand ici ».

Le médecin reprend chacun de ses mots puis affirme : « En fait, tu dois un peu répartir la perte de poids. Tu dois pouvoir dire : « Je veux d'abord faire le maximum ici et ensuite j'essaye toute seule à la maison ». Comme ça tu répartis la perte de poids en deux phases et tu peux dire : « Il faut aussi que je teste ça pour moi, pour voir si j'y arrive seule. » Je trouve que c'est une bonne chose. Tu dis « Ici un pas moyen et à la maison un pas moyen », comme ça ton poids diminue lentement. Et tu peux ensuite : « Je me donne un objectif ». Est-ce que tu pourrais te donner un objectif pour ici ? ».

« Oui…environ 60 »

« 60. Et quand tu as atteint ça, alors tu t'arrêtes et tu fais le reste à la maison. ».



a b c

Figure 56 : *Wer gesund isst, ist gesund*, *Kopfball* (1980), a : 20:58, b : 21:13, c : 21:17. BZgA.

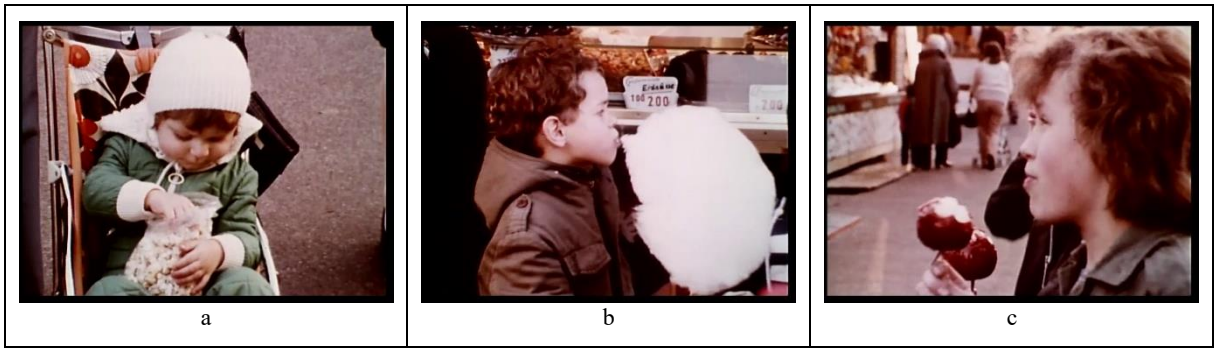
La représentation de l'enfant comme acteur alimentaire rationnel repose d'abord sur sa capacité à incorporer les savoirs nutritionnels nécessaires pour lutter contre la prise de poids ou perdre du poids. La discussion autour de la cure d'amaigrissement et de ses objectifs quantités montre que Brigitta est capable de formuler des normes corporelles en termes de poids. La relation privilégiée avec le médecin place l'enfant en position de seul maitre de l'évolution de son corps. Ainsi, si les parents sont toujours jugés responsables du « surpoids » de l'enfant, la représentation de l'enfant comme responsable de sa perte de poids témoigne de l'enrôlement des enfants dans le paradigme de santé publique insistant sur le changement individuel des comportements. Les enfants deviennent des cibles des prescriptions de comportements alimentaires, contribuant à les représenter comme des acteurs alimentaires rationnels. Les enfants ne sont plus représentés comme des sujets de leur « surpoids » subissant les incitations à manger des parents mais comme des acteurs de leur guérison.

L'enfant est représenté comme un acteur rationnel de son alimentation et de son corps à travers le détachement de sa famille « malsaine ». La famille, qui n'est jamais montrée mais qui est présente dans les propos de l'enfant mais aussi des médecins représente une sorte de repoussoir car elle est toujours considérée comme la responsable des habitudes alimentaires ayant conduites à la prise de poids de l'enfant. Les propos du médecin insistent sur l'importance d'éloigner les enfants de la famille (« Ces enfants, qui sont souvent guidés par l'extérieur, par des pulsions extérieures, par l'offre alimentaire, par exemple par ce qui traine à la maison. Ces enfants doivent apprendre à redevenir maîtres de leur alimentation. »). Cette cure d'amaigrissement en clinique pédiatrique rappelle les déplacements d'enfants urbains issus des classes sociales ouvrières dans des familles à la campagne au début du XXe siècle dans l'objectif de prévenir le développement de maladies infectieuses, particulièrement la tuberculose[151]. Il s'agissait d'extraire l'enfant de son milieu social familial jugé nocif pour le placer dans un milieu jugé plus sain. Le détachement des parents considérés comme dangereux est utilisée dans les pratiques de prévention depuis le début du XXe siècle et il est réutilisé dans les années 1980 pour responsabiliser les enfants. Il participe à faire des enfants des acteurs alimentaires à part entière et rationnels.

La place centrale du médecin, qui est beaucoup plus présent dans *Wer gesund isst, ist gesund* que dans les émissions d'éducation sanitaire des années 1970 et qui remplace en quelque sorte la figure des parents, contribue à responsabiliser l'enfant dans la lutte contre le

[151] Le placement des enfants est par exemple utilisé par l'œuvre Grancher mais aussi dans les preventoria. Voir Stéphane HENRY, *Vaincre la tuberculose,1879-1939 : la Normandie en proie à la peste blanche*, Mont-Saint-Aignan, France, Presses universitaires de Rouen et du Havre, 2013, 357 p.

« surpoids ». Le médecin est à la fois expert scientifique, comme le montre l'interview en plan buste dans le cabinet, et conseiller-psychologue auprès des enfants à travers la séquence de discussion de groupe à la clinique pédiatrique. L'utilisation de la plongée pour filmer Brigitta lorsqu'elle répond à ses questions (Figure 56), qui témoigne du regard médical paternaliste entre le médecin et la patiente, renforce le rôle de l'individu enfant dans la perte de poids. La succession rapide de scènes filmées montrant des enfants seuls qui consomment des sucreries dans un fête foraine suggère que les enfants sont des acteurs rationnels qui réalisent individuellement des choix alimentaires (Figure 57). La transition abrupte avec l'interview de Brigitta suggère surtout que ce type de consommations sucrées et grasses a pu entrainer son développement pondéral.



a b c

Figure 57 : *Wer gesund isst, ist gesund*, *Kopfball* (1980), a : 18:54, b : 19:27, c : 19:30. BZgA.

La responsabilité se déporte donc de manière très subtile par le montage filmique des parents vers les enfants. Il n'y a plus d'accusation directe des parents comme dans la série *Ess-kapaden schaden*. Le regard filmique, en apparence plus documentaire puisque sans commentaire, contribue en fait à renforcer l'association du comportement alimentaire sucré des enfants et à la prise de poids par l'enchaînement rapide des plans serrés sur les enfants. Au début des années 1980, l'éducation au manger par la nutrition qui s'adresse désormais directement aux enfants grâce à l'arrivée d'un nouveau format télévisuel d'éducation sanitaire fait des enfants gros des acteurs rationnels de leur alimentation et de leur perte de poids.

Dans les émissions d'éducation sanitaire du BZgA, les enfants sont des individus aux besoins alimentaires spécifiques qui peuvent potentiellement développer une prise de poids. L'évolution des formats entre les années 1970 et les années 1980 révèle cependant un changement dans la responsabilité pour leur santé. D'individus sujets des comportements éducatifs des mères et qui servent de véhicules de prescriptions alimentaires pour les adultes, ils deviennent des acteurs rationnels responsables de leur alimentation et de leur (perte de) poids

à travers un nouveau format d'éducation sanitaire à la télévision qui donne la parole aux enfants en cure d'amaigrissement.

Comment l'éducation au manger par la nutrition est reçue dans un programme télévisé consacré à l'alimentation des enfants qui est une émission culinaire pour enfants ?

4. Au-delà de la vision nutritionnelle de l'alimentation dans l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel.* Etude d'une réception

J'ai montré dans le chapitre 5 que l'émission culinaire *Lirum, Larum, Löffelstiel* diffusée de janvier à juillet 1974 sur la ZDF fait de l'éducation au (faire à) manger en promouvant le « fait-maison » comme une façon de maximiser la composition micronutritionnelle des aliments et d'améliorer la santé. Particulièrement, la préparation culinaire de légumes est recommandée comme une façon d'éviter la prise de poids. Dans quelle mesure cette émission prolonge l'éducation au manger par la nutrition portée par le BZgA ?

4.1. Des enfants prescripteurs alimentaires pour prévenir la prise de poids

L'émission culinaire prolonge l'éducation au manger par la nutrition en faisant des enfants des prescripteurs alimentaires qui pointent du doigt les comportements alimentaires pouvant entraîner une prise de poids. Les enfants encouragent à limiter la consommation de certains produits en raison de leur conséquence sur la prise de poids qui est présentée comme une situation corporelle négative. Dans l'épisode consacré à des recettes de gâteaux et de biscuits, les trois jeunes cuisiniers prescrivent la diminution des sucreries et la mettent en relation directe avec la prise de poids des adultes à travers des messages moralisateurs[152]. Après avoir confectionné toutes sortes de pâtisseries chez un pâtissier, Heidi et Axel, encore vêtus de leur tablier, vont dans la rue et invitent des passants à goûter leur production au rythme de la chanson « Backe backe Kuchen » (Fais, fais des gâteaux). Les personnes rencontrées - hommes, femmes et enfants - expriment leur intérêt et les suivent dans leur déambulation citadine. Lorsque les enfants arrivent devant un chantier, ils chantent : « Fais, fais des gâteaux./ Qui voudrait en goûter ?/Mais juste un petit morceau/L'autre morceau, c'est pour plus tard ». À ce moment, ils

[152] 'Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel,* 12/07/1974. ZDF.

arrivent au niveau de deux ouvriers, qui se situent légèrement plus bas que le niveau de la rue. Ils présentent des corpulences différentes. Dans un plan large, les enfants présents sur la gauche sont filmés en train de leur proposer des gâteaux (Figure 58 a). Les hommes se servent. Heidi et Axel poursuivent la chanson en les regardant : « Car manger trop de gâteaux fait grossir ». Le plan suivant est concentré sur les bustes des deux hommes, en légère plongée (Figure 58 b). Les enfants continuent de chanter dans le hors-champ : « En manger trop est mauvais pour la santé ». Les hommes répondent en reprenant l'un après l'autre « mauvais pour la santé » (*ungesund*) d'un air interrogateur et quelque peu moqueur. Les enfants reprennent leur route, lancent un dernier regard dans la direction des ouvriers et chantent : « Celui qui mange trop de gâteaux devient rond comme une boule » (Figure 58 c)[153].



a b c

Figure 58 : ‚Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (12/07/1974), a : 24:41, b : 24:47, c : 24:50. ZDF.

Dans cette scène chantée, les enfants appellent à la limitation de la consommation de produits sucrés et pointent pour cela du doigt l'excès de poids des adultes rencontrés dans la rue. En reprenant l'air et les paroles d'une comptine célèbre du répertoire pour enfants[154], l'émission compte ainsi sur un apprentissage facilité des comportements alimentaires présentés comme sains par les enfants. Les prescriptions alimentaires servent en effet à prévenir le développement pondéral. Comme dans les émissions d'éducation sanitaire du Centre fédéral d'éducation pour la santé, la prise de poids est expliquée de manière monocausale par un excès de produits sucrés. La position en léger surplomb des enfants par rapport aux deux hommes témoigne du caractère moralisateur des messages sanitaires de régulation des plaisirs sucrés (Figure 58 a et c). La consommation excessive de sucres est incriminée dans cet épisode, et à travers elle la non-régulation des plaisirs gustatifs. L'impératif à la tempérance qui transparaît à travers l'expression polysémique « Allzu viel ist ungesund », qui signifie littéralement

[153] *„Backe, backe Kuchen/Wer will mal versuchen/aber nur es kleines Stück/und nicht gleich noch ein Stück/Denn das viele Kuchenessen/das macht dick/Allzu viel ist ungesund/Und wer zu viel Kuchen isst/der wird kugelrund."*
[154] « Backe, backe Kuchen » est un classique du répertoire enfantin des comptines. Paula WALENDY (dir.), *Lirum, larum Löffelstiel: alte, bekannte Reime für unser Kind*, 42.-52. Tsd., Stuttgart, Thienemann, 1950. „Backe, backe, Kuchen/ Der Bäcker hat gerufen;/Wer will guten Kuchen backen, Der muss haben sieben Sachen:/Eier und Schmalz,/Butter und Salz,/ Milch und Mehl,/ Safran macht den Kuchen gel./ Schieb' ihn in den Ofen 'nein,/ Bald wird der Kuchen fertig sein!".

« l'excès est mauvais pour la santé » mais qui est aussi utilisée comme un dicton au sens figuré plus général de « l'excès en tout point est un défaut », montre que la conception de prise de poids se trouve dans les années 1970 à un point de bascule, passant du résultat du vice moral à un défaut de discipline individuelle.

Par le plan montrant la réaction des deux hommes, le public télévisuel est invité à réfléchir à son propre poids, à le comparer avec celui de l'ouvrier à la corpulence la plus importante et à envisager de consommer moins de gâteaux dans le cas où il se sentirait concerné par la perte de poids (Figure 58 b). Ce faisant, l'émission construit une norme de ce qui serait le « poids idéal » et le « surpoids ». Cet exemple montre la relativité de la définition du poids considéré excessif qui résulte ici de la seule comparaison visuelle. Le stéréotype de l'ouvrier gros se développe dans la seconde partie du XXe siècle, renversant les signes de distinction sociale. Longtemps associé au bourgeois qui a les moyens financiers nécessaires à l'achat d'une nourriture roborative, « l'embonpoint » devient une caractéristique physique socialement dépréciée. L'interrogation des ouvriers sur le terme 'ungesund' vise à renforcer le stéréotype de l'homme ignorant en matière de santé récurrent dans les discours de prévention des années 1970[155]. La série incorpore donc l'éducation au manger à visée préventive du BZgA en appelant les enfants à adopter dès le plus jeune âge des comportements alimentaires permettant d'éviter la prise de poids à l'âge adulte qui est expliquée de manière monocausale par l'alimentation.

Les aliments transformés sont aussi mis en cause dans la prise de poids. Dans l'épisode consacré à des recettes à base de pommes de terre, Heidi met en garde contre la consommation excessive de ketchup. Dans un supermarché, elle demande conseil à Axel pour le choix du ketchup à acheter[156]. Alors qu'elle compare les prix des deux pots qu'elle a dans les mains, Axel attrape une bouteille beaucoup plus grosse et qui coûte beaucoup moins chère. La fille s'interroge sur l'utilité d'une bouteille aussi grande dont les restes risquent de traîner et de se gâter. L'argument du rapport qualité-prix la laissant indifférente, Axel propose donc de finir lui-même la bouteille : « Qui parle donc de restes qui risquent de pourrir ? Je peux m'en enfiler des tonnes de ce ketchup ! ». Axel met la bouteille dans le cadi mais Heidi la ressort et la repose dans le rayon. Elle dit : « Toi et tes quantités énormes ! Les hommes allemands sont de toute façon de plus en plus gros, j'ai lu ça récemment ». Par l'intermédiaire du personnage de Heidi, *Lirum, Larum, Löffelstiel* informe le public télévisuel de l'état de santé de la population allemande et associe la prise de poids à la consommation de produits transformés. En se faisant

[155] Martin DINGES, « Die späte Entdeckung der Männer als Adressaten der öffentlichen Gesundheitsfürsorge und -förderung in Deutschland », *op. cit.*, p. 147.
[156] ‚Kartoffelgerichte', *Lirum, Larum, Löffelstiel,* 15/02/1974. ZDF.

prescripteur alimentaire, l'enfant a donc incorporé les savoirs nutritionnels permettant d'éviter la prise de poids. L'émission culinaire pour enfants prolonge donc l'éducation au manger par la nutrition du BZgA en affirmant une relation causale directe entre prises alimentaires et prise de poids et en prescrivant des comportements alimentaires qui visent à prévenir le développement pondéral à travers les figures d'enfants.

4.2. La prise de poids, une réalité de d'adulte … qui plane sur l'enfant

Cependant, la prise de poids est présentée dans le programme de la ZDF comme une réalité qui concerne l'adulte. Aucun enfant gros n'est montré dans l'émission. Dans l'épisode dédié à la préparation de salades, la proposition d'une recette allégée de vinaigrette est justifiée par une anecdote sur le poids des parents[157]. Tandis que les enfants préparent la recette de la vinaigrette à la crème à l'aide du livre de recettes, Doris commente, en s'adressant à Heidi, sur un ton d'abord anecdotique qui devient progressivement drôle : « Tu sais, certaines personnes mettent de la crème fraîche épaisse à la place de la crème liquide, comme mon père par exemple, tu sais, il a quelques kilos en trop, hein, alors ma mère met toujours du yaourt dans la salade, c'est aussi très bon ! ». Elles rient et tournent la tête face à la caméra d'un air gêné. Doris ajoute : « C'est encore une affaire de goût. On peut aussi mettre du jus de citron à la place du vinaigre, c'est aussi très bon. ». Axel entre au même moment à l'arrière du studio, un doigt dans la bouche, occupé à goûter la crème qu'il vient de peser. Dans cette séquence, l'excès de poids apparaît comme un problème de l'âge adulte. La mesure quantifiée de la corpulence physique est présentée comme une norme que tout un chacun devrait connaître et contrôler. Le choix d'une alimentation moins grasse permettrait d'atteindre la minceur élevée au rang d'idéal. La prise à partie du public télévisuel, suggérée par les regards qui brisent le quatrième mur, indique que le commentaire lui est destiné. Il est invité à réfléchir à son propre poids et à envisager cette recette alternative de vinaigrette à base de yaourt dans le cas où il devrait « perdre des kilos ».

Bien que Doris attenue la portée du message incitant au contrôle des apports caloriques lipidiques en positionnant la différence entre les recettes sur le plan gustatif, l'entrée d'Axel dans le studio qui joue un enfant gourmand suggère que l'attrait pour les produits gras comme la crème dès l'enfance peut avoir une incidence sur le poids à l'âge adulte. L'enfant est un véhicule d'une éducation à destination des adultes qui vise à renforcer l'appel à surveiller les comportements alimentaires. Dans la scène au supermarché, qui relie la situation sanitaire de la

[157] ‚Salate', *Lirum, Larum, Löffelstiel,* 19/04/1974. ZDF.

population adulte masculine ouest-allemande au cas du garçon, le développement pondéral n'est plus une réalité éloignée qui concerne seulement les adultes mais c'est un risque qui plane sur les enfants eux-mêmes. Si le corps de l'enfant gros n'est pas montré ici, l'idée que l'enfant puisse un jour prendre du poids s'il consomme beaucoup d'aliments transformés, est explicitement suggérée.

Dans l'épisode consacré à un goûter d'anniversaire, les moqueries que subit le garçon qui mange en grande quantité, alors qu'il n'a pas été invité à la fête, révèlent l'existence du risque de prise de poids pour l'enfant. L'émission incorpore ici le procédé de la stigmatisation classique des émissions d'éducation sanitaire[158]. L'avidité à manger justifie la méchanceté voire la violence verbale et physique des camarades (voir chapitre 5). À travers l'exclusion sociale voir le harcèlement, ce garçon glouton est érigé en contre-modèle stéréotypé de l'enfant rationnel qui maitrise ses apports alimentaires. L'émission culinaire télévisée anticipe ici le statut de l'enfant comme mangeur rationnel mis en avant dans les émissions d'éducation sanitaire à partir du début des années 1980. À la fin de l'épisode 'Kuchen und Plätzchen', au moment où les passants dégustent les pâtisseries préparées par les enfants, cet enfant est montré en plan serré dans le public, juste après un plan serré représentant les ouvriers montrés plus tôt (Figure 59). La focale sur ce garçon et la mise en parallèle avec les adultes produite par le cadrage et le montage serré suggèrent que le garçon pourrait bientôt être dans cette situation d'excès pondéral des adultes.



a b

Figure 59 : 'Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (12/07/1974), a : 25:43, b : 25:44. ZDF.

Par ailleurs, à travers ce personnage stéréotypé se dégage indirectement la représentation de la prise de poids comme une affaire sociale et émotionnelle : la nourriture permet de compenser l'absence de relations sociales. L'interprétation psychologique du « surpoids » qui domine dans les années 1970 est celle d'une affection des individus dominés par leurs émotions. Des études psychologiques avaient mis en avant dès les années 1950 les déficits émotionnels comme causes du comportement alimentaire excessif[159]. En stigmatisant les enfants concernés

[158] 'Kinderparty", *Lirum, Larum, Löffelstiel,* 23/08/1974. ZDF.
[159] Ulrike THOMS, « Des perceptions de la minceur et de l'obésité de 1850 à nos jours », *op. cit.*, p. 332.

par l'excès de sucre, l'excès de graisse et la surconsommation de produits transformés, *Lirum, Larum, Löffelstiel* anticipe la représentation des enfants comme acteurs alimentaires rationnels caractéristique des émissions d'éducation sanitaire du début des années 1980.

Contrairement aux émissions d'éducation sanitaire du BZgA, *Lirum, Larum, Löffelstiel* ne montre cependant pas d'enfants gros. Même si la prise de poids apparaît comme un risque qui pourra concerner les enfants qui ne respectent pas les prescriptions alimentaires, et ne sont pas des acteurs rationnels de leur alimentation, l'excès de poids n'est pas présenté comme une maladie qui touche les enfants et le poids n'est pas médicalisé. Le programme déplace donc le sens de l'éducation au manger par la nutrition du BZgA en raison des contraintes du format télévisuel. L'émission culinaire pour enfants a en effet pour objectif d'amener les enfants à cuisiner en montrant le plaisir de la transformation maison des aliments. Faire peur ne rentre pas dans ses objectifs médiatiques en montrant des enfants dont la corpulence est justement présentée comme dangereuse pour la santé.

4.3. Valorisation du goût et des usages sociaux du sucre

En parallèle de ces prescriptions alimentaires visant à limiter la consommation de produits sucrés et gras et des produits transformés mis en cause dans la prise de poids, l'émission culinaire encourage à les transformer et à les consommer en mettant en avant leurs fonctions sociales et gustatives. L'alimentation n'est pas réduite à sa fonction nutritionnelle. Contrairement aux émissions d'éducation sanitaire étudiées plus haut, *Lirum, Larum, Löffelstiel* ne critique pas les sucres. Trois des treize épisodes sont entièrement consacrés à des plats sucrés, en plus des nombreuses recettes sucrées présentes dans les autres épisodes (par exemple, la recette du riz au lait dans l'épisode dédié au riz). Le sucre n'est pas présenté sous un angle micronutritionnel négatif. Un échange entre les trois petits cuisiniers dans l'épisode dédié aux entremets révèle que le sucre est encore loué pour ses apports nutritionnels caloriques[160] :

> Axel : « Vous savez quoi, je trouve ça assez ridicule que certaines personnes disent que les desserts n'ont pas de valeur nutritive particulière, par exemple dans le pudding. »
>
> Heidi : « Mais il y a du lait dans le pudding ! C'est ce qu'on nous répète sans cesse. Les enfants ont besoin de lait. »
>
> Doris : « Sans parler du sucre. Le sucre renforce les nerfs, dit-on toujours, et nous avons besoin de nos nerfs. L'école nous fatigue beaucoup. »

[160] 'Süssspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel,* 28/06/1974. ZDF.

Axel : « Vous avez raison, mais vous savez quoi, je parle d'un tout autre type de valeur nutritive. »

L'utilisation profane du mot « nerf » renvoie à l'idée que le sucre donne de la force, à la fois corporelle et psychologique, nécessaire à l'élève pour supporter son quotidien de labeur. Cette discussion révèle que la représentation du sucre comme aliment énergétique est toujours présente dans les années 1970. Par ailleurs, elle suggère l'existence de vertus non nutritionnelles. Si les excès sont pointés du doigt d'un point de vue sanitaire, le sucre est aussi présenté sous des angles autres que nutritionnels. En effet, l'émission *Lirum, Larum, Löffelstiel* insiste tout au long des épisodes sur la dimension organoleptique de l'alimentation. Les enfants sont souvent filmés en train de déguster les plats préparés et les gros plans sur les visages des enfants qui mangent soulignent le plaisir gustatif que l'alimentation sucrée procure, par exemple lorsque Heidi mange une crêpe à la confiture (Figure 60 a) ou lorsque Doris se lèche les lèvres à l'idée de rajouter de la crème Chantilly à la tarte aux fruits (Figure 60 b).



a b

Figure 60 : a : 'Eierspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (18/01/1974), 22:45, b : 'Kuchen und Plätzchen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (12/07/1974), 24:05. ZDF.

Par ailleurs, en mettant en scène des situations de la vie courante (petit-déjeuner familial, restaurant, sortie avec barbecue), les repas sont représentés comme des éléments constructifs des relations sociales. L'alimentation permet de faire société, notamment entre les pairs, comme en témoigne l'épisode du goûter d'anniversaire durant lequel les enfants invités célèbrent Axel en mangeant différents plats préparés en surprise par Heidi et Doris. L'alimentation est facteur de socialisation enfantine. Le sucre est particulièrement considéré comme un aliment à la fonction sociale puissante. La dernière phrase d'Axel sur la valeur du pudding, dans l'extrait placé plus haut, est explicitée par une scène jouée et chantée par les enfants. Le pudding y est présenté comme une récompense et un moyen de réguler des tensions sociales. Dans une mise en scène à table où Doris joue la mère de famille et Heidi l'enfant, la promesse d'un pudding en dessert convainc la fille de manger des épinards et de la salade (Figure 61 a et b). Il permet

également de faire disparaître le mécontentement du père de famille face aux mauvais résultats scolaires de sa fille (Figure 61 c).


a


b


c

Figure 61 : ‚Süßspeisen', *Lirum, Larum, Löffelstiel* (28/06/1974), a : 14:50, b : 15:02, c : 15:51. ZDF.

En montrant ici la fonction sociale des mets sucrés, l'émission culinaire pour enfants ne réduit pas l'alimentation à une fonction uniquement nutritionnelle et sanitaire. Si *Lirum, Larum, Löffelstiel* transmet des messages éducatifs nutritionnels dans un objectif préventif, en faisant des enfants des prescripteurs alimentaires et des acteurs alimentaires rationnels, elle en déplace le sens en présentant la prise de poids comme une caractéristique des adultes et en valorisant les dimensions organoleptiques et sociales du manger. La télévision, qui est utilisée comme canal de diffusion du Centre fédéral d'éducation pour la santé pour les émissions d'éducation sanitaire, devient ici un acteur autonome de l'éducation au manger par la nutrition à visée préventive en raison des contraintes propres au format de l'émission culinaire pour enfants.

Conclusion

Le Centre fédéral d'éducation pour la santé créé sous la direction du ministère de la santé devient un nouvel acteur de l'éducation au manger des enfants au début des années 1970 en République fédérale d'Allemagne. Les émissions d'éducation sanitaire qu'il fait produire prescrivent des comportements alimentaires visant à prévenir le développement pondéral de l'enfant. Elles s'adressent aux parents, et particulièrement aux mères, dont les comportements éducatifs sont pris en défaut à travers un registre moralisateur direct et appelés à être modifiés grâce au narratif de la conversion. L'abondance quantitative et la consommation de sucre sont mises en relation causale directe avec la prise de poids de l'enfant à travers la transmission de savoirs physiologiques sous forme animée. Ces émissions d'éducation sanitaire s'inscrivent dans les nouvelles campagnes de prévention des risques sanitaires liés à l'alimentation du BZgA qui font porter la responsabilité du « surpoids » et de l'« obésité » des enfants sur les parents.

Elles appellent à rompre avec une représentation ancienne qui fait des « bons parents » ceux qui parvenaient à nourrir suffisamment leur enfant.

L'éducation au manger qui prescrit des comportements alimentaires permettant d'éviter la prise de poids des enfants repose sur la diffusion de savoirs nutritionnels qui définissent la bonne alimentation par l'équilibre macro- et micronutritionnel déterminée d'abord par la présence de vitamines et minéraux. Les savoirs nutritionnels justifient le renversement micronutritionnel proposé : il faut cesser de nourrir suffisamment les enfants, il faut les nourrir correctement. L'appel à la limitation de la consommation de sucre en raison de ses apports micronutritionnels nuls s'inscrit dans ce paradigme. La mobilisation du concept de « calorie vide » montre l'incorporation d'éléments de discours issus des mouvements de la 'Lebensreform'. Le « manger naturel » est un point de référence implicite de l'éducation au manger micronutritionnel portée par le Centre fédéral d'éducation pour la santé qui sert la critique nutritionnelle du sucre et des boissons sucrées. La prescription de comportements alimentaires s'accompagne de prescriptions émotionnelles qui visent à dissocier l'amour maternel des quantités alimentaires. Le poids de l'enfant apparaît ainsi comme une affaire de gestion des émotions de la mère. Cette éducation émotionnelle, qui est pensée comme inséparable d'une éducation au manger par la nutrition, participe à nutritionnaliser et à rationaliser l'alimentation des enfants en la limitant à sa seule fonction nutritionnelle.

L'éducation au manger à visée préventive portée par le Centre fédéral d'éducation pour la santé marque une rupture dans la place de l'Etat dans la prise en charge de l'alimentation des enfants. Jusque-là considérée comme une affaire strictement privée relevant de la responsabilité maternelle qui est même ancrée dans les textes de loi[161], l'alimentation des enfants devient à partir des années 1970 un objet d'action publique. L'Etat, à travers sa politique de santé publique mise en œuvre par le Centre fédéral d'éducation pour la santé, devient un acteur dans la détermination des pratiques alimentaires des enfants. Il se fait prescripteur de normes alimentaires de manière détournée à travers la production d'un discours adressé aux parents et qui concerne l'éducation à la maison.

Les émissions d'éducation sanitaire représentent les enfants comme des individus à part entière à travers la prise en compte de leur psychologie et en leur accordant des besoins alimentaires propres. La mise en scène de la stigmatisation scolaire des enfants gros sert à

[161] Voir l'article 6 de la loi fondamentale, Ulrike THOMS, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *op. cit.*, p. 214 ; Alice WEINREB, *Modern hungers: food and power in twentieth-century Germany*,Oxford University Press, New York, NY, 2017, p. 251-301 ; Meike Sophia BAADER, Florian ESSER et Wolfgang SCHRÖER (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, 514 p.

atteindre émotionnellement les parents, et surtout les mères, et à les responsabiliser pour l'alimentation de leur enfant. Jusqu'à la fin des années 1970, les enfants sont des mangeurs dépendant des choix alimentaires des parents et servent de véhicules de prescriptions alimentaires pour les parents. Les émissions d'éducation sanitaire concernant l'alimentation des enfants font en même temps une éducation au manger des mères. La représentation des enfants et de leur rôle alimentaire évolue au début des années 1980 avec l'arrivée d'un nouveau format télévisuel qui fait des enfants des cibles directes de l'éducation sanitaire en donnant la parole aux enfants en cure d'amaigrissement. Ils sont représentés comme des acteurs rationnels de leur alimentation et de leur (perte de) poids.

L'émission culinaire télévisée pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel* prolonge l'éducation au manger par la nutrition du BZgA en joignant aux instructions culinaires une série de recommandations alimentaires dictées par la nutrition et portées par les enfants cuisiniers qui ont pour objectif de prévenir la prise de poids. Cette dernière est expliquée par une seule cause alimentaire. La télévision anticipe le statut de l'enfant comme acteur alimentaire rationnel, jouant un rôle central dans la responsabilisation des individus-téléspectateurs. Pourtant, le programme de la ZDF ne présente pas l'excès de poids comme une caractéristique des enfants et ne réduit pas l'alimentation à sa fonction nutritionnelle puisqu'il valorise en même temps ses dimensions organoleptiques et sociales. L'émission culinaire déplace donc le sens de l'éducation au manger par la nutrition du BZgA, en accord avec les objectifs du format.

Les émissions d'éducation sanitaire ont largement contribué à construire le poids des enfants comme un problème médical en naturalisant par l'image les enfants gros et en diffusant des normes visuelles d'apparence physique considérées comme normales et comme anormales. À travers cette éducation au manger par la nutrition, la minceur devient dans les années 1970 un critère de santé pour les enfants. Les émissions d'éducation sanitaire autour de l'alimentation des enfants posent les jalons iconographiques des représentations corporelles actuelles du corps gros associé à l'échec et à la faiblesse.

Chapitre 9 : Regards comparés sur l'éducation au manger par la nutrition

Les émissions d'éducation sanitaire commanditées par les structures porteuses de la politique de santé publique et d'éducation sanitaire dans les années 1970 montrent que les maladies liées au poids deviennent un nouvel enjeu de santé publique dont la prévention commence dès l'enfance, et que la télévision devient le médium privilégié pour s'adresser directement aux parents et aux adultes responsables de l'alimentation des enfants dans les foyers, en lien avec le nouveau paradigme de santé publique qui vise à responsabiliser les individus. Elles transmettent des savoirs nutritionnels qui servent à justifier les comportements de limitation alimentaire prescrits. Dans quelle mesure la mise en regard du cas français et du cas ouest-allemand permet de saisir plus finement le nouveau phénomène d'éducation au manger par la nutrition ? Comment cette éducation que l'on peut qualifier de nutritionnelle est retravaillée dans la sphère privée ?

1. Prévenir la prise de poids par la limitation alimentaire (sucrée) des enfants

Les émissions d'éducation sanitaire françaises et ouest-allemandes du milieu des années 1970 sont caractérisées par des prescriptions alimentaires concernant l'alimentation sucrée des enfants, qui se concentrent particulièrement sur le cas des boissons sucrées. Dans l'émission française *Le sucre dans l'alimentation*, un gros plan montre trois verres remplis de sirop aux couleurs vives. Un paquet de « sucre en poudre » est visible à l'arrière-plan (Figure 62 a). La voix-off dit : « Les sirops aux couleurs chatoyantes qui envahissent les tables de nos cantines scolaires, qui prennent place sur nos tables familiales, n'ont pas d'intérêt nutritionnel. Ils ont l'inconvénient d'accroitre la consommation du sucre. ». Dans l'émission ouest-allemande *Das Kleinkind* de la série *Ess-kapaden schaden*, un enfant s'apprête à prendre un verre rempli d'un liquide rose à bulle accompagné d'une paille, mais une main retire le verre de la table (Figure 62 b). Le commentaire affirme : « Moins de boissons sucrées, découvrez l'eau pure. Les enfants boivent beaucoup, mais s'il-vous-plaît, ne leur donnez pas de calories supplémentaires. ».



a b

Figure 62 : a : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), 08:30. CCEP ; b : *Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 04:12. BZgA.

Ces deux émissions appellent à diminuer la consommation de boissons sucrées en jouant sur l'argument de la non-naturalité par la mise en avant des couleurs qui sont synonymes d'artificialité. Elles prescrivent la limitation de la consommation de sucre chez l'enfant, marquant un tournant dans l'histoire nutritionnelle du saccharose. Produit longtemps conseillé en raison de ses apports caloriques, il devient dans les années 1970 une cible des politiques de santé publique en raison de son effet sur le poids et de l'absence de micronutriments. La limitation du sucre, aliment des enfants par excellence, sert à prévenir la prise de poids durant l'enfance. Le lien entre consommation alimentaire, surtout sucrée, de l'enfant et développement pondéral est expliqué dans les émissions françaises et ouest-allemandes par un procédé filmique similaire. Les savoirs physiologiques liés à l'alimentation de l'enfant sont mis en animation. Dans l'émission française *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, des séquences animées montrant les cellules graisseuses qui se multiplient alternent avec des vues réelles d'un enfant qui mange des gâteaux (Figure 63 a et b). Dans l'émission ouest-allemande *Der Jugendliche*, des vues microscopiques de cellules graisseuses qui grossissent alternent avec des plans figurant un bébé dans un landau qui grossit au fur et à mesure qu'il est nourri (Figure 63 c et d).

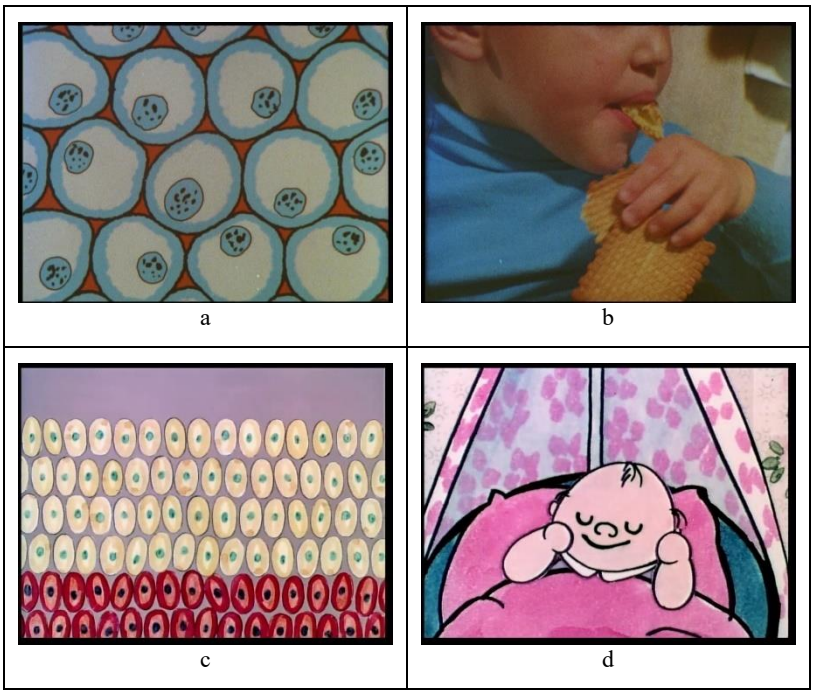


Figure 63 : a et b : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), 02:02 et 02:11. Archives Nationales ; c et d : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 01:13 et 01:52. BZgA.

Dans ces deux séquences très proches, les aller-retours entre le niveau microscopique et le niveau macroscopique créent un lien de causalité direct entre consommation alimentaire (en sucre) durant l'enfance, augmentation du nombre des cellules graisseuses et prise de poids. On observe un phénomène filmique, similaire dans les deux pays, de « cellularisation » de l'individu qui sert l'explication physiologique de la prise de poids, et met en même temps l'individu à distance de celle-ci. Devenu adulte, l'enfant ne peut plus rien pour lutter contre la prise de poids puisque ce sont les cellules qui déterminent l'évolution de son poids. Alors que les émissions visent à responsabiliser les mères pour la prise de poids de l'enfant, ces séquences déresponsabilisent paradoxalement d'abord l'enfant mais aussi la mère dans le développement pondéral. L'alimentation « excessive », particulièrement en produits sucrés, est directement mise en cause dans le développement d'une maladie liée au poids. Mais l'excès est rarement défini précisément. La décomposition de l'individu à l'état cellulaire pour figurer les savoirs physiologiques autour du lien causal entre alimentation et prise de poids est un passage obligé des émissions d'éducation sanitaire en France et en RFA dans les années 1970.

La temporalité de la causalité varie cependant. Tandis que l'enfant dans les émissions françaises prépare dans l'enfance la prise de poids de l'âge adulte – l'enfant gros n'est jamais figuré -, l'enfant dans les émissions ouest-allemandes connait déjà un développement pondéral qui est représenté dès le début des années 1970. En plus, la prise de poids est présentée comme un problème médical par l'association à un nom de maladie. Les programmes d'éducation

sanitaire français considèrent l'« obésité » comme une maladie de l'âge adulte qui se prépare durant l'enfance. Les programmes ouest-allemands, au contraire, présentent les enfants comme des individus souffrant de « surpoids et d'« obésité ». Les émissions suggèrent une médicalisation différente de la question du poids de l'enfant dans les deux pays. Les maladies liées au poids ne concernent pas encore l'enfant dans les programmes de la CNMATS et du CFES mais elles sont préparées durant l'enfance par une « suralimentation », particulièrement en produits sucrés. Au contraire, dans les programmes du BZgA, la prise de poids est une réalité de l'enfant qui est déjà médicalisée. Dans la série *Ess-kapaden schaden*, les enfants gros sont en effet représentés dans un cabinet médical et leur poids fait l'objet d'un encadrement médical par la prise de mesure quantifiée (balance) et la prescription d'un régime amaigrissant. La situation de consultation chez le médecin pour un enfant ayant pris du poids est absente des émissions françaises. Le poids et l'alimentation des enfants connaissent une médicalisation plus forte en RFA qu'en France. La télévision est ici un miroir de la situation épidémiologique dans les deux pays puisque les études épidémiologiques indiquent une prévalence plus forte des maladies liées au poids en RFA qu'en France. Près de 30% des adultes et 10% des enfants ouest-allemands sont jugés en « surpoids » au début des années 1970[162], alors que 15% des adultes français sont jugés « obèses » en 1978[163] et 6% des enfants de la région parisienne en 1981[164].

L'éducation au manger à visée préventive portée par les émissions d'éducation sanitaire est initiée par des structures porteuses de la politique de santé publique et/ou d'éducation sanitaire nationale qui sont placées sous l'égide des ministères de la santé. Il s'agit de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés et du Comité Français d'Education Sanitaire en France et du 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung' en RFA. Elles lancent des grandes campagnes nationales de prévention autour des questions alimentaires dans la seconde partie des années 1970 (« Se nourrir mieux, c'est vivre mieux », « Ernährung und Bewegung »). Les deux structures, ou leurs prédécesseurs, ont une histoire ancienne de production filmique d'éducation sanitaire mais l'usage de la télévision est nouveau dans les années 1970. La télévision est pensée en France et en RFA comme un support permettant d'atteindre directement les individus dans les foyers, donc d'atteindre un public multiple et large – mettant fin au public cible des films projetés dans un cadre limité. Le recours à la

[162] DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972*, *op. cit.*, p. 175.
[163] Françoise BUHL, « La campagne nutrition 1978 introduction », *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.15.
[164] J.S., « L'obésité juvénile », *La Santé de l'Homme*, mai-juin 1981, n°232, p.17.

télévision s'inscrit dans le nouveau modèle préventif qui vise à responsabiliser les individus pour leurs comportements. Les institutions porteuses de la politique de santé publique et d'éducation sanitaire, et donc à travers elles l'Etat, sont donc pour la première fois depuis les années 1950 directement à l'origine d'une éducation au manger.

2. Critique moralisante des comportements éducatifs des mères

Les émissions d'éducation sanitaire françaises et ouest-allemandes qui préviennent les maladies liées au poids par la prescription de comportements alimentaires chez l'enfant s'adressent d'abord aux parents. Elles réutilisent un procédé argumentatif classique des films d'éducation sanitaire : une fiction montrant la conversion des personnages principaux à des comportements jugés sains. Dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, on suit le changement d'attitude d'une mère inquiète face au manque d'appétit de son enfant grâce aux conseils d'une copine qui a vécu la même situation. Dans un flash-back, elle est montrée en vue réelle avec son mari en train de s'agiter face à leur l'enfant qui ne mange pas (Figure 64 a). Dans *Kinder sollen leichter leben*, les parents représentés par des personnages d'animation et comme des individus gros sont montrés au début en train de tenter en vain de nourrir leur enfant. Ils sont comparés par la voix-off à des gaveurs d'animaux de bétail (Figure 64 b). A la fin de l'émission, ils changent leurs pratiques éducatives à l'écoute de la voix-off omnipotente.



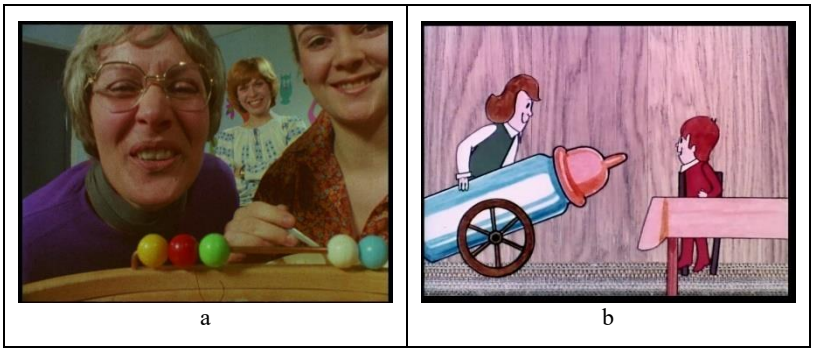
a b

Figure 64 : a : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), 07:33. Archives Nationales ; b : *Kinder sollen leichter leben* (1976), 01:25. BZgA.

Dans ces deux extraits, les parents sont représentés comme des figures d'autorité qui gavent leur enfant. Le scénario fictionnel de la conversion très utilisé dans la première partie du XXe siècle est réutilisé dans les années 1970 pour prévenir les comportements alimentaires mis en cause dans la prise de poids. À travers la représentation d'une évolution normative des

mauvaises pratiques vers les bonnes pratiques, les comportements éducatifs des parents en matière d'alimentation des enfants sont moralisés afin d'appeler à leur changement.

La critique du comportement éducatif des parents concerne surtout les mères qui sont tournées en ridicule. Dans *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu*, les trois femmes sont filmées longuement en train de s'émerveiller, faisant des sourires exagérés à la caméra, face à l'enfant qui accepte toutes les cuillères de la panade (Figure 65 a). Dans *Der Jugendliche*, en plan d'animation, une femme tient un canon en forme de biberon pointé sur un enfant assis à une table tandis que la voix-off affirme : « La science a confirmé le vieil adage. On ne nait pas gros mangeur, on le devient ». (Figure 65 b).



a b

Figure 65 : a : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), 00:34. Archives Nationales ; b : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 04:26. BZgA.

La forme de l'humour varie d'une émission à l'autre. Tandis que les femmes dans l'émission française sont gentiment moquées par l'intermédiaire de la caméra subjective qui permet au public télévisuel de se mettre à la place de l'enfant dans la situation de suralimentation, la mère dans l'émission ouest-allemande est pointée du doigt à travers la comparaison teintée d'humour noire avec une tueuse d'enfant. D'un côté, la critique morale du comportement des mères est indirecte et légère. La voix-off ne formule jamais d'injonctions à l'impératif. De l'autre, la critique morale prend la forme d'une comparaison imagée qui joue sur le comique de la représentation excessive, le recours à un vocabulaire morale (dans *Das Kleinkind*, les mères sont comparées à des fournisseuses de drogue qui corrompent leur enfant en leur donnant des sucreries) et des injonctions directes.

La suralimentation des enfants est présentée comme un problème de gestion des émotions des mères. Dans l'émission française, la mère et la grand-mère de « l'enfant qui mange peu », ainsi que la copine, sont filmées en plan serré, face caméra, en train d'essayer de nourrir l'enfant dans la chaise haute dont on ne voit que la tablette avec le boulier. Elles ont des mines dépitées (Figure 66 a). Dans l'émission ouest-allemande, en vues animées, la mère du

petit enfant qui refuse de manger les plats préparés avec amour se met à pleurer lorsqu'elle reçoit sur la tête une assiette dégoulinante de pudding (Figure 66 b). Ensuite, c'est le cœur de la grand-mère qui est figuré en mille morceaux.



a b

Figure 66 : a : *L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu* (1979), 03:50. Archives Nationales ; b : *Kinder sollen leichter leben* (1976), 00:54. BZgA.

Ces deux émissions mettent en avant le lien fort entre alimentation de l'enfant et émotions maternelles. Elles appellent toutes deux, à travers la voix-off, à cesser d'associer l'amour maternel aux quantités alimentaires, et particulièrement aux sucreries. L'éducation au manger portée par la CNAMTS et le BZgA s'accompagne d'une ré-éducation émotionnelle des mères qui s'inscrit dans une prise en compte nouvelle des facteurs psychologiques dans les campagnes d'éducation sanitaire dans les deux pays dans les années 1970. Si les deux émissions insistent sur le poids de la lignée maternelle dans la réaction émotionnelle pointée du doigt, participant donc paradoxalement à déresponsabiliser les individus par la psychologisation des émotions des mères, l'émission française va plus loin dans la mise à distance des individus féminins de leurs émotions en montrant une succession de photographies d'enfants qui mangent en famille, soulignant l'inscription du manger dans des phénomènes collectifs culturels qui dépassent les individus. Le facteur psychologique est exposé dans les émissions françaises et ouest-allemandes pour inviter le public à dépasser les ancrages culturels et à agir individuellement de façon rationnelle. Le caractère scientifique de l'éducation par la nutrition est renforcé par la dévalorisation des émotions. Cependant, les émissions ouest-allemandes étudiées ciblent davantage les comportements individuels que les émissions françaises. Cette focalisation sur les individus cache une moralisation plus forte des comportements éducatifs des mères en RFA liée à la persistance d'un modèle de responsabilité culturelle des mères pour l'alimentation de l'enfant.

Le recours à l'animation dans les émissions d'éducation sanitaire ouest-allemandes - indice de l'adresse féminine par l'infantilisation du public télévisuel qu'elle suppose -, mais s'il

cesse au début des années 1980, est particulièrement remarquable face à son usage modéré dans les films français. Pourquoi l'éducation alimentaire par la nutrition passe à ce point-là par l'animation en RFA ? Sans qu'une explication définitive puisse être donnée, qui nécessiterait des travaux plus globaux sur l'histoire de l'animation et des circulations internationales, il faut remarquer que l'usage de l'animation était aussi très répandu dans les films d'éducation sanitaire est-allemands, à l'image de la série à succès intitulée *Kundi*[165], en lien avec la tradition du cinéma d'animation dans certains pays du bloc de l'Est tels que la Tchécoslovaquie. D'ailleurs, il intéressant de noter l'existence de partenariats de production pour des séries télévisées pour enfants utilisant l'animation dans les années 1970 entre la chaîne de télévision ouest-allemande WDR, coproductrice de la série *Ess-kapaden schaden*, la télévision tchécoslovaque et les studios tchécoslovaques Barrandov[166].

3. Une éducation au manger par la nutrition : compter les calories ou veiller à l'apport en micronutriments

Les émissions d'éducation sanitaire diffusent des savoirs nutritionnels qui justifient les prescriptions alimentaires restrictives autour du sucre. Dans *Le sucre dans l'alimentation*, un schéma présente le poids et la teneur calorique de quatre unités de sucre : deux morceaux de sucre industriel (n°4 et n°3), une cuillère à café et une cuillère à soupe (Figure 67 a). Dans *Das Kleinkind*, la formule chimique du sucre de type saccharose « $C_6H_{12}O_6$ » apparaît entre trois mains qui tendent des sucreries, tandis que la voix-off affirme : « Aucun minéral, aucun oligoélément, aucune vitamine comme il existe dans les autres glucides. Des calories vides. » (Figure 67 b).

[165] Uta SCHWARZ, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *op. cit.*
[166] Helena SRUBAR, *Ambivalenzen des Populären Pan Tau und Co. zwischen Ost und West*, Konstanz, UVK-Verl.-Ges., 2008, 399 p.



a b

Figure 67 : ***Le sucre dans l'alimentation*** **(1976), 03:37. CCEP ; b :** ***Das Kleinkind. Ess-kapaden schaden*** **(env. 1973), 03:34. BZgA.**

L'appel à diminuer la consommation de sucre chez l'enfant est justifié dans l'émission française uniquement par l'approche macronutritionnelle de l'alimentation qui repose sur le comptage des apports caloriques des aliments. Il s'agit de veiller quotidiennement à la quantité juste et non excessive de sucre en utilisant le morceau de sucre comme référentiel. Dans l'émission ouest-allemande, c'est l'approche micronutritionnelle qui est mobilisée pour justifier la restriction de sucre. La bonne alimentation est celle qui contient avant tout des vitamines et des minéraux. Tandis que l'éducation au manger par la nutrition dans les programmes français passe par la formulation de normes nutritionnelles chiffrées issues de l'approche calorique, elle repose dans les programmes ouest-allemands sur l'appel à l'équilibre alimentaire définie d'abord par la présence de micronutriments. La forte présence des micronutriments dans les messages éducatifs nutritionnels ouest-allemands confirme les résultats mis à jour plus tôt avec les films des industriels laitiers et l'émission culinaire pour enfants de la ZDF. Les vitamines et minéraux connaissent une vulgarisation, une diffusion dans la société et une utilisation politique plus forte en RFA qu'en France.

Quel que soit le pays, l'alimentation des enfants est rationnalisée par l'appel à l'optimisation selon des normes nutritionnelles. Les émissions d'éducation sanitaire affirment la supériorité de la perspective nutritionnelle sur la consommation de sucre, et plus largement sur l'alimentation, en détachant les aliments de fonctions émotionnelles et culturelles. La seule fonction du manger est nutritionnelle : il sert à être en bonne santé. L'éducation au manger initiée par les institutions porteuses de la politique de santé publique dans les années 1970 qui visent à prévenir les maladies liées au poids en prescrivant des comportements alimentaires restrictifs aux enfants pose donc les jalons de l'éducation nutritionnelle actuelle. Elle s'attaque à un symbole fort de l'enfance qui est le sucre.

En RFA, l'éducation au manger déterminée par la nutrition connaît une réception forte dans une sphère éducative télévisuelle qu'est l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum,*

Löffelstiel. Ce programme de la ZDF met en effet en avant la fonction micronutritionnelle de la transformation des aliments à travers la présentation de modes de cuisson permettant de préserver les vitamines et minéraux et fait de la prévention de la prise de poids en reprenant les outils de la stigmatisation des individus gros. Même si l'émission n'incorpore pas directement les messages d'éducation sanitaire du BZgA puisqu'elle met en avant d'autres dimensions de l'alimentation, organoleptiques et sociales, et que la prise de poids n'est pas présentée comme une maladie de l'enfant en raison de son agenda télévisuel propre, elle témoigne néanmoins d'une diffusion des messages d'éducation nutritionnelle en dehors de l'éducation sanitaire. En France, la non-réception de l'éducation au manger par la nutrition dans la sphère de l'éducation au faire à manger à la télévision, par exemple dans l'émission culinaire pour enfant *La cuisine voyageuse*[167], révèle la prégnance de modèles culturels forts dans l'alimentation des enfants dans les années 1970. Ainsi apparaît par contraste une nutritionnalisation plus forte en Allemagne de l'Ouest qu'en France.

4. (In)visibilité de l'industrialisation de l'alimentation

Si les émissions d'éducation sanitaire françaises et ouest-allemandes appellent à diminuer la consommation de boissons sucrées en usant de l'argument de la non-naturalité par leur représentation audiovisuelle comme produits « dénaturés » (couleur vive des sirops et boisson sucrée à bulles - Figure 62) par rapport à l'eau qui est considérée comme un produit « naturel », elles diffèrent cependant dans les deux pays sur la prise en compte du facteur de l'industrialisation de l'alimentation dans l'explication de la « surconsommation » de sucre des enfants. Dans *Le sucre dans l'alimentation*, l'histoire de la production industrielle de sucre de type saccharose est détaillée en introduction et les messages publicitaires de l'industrie sucrière sont indirectement dénoncés à travers un procédé d'intertextualité filmique. En même temps, le morceau de sucre raffiné industriel fait office de référentiel nutritionnel pour veiller à la juste quantité de calories. L'éducation au manger par la nutrition est donc en prise avec le système alimentaire industrialisée dont elle s'accommode. Dans les émissions d'éducation sanitaire ouest-allemandes, ni plan filmique ni commentaire fait allusion au changement de l'offre alimentaire après la Seconde Guerre mondiale sous le coup de l'industrialisation. Alors qu'elles

[167] *La cuisine voyageuse* (FR3, 1976-1982) qui visait à mettre en avant les spécialités culinaires régionales. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014, p. 174-176.

reprennent des éléments de discours issus des mouvements de la 'Lebensreform' qui sont réactualisés dans les années 1970 – un autre exemple est l'idée de « maladie de civilisation » utilisée à propos de la carie dentaire dans l'émission *Das Kleinkind*[168], elles effacent les éléments critiques liés aux conditions de vie et à la transformation industrielle des aliments qui sont pourtant inséparables du discours de réforme depuis le début du siècle[169]. La prescription de comportements alimentaires jugés sains en RFA sert donc uniquement le discours de prévention des maladies liées au poids qui fait de l'individu son seul responsable. L'industrialisation croissante des aliments pour enfants, son marketing très puissant et l'implantation des chaînes de restauration rapide sont mises de côté comme causes explicatives de la prise de poids[170]. L'environnement dans lequel évolue l'individu n'est donc pas pris en compte. En faisant du « surpoids » et de l'« obésité » des enfants la responsabilité des parents, particulièrement de la mère, et en affirmant la supériorité de la perspective nutritionnelle sur le manger, l'éducation au manger par la nutrition ouest-allemande dépolitise l'alimentation des enfants. Quand bien même dans l'émission française l'exposition de l'industrialisation ne sert pas à faire porter la responsabilité pour l'alimentation sur des facteurs structurels, mais justement à renforcer la responsabilité des individus via une éducation à la consommation alimentaire industrielle, l'éducation au manger par la nutrition française porte un regard plus large sur l'alimentation via la mise en visibilité des facteurs économiques et politiques historiques.

[168] L'expression « la carie dentaire, produit de notre civilisation » est une variante de l'expression ancienne « maladie de civilisation » développée à la fin du XIXe siècle dans les milieux réformateurs qui critiquaient les conséquences du mode de vie urbain et industriel sur la santé des populations. Cette expression soutient l'idée que l'individu est responsable pour le collectif. Ulrike Thoms affirme qu'elle a été utilisée par les Nazis à leur profit et qu'elle est réutilisée dans l'après-guerre par la Société allemande pour la nutrition. Ulrike THOMS, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *op. cit.*, p. 125.

[169] Helmut Mommsen dénonce ainsi en 1955 les effets de l'industrialisation de l'alimentation dans un autre guide pour parents : « L'histoire de l'alimentation fournit des observations sûres démontrant que l'industrialisation moderne de la production et la transformation des aliments a des effets très défavorables sur la santé". Helmut MOMMSEN, *So bleibt dein Kind gesund Grundlagen und praktische Anleitung*, *op. cit.*, p. 5.

[170] Un exemple aujourd'hui sur les liens entre « désert alimentaire » et « obésité » : Alexandra Pech, « Quand notre environnement nous rend obèses : comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ? », Géoconfluences, mai 2021. Disponible en ligne : http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/geographie-de-la-sante-espaces-et-societes/articles-scientifiques/obesite [consulté le 15/04/2023]. Darío ENRIQUEZ et Juan-Luis KLEIN, « La désertification alimentaire à Montréal : Logique économique et réponse sociale », *in Pour la sécurisation alimentaire au Québec*, 2019, pp. 21-42.

5. Les enfants, futurs adultes « obèses » ou malades de leur poids ?

Dans les émissions d'éducation sanitaire en France et en RFA, les enfants sont considérées comme des individus à part entière à travers l'exposé de leur spécificité au regard des savoirs physiologiques (Figure 63). L'enfance est une période déterminante de la santé de l'enfant. Mais la représentation des enfants dans les émissions d'éducation sanitaire varie fortement d'un pays à l'autre. Dans l'émission « Le sucre dans l'alimentation, un enfant est filmé en plan buste en train d'ouvrir un bonbon, tout sourire à l'idée de le manger (Figure 68 a). Dans l'émission *Kinder sollen leichter leben*, le personnage enfant d'animation qui a pris du poids par rapport à la situation initiale se trouve devant différents aliments sucrés : gâteaux, glace, chocolat, etc. Il tient un bol de chocolat viennois et un carré de chocolat. Ses yeux sont tombants (Figure 68 b).



a b

Figure 68 : a : *Le sucre dans l'alimentation* (1976), 05:56. CCEP ; b : *Kinder sollen leichter leben* (1976), 01:36. BZgA.

Alors que l'enfant de l'émission française ne prend pas de poids à la suite de son alimentation sucrée, l'enfant de l'émission ouest-allemande qui mange beaucoup, et particulièrement des produits sucrés, connait un développement pondéral qui est figuré à l'écran. Dans les productions audiovisuelles de la CNAMTS, l'enfance est considérée comme une période préparatoire qui détermine la survenue à l'âge adulte de l'« obésité » ou du « surpoids. La prise de poids à l'âge adulte peut être évitée si les bons comportements alimentaires sont adoptés dans l'enfance. Au contraire, dans les programmes télévisés du BZgA, les enfants sont des individus malades de leur poids et comme des patients qui doivent aller chez le médecin pour suivre un traitement médical visant l'amaigrissement. Ils sont représentés comme des individus faibles, hagards, incompétents à l'école et victimes de stigmatisation scolaire. La RFA anticipe ainsi l'enfant comme étant sujet et acteur souffrant d'une maladie liée à son poids au début des années 1970 et utilise le ressort de la stigmatisation des enfants gros pour atteindre les parents.

Malgré cette différence, les émissions d'éducation sanitaire françaises et ouest-allemandes utilisent les enfants comme véhicules de prescriptions alimentaires pour les parents. Présentant les enfants comme dépendants des propositions alimentaires des parents, surtout des mères jusqu'à la fin des années 1970, ces émissions s'adressent en priorité aux mères et la prescription de comportements éducatifs est une manière de prescrire aussi des comportements alimentaires censés être exemplaires pour les enfants. Dans *Le sucre dans l'alimentation*, la ménagère souligne que le comptage des calories liées à la consommation de sucre direct d'un enfant s'applique aussi aux adultes. Dans *Das Kleinkind*, les habitudes alimentaires des parents sont directement mises en cause dans les excès alimentaires de l'enfant et son développement pondéral. La représentation d'adultes gros récurrente dans les émissions en France et en RFA sert à souligner la continuité entre les pratiques alimentaires des parents et celles des enfants et à montrer l'avenir potentiel des enfants. Dans l'émission *Manger, plaisir ou nécessité*, une photographie montre deux adultes gros en maillot de bain sur une plage en train de mettre de la crème solaire (Figure 69 a). Dans l'émission *Der Jugendliche*, une photographie présente deux adultes gros attablés en extérieur en train de manger (Figure 69 b).



a b

Figure 69 : a: *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), 09:01. CCEP/Canopé ; b : *Der Jugendliche. Ess-kapaden schaden* (env. 1973), 04:07. BZgA.

L'insertion furtive de photographies d'adultes gros dans les émissions d'éducation sanitaire françaises et ouest-allemandes acquiert un potentiel stigmatisant aux yeux du public pour qui les individus représentés sont érigés en contre-modèles. L'éducation au manger des enfants est un moyen détourné de faire de l'éducation au manger des adultes. Cette double adresse de l'éducation au manger par la nutrition repose sur la représentation commune aux deux pays de l'enfance comme un moment décisif dans la détermination du « surpoids » et de l'« obésité », participant à construire la santé comme un capital qui se construit à l'âge enfantin et qui peut se dégrader dès ce moment.

Au tournant des années 1980, les enfants deviennent des co-destinaires de l'éducation sanitaire alimentaire à travers des nouveaux formats audiovisuels qui les prennent pour public. En France, des courts spots de prévention produits par le Comité Français d'Education Sanitaire montrent les enfants comme des individus exemplaires ayant intégré les messages d'éducation au manger par la nutrition. Ces spots sont intégrés dans des films destinés spécialement au public scolaire. En RFA, une nouvelle série télévisuelle d'éducation sanitaire *Kopfball* est conçue comme un programme familial qui s'adresse aux adultes comme aux enfants à travers une alternance des formats audiovisuels à l'intérieur de la série (animation, saynètes chantées, marionnettes, fiction, interview). Dans ces nouveaux formats, les enfants sont considérés comme des acteurs alimentaires à responsabiliser. Dans l'émission scolaire *Manger, plaisir ou nécessité*, une fillette est filmée en plongée en train de siroter une brique de jus dans une cour de récréation (Figure 70 a). Dans l'émission *Wer gesund isst, ist gesund* de la série *Kopfball*, au sein d'une succession rapide de plans serrés montrant des enfants dans une fête foraine, un garçon mange une barbe à papa (Figure 70 b).



a b

Figure 70 : a : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), 16:08. CCEP/Canopé ; b : *Wer gesund isst, ist gesund*, *Kopfball* (1980), 19:27. BZgA.

Dans ces séquences sans commentaire où les enfants sont montrés en situation d'auto-consommation de sucre, en l'absence d'adultes, les enfants sont présentés comme des acteurs indépendants qui font des choix alimentaires. La caméra quasi documentaire qui met en lumière le plaisir gustatif procuré par les produits est un moyen indirect d'appeler le public enfantin à prendre conscience de sa consommation quotidienne de sucre et à tirer les conclusions des messages éducatifs à caractère nutritionnel délivrés. L'incorporation de ces derniers est suggérée dans les émissions à travers deux figures différentes d'enfants. Dans le spot de prévention français, « Pierrot la forme » pointe du doigt les adultes avachis dans leur fauteuil en train de boire, manger et fumer, et s'en va faire du vélo. Il est finalement rejoint par les adultes (Figure 71 a). Dans l'émission *Wer gesund isst, ist gesund*, la jeune Brigitta interviewée

lors de sa cure d'amaigrissement dans une clinique pédiatrique estime le nombre de kilos qu'elle aimerait perdre (Figure 71 b).



a


b

Figure 71 : a : *Manger, plaisir ou nécessité* (1980), 10:02. CCEP/Canopé ; b : *Wer gesund isst, ist gesund*, *Kopfball* (1980), 19:47. BZgA.

Dans le spot de prévention français de 1980, l'enfant est une figure exemplaire pour les adultes. Il a intériorisé les « bonnes » pratiques alimentaires puisqu'il ne mange pas en excès, et à la place, préfère faire du sport. Dans la série d'éducation sanitaire ouest-allemande, l'enfant-patient est un acteur de sa prise de poids par la formulation de normes corporelles de poids. Les enfants sont ainsi représentés comme des acteurs alimentaires responsables de leur santé qui ont incorporé les savoirs nutritionnels. Ils sont des individus auxquels il convient de parler de manière à leur faire prendre conscience qu'ils entravent leur propre liberté et épanouissement en cas de non-respect des règles proposées. La télévision ouest-allemande n'est ici pas qu'un miroir de la situation épidémiologique, elle est aussi actrice de cette histoire de la médicalisation du poids des enfants puisque le geste télévisuel de représentation des enfants gros comme des individus malades participe à la rupture d'un tabou. La vue subjective remplace le dessin animé, marquant la fin de l'édulcoration de la représentation des enfants gros. Ce ne sont pas des enfants qui jouent, ce sont des vrais enfants qui s'expriment.

Que disent les films amateurs de famille de l'incorporation de cette éducation au manger qui réduit l'alimentation à sa fonction nutritionnelle ?

6. Une valorisation sous contrôle des consommations sucrées dans la famille

Le film *Luisenpark Mannheim – Kindergeburtstag* (Luisenpark Mannheim – fête d'anniversaire) s'ouvre sur une feuille blanche en format paysage collée à un mur, sur laquelle

est écrit « 7. Geburtstag Feier am 2.9.78 » (7ème anniversaire, fête le 2.9.78)[171]. Puis un plan en plongée montre un gâteau d'anniversaire, disposé sur un napperon blanc, en forme de cœur en chocolat richement décoré de pâte d'amandes colorée. Zoom-avant lent. Dans une salle à manger, une dizaine d'enfants est réunie autour d'une table sur laquelle sont disposés des gâteaux et une couronne de bougie. Zoom-avant sur les mains d'une femme qui coupe le gâteau. Une fille mange un biscuit tandis que son camarade de table pique une paille dans une brique de jus de fruit. Zoom-avant sur le garçon. Mouvement vers le haut en direction d'un garçon assis en bout de table qui mange du gâteau au chocolat et sourit à la caméra. Au premier plan, des mains jouent avec des briques.



Figure 72 : *Luisenpark Mannheim – Kindergeburtstag*. LFS 008041.

Ce film privé témoigne d'une valorisation particulière des aliments sucrés dans les repas d'enfants : gros plan sur le gâteau, plans avec les enfants qui dégustent les boissons sucrées industrielles, relations sociales entre les camarades venus célébrer l'enfant, rôle de la mère dans la préparation du goûter. L'analyse de films amateurs de famille permet d'étudier une forme de réception de l'éducation au manger par la nutrition dans la famille dans les années 1970. Je vais me concentrer sur les consommations sucrées, d'une part en raison de la focalisation des discours de santé publique sur le sucre en France et en RFA, et d'autre part en raison de la surreprésentation des scènes où des enfants mangent des aliments sucrés. J'étudie les deux cas nationaux de manière conjointe car ils présentent de nombreuses similitudes. Cette surreprésentation s'explique, outre les biais archivistiques que j'ai exposés en introduction, par le contexte de production des films amateurs. Ces sources donnent accès aux représentations familiales de la nourriture qui procure joie et plaisir, et qui doit faire mémoire. Seuls les repas *extra*ordinaires (fêtes religieuses et familiales, excursions, anniversaires) sont filmés, dont l'exceptionnalité est souvent associée à des consommations sucrées.

[171] *Luisenpark Mannheim – Kindergeburtstag* (1978) réalisateur et format inconnus, couleur, muet, 00:11:57. Landesfilmsammlung Baden-Württemberg LFS 008041.

Je m'appuie ici sur un corpus de 11 films amateurs ouest-allemands et 12 films amateurs français datant des années 1970. Ces films peuvent être classés en deux catégories qui recoupent des occasions différentes où les cinéastes sortent la caméra. D'un côté, des films de goûters d'anniversaire se déroulant généralement dans un espace domestique. On y mange des gâteaux et des sucreries, on y boit des boissons sucrées industrielles. La seconde catégorie recoupe toutes les sorties familiales à l'extérieur de l'espace domestique, comme des promenades dans la nature, des virées à la kermesse ou des excursions au zoo, lors desquelles glaces et boissons sucrées industrielles sont consommées. Quel est le sens du manger dans la famille et que signifie en particulier la consommation de produits sucrés dans la famille ?

6.1. Les plaisirs organoleptiques des aliments sucrés

Les films amateurs de famille mettent en valeur les aliments sucrés et le plaisir organoleptique associé à leur consommation par différents moyens cinématographiques.

6.1.1. Déguster

Nombreux films amateurs de famille filment les enfants en train de manger un produit sucré en plan serré voire en gros plan. Ce cadrage qui montre avec détails les expressions du visage souligne le plaisir gustatif lié à la consommation. Dans le film *La Baule* qui compile plusieurs souvenirs de vacances au début des années 1970, une séquence relativement longue (plus de 30 secondes) montre une petite fille qui déguste une glace industrielle sur une plage[172]. Elle s'ouvre sur la descente des marches d'un hôtel par deux enfants en direction de la plage puis par une vue d'ensemble de la plage remplie de parasols, des falaises se découpant à l'arrière-plan. Une enfant assise sous un parasol est d'abord filmée en plongée. Elle mange une glace en batônnet enrobée de chocolat, le regard en direction de la plage (Figure 73 a). Coupe nette. La caméra filme la petite fille en plan buste (Figure 73 b). Coupe nette. Seul son visage apparaît. Elle se lèche les doigts pleins de glace (Figure 73 c). Toujours filmée en gros plan, elle est désormais aidée par une personne dont on ne voit que la main qui tient le batônnet (Figure 73 d). Dernier gros plan sur la fille qui finit la glace (Figure 73 e). Dans la séquence qui suit, elle prend la pose au bord de l'eau, d'abord seule, puis en compagnie de sa sœur (Figure 73 f), rejoint enfin par la mère.

[172] *La Baule* (1971-1973), réalisation Gérard Franck, 16 mm, couleur, muet, 00:33:16. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-baule-la-426-21160-0-1.html [consulté le 22/04/2023].



Figure 73 : *La Baule* - Gérard Franck (1971-1973). Archives Cinémathèque de Bretagne.

Le rapprochement progressif de la caméra donne à voir la dimension corporelle de la consommation de la glace, à la fois gustative et tactile. Le zoom successif, plan par plan, souligne la jouissance gustative de l'enfant, tellement absorbé par l'acte de dégustation qu'il ne lève pas les yeux en direction de l'opérateur. Cette séquence met en valeur le corps à corps avec le sucre et la jouissance individuelle qu'il procure[173]. La glace ressemble à une drogue que l'enfant consomme sans réfléchir. La construction des plans insiste ici sur la dimension organoleptique de la consommation de produits sucrés. La durée de la séquence montre par ailleurs à quel point le plaisir de la consommation de produits sucrés est indissociable des souvenirs de vacances. Dans le film *Sommerfest Kindergarten* (Fête estival jardin d'enfants) qui documente une kermesse de fin d'année dans une cour d'école, les gros plans sur des enfants sirotant un Coca-Cola à la paille pendant plusieurs secondes mettent en lumière le plaisir lié à la dégustation de boissons sucrées industrielles (Figure 74 a et b)[174].

[173] Mes remerciements vont à Anne Dupuy.
[174] *Sommerfest im Kindergarten* (1976), déposant jüroh, format inconnu, couleur, muet, 00:03:14. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/101467 [consulté le 22/04/2023].



a



b

Figure 74 : *Sommerfest im Kindergarten*, a : 01:52, b : 01:30. WDR Digit/ jüroh.

Le plaisir gustatif repose ici sur le produit alimentaire sucré mais aussi sur le format de consommation que ce dernier impose. Boire à la bouteille ou boire à la paille participent de la jouissance corporelle par le contact avec un intermédiaire matériel. Cet intermédiaire est relativement nouveau et très attractif dans les années 1970 – bouteille de petit format, paille, mais aussi bâtonnet en bois. Cette matérialité semble inséparable du plaisir gustatif. Les films amateurs de famille mettent en valeur, à travers ces longs gros plans sur le visage des enfants, le matérialisme jouissif du sucre qui est justement dénoncé dans l'éducation au manger par la nutrition. L'hédonisme alimentaire qui est fortement critiqué dans les émissions d'éducation sanitaire est ici valorisé.

6.1.2. Les produits industriels sucrés

Les produits alimentaires sucrés dont le plaisir de la consommation est souligné sont mis en valeur de manière autonome via des zoom-avant ou des gros plans. Outre les gâteaux d'anniversaire, ce sont particulièrement les aliments industriels qui concentrent l'attention de la caméra amateur dans les années 1970, à l'image des séquences présentées au-dessus avec une glace industrielle et des sodas.

Dans le film *Luisenpark Mannheim –Kindergeburtstag*, les zooms sur les gâteaux et les sodas, permis par l'utilisation de la caméra Super 8, révèlent la symbolique des aliments dans les souvenirs des fêtes d'anniversaire. Le zoom-avant sur le gâteau d'anniversaire en ouverture de séquence sert une double fonction : celle de contextualisation du film – il fait en quelque sorte office de carton introductif – mais aussi d'immortalisation du produit alimentaire avant la dégustation. Les plans montrant les gestes des enfants avec les briques témoignent de l'importance matérielle de ces emballages nouveaux dans les années 1970, à la fois pratiques pour les parents et ludiques pour les enfants. On observe l'arrivée massive des boissons sucrées industrielles, tels que sodas, jus de fruits et limonades dans les fêtes d'anniversaire dans les films amateurs de famille.

Les plans d'ensemble dépeignant le lieu de la fête et faisant le portrait des convives sont toujours caractérisés par la présence massive de bouteilles de sodas aux marques bien visibles sur la table. Dans le film *Kindergeburtstag und Musizieren* (Anniversaire d'enfant et musique), qui immortalise aussi un goûter d'anniversaire, le travelling sur la table où sont posés jus de fruits et sodas témoigne de l'importance de ces boissons dans la représentation visuelle de la fête d'anniversaire (Figure 75 a)[175]. La focalisation sur les bouteilles de boissons sucrées vides souligne l'acte de consommation passée par les convives, les quantités bues et donc le plaisir qu'elles ont procuré. Ces dernières sont très appréciées des enfants, notamment par la matérialité ludique qu'elles imposent. Dans le film *Goûter avec des crêpes*, qui retrace également un goûter d'anniversaire, les bouteilles en verre vides ne sont pas un décor, elles sont les invités principaux de la fête[176]. L'opérateur fait à plusieurs reprises la mise au point sur les bouteilles de sodas vides au milieu de la table et zoome même sur elles (Figure 75 b et c). Les plans sur les enfants autour de la table sont quasiment toujours obstrués par les bouteilles. C'est comme si les enfants faisaient partie du décor. Au lieu de filmer les enfants en plongée, laissant donc moins d'importance aux boissons sucrées dans le plan, l'opérateur choisit de filmer au ras de la table afin de mettre en valeur les bouteilles de sodas.



a b c

Figure 75 : a : *Kindergeburtstag und Musizieren*. LFS 007128 ; b et c : *Goûter avec des crêpes* - Emile Lauquin (1977), 02:40 et 02:55. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

Les films amateurs de famille glorifient ici les produits alimentaires sucrés industriels dont la consommation est appelée à être limitée voire proscrite par les émissions d'éducation sanitaire, en soulignant leur dimension plaisante et leur rôle dans les goûters d'anniversaire d'enfants. Les emballages de ces produits sont particulièrement mis en valeur. Dans le film *Logoden en famille* qui retrace le séjour d'une famille sur une île du Golfe du Morbihan, les

[175] *Kindergeburtstag und Musizieren* (1971), réalisateur et format inconnus, couleur, muet, 00:01:07. Landesfilmsammlung Baden-Württemberg LFS 007128.
[176] *Goûter avec des crêpes* (1977), réalisateur Emile Lauquin, 16 mm, couleur, meut, 00:03:16. Collection Ciclic Centre-Val de Loire. Disponible en ligne : https://memoire.ciclic.fr/8274-gouter-avec-des-crepes [consulté le 22/04/2023].

très gros plans sur les marques alimentaires industrielles lors des scènes de consommations sucrées, comme lors du petit-déjeuner (Figure 76 a et b), révèlent une association des moments de détente et de plaisir en famille aux produits alimentaires sucrées industriels[177]. Plus loin dans le film, lors d'une séance de baignade à la plage, l'opérateur filme une bouteille de sirop de menthe en gros plan après avoir filmé le visage d'un enfant qui sort de l'eau (Figure 76 c).



a



b



c

Figure 76 : *Logoden en famille* – Jean Fraysse (1981). Archives Cinémathèque de Bretagne.

Ces gros plans sur les produits alimentaires sucrés qui suivent des plans montrant des enfants en train de les consommer mettent en valeur les marques agro-alimentaires, donnant presque un caractère promotionnel aux images. Ce film révèle l'appropriation dans l'espace privé de normes audiovisuelles venant davantage de la publicité alimentaire que des institutions d'éducation sanitaire. La place privilégiée des produits industriels dans les films amateurs qui montrent des moments de plaisir associés à ces produits témoigne d'une valorisation dans la famille. Les films amateurs de famille montrent donc, en glorifiant la fonction organoleptique des produits alimentaires sucrés industriels, que l'alimentation sucrée des enfants n'est pas diabolisée dans la sphère privée, comme le prescrit l'éducation au manger par la nutrition. La forte représentation des aliments interdits par le discours de santé publique montre que les consommations sucrées revêtent des significations autres que la seule fonction nutritionnelle dans la famille.

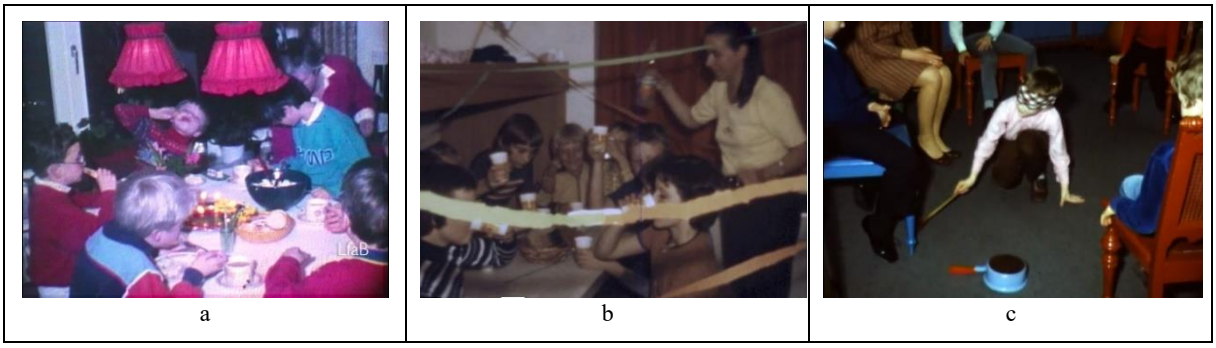
6.2. Faire société grâce au sucre

Les films amateurs de famille soulignent également la commensalité des consommations sucrées, donnant à voir différentes fonctions sociales.

[177] *Logoden en famille* (1981), réalisation Jean Fraysse, Super 8, couleur, sonore, 00:19:30. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-logoden-en-famille-426-11151-0-1.html [consulté le 22/04/2023].

6.2.1. Créer des liens intergénérationnels à travers le goûter d'anniversaire

Dans les films de goûter d'anniversaire, le partage d'un repas sucré est un vecteur de socialisation enfantine en rassemblant plusieurs enfants autour, généralement, d'un gâteau d'anniversaire. Les goûters permettent de créer des liens intergénérationnels en offrant une occasion de rencontres. Dans le film *Luisenpark Mannheim – Kindergeburtstag*, les scènes du partage du gâteau d'anniversaire ou du goûter sont longuement filmées. Les interactions entre les invités mais aussi entre la mère de famille et les enfants soulignent le plaisir d'être ensemble comme par exemple dans *8. Geburtstag* (8 ans)[178] ou *Kinderfeier* (Fête d'enfants)[179] (Figure 77 a et b). Des scènes de jeu, précédant ou suivant généralement la scène du partage du gâteau d'anniversaire, sont également filmées. Dans le film *Kindergeburtstag* (Fête d'anniversaire), par exemple, les enfants invités au goûter d'anniversaire jouent à une variante de colin-maillard appelée « Topfschlagen » après avoir mangé le gâteau (Figure 77 c)[180]. Ce jeu qui consiste à chercher, les yeux bandés, une sucrerie cachée sous une casserole est typique des fêtes d'anniversaire allemandes. La présence de ce jeu dans la narration filmique du goûter d'anniversaire renforce la force socialisatrice du sucre.



a b c

Figure 77 : a : *8. Geburtstag*, 00:10. P012_0017-S8-97 Landesfilmarchiv Bremen ; b : *Kinderfeier*, 00:20. WDR Digit/ inconnue ; c : *Kindergeburtstag*, 01:47. WDR Digit/ floba.

Les goûters sucrés sont aussi un moment important de la sociabilité enfantine où des apprentissages culturels liés au « faire société » ont lieu. Dans le film *Dans notre quartier*, des enfants prennent le goûter dans un jardin[181]. Ils sont assis autour d'une table, filmés de loin (Figure 78 a). L'un d'eux sert dans des petits gobelets en plastique une boisson rose. Il coupe

[178] *8. Geburtstag* (années 1970), réalisation inconnu, format inconnu, couleur, muet, 00:01:18. P012_0017-S8-97 Landesfilmarchiv Bremen, SKB Referat 10.
[179] *Kinderfeier* (1974), réalisation inconnue, format inconnu, couleur, muet, 00:01:43. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/89384 [consulté le 22/10/2023].
[180] *Kindergeburtstag* (années 1970), déposant floba, format inconnu, couleur, muet, 00:02:07. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/35989 [consulté le 22/10/2023].
[181] *Dans notre quartier* (1970-1971), réalisation Jean Certain, 8 mm, couleur, muet, 00:16:15. Archives Cinémathèque de Bretagne. Disponible en ligne : https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-dans-notre-quartier-426-18984-0-1.html [consulté le 22/04/2023].

ensuite un gâteau qu'il partage avec ses copains et copines. Les enfants mangent le gâteau tout en discutant. Ils regardent de temps à autre la caméra qui les filme à leur hauteur (Figure 78 b). L'opérateur se rapproche et filme les enfants autour de la table en plongée (Figure 78 c).



a b c

Figure 78 : *Dans notre quartier* - Jean Certain (1970-1971). Archives Cinémathèque de Bretagne.

Dans ce film, les boissons sucrées et le gâteau certainement mis à disposition par les adultes sont le support de la rencontre pour les enfants qui apprennent les codes de la sociabilité en imitant les adultes. À mi-chemin entre la scène de dinette (le mobilier d'extérieur et la vaisselle sont adaptés à leur âge) et le repas d'anniversaire, ce goûter quotidien témoigne du rôle des consommation sucrées dans la sociabilité entre pairs.

6.2.2. Construire les liens intergénérationnels : importance du don alimentaire

Le sucre n'est pas uniquement force de rencontres intragénérationnelles dans les films privés. Il est aussi au cœur des liens intergénérationnels entre les membres de la famille. Les produits sucrés ont souvent la fonction de cadeau ou récompense entre parents ou grands-parents, et enfants.

Le film *Carnaval 1975* montre un don de sucre par les grands-parents lors d'une fête d'école[182]. Défilé des enfants déguisés lors du carnaval de l'école puis spectacle dans le gymnase de l'école avec rondes et danses. Un portrait de famille dans la cour montre les enfants avec les grands parents. Les enfants assis sur la bordure d'une plate-bande d'arbres sont filmés en contre-plongée en train de boire un soda de couleur orange à la paille (Figure 79 a). Puis le grand-père filmé de face apporte des morceaux de gâteaux (Figure 79 b), dont il laisse aux enfants le soin d'en choisir un. Un enfant en plan serré pointe du doigt un morceau de gâteau (Figure 79 c).

[182] *Carnaval 1975* (1975), réalisateur inconnu, Super 8, couleur, muet, 00:06:12. Cinémémoire. Disponible en ligne : https://cinememoire.net/notice?num_seq=2631 [consulté le 22/04/2023].



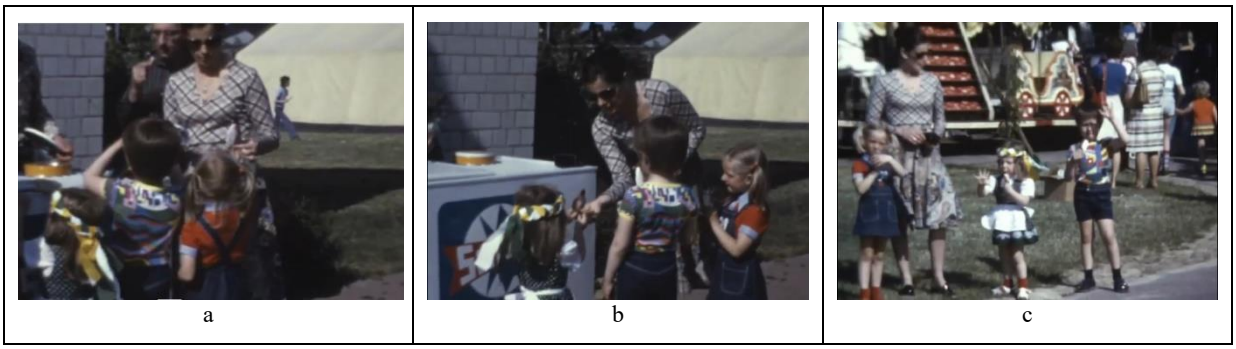
a b c

Figure 79 : *Carnaval 1975*, a : 04:06, b : 04:29, c : 04:35. Cinémémoire.

Cette séquence immortalise le don de sucre entre les générations. Le sucre est ici lié aux activités scolaires exceptionnelles qui permettent aux familles de venir observer l'enfant dans son cadre quotidien et admirer le résultat de semaines de préparation pour le spectacle de carnaval. Le sucre à travers les gâteaux et les boissons sucrées fonctionne comme une récompense pour le travail accompli par les enfants mais aussi comme un rituel social qui sacralise les moments en famille.

Le don de sucreries par la mère revient très souvent dans les films amateurs de famille français et ouest-allemands. Dans le film *Karussellfahrt* qui immortalise un passage à la kermesse du village, l'achat d'une glace par la mère de famille fait partie intégrante du récit filmique[183]. Cette dernière est filmée longuement pendant qu'elle distribue à chacun de ses enfants les glaces défaites de leur papier d'emballage. À côté du tripoteur du marchand de glace ambulant, une femme portant des lunettes de soleil donne un bâtonnet de glace à chacun des trois enfants qui se tiennent de dos. Une des filles se tourne et commence à lécher la glace. Zoom-avant sur elle. La caméra fait un mouvement vers le bas et filme les trois enfants en contre-plongée. Elle zoome sur la petite fille qui se délecte. Travelling gauche vers les deux autres enfants qui sont filmés l'un après l'autre, la glace en bouche. Changement de plan. De dos, la femme tenant les deux petites filles par la main avance avec le garçon en direction du carrousel. Ils se retournent et prennent la pose, la glace en main.

[183] *Karusellfahrt* (1975), déposant carnevalmz, format inconnu, couleur, muet, 00:03:37. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/103233 [consulté le 22/04/2023].



a b c

Figure 80 : *Karussellfahrt*, a : 01:20, b : 01:26, c : 02:37. WDR Digit/ carnevalmz.

Dans cet extrait, l'image de l'adulte dans le plan cinématographique est ici indispensable pour marquer l'origine du don (Figure 80). Le geste de la mère de famille est suivi avec attention par la caméra. Le sucre, parce qu'il est associé au plaisir comme le soulignent les zoom-avant sur les enfants qui se délectent, joue en effet un rôle fondamental dans le paradigme du don. La pose que prennent les enfants au côté de leur mère devant le carrousel glorifie donc à la fois le moment de loisir et le plaisir de la dégustation. C'est un motif récurrent des films amateurs qui met en valeur l'importance du don alimentaire sucré dans la construction de la relation mère-enfant comme dans les films *Besuch im Zoo*[184] et *Kirmestreiben*[185] (voir l'achat d'une glace Figure 81 a et b). On retrouve ce motif dans le film français *Parc de la tête d'or* avec une mère qui donne des cacahouètes grillées à son enfant lors d'une déambulation dans le parc lyonnais (Figure 81 c)[186].



a b c

Figure 81 : a : *Besuch im Kölner Zoo*, 00:13. WDR Digit/ werkau ; b : *Kirmestreiben*, 01:47. WDR Digit/ aenilein7 ; c : *Parc de la Tête d'Or*, 00:04. Cinémemoire.

Le film *La Baule* montre aussi une forme de don entre la mère et l'enfant. La représentation de la main maternelle et l'usage de la contre-plongée soulignent le rôle de la mère dans cette

[184] *Besuch im Kölner Zoo* (années 1970), déposant werkau, format inconnu, couleur, muet, 00:01:06. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/61840 [consulté le 22/04/2023].
[185] *Kirmestreiben* (années 1970), déposant aenilein7, format inconnu, couleur, muet, 00:01:57. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/114017 [consulté le 22/04/2023].
[186] *Parc de la Tête d'Or* (années 1970), Super 8, muet, couleur, 00:02:30. Cinémémoire. Disponible en ligne : https://cinememoire.net/notice?num_seq=2477 [consulté le 22/04/2023].

consommation sucrée et son origine. L'insertion de cette séquence dans une succession de portraits de famille témoigne de l'association des produits sucrés aux moments de complicité en famille (Figure 73 f). La pratique du don de sucreries n'est pas condamnée par la moralisation du comportement éducatif de la mère, comme dans les émissions d'éducation sanitaire. L'analyse des films amateurs de famille montre donc que l'alimentation des enfants est considérée dans la famille sous un autre point de vue que celui de l'éducation au manger par la nutrition, valorisant la dimension organoleptique et la dimension sociale des consommations sucrées dans l'enfance. Ils montrent également l'importance du sucre dans la construction de l'enfance dont participe le film amateur.

6.2.3. Des rituels alimentaires de l'enfance

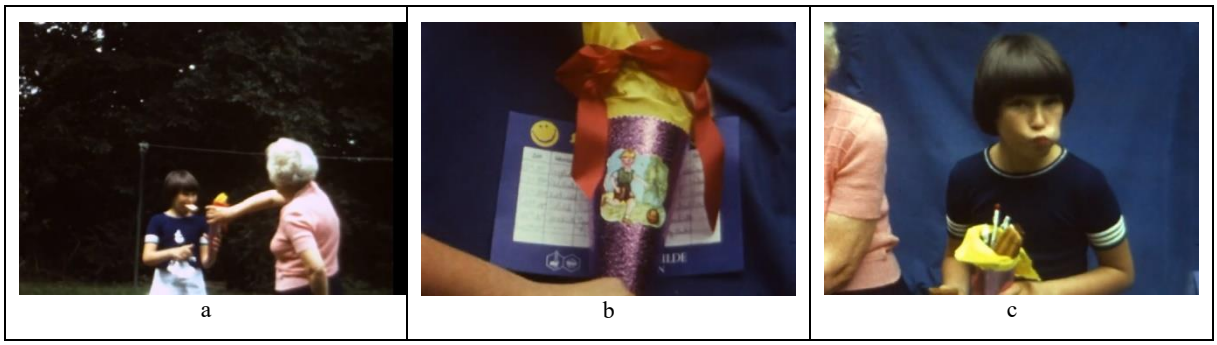
Les films amateurs de famille montrant des enfants qui consomment du sucre renforcent la dimension rituelle de certaines occasions alimentaires liées à l'enfance. Comme l'a montré Claude Fischler, la consommation de sucre est indispensable aux occasions festives et prend la forme du don[187]. Dans le cas des goûters d'anniversaire, le sucre qui prend la forme du gâteau d'anniversaire est un moyen de célébrer l'individu. Un ensemble de personnes liées généralement par des relations sentimentales à l'enfant (famille ou amis) est réuni pour célébrer l'existence de l'enfant en mangeant le gâteau. Dans le film français *Goûter avec des crêpes*, le plan montrant les enfants réunis debout autour de l'enfant qui souffle les bougies d'anniversaire révèle l'importance des témoins dans le rituel de passage d'âge dont le sucre est le support (Figure 82). Les invités constituent un public voire une arène dans laquelle l'enfant est mis en avant. Le gâteau d'anniversaire institutionnalise le lien entre enfance et sucre[188].



Figure 82 : *Goûter avec des crêpes* - Emile Lauquin (1977), 02:24. Collection Ciclic Centre-Val de Loire.

[187] Claude FISCHLER, « Les images changeantes du sucre », *op. cit.*
[188] Régine SIROTA, « Le gâteau d'anniversaire. De la célébration de l'enfant à son inscription sociale », *op. cit.* ; Regine FALKENBERG, *Kindergeburtstag*, *op. cit.*

L'entrée à l'école primaire constitue en République fédérale d'Allemagne un rite de passage de l'enfance qui est célébrée notamment par des aliments sucrés. Le film *Schulkind* (Élève) immortalise le moment du don de la pochette surprise et de la dégustation des sucreries qu'elle contient à l'occasion du premier jour d'école[189]. Une femme aux cheveux blancs marche dans la direction d'une fille en tenant dans son dos un 'Schultüte' (Figure 83 a) qu'elle lui tend puis l'embrasse sur la bouche. Une autre fille et une femme arrivent en courant et l'embrassent à leur tour. Gros plan en plongée sur un emploi du temps (« Stundenplan ») sur lequel le 'Schultüte' est posé (Figure 83 b). Filmé en gros plan, la fille l'ouvre et découvre à l'intérieur des stylos, des speculoos et du chocolat. Elle mange les spéculoos (Figure 83 c).



a b c

Figure 83 : *Schulkind*, a : 00:07, b : 00:43, c : 01:01. WDR Digit/ isolde.

Le don du 'Schultüte' (littéralement, le cornet scolaire, un grand paquet en forme de cône contenant des sucreries, des jouets et des fournitures scolaires pour l'entrée à l'école primaire) et sa « consommation » immédiate dont ce film témoigne révèle la place des aliments sucrés dans la célébration de la progression sociale de l'enfant qui est désormais intégré à la communauté en allant à l'école. L'entrée à l'école est un rite de passage que le sucre glorifie et qu'il rend aussi plus doux – puisque l'école signifie aussi la séparation avec la mère. Les consommations sucrées sont associées dans les films amateurs de famille à des moments de construction des relations sociales et de la place sociale de l'enfant.

6.3. Des plaisirs sucrés sous contrôle

La valorisation des plaisirs sucrés des enfants dans les films amateurs de famille témoigne en même temps de la force de l'encadrement social du plaisir sucré. En effet, si l'on considère les conditions de production des films amateurs, les consommations alimentaires qu'ils dépeignent – principalement sucrées - relèvent du non-ordinaire. Sortir la caméra est un

[189] *Schulkind* (années 1970), déposant isolde, format inconnu, couleur, muet, 00:01:32. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/38960 [consulté le 24/10/2022].

geste exceptionnel qui souligne la dimension festive du moment, indiquant donc aux individus filmés un régime d'exceptionnalité. Filmer un enfant qui mange du sucre constitue un geste régulateur et normatif des plaisirs sucrés. Les films amateurs de famille participent à l'apprentissage d'usages légitimés du sucre en sanctifiant certains produits (gâteau, glace) et certaines occasions (anniversaire, fête de famille, sorties au zoo). Le motif récurrent de la mère de famille filmée en train de payer une glace à ses enfants lors de la kermesse du village révèle ainsi la nécessité du double contrôle des consommations sucrées, celui de la mère qui achète la glace et celui du père qui filme. Evidemment, ces films ne disent rien des aliments consommés lorsque la caméra est éteinte. Mais l'utilisation de la caméra pour capter ces moments de plaisir alimentaire apparaît comme un moyen de réguler et codifier les consommations sucrées des enfants. Comme l'a montré la sociologue Anne Dupuy, la place du sucre dans l'alimentation résulte de l'apprentissage de normes sociales et morales[190]. Le plan en contre-plongée montrant deux enfants en train d'ouvrir une boite contenant des sucreries dans le film *Auf dem Feld* (Au champ) témoigne par exemple du contrôle visuel que les adultes exercent lors des consommations de produits sucrés par les enfants (Figure 84 a)[191]. Dans le film *Sommerfest im Kindergarten*, les enfants sirotant un Coca-Cola sont également toujours représentés à côté d'un adulte, comme si la présence était synonyme d'approbation. Par ailleurs, il est intéressant de noter dans ce film le focus sur un homme en train de tenir lui-même une caméra (Figure 84 c).



a



b

Figure 84 : a: *Auf dem Feld*, 01:42. WDR Digit/ isolde ; b : *Sommerfest Kindergarten*, 01:48. WDR Digit/ jüroh.

Cette mise en abyme de l'acte filmique met en lumière, par la présence physique de la caméra et du cinéaste, la puissance d'encadrement que le tournage d'un film amateur peut revêtir pour les enfants filmés. La pratique de visionnage dans la famille lui accorde aussi une forme de performativité. Les films amateurs de famille montrent donc des formes de régulation de la consommation de sucre dans la sphère privée différentes de celles prescrites par les

[190] Anne DUPUY, *Plaisirs alimentaires*, *op. cit.*

[191] *Auf dem Feld* (années 1970), déposant isolde, couleur, muet, 00:02:33. WDR Digit. Disponible en ligne : https://digit.wdr.de/entries/38959 [consulté le 22/04/2023].

émissions d'éducation sanitaire appelant à diminuer la consommation de sucre. Ces sources témoignent de l'apprentissage d'usages codifiés du sucre. Les consommations sucrées ne sont pas diabolisées mais elles sont l'objet d'un contrôle par les parents dont la caméra est symbolique. Leur dimension sociale et organoleptique est glorifiée dans un cadre défini par la caméra parentale. Ainsi, les films amateurs de famille peuvent être considérés comme des « contre-archives » en ce sens qu'ils offrent un autre regard sur l'éducation au manger des enfants que celui proposé par l'éducation au manger par la nutrition[192]. Ils ne s'opposent pas aux émissions d'éducation sanitaire du BZgA, de la CNMATS ou du CFES mais ils permettent de penser d'autres formes de l'éducation au manger, intermédiaires entre la nutrition et le plaisir. La nouvelle conception nutritionnelle du sucre comme aliment dangereux pour la santé des enfants est donc incorporée de manière partielle dans les familles. L'histoire de la diabolisation du sucre amène à être nuancée à travers ces films privés montrant la prégnance de significations symboliques des plaisirs sucrés des enfants au sein de la famille malgré la reconfiguration par le discours médical et de santé publique.

Par ailleurs, le corps de l'enfant qui mange du sucre est représenté dans les films amateurs de famille comme un corps heureux, un corps social et un corps actif – allant donc à l'encontre des représentations de l'enfant qui consomme du sucre comme un enfant triste, solitaire, stigmatisé et actif. On peut cependant s'interroger sur le degré d'incorporation de la représentation dépréciative de l'enfant gros puisqu'aucun des films amateurs de famille visionnés ne montrent d'enfants gros qui ne correspondent pas à la norme de poids montrée dans les émissions d'éducation sanitaire du BZgA.

En glorifiant les fonctions organoleptiques et sociales des produits sucrés, les films amateurs de famille montrent que l'éducation au manger par la nutrition connaît une réception limitée dans la sphère privée. Ils témoignent de structures similaires de la régulation du sucre et d'apprentissages d'usages codifiés intermédiaires entre la santé et le plaisir, similaires dans les familles françaises et ouest-allemandes.

Conclusion

Les émissions d'éducation sanitaire commanditées par les institutions porteuses de la politique de santé publique et/ou d'éducation sanitaire en France et en République fédérale d'Allemagne dans les années 1970 visent à prévenir la prise de poids par la prescription de

[192] Paula AMAD, *Counter-Archive: Film, the Everyday, and Albert Kahn's Archives de la Planète*, New York, Columbia University Press, 2010, 408 p.

comportements alimentaires restrictifs aux enfants, particulièrement autour des produits sucrés. Cette prise de poids est présentée comme un problème médical concernant directement l'enfant en RFA alors qu'elle concerne seulement l'adulte en France. Ce ne sont pas les enfants mais les mères qui sont les cibles premières de ces émissions d'éducation sanitaire qui moralisent leurs comportements éducatifs. L'appel à la responsabilité individuelle des mères à travers la narration de la conversion et l'usage du média télévisuel est mis en tension par une forme de collectivisation de la question alimentaire à travers la cellularisation des enfants et la psychologisation des émotions des mères. Les émissions de la CNAMTS, du CFES et du BZgA proposent une éducation au manger par la nutrition qui repose sur un constat : il faut cesser de nourrir suffisamment les enfants, il faut les nourrir correctement. L'appel à la diminution des quantités alimentaires s'accompagne de l'affirmation de nouvelles grammaires morales autour du sucre qui sont légitimées par les savoirs nutritionnels. A travers l'approche calorique en France ou l'approche micronutritionnelle en RFA, les émissions affirment la supériorité de la fonction nutritionnelle de l'alimentation qui est uniquement considérée comme un moyen d'améliorer la santé des individus. Le manger, qui est appelé à être dissocié des fonctions émotionnelles et culturelles, est ainsi rationnalisé. L'enfance est appréhendée comme une période déterminante dans le développement du « surpoids » ou de l' « obésité » et les enfants sont considérés comme des individus à part en raison de leur spécificité physiologique. Ils deviennent des acteurs rationnels à la fin des années 1970 à travers l'arrivée de nouveaux formats d'éducation sanitaire qui les considèrent comme des co-destinataires des messages éducatifs nutritionnels, tout en restant véhicules de prescriptions alimentaires pour les adultes.

L'analyse de films amateurs de famille montre que l'éducation au manger par la nutrition n'est incorporée que partiellement dans la sphère privée où les fonctions organoleptiques et sociales des consommations sucrées sont glorifiées. Les films privés révèlent une consommation forte des produits alimentaires industriels lors des moments de fête à la maison, témoin de l'industrialisation en marche de l'alimentation. L'usage de la caméra dans ces situations alimentaires exceptionnelles dénotent en même temps une forme de contrôle parental et d'apprentissage d'usages légitimés du sucre. Les films privés montrent donc des formes de régulation sociale par la famille des consommations des enfants intermédiaires entre le plaisir et la nutrition.

Conclusion générale

1. Ecrire à travers différents audiovisuels : retour sur la méthode

1.1. Le croisement des audiovisuels : les publics récepteurs de messages éducatifs au centre

La méthode historique *à travers* les audiovisuels s'est révélée pertinente pour étudier l'histoire de l'éducation au manger des enfants entre les années 1950 et le début des années 1980 car elle permet un croisement fructueux de différentes formes éducatives audiovisuelles qui ont existé en parallèle, se sont parfois répondues, et ont constitué un seul paysage éducatif pour le public qui les reçoit. Le croisement des sources audiovisuelles avec des sources non-films a fait émerger des puissantes stratégies éducatives plurimédiatiques ('Medienverbund') où les films et programmes télévisés viennent compléter affiches, livres de recettes, émissions radiophoniques, articles de presse. Les différents cas d'intertextualité filmique que j'ai retracés dans ce travail, ou comment les audiovisuels se répondent entre eux, se complètent ou s'opposent, et pas uniquement au sein d'un même genre, montrent la force de la méthode audiovisuelle croisée pour comprendre le positionnement des acteurs les uns vis-à-vis des autres et la multitude des informations délivrées. Le cas des images d'un film des industriels sucriers français reprises par une émission d'éducation sanitaire de la CNAMTS vingt ans plus tard est exemplaire. La circulation, d'un genre à l'autre, des stratégies audiovisuelles pour faire passer un message éducatif révèle également la façon dont les acteurs se positionnent. L'utilisation du narratif de la conversion, classiquement utilisé dans les films d'éducation sanitaire, dans le film industriel de la filière laitière au début des années 1950 montre par exemple le rôle sanitaire et nutritionnel qu'attribue l'industrie laitière à son produit.

Face aux accès très unilatéraux classiquement choisis en histoire audiovisuelle, ce travail a permis de reconstituer un paysage audiovisuel large, se rapprochant de la perspective du public récepteur. C'est comme si j'avais écrit une histoire de l'éducation au manger des enfants du point de vue de l'offre audiovisuelle qui est proposée aux enfants téléspectateurs et aux adultes responsables de leur alimentation. Le croisement des genres audiovisuels différents a montré la multiplicité des discours et pratiques éducatives autour du manger et leur contradiction. La transmission de messages éducatifs nutritionnels dans la série ouest-allemande *Lirum, Larum, Löffelstiel* n'empêche pas de souligner les plaisirs organoleptiques et la dimension de commensalité liée à la consommation de sucre. Les émissions d'éducation sanitaire de la CNAMTS pointent du doigt les défauts nutritionnels du repas à la française qui se termine toujours par un dessert impliquant souvent un apport calorique en sucre de type saccharose trop

important. Pourtant, les émissions culinaires françaises pour enfants des années 1970 continuent de proposer aux enfants téléspectateurs de cuisiner des recettes sucrées[1]. Cet exemple souligne la contradiction des messages éducatifs audiovisuels reçus par le public (enfants et mères surtout), venant illustrer ce que le sociologue Claude Fischler a nommé la « cacophonie diététique » à propos de la multiplication des injonctions contradictoires sur ce qu'il est bon de manger[2]. Le croisement des genres audiovisuels renouvelle l'histoire audiovisuelle car la prise en compte de plusieurs perspectives permet d'approcher plus finement le contexte large dans lequel la réception a lieu du côté du public.

Cette étude historique sensibilise aux multiples acteurs qui ont été impliqués dans l'éducation alimentaire élargie des enfants et invite à prendre en compte ces influences multiples, hétérogènes et contradictoires pour mieux comprendre les comportements alimentaires des enfants. Elle apporte un élément de réponse à la question de l'absence de résultats mesurables des campagnes d'éducation nutritionnelle aux yeux de leur concepteurs et conceptrices, qui interroge tant les chercheur.e.s[3].

Cette thèse a également permis de montrer que les films amateurs de famille peuvent constituer des sources historiques à part entière qui ne servent pas uniquement à écrire une histoire de cette pratique de loisir. Les films amateurs de famille peuvent fournir des compléments analytiques dans le cadre de la méthodologie classique du croisement des sources dont l'accès est largement facilité par la mise à disposition en ligne de milliers d'heures de film. Mon travail a mis en valeur la richesse des fonds des cinémathèques spécialisées dans les films amateurs, et leur présentation détaillée en introduction encourage leur utilisation dans d'autres recherches. Dans le cadre d'une histoire écrite *à travers* différents types de sources audiovisuelles à vocation éducative, l'analyse de ces films privés, si tant elle montre bien les limites de ce type de sources, permet de réfléchir à la question de la réception des messages diffusés par les audiovisuels, question fortement discutée parmi les historien.ne.s de l'audiovisuel. S'il est impossible de répondre à la question de l'efficience des messages éducatifs étudiés – il est déjà très intéressant de noter leur présence et de les analyser - les films amateurs de famille permettent de renouveler le regard sur un phénomène en s'intéressant à un

[1] Voir par exemple l'émission *La Cuisine Voyageuse* (FR3,1976-1982, 46 épisodes) qui mettent en scène un chef qui réalise une recette issue de sa région avec l'aide de quelques enfants. Des recettes sucrées sont proposées. Olivier ROGER, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014, p. 174-176.
[2] Claude FISCHLER, *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Seuil, 1993, p. 244 ; Claude FISCHLER, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 1979, vol. 31, nº 1, pp. 189-210.
[3] Voir Camille BOUBAL, *Des savoirs sans effet : l'espace controversé de la nutrition*, These de doctorat, Paris, Institut d'études politiques, 2018.

point de vue privé très précis, celui des pères des classes supérieures, mais peu analysé en histoire. Les films amateurs de famille peuvent être lus comme une forme de réception mais ne permettent pas de dire si la réception est entière.

1.2.Des fonds d'archives audiovisuelles à explorer

Le choix de travailler avec des audiovisuels comme sources primaires n'a pas toujours été simple en raison de la dispersion des archives, parfois de leur inexistence, et au mieux des lacunes de classement. Cette thèse, qui par certains aspects méthodologiques avait un caractère exploratoire, a permis de mettre en lumière des fonds filmiques immenses jusque-là très peu analysés tels que ceux de la Cinémathèque centrale de l'enseignement public pour la France ou ceux de l''Institut für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht' pour l'Allemagne. Elle appelle, d'une part, à réaliser des travaux permettant de reconstituer l'histoire de ces fonds, ici celle des cinémathèques scolaires, et, d'autre part, à poursuivre des recherches prenant pour points de départ leurs archives pour analyser un phénomène historique. Il serait intéressant de prolonger cette recherche doctorale menée principalement à partir d'une analyse qualitative exemplaire (hormis pour les émissions culinaires télévisées) par des analyses sérielles. Par exemple, il serait intéressant d'analyser l'évolution de l'éducation au manger par le produit lait sur le temps long du XXe siècle en étudiant les films produits par les industries laitières et la circulation internationale des motifs. J'ai en effet mis à jour des sous-catégories d'audiovisuels sur lesquels des travaux postérieurs pourraient se pencher (films commandités par les industries agricoles avec les cas de la banane et du lait, films d'éducation sanitaire autour du poids des enfants). J'espère que la documentation extensive des archives filmiques visionnées, et non uniquement des archives filmiques utilisées, permettra à d'autres chercheur.e.s de s'emparer plus facilement de ces fonds audiovisuels. Enfin, la mise en ligne d'archives audiovisuelles accompagnées de leur analyse a mis au jour, d'une part, un potentiel de renouvellement de la méthode historique par sa capacité à faire venir à l'historien.ne de nouvelles sources (des « sources provoquées »), et, d'autre part, un vecteur de valorisation multiple. L'utilisation de MedFilm comme vitrine des archives rend les sources directement accessibles pour des projets de valorisation scientifique mais aussi des projets pédagogiques variés, à commencer par les enseignements à l'université. Les bénéfices de la mise à disposition des archives audiovisuelles et d'ouverture de la « science en train de se faire » sont multiples pour un public large qui dépasse la seule publication d'une thèse et le cadre universitaire. La page MedFilm qui accompagne ma thèse est un exemple de plus-value pour la recherche et l'enseignement.

2. Au-delà de l'éducation nutritionnelle des enfants

2.1.D'autres messages éducatifs autour du manger des enfants

Ce travail sur l'éducation au manger des enfants à travers des audiovisuels entre les années 1950 et le début des années 1980, en France et en République fédérale d'Allemagne, m'a amenée à écrire une histoire de l'éducation alimentaire élargie incluant des sens du manger différents que celui purement nutritionnel et sanitaire habituellement souligné dans l'historiographie, et prenant en compte d'autres acteurs que les seuls médecins et institutions d'éducation sanitaire. Le choix de parler d'éducation au manger était motivé par la volonté de se distancier du concept d'éducation alimentaire, pour chercher d'autres formes éducatives autour du manger. Malgré ce parti pris terminologique, j'ai été confrontée au fil de mes recherches et analyses à la difficulté de nommer les différents messages éducatifs rencontrés, nécessitant par moment de recourir finalement aux concepts connus d'éducation alimentaire et d'éducation nutritionnelle pour qualifier certaines formes éducatives mises en œuvre. L'éducation au manger est un concept englobant qui permet de prendre en compte différentes éducations autour des aliments, de leur production, de leur transformation et de leur consommation mais dont l'éducation alimentaire et l'éducation nutritionnelle font partie. Cette démarche introduit ainsi par un effet de miroir les évolutions historiques concernant l'industrialisation de l'agriculture et de la transformation des produits et les transformations des modes de préparations des aliments, qui ne sont classiquement pas prises en compte par l'éducation alimentaire et l'éducation nutritionnelle. En ceci, mon approche cherche à resituer le manger dans un contexte plus large.

A partir de mes observatoires audiovisuels, j'ai identifié trois grands moments de cristallisation ou d'émergence d'un phénomène éducatif autour du manger des enfants : l'éducation-promotion autour d'un produit portée par les industries agricoles dans les années 1950 et 1960, qui poursuit des stratégies promotionnelles de l'entre-deux-guerres ; l'éducation au faire à manger maison dans les émissions culinaires télévisées pour enfants à partir de la fin des années 1950 et l'éducation au manger défini principalement par les sciences nutritionnelles qui est mise en œuvre à partir des années 1970 par les institutions nationales porteuses de la politique de santé publique, qui se rapproche de l'éducation nutritionnelle actuelle. Ces trois phénomènes ne se remplacent pas sur la période d'analyse mais se superposent. Néanmoins, l'arrivée des institutions nationales d'éducation sanitaire qui proposent pour la première fois

une éducation au manger par la nutrition servant les objectifs de prévention des maladies liées au poids, dans le contexte de montée des maladies présentées comme liées à la société d'abondance, rend les autres formes d'éducation au manger plus accessoires voire marginales. Les années 1970 voient la restructuration majeure des communications autour du manger avec l'arrivée hégémonique du discours scientifique nutritionnel. On passe d'une multitude de messages éducatifs qui ont tous la même valeur à un message central et unique centré sur les comportements des individus, qui est donc plus simple à diffuser et à retenir. Je soutiens la thèse selon laquelle cette forme d'institutionnalisation de l'éducation au manger par les institutions porteuses de la politique de santé publique a abouti à la minoration de la part éducative d'autres communications autour du manger, au point que l'écriture de l'histoire de l'éducation alimentaire les ignore largement. L'éducation sanitaire nutritionnelle marginalise tant l'industrialisation agricole et alimentaire que la préparation culinaire comme facteurs à interroger dans les pathologies chroniques telles que l'« obésité », concentrant l'attention sur les comportements des individus qui sont sanitarisés et médicalisés. Les sources audiovisuelles m'ont permis de mettre en lumière ces formes d'éducation au manger aujourd'hui oubliées, et les acteurs qui en sont à l'origine. Mon travail montre que les pédagogues, médecins, nutritionnistes ou les personnels du milieu médico-social (diététiciennes et professeures d'enseignement ménager) ne sont pas les seul.e.s à proposer des messages éducatifs autour du manger. Les industries agricoles et la télévision ont largement participé à diffuser des savoirs, normes, pratiques et comportements autour des aliments, de leur production, de leur transformation et de leur consommation.

Dans les années 1950 et 1960, l'éducation-promotion autour des produits des industries agricoles observée dans des films industriels qui ont été diffusés dans les écoles repose sur une éducation au 'process' servant à rassurer le public consommateur, les élèves et leurs parents, quant à la qualité bactériologique et/ou nutritionnelle des produits en contexte de massification de la production. Les sciences nutritionnelles ne jouent qu'un rôle mineur dans cette éducation. Les films y font référence à travers de brèves images utilisées comme arguments d'autorité scientifique. Ce phénomène n'est pas nouveau dans les années d'après-guerre. Il cristallise des stratégies promotionnelles des industriels agricoles datant de l'entre-deux-guerres en pénétrant durablement l'institution scolaire : les 'process films' étudiés sont diffusés ou présents dans les catalogues des cinémathèques scolaires au moins jusqu'à la fin des années 1960. Au vu de la récurrence de ces films dans les fonds des cinémathèques scolaires, il est possible d'affirmer

que le premier acteur à se saisir de la question de l'alimentation des enfants sous la forme audiovisuelle « est-ce qu'on a assez à manger ? » n'est donc pas l'Etat, entendu comme représentant de l'intérêt commun pour la bonne alimentation des enfants, ou l'école, mais les filières agricoles industrialisées. De même, la première forme d'éducation au manger de la période étudiée concerne la qualité des produits plus que les comportements des individus consommateurs et mangeurs. Les 'process films' se saisissent des préoccupations quantitatives pour une alimentation des enfants dans le contexte de post-rationnement, mais aussi des préoccupations qualitatives pour une « meilleure » alimentation des enfants par des produits de qualité. Mon travail dépasse le narratif classique de l'histoire de l'alimentation de l'immédiat après-Seconde Guerre mondiale, affirmant qu'il s'agit avant tout de s'assurer des quantités alimentaires. L'analyse des films industriels montre qu'il y a aussi un intérêt pour la qualité des produits, dans le cadre de la production industrielle de masse et d'une alliance forte entre les industries agricoles et les Etats. Parce que les stratégies promotionnelles des industriels agricoles font écho aux objectifs de reconstruction de la Nation, les Etat se font prolongateurs et donc relais de cette éducation-promotion en mettant en œuvre des actions diverses qui visent à encourager la consommation des produits auprès du public scolaire. Les prolongements de l'alliance forte entre les industries agricoles et les Etats s'observent encore aujourd'hui dans des affaires sanitaires comme le scandale du chlordécone en Martinique et en Guadeloupe[4].

A partir de la fin des années 1950, l'instruction culinaire pour enfants à la télévision participe à une éducation au faire à manger maison qui repose sur le plaisir de la transformation manuelle des aliments, dans le contexte de diminution du temps accordé à la cuisine dans les foyers et de l'augmentation de la consommation de produits industriels. Les émissions culinaires pour enfants proposent une éducation gestuelle motivée d'abord par l'art culinaire à la fin des années 1950 puis progressivement directement par les plaisirs organoleptiques. Elles reprennent la ligne de l'enseignement ménager de l'entre-deux-guerres sous forme renouvelée, par le biais de la télévision et en élargissant le public visé. L'agenda télévisuel propre qui associe éducation et divertissement par des techniques de la télévision pour enfants (chanson, mises en scène extérieures, références à des personnages de l'univers culturel de l'enfance) fait progressivement de la cuisine un loisir pour enfants. La place de la nutrition dans cette éducation au faire à manger à la télévision est très différente en France et

[4] Malcom FERDINAND, « The use of chlordecone in Martinique and Guadeloupe : equality in question », *Revue francaise des affaires sociales*, 24 avril 2015, nº 1, pp. 163-183 ; Myriam COTTIAS, « Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone », *in Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone*, Steinkis, coll. « Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone », 2020, pp. 169-172.

en République fédérale d'Allemagne. Dans les émissions culinaires françaises, l'art culinaire l'emporte sur la fonction nutritionnelle de l'alimentation qui ne constitue qu'indirectement et que partiellement un sujet éducatif. Si le recettes intègrent indirectement le discours nutritionnel à dominante calorique en valorisant l'abondance quantitative, elles omettent le principe de la variété alimentaire et incorporent avec retard la norme anti-alcoolique. Au contraire, dans l'émission culinaire ouest-allemande, le faire à manger maison est valorisé comme un moyen de maximiser la valeur micronutritionnelle des aliments. La consommation d'aliments riches en vitamines et minéraux, qui est par ailleurs encouragée par son association au régime végétarien alors en plein essor dans les années 1970, devient un moyen d'éviter des problèmes de santé liés à la prise de poids. Cependant, l'éducation nutritionnelle appliquée à la cuisine existe en parallèle de la valorisation des fonctions organoleptiques et sociales des recettes sucrées, ouvrant un espace de tension.

À partir des années 1970, les émissions d'éducation sanitaire commanditées par les institutions nationales porteuses de la politique de prévention des maladies présentées comme liées à l'abondance alimentaire montrent l'émergence d'une éducation au manger basée essentiellement sur la science nutritionnelle. La prévention autour du poids des enfants est portée par des structures de la politique de santé publique : la CNAMTS et le CFES en France, le BZgA en RFA. La nutrition devient un référentiel incontournable et hégémonique qui acquiert un versant éducatif à travers les campagnes de prévention. La montée en puissance de l'éducation nutritionnelle s'inscrit dans le contexte de la transition épidémiologique et du nouveau paradigme d'éducation sanitaire préventif qui fait de la suralimentation puis de la consommation de produits industriels préparés un « facteur de risque ». La nutrition est désormais convoquée comme une science des restrictions et des équilibres, et non comme une science des besoins[5]. Les émissions d'éducation sanitaire appellent les mères à diminuer les quantités alimentaires, et particulièrement à limiter la consommation de sucre chez les enfants en formulant, en France, des normes caloriques chiffrées à travers le référentiel du morceau de sucre industriel, et en mettant en avant, en RFA, l'importance des équilibres macro- et micronutritionnels. Les significations sociales et émotionnelles du manger n'allant pas dans le sens de la nutrition sont alignées par le biais d'une éducation sociale et d'une éducation émotionnelle qui appelle les mères de famille à cesser d'associer amour et quantités alimentaires. Cette redéfinition nutritionnelle de ce que bien manger signifie produit des

[5] Thomas DEPECKER, *La loi des tables : quantification du besoin alimentaire et réforme des conduites de vie XIXe-XXe siècles*, Thèse de doctorat sous la direction de Patrice Bourdelais, Paris, EHESS, 2014.

messages éducatifs pour un public nouveau à la fin des années 1970 : les enfants, qui deviennent des cibles directes à travers des nouveaux formats télévisuels. La redéfinition du message, la réorganisation institutionnelle, et le nouveau public de l'éducation au manger par la nutrition marginalisent les autres formes d'éducation au manger qui sont concentrées sur la production des produits ou le plaisir de la transformation culinaire. Si la nutrition n'est pas absente des messages éducatifs portés par les industries agricoles et la télévision, elle n'est qu'un argument parmi d'autres, un référentiel implicite ou un argument d'autorité. Les messages scientifiques nutritionnels sont placés sur le même niveau que les autres messages, sans hiérarchie. L'éducation au manger par la nutrition à partir des années 1970 hiérarchise les savoirs et les pratiques en affirmant la supériorité des messages éducatifs nutritionnels, rationalisant le rapport à l'alimentation.

2.2. L'éducation au manger des enfants par la nutrition comme outil de réforme des comportements

Les années 1970 voient l'affirmation forte d'une médicalisation et d'une sanitarisation de l'alimentation des enfants car le poids des enfants, qui est mis en lien causal direct avec les apports alimentaires, devient un problème de santé publique et un sujet de prévention pour les institutions d'éducation sanitaire[6]. L'investissement nouveau de l'Etat dans l'éducation au manger des enfants révèle une nouvelle forme de gouvernement des corps dans leur plus grande intimité. L'éducation au manger basée uniquement sur la nutrition peut être vue comme un exemple de la biopolitique selon Foucault qui vise à discipliner les corps et les comportements pour des raisons sanitaires, sous l'autorité du corps médical[7]. Les audiovisuels sont en effet des puissants outils pour édicter des normes corporelles à travers la mise en opposition binaire de corpulences jugées normales et de corpulences jugées anormales, qui participe à la stigmatisation de ces dernières érigées en contre-modèles aux yeux du public. Ils révèlent en même temps la relativité des catégories médicales du « surpoids » et de l'« obésité » puisque la forme corporelle n'apparaît qu'« anormale » par comparaison avec les formes corporelles des autres qui constituent la norme par leur nombre.

[6] Sur la sanitarisation voir Didier FASSIN, « Entre politiques du vivant et politiques de la vie : pour une anthropologie de la santé », *Anthropologie et Sociétés*, 2000, vol. 24, nº 1, pp. 95-116.

[7] Luc BERLIVET, « Les ressorts de la « biopolitique » : « dispositifs de sécurité » et processus de « subjectivation » au prisme de l'histoire de la santé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2013, vol. 60, nº 4-4 bis, pp. 97-121 ; Luc BERLIVET, « Une biopolitique de l'éducation pour la santé : La fabrique des campagnes de prévention », *in* Didier FASSIN et Dominique MEMMI (dirs.), *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, coll. « Cas de figure », 2015, pp. 37-75.

Bien que ce travail n'ait pas analysé les dimensions de classe, elles sont omniprésentes dans une histoire qui parle d'éducation, de santé, de corps et d'alimentation dont la sociologie a montré que le rapport des individus varie fortement d'un milieu social à l'autre. Selon Luc Boltanski, les interventions de l'Etat dans le domaine des enfants et de leur santé s'inscrivent dans un projet de normalisation des classes populaires qui va jusque dans l'espace privé[8]. On voit le retour dans les années 1970 de la volonté de réformer les comportements des classes populaires à travers une éducation au manger par la nutrition, comme les campagnes d'alimentation rationnelle le faisaient au début du XXe siècle. Cette aspiration éducative réformiste marque également le retour en force de la morale à travers le discours biomédical nutritionnel qui vise particulièrement les comportements éducatifs des mères. La famille en général est présentée dans les programmes d'éducation sanitaire comme un milieu social ayant une influence négative sur la santé de l'enfant. Le retour du narratif classique de la conversion qui vise à réformer les conduites familiales révèle la permanence de stratégies éducatives audiovisuelles adressées aux classes populaires et utilisant la morale tout au long du XXe siècle. De nouveaux outils tels que l'éducation émotionnelle font en même temps leur apparition, dans le contexte d'inscription de la psychologie dans la conception des campagnes d'éducation sanitaire autour de l'alimentation. Les émissions du BZgA reflètent des stratégies d'éloignement des enfants du milieu familial qui sont similaires aux stratégies employées au début du siècle. Alors que les enfants envoyés dans les années 1920 en préventoriums subissent une cure de suralimentation calorique pour prévenir la tuberculose, dans les années 1970, ils sont envoyés en cure d'amaigrissement. Les liens entre éducation des enfants, sciences nutritionnelles et biopolitique visant les familles sont ténus. Mon analyse d'émissions d'éducation sanitaire des années 1970 proposant une éducation au manger basée sur la nutrition montre que la nutrition est inséparable au XXe siècle des projets réformistes.

3. Une histoire audiovisuelle en filigrane : montée de la télévision

L'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels que j'ai retracée s'inscrit dans une histoire plus large des discours et pratiques de santé au XXe siècle caractérisée par une sollicitation nouvelle des individus à devenir des acteurs de leur propre santé, dans laquelle les audiovisuels jouent un rôle déterminant, non seulement comme miroirs

[8] Luc BOLTANSKI, *Prime éducation et morale de classe*, Paris ; La Haye, Mouton, 1969, 152 p.

mais aussi comme forces performatives. Les programmes d'éducation sanitaire télévisés des années 1970 sont un miroir des taux de prévalence de l'« obésité » et du « surpoids » dans les deux pays. La RFA connait en effet un taux de prévalence plus élevé qu'en France, pouvant expliquer la représentation d'enfants gros dans les émissions. En même temps, ces programmes sont acteurs de cette histoire puisque la télévision donne à voir et à écouter des enfants gros présentés comme souffrants, participant ainsi à la problématisation des enfants gros par sa mise en visibilité[9]. La série ouest-allemande *Kopfball* qui marque la fin du dessin animé et l'arrivée de la vue subjective montre des enfants-individus. Ce ne sont pas des enfants qui jouent mais des enfants qui parlent de leur vécu autour de leur poids. Les campagnes de prévention des maladies liées au poids étudiées ici sous le prisme de l'éducation nutritionnelle sont inséparables, en France comme en RFA, de messages incitant à faire de l'exercice physique. Le titre de l'émission d'éducation sanitaire ouest-allemande *Essen und trimmen, beides muss stimmen* ou encore le spot de prévention français « Pierrot la forme » exemplifie bien ce double appel à manger moins et mieux et à faire du sport[10]. Le rôle de la télévision comme média qui pénètre les foyers et atteint les individus est déterminant dans la transmission et la création de pratiques du corps sain, qu'il s'agisse de comportements alimentaires rationnalisés par la nutrition ou d'exercices de fitness à réaliser devant son poste de télévision[11]. Ainsi la télévision, à travers des programmes télévisés appelant à former son corps qui existent depuis les années 1960, participe activement aux discours et aux pratiques de prévention visant à perdre du poids à partir des années 1980. Les programmes télévisés sportifs ou d'éducation sanitaire appellent de plus en plus à devenir entrepreneur de sa propre santé.

La télévision participe également de la marchandisation de la santé et du corps à travers la promotion, directe ou indirecte, de produits censés permettre de mieux contrôler son corps et l'optimiser tels que des appareils de sport ou des produits allégés et labellisés « pour faire maigrir » qui se multiplient dans les années 1980[12]. Il aurait été intéressant de poursuivre mon

[9] Friederike SCHMIDT, « Kind », *in* Anja HERRMANN, Tae Jun KIM, Evangelia KINDINGER, Nina MACKERT, Lotte ROSE, Friedrich SCHORB, Eva TOLASCH et Paula-Irene VILLA (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022, pp. 169-171 ; Swen KÖRNER, *Dicke Kinder - revisited zur Kommunikation juveniler Körperkrisen*, Bielefeld, transcript-Verl., 2008, 225 p.

[10] Antoine RADEL, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé : l'exemple de la lutte contre la sédentarité et de la promotion des modes de vie actifs (1960-2010)*, Thèse de doctorat en Sciences et Techniques des activités physiques et sportives, Université Paul Sabatier, Toulouse 3, France, 2013.

[11] Anja LAUKÖTTER, « »Medizin nach Noten«. Körperökonomien im DDR-Fernsehen », *Zeithistorische Forschungen - Studies in Contemporary History*, 2020, vol. 17, no 2, pp. 386-398 ; Jessica BORGE, Tricia CLOSE-KOENIG et Sandra SCHNÄDELBACH, « The Science of Television: Television and its Importance for the History of Health and Medicine », *Gesnerus*, 6 novembre 2019, vol. 76, no 2, pp. 153-171.

[12] Uwe SPIEKERMANN, *Künstliche Kost Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2018, p. 733-742.

étude du phénomène d'éducation-promotion en s'intéressant aux publicités télévisées alimentaires concernant l'alimentation des enfants. Officiellement diffusées à la télévision française à partir de 1968, et dès 1954 à la télévision ouest-allemande, elles ne se massifient cependant qu'à la fin des années 1970. En quoi le changement de média et de format audiovisuel (du film industriel de 20 minutes vers le spot publicitaire télévisé de moins d'une minute) influence les contenus transmis autour du manger ? La forte présence des produits alimentaires industriels dans les représentations filmiques privées du manger invite par ailleurs à s'interroger sur la circulation des motifs entre la publicité télévisée, qui par la quantité d'images diffusées devient une puissante productrice de normes, et le film amateur de famille.

En même temps, l'agenda de la télévision n'est pas celui des institutions d'éducation sanitaire. Les émissions culinaires pour enfants, quand bien même elles se font le relais de l'éducation au manger par la nutrition des émissions d'éducation sanitaire en RFA, témoignent d'un déploiement de stratégies télévisuelles alliant les missions d'instruction et de divertissement pour atteindre les auditoires enfantins. La condamnation nutritionnelle de la consommation du sucre de type saccharose dans les émissions d'éducation sanitaire des années 1970 contraste fortement avec l'utilisation persistante joyeuse du sucre dans *Lirum, Larum, Löffelstiel*. Cet exemple montre que la télévision est un acteur propre, qui dans le cadre de la concurrence croissante dans les années 1970, cherche avant tout à faire de l'audimat.

4. Incorporation réinterprétative des incitations au (faire à) manger dans la famille

L'analyse de corpus de films amateurs de famille représentant des enfants qui mangent ou préparent à manger révèle une réception nuancée des différents messages éducatifs autour du manger des enfants dans la sphère privée, révélant la pertinence du concept de contre-archive. Ces films montrent une incorporation de certains aliments, notamment ceux promus par les industries agricoles sur toute la période d'analyse, mais aussi des produits alimentaires industriels sucrés tels que les boissons sucrées, témoins de la force performative des éducations au manger dans la détermination des normes et des pratiques alimentaires dans la seconde partie du XXe siècle. En même temps, ils mettent en lumière d'autres significations du manger et du faire à manger dans la famille qui s'opposent à celles défendues par les différents acteurs étudiés, industries agricoles, télévision et institutions porteuses de la politique de santé publique. Ce sont des sens profondément sociaux qui soulignent l'importance du manger dans

la socialisation des enfants et l'identité familiale construite autour de rituels alimentaires et culinaires. La consommation de banane et la consommation de lait sont symboliques du développement physique et des apprentissages sociaux des enfants. Le faire à manger à la maison est avant tout un moment qui réunit les membres de la famille autour d'une activité qui n'aboutit pas à la réalisation d'une recette par les enfants. Ces derniers sont des aides ponctuelles des mères à qui sont délégués quelques gestes simples et ludiques. L'incitation à cuisiner à la maison portée par les émissions culinaires pour enfants ne trouve donc pas un écho dans les films amateurs de famille. La consommation d'aliments sucrés correspond à des temps alimentaires exceptionnels et ritualisés où le partage entre proches est une valeur centrale. Les films amateurs de famille montrent que le manger et le faire à manger conservent des sens profondément sociaux malgré la quasi-absence de cette dimension dans les messages éducatifs étudiés, et que les familles incorporent en retravaillant dans un sens social les incitations au manger des industries agricoles, de la télévision ou des institutions de santé publique. La présence centrale des aliments sucrés dans les films amateurs de famille, et des aliments industriels sucrés dès les années 1960, montre que ces consommations sont valorisées lors de rituels propres à l'enfance en même temps qu'elles sont l'objet d'un contrôle par la caméra.

5. Visibilité audiovisuelle des enfants et construction de l'enfance. Vers les enfants-individus, mangeurs et responsables

La méthode historique *à travers* les audiovisuels m'a amenée à laisser une place plus importante qu'initialement prévu à l'analyse des représentations des enfants et de l'enfance dans les audiovisuels. Ces derniers se sont avérés être des observatoires puissants des enfants qui mangent, contribuant à renouveler l'histoire de l'enfance. Contrairement aux sources textuelles, mais aussi iconographiques, ils donnent à voir, grâce à la puissance de la captation filmique, les enfants dans leur corporalité et leur agir, même si ces derniers sont très contrôlés. En ce sens, les sources audiovisuelles donnent une visibilité nouvelle aux enfants, là où toute l'historiographie cherche seulement à donner une visibilité au sens figuré, c'est-à-dire à leur donner une existence. Bien qu'elles livrent toujours un point de vue adulte sur les enfants, elles offrent des heures d'observation à l'historienne qui adopte un regard presque anthropologique sur les enfants qui mangent.

L'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels entre les années 1950 et le début des années 1980 m'a amenée à écrire l'histoire de l'avènement de

l'enfant comme individu et sujet. Contrairement aux films éducatifs de la première partie du XXe siècle où les enfants sont montrés en groupe homogène, toujours dépendants des propositions des adultes[13], et servent de supports de messages éducatifs pour les parents[14], les audiovisuels éducatifs étudiés révèlent et participent à la construction progressive de l'enfant comme un mangeur-individu ayant des besoins spécifiques et comme acteur alimentaire. On passe de l'enfant évocation et symbole du collectif national dans les années 1950, comme dans le film *Le Chocolat* étudié en introduction, à un l'enfant acteur rationnel de son alimentation à la fin des années 1970. Cette nouvelle façon de représenter et considérer les enfants passe particulièrement par le développement de formats éducatifs dédiés au public enfantin qui devient un auditoire propre. La bascule entre les deux modes d'adresse et de représentation des enfants s'observe particulièrement dans les 'process films' des industries agricoles diffusés en classe dans les années 1950 et 1960. D'un côté, l'étude de cas française sur la filière bananière montre que les enfants sont encore une cible parmi d'autres des stratégies promotionnelles dans un film destiné à des auditoires multiples, utilisés comme symboles du futur de la Nation et constituant des véhicules de consommation pour les parents. De l'autre, l'étude de cas ouest-allemande sur la filière laitière révèle une construction des enfants comme individus particuliers à travers un film destiné uniquement au public scolaire qui fait d'un enfant le personnage principal destinataire d'une éducation au 'process' et d'une éducation au goût à travers des produits laitiers qui lui sont spécifiquement destinés. Les enfants sont adressés ici directement comme consommateurs. S'il est impossible de répondre à la question de la représentativité de ces études pour les cas nationaux (on peut évidemment s'interroger sur le choix de la filière bananière en termes de moyens et d'investissements promotionnels puisqu'elle fait volontairement produire un film « multi-usage » et « multi-public »), on observe néanmoins la montée progressive d'une nouvelle image de l'enfant adresse directe d'une éducation au manger spécifique à sa réalité.

C'est la télévision qui fait rupture en créant durablement des programmes pour enfants qui prennent les enfants comme des acteurs et des sujets de ces programmes. Les émissions

[13] Voir par exemple la fin du film *Ecole de plein air du 19e arrondissement à Pavillon-sous-Bois pour enfants chétifs* (1929), réalisation Jean Benoît-Lévy, production Gaumont, commande Office Public d'Hygiène Sociale, 35 mm, muet, noir et blanc, 00:06:00. La fin donne à voir un groupe d'enfants à la tête duquel se trouve le maître qui courent dans une prairie en direction de la table du goûter installée dans la cour de l'école. Les enfants s'installent mais on ne montre pas les enfants en train de manger. Disponible en ligne : https://medfilm.unistra.fr/wiki/L'%C3%A9cole_de_plein_air_du_19e_arrondissement_%C3%A0_Pavillon-sous-Bois_pour_enfants_ch%C3%A9tifs [consulté le 07/12/2023].

[14] Christian BONAH et Joël DANET, « Kinder als Vorbilder – kindliche Realitäten. Zur Darstellung von Kindheit im medizinischen Dokumentarfilm zwischen 1945 und 1965 », *in* Bettina HENZLER et Winfried PAULEIT (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, pp. 52-65.

culinaires pour enfants à la télévision à partir de la fin des années 1950 sont d'abord des émissions pour enfants qui sont diffusées sur la plage horaire dédiée aux enfants et qui s'adressent à eux à travers la mise en scène d'enfants en studio cuisine. Ces programmes construisent l'enfance comme une période qui se distingue de l'âge adulte par l'adaptation progressive de l'instruction culinaire aux enfants (de la cuisine et de ses objets), par l'inscription de la cuisine dans un nouvel univers ludique et créatif qui fait rupture avec la cuisine ménagère (rupture de l'unité du studio cuisine, chanson, transmédialité avec des personnages de fiction enfantine) et par la mise en avant d'un besoin de protection vis-à-vis des dangers extérieurs (prévention des dangers domestiques). En représentant des petits cuisiniers et des petites cuisinières en studio cuisine, la télévision marque un tournant dans l'histoire de l'instruction culinaire, faisant du faire à manger une activité de loisir des filles et des garçons. Dans les émissions culinaires françaises des années 1950 et 1960, l'enfance est construite autour d'un rapport éducatif et protecteur déterminé par la présence de l'adulte. L'émission culinaire ouest-allemande de 1974 révèle une tension dans la représentation des enfants entre une infantilisation de la cuisine qui devient un jeu d'enfants (dessin animé, saynètes déguisées et chantées) et une image d'enfants-adultes autonomes en cuisine et en dehors du studio cuisine qui fait rupture avec le statut d'enfants-stars de la télévision jouant un rôle d'enfant autonome.

Les émissions d'éducation sanitaire commanditées par les structures porteuses de la santé publique dans les années 1970 visant à prévenir la prise de poids par la prescription de comportements alimentaires chez l'enfant participent à construire l'enfant comme un individu à part entière par la visualisation de sa spécificité biologique au regard de la prise de poids et la prise en compte de sa psychologie. Si les enfants sont d'abord un sujet alimentaire, puisque dépendant des propositions parentales, et filmique, puisque les films sont adressés d'abord et surtout aux mères, ils deviennent dès la fin des années 1970 et au début des années 1980 des acteurs rationnels à responsabiliser à travers des nouveaux formats audiovisuels d'éducation sanitaire qui s'adressent directement aux enfants et les représentent en situation de consommation alimentaire autonome. Alors que les manuels scolaires présentent les enfants comme individus rationnels à responsabiliser qu'à partir des années 2000[15], les sources audiovisuelles permettent ici de déplacer le regard en changeant la chronologie. Les programmes télévisuels d'éducation sanitaire ouest-allemands vont plus loin en accordant la parole aux enfants gros dépeints comme des patients rationnels qui suivent une cure

[15] Susan KOVACS et Denise ORANGE RAVACHOL, « Food and Taste Education in French Primary and Secondary Schools: Critical Analysis of Pedagogical Ressources. Sixth International Conference on Food History and Food Studies. 31.05.2021. ».

d'amaigrissement. Néanmoins, les enfants restent en même temps, dans tous les audiovisuels étudiés, des véhicules de prescriptions autour de l'alimentation pour les adultes. Les audiovisuels utilisent l'enfance comme un relais émotionnel et moral permettant de modifier les habitudes alimentaires familiales, et particulièrement maternelles. Ce double statut énonciatif des enfants est toujours très présent dans les campagnes d'éducation nutritionnelle actuelles[16].

Les films amateurs de famille permettent de prendre du recul par rapport à ces représentations télévisuelles des enfants. Si la caméra amateur crée l'enfance comme un temps privilégié de la vie en figeant sur la pellicule un état qui ne sera plus, elle montre cependant que les enfants comme individus autonomes, rationnels et responsables sont des constructions sociales et télévisuelles. Le manger et le faire à manger des enfants, qui sont associés à des étapes de vie dans les films amateurs, sont avant tout des marqueurs forts de la célébration de l'enfant comme individu en croissance aux yeux de la famille.

6. Mises en parallèle de la France et de la République fédérale d'Allemagne : une comparaison pour voir

Ce travail proposait de réaliser des points de comparaison entre la France et la République fédérale d'Allemagne afin de mieux voir les caractéristiques de l'éducation au manger à travers les audiovisuels par la mise en avant des similitudes et des différences (comparaison pour voir). Quand bien même cet usage utilitaire de la comparaison, on est tenté de se demander quelle est la spécificité de l'histoire de l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels dans les deux pays. La mise en parallèle était dès le départ un projet asymétrique qui partait du regard et des matériaux français pour aller vers le contexte et les sources ouest-allemandes. En plus de l'effet de corpus et de l'effet de bibliographie, l'asymétrie s'est poursuivie dans l'écriture. Même si le processus d'écriture s'est fait de manière circulaire, la rédaction des chapitres ouest-allemands 2, 5 et 8 a toujours été informée et nourrie des analyses des chapitres français 1, 4 et 7, ce qui inversement a été moins le cas. Prenant en compte toutes ces limites, et rompant avec le mythe du comparable, puisque les sources elles-mêmes dans leur processus de construction sont incomparables[17], la pertinence du regard croisé

[16] Aurélie MAURICE, « Des adolescents vecteurs de messages nutritionnels au sein de leur famille. L'éducation alimentaire au collège », *Revue des politiques sociales et familiales*, 2018, vol. 129, nº 1, pp. 51-62.
[17] Bettina SEVERIN-BARBOUTIE, « Entre idéal et réalité. L'histoire comparée face aux sources », *Les cahiers Irice*, 1 novembre 2010, nº 5, pp. 75-86.

s'est finalement avérée dans sa puissance analytique. Comparer pour voir, mettre en parallèle pour faire se révéler par contraste de nouvelles analyses.

Deux grands points de différence ressortent néanmoins. Tout d'abord, les audiovisuels éducatifs ouest-allemands se caractérisent par deux phénomènes contradictoires concernant la construction de l'enfance qui ne sont pas observés dans les audiovisuels français. On observe, d'un côté, une construction précoce des enfants comme individus particuliers qui doivent être adressés de manière spécifique (personnage principal, acteur, chanson, animations, parodie théâtrale), et, de l'autre, une starification télévisuelle de l'enfant qui assimile ce dernier de plus en plus à un adulte. Dès le film industriel laitier des années 1950, l'enfant est envisagé comme une cible spécifique à travers le choix d'un personnage principal enfantin et comme un consommateur à part entière. Si j'ai montré que les phénomènes structurants de cette histoire de l'éducation au manger à travers les audiovisuels transcendent les cultures nationales - autre symptôme de l'ancrage de l'éducation au manger dans le système alimentaire industrialisé et productiviste - ce travail a mis en lumière un phénomène de nutritionnalisation et de médicalisation du manger des enfants très poussé et précoce en République fédérale d'Allemagne qui concerne toutes les sphères éducatives autour du manger. Le film industriel de l'industrie laitière de 1954 *Seht doch nur den Benjamin!* témoigne d'une influence forte des sciences nutritionnelles, même sous forme d'arguments d'autorité visuels, sur le discours d'éducation-promotion. Le recours au narratif de la conversion classique dans les émissions d'éducation sanitaire fait presque des industriels laitiers des éducateurs sanitaires. À la télévision, la nutrition trouve toute sa place dans l'éducation au faire à manger dans l'émission culinaire pour enfants *Lirum, Larum, Löffelstiel*. La cuisine intègre et englobe les considérations nutritionnelles puisqu'elle est présentée comme un moyen d'améliorer la qualité micronutritionnelle des aliments. En France, les messages nutritionnels directs sont restreints à des audiovisuels produits par les autorités sanitaires. Les émissions culinaires françaises pour enfants, même si elles intègrent indirectement les acquis du paradigme nutritionnel calorique, ne proposent pas de messages nutritionnels directs et affirmatifs. La quasi non-diffusion des micronutriments dans les différents audiovisuels éducatifs autour du manger entre les années 1950 et le début des années 1980 est également un élément remarquable. L'approche nutritionnelle focalisée sur les apports caloriques persiste sur la longue durée en France. Ces grandes lignes de différences offrent davantage des pistes de réflexion qu'elles n'aboutissent à des résultats forts, incitant à poursuivre des travaux sur l'histoire culturelle croisée de la nutrition dans la seconde partie du XXe siècle, particulièrement en France.

7. Une éducation au manger inscrite dans le système alimentaire industriel productiviste

Une des interrogations concernait la place de l'industrialisation du secteur alimentaire dans les différentes sphères éducatives étudiées. Si les industries alimentaires n'ont pas constitué un point d'entrée dans ce travail (la première partie étudie d'abord des films scolaires qui s'avèrent être des produits filmiques des industries agricoles), elles sont néanmoins un acteur présent en filigrane dans toutes les sources. Les multiples éducations au manger qui se superposent sur la période d'analyse sont les témoins en creux de l'industrialisation du secteur alimentaire dont elles font l'éloge ou s'en accommodent, mais jamais ne la remettent en question. Les films des industries agricoles des années 1950 et 1960 diffusés dans les écoles glorifient la mécanisation de la chaine de traitement dans un contexte de massification de la production. Ils visent à rassurer le public quant à la qualité des produits. En même temps, ils cherchent à réaffirmer un ancrage naturel des produits en mettant en scène la continuité entre le lieu de production « naturel », le lieu de traitement et le lieu de consommation. Les émissions culinaires pour enfants à la télévision font des produits industriels (semi-)transformés des moyens d'encourager le « fait-maison » en montrant comment ils simplifient et accélèrent le geste culinaire de transformation des aliments. Elles révèlent la négociation télévisuelle d'un compromis entre des produits de base et les produits industriels pré-préparés conditionnés sous forme standardisée.

Dans les années 1970 et au début des années 1980, dans un contexte d'extension du marketing alimentaire dans la société de consommation (explosion de la publicité alimentaire à la télévision), l'éducation nutritionnelle qui pointe du doigt les problèmes nutritionnels de certains produits alimentaires industriels dans le cadre de la prévention de la prise de poids peut presque être lue comme un contre-discours à l'industrialisation de l'alimentation. Pourtant, elle sert la non-remise en question du système alimentaire industriel puisqu'elle vise à changer les comportements alimentaires individuels. Les émissions d'éducation sanitaire éduquent au manger dans le système alimentaire industrialisé à travers la transmission de savoirs nutritionnels sur le contenu des produits alimentaires industriels sucrés. En France, le choix du morceau de sucre industriel comme unité de mesure éducative dans les programmes porte la trace de l'influence de l'industrie alimentaire sucrière. Le conditionnement industriel sert à faire de l'éducation nutritionnelle au manger moins sans jamais interroger l'existence du

conditionnement industriel. Les dimensions économiques et politiques du manger liées au système d'approvisionnement sont effacées, faisant porter toute la responsabilité sur les comportements des mangeurs-consommateurs-téléspectateurs qui seraient à éduquer à l'échelle individuelle.

L'éducation au manger des enfants dans la seconde partie du XXe siècle en France et en RFA accompagne donc le processus d'industrialisation du secteur alimentaire. Du discours positif et élogieux du traitement industriel dans les années 1950, on passe à des messages appelant à consommer les produits industriels transformés puis à des messages appelant à connaître leur composition nutritionnelle pour apprendre à mieux les choisir dans les années 1970. Même si les messages et les positionnements vis-à-vis de l'industrialisation changent selon les contextes, l'éducation au manger ne peut pas se comprendre en dehors du contexte d'industrialisation du secteur alimentaire qui distancie les mangeurs des produits.

La poursuite de l'industrialisation alimentaire, de l'agriculture productiviste et de la mondialisation de l'approvisionnement en creux de mon histoire rencontre au début du XXIe siècle un mouvement opposé qui revalorise la qualité des produits en lien avec leurs modes de production à travers l'attention à de nouvelles normes ou des normes renouvelées. Les labels « agriculture biologique » et « commerce équitable » ou encore plus récemment la mise en avant du caractère « local » de la production agricole, qui sont associés à des intérêts multiples liant alimentation saine, rétribution juste du travail agricole, enjeux environnementaux mais aussi éthiques, renouent avec les préoccupations de sortie de guerre mises en lumière dans les 'process films'. L'intérêt pour la qualité des produits liée aux enjeux de la chaîne de production est peu pris en compte dans l'éducation alimentaire à l'école qui s'intéresse surtout à la consommation alimentaire et à la santé[18]. L'exemple des jardins potagers qui se multiplient dans les cours d'écoles montre un retour des savoirs liés à l'origine et à la qualité des produits et révèle en même temps la persistance de l'attention des messages éducatifs autour de l'alimentation sur la responsabilité individuelle[19].

[18] Alexandra PECH, *Au-delà de la cantine et du potager : ressources et freins à une éducation alimentaire des adolescent.es au collège. Étude du foodscape de trois collèges (France, Mexique)*, Thèse de doctorat, Lyon, École normale supérieure, 2022, p. 25.
[19] Kate CAIRNS, « Connecting to food: cultivating children in the school garden », *Children's Geographies*, 4 mai 2017, vol. 15, n° 3, pp. 304-318.

Sources

1. Archives audiovisuelles

Code couleur

Films références et sélectionnés dans les inventaires	Films visionnés	Films analysés

Ce code couleur concerne uniquement les films utilitaires. Il est applicable aux films référencés de la Cinémathèque central de l'enseignement public, des Archives Nationales, des 'Filmarchiv Deutsches Filminstitut & Filmmuseum', du 'Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung', de la 'Deutsche Nationalbibliothek', de Culture Pub et des Prelinger Archives.

Cinémathèque centrale de l'enseignement public/Réseau Canopé[1]

Titre	Date prod.	Série	Réalisation	Production	Commande	Durée	Format original	Son, image	Numérisé ?
Les aventures extraordinaires d'un litre de lait	1951		Alain Pol Jean Rigaud	Télé-Radio-Ciné		00:15:00	16mm	Sonore, N&B	Numérisé CCEP
Du blé au pain à la ferme	1953		Pierre Briotet, Claude Ehrmann	IPN		00:20:00		Sonore, N&B	Numérisé CCEP

[1] Les informations proviennent des notices des catalogues de la CCEP et de Canopé complétées et/ou corrigées après visionnage et/ou découverte de sources non-filmiques. Les deux fonds sont présentés ensemble en raison de la fluidité des catalogues. Bien que le fonds de la CCEP ait été coupé de Réseau Canopé, ce dernier continue de présenter dans son inventaire les films de la CCEP.

Le sucre, richesse nationale	1954		Christian Gaveau	Office de documentation par le film	Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre (CEDUS)	00:20:00	16mm	Sonore, N&B	Non numérisé
Histoire de la banane	1956		Jean-Pierre Lemoine, Georges Tenaille		Comité de Propagande de la Banane Française	00:17:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé CCEP
Le lait et le beurre à la ferme	1956		Pierre Briotet, Claude Ehrmann,	Ecole Normale Supérieure de Saint-Cloud Centre Audio-Visuel		00:18:00		Sonore, N&B	Numérisé Canopé
Le chocolat	1957		Jean Venard	SEREC		00:16:00	16mm	Sonore, N&B	Numérisé CCEP
La fabrication de la bière	1957		Bernard Bachelart	Les Productions Cinématographiques intercontinentales		00:16:00	16mm	Sonore, N&B	Non numérisé
Hygiène de l'alimentation	1958		Henri Nozet Bernard Bachelart	Les Productions Cinématographiques intercontinentales		00:18:00	35mm	Sonore, N&B	Numérisé Canopé
Le blé le plus dur	1962		Jean Faurez	Armor Films		00:13:00		Sonore, couleur	Numérisé

Et pâtes à ti et pâtes à ta	1962		Guy Eschlimann	Armor Films		00:33:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé CCEP
Les besoins alimentaires de l'homme	1964		Jacques Rutman	Radio-Télévision scolaire, CNDP		00:25:00	16mm	Sonore, N&B	Numérisé
Fruits dorés de Californie	1964			Haesseler Educational FIlms		00:25:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
La bière	1965		André Lapprand	Court Métrage Sélection		00:16:00	16mm	Sonore, couleur	
Qualité du lait	1968		Michel Boschet	Films Martin Boschet		00:13:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Histoire du pain	1969		Claude-Yvon Leduc	Arduc-Films		00:21:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé CCEP
Le sucre dans l'alimentation	1976		Alain Champeaux	CNAMTS, Films Alain Champeaux	CNAMTS	00:08:20		Sonore, couleur	Numérisé CCEP
Je voudrais sauver : le pain	1977		FAC	FAC, Assurance maladie des travailleurs salariés		00:11:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Bien dans son assiette	1978		Jacques Cerf	IDF Atelier audiovisuel	Caisse d'assurance maladie	00:24:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé
Huîtres de marennes, Oléron	1978		Max Sautet	CNDP		00:20:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé

Temps du regard	1979		Claude Cobast		MGEN	00:44:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé
Echanges internationaux à partir d'un exemple : le cacao	1979		Michel Ithier	CNDP		00:20:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Manger, plaisir ou nécessité	1980	Objectif santé	Jean-Pierre Sultan	CNDP		00:20:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé CCEP/Canopé
De bœuf en bif	1980		Claude Reboul, Christian Saint-Germain	CNDP		00:20:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé Canopé
Le futur de vos assiettes	1981		Claude Reboul	CNDP		00:17:00	16mm	Sonore, couleur	Numérisé Canopé
A propos du poisson surgelé	1983		Michel Muszlak	Cinémage		00:22:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé

Archives Nationales[2]

Titre	Série	Fonds	Côte	Date prod.	Réalisation	Production	Durée	Format original	Son, image	Numérisé ?
Manger pour vivre		CNESS	20130447/292	1957			00:13:00	16mm	Sonore, N&B	
Du bon équilibre des lipides dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/99	1977		CNAMTS, production et réalisation SF	00:15:00	16mm	Sonore, couleur	
Les légumes verts dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/78	1977			00:10:56		Sonore, couleur	
Le poisson dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/80	1978			00:10:07		Sonore, couleur	
Le lait	Objectif santé	CNAMTS	19990081/83	1978			00:09:39		Sonore, couleur	
Les fruits	Objectif santé	CNAMTS	19990081/91	1978			00:09:30		Sonore, couleur	
Le sel dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/101	1979			00:09:20		Sonore, couleur	

[2] Le film *Les aventures extraordinaires d'un litre de lait* se trouve dans les fonds de la CCEP et des Archives Nationales. Je ne l'ai pas listé ici.

L'enfant qui mange trop et l'enfant qui mange peu	Objectif santé	CNAMTS	9990081/126	1979	Alain Champeaux	CNAMTS, Films Alain Champeaux	00:09:27	Inconnu	Sonore, couleur	Copie numérisée Archives Nationales
Les excès alimentaires	Objectif santé	CNAMTS	19990081/190	1980-81			00:10:00		Sonore, couleur	
Les additifs dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/220	1982			00:10:00		Sonore, couleur	
La viande dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/217	1982			00:10:10		Sonore, couleur	
Coquillages et crustacés dans l'alimentation	Objectif santé	CNAMTS	19990081/113	1978			00:09:02		Sonore, couleur	
L'alimentation du jeune enfant	Je voudrais savoir	CNAMTS		1976			00:10:00		Sonore, couleur	
Aliments, étiquette et santé	Je voudrais savoir	CNAMTS	19990035/1028	1974 - 1984					Sonore, couleur	
Le sucre	La vie en toi	CNMATS	19990035/2539	1976			00:04:00		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA760 6534611

Les œufs	La vie en toi	CNMATS	19990035/2595	1976					Sonore, couleur	Non disponible
Le petit-déjeuner	La vie en toi	CNMATS	19990035/2453	1977					Sonore, couleur	Non disponible
Les calories	La vie en toi	CNMATS	19990035/2583	1977					Sonore, couleur	Non disponible
Les vitamines	La vie en toi	CNMATS	19990035/2548	1977			00:04:22		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA770 5208802
Le lait	La vie en toi	CNMATS	19990035/2395	1977			00:05:05		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA160 01650
Découverte de l'œuf	Mission spatiale Hygéa 7	CNAMTS	19990035/1732	1978			00:04:57		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA150 05743
Etiquettes et alimentation	Mission spatiale Hygéa 7	CNAMTS	19990035/1798	1980			00:04:58		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA150 05850

Fruits et légumes	Mission spatiale Hygéa 7	CNAMTS	19990035/1832	1980			00:04:00		Sonore, couleur	Visionné à l'INA - CPA150 05824
Fruits et légumes en vedette	La Belle santé	CNAMTS	19990035/1492	1974 - 1984				16mm		

Filmarchiv Deutsches Filminstitut & Filmmuseum[3]

Titre	**Titre de la série**	**Date prod.**	**Réalisation**	**Production**	**Commanditaire**	**Durée**	**Format**	**Son, image**	**Numérisé**
Backen nach Grundrezepten – Teil II		1951	Hanna Hirsch, Heinz Schnackertz	EKA-Filmproduktion	FWU, Deutsche Maizena Werke G.m.b.H. Hamburg	00:13:00	35mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Backen nach Grundrezepten – Teil III		1951	Hanna Hirsch, Heinz Schnackertz	EKA-Filmproduktion	FWU, Deutsche Maizena Werke G.m.b.H. Hamburg	00:12:00	35mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Am Busen der Natur		1951	Hans Fischerkoesen	Fischerkoesen-Film-Studio		00:03:14	35mm	Sonore, couleur	Non numérisé

[3] Les informations proviennent des notices de <Filmportal.de> complétées et/ou corrigées après visionnage et lecture des documents non-films accompagnant les bobines. Aucun film visionné au DFF ne sont numérisés.

Gutes Obst verkauft sich besser		1953	DWG Deutschen Werfilm GmbH Berlin	FWU		00:12:00	16mm	Sonore, N&B	Non numérisé
Alles in Butter		1953	Hans Fischerkoesen	Fischerkoesen-Film-Studio		00:03:00	35mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Seht doch nur den Benjamin!		1954	Hans Albert Lettow	Boehner-Film Fritz Boehner KG	FWU, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs E.V. Frankfurt A.M	00:24:00	35mm	Sonore, N&B	Non numérisé
Süße Nachspeisen		1956	Hanna Hirsch, Ernst Kalinke	Hanna Hirsch Filmproduktion, FWU	FWU, Kakao-und Nährmittel-Fabrik C.J. Van Houten & Zoon GmbH	00:14:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Milchbildung		1963		R.C.F.-Film GmbH FWU	FWU,	00:09:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Nur eine Dose Milch		1963		Allgäuer Alpenmilch AG (Polling)		00:13:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Verdauung der Nahrung		1969	Fredi Arnt	FWU	FWU	00:13:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Kochen von Fleisch	Nährwerterhaltung durch richtige	1970	Fredi Arndt	FWU, W.-Film Herbert Lander	FWU	00:11:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé

	Zubereitung								
Kochen von Gemüse	Nährwerterhaltung durch richtige Zubereitung	1972	Fredi Arndt	FWU, A. W.-Film Herbert Lander	FWU	00:11:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Beim Essen		1972	FWU		FWU	00:05:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé
Fleisch und Wurst – woher kommen sie?		1983	Alfred M. Anders Realisation Film + TV (Weßling)	FWU		00:17:00	16mm	Sonore, couleur	Non numérisé

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

Titre	Titre de la série	Date prod.	Réalisation	Production	Commande	Durée	Format	Son, image	Numérisé ?
Kinder sollen leichter sein	Essen und trimmen	1976	Inconnu	Inconnu	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Norddeutscher Rundfunk	00:02:30	Inconnu	Sonore, couleur	Numérisé
Das Kleinkind	Ess-kapaden schaden	Environ 1973	Ekkehard Beyer, Christine	FIB Dr. Werner Lütje	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, ARD, WDR	00:05:00	Inconnu	Sonore, couleur	Numérisé

			Fischer et Fritz Zaugg						
Der Jugendliche	Ess-kapaden schaden	Environ 1973	Ekkehard Beyer, Christine Fischer et Fritz Zaugg	FIB Dr. Werner Lütje	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, ARD, WDR	00:05:00	Inconnu	Sonore, couleur	Numérisé
Essen - wer gesund ißt, ist gesund	Kopfball	1980	Peter Wehagen	Berliner Filmladen C. Krüger - P. Wehage oHG	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Norddeutscher Rundfunk	00:30:00	Inconnu	Sonore, couleur	Numérisé
Gute Noten fürs Frühstück	Praktische Tipps	1980	Inconnu	Inconnu	Inconnu	00:14:00	Inconnu	Sonore, couleur	Non numérisé

Deutsche Nationalbibliothek, Frankfurt

Titre	**Date prod.**	**Réalisation**	**Production**	**Commande**	**Durée**	**Format original**	**Son, image**	**Numérisé ?**
Auch kochen will gelernt sein	1954	Wolfgang Teichert	Profil-Film Frank Tietz (Köln), Land- und Hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienste e.V	Land- und Hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienste e.V	00:19:00	35mm	Son, noir et blanc	Numérisé

Films dont les centres d'archives n'ont pas été identifiés

Titre	Date prod.	Réalisation	Production	Commande/Diffusion	Durée	Format	Son, image	Notice DFF ou DOK Film
Milch für Dich	1951	Hermann Schmalzigaug, Peter Elsholtz, Fritz Heydenreich	Schwabenfilm Produktion Schmalzigaug & Co. Zeit im Film	Deutsche Commerz-Film GmbH, Filmdienst für Jugend und Volksbildung, Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst	00:10:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milch-fuer-dich_fc6b64efd8c74d40af1925754d2fc79d , http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=22934
Milch im Exam	1953	Karl Noack	Karl Noack Filmproduktion	Kopp-Film-Verleih GmbH & Co., Unitas-Film GmbH	00:13:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milch-im-examen_72cbba7a4ba244928a5a7b47e5a1dc32, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=20585
Vom lebendigen Korn zum gesunden Brot	1953		TOFIFA Film-Produktion, Archimer Simonsbrot-Fabrik Fritz Lieken		00:16:00	35mm	Sonore	https://www.filmportal.de/film/vom-lebendigen-korn-zum-gesunden-brot_ee2e967d6a7644e882964df7b9c9d5ee

Milchwirtschaft	1954	Erich Schneider	Maskott-Film GmbH		00:10:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milchwirtschaft_4062dea8ff804bb79843ae8d2638aec2, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21358
Stahlt schafft Nahrung	1954	Ulrich Kayser	AFIFA Aktiengesellschaft für Filmfabrikation		00:29:00	35mm	Sonore, N&B	http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19072
Mehr Milch	1954			Economic Cooperation Administration ECA, Filmdienst für Jugend und Volksbildung	00:11:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/mehr-milch_d0d6f172ea9a48578c0cda7301702b71
Das Rezept für Sie	1957	Inconnue	Insel-Film	Verein zur Förderung des Milchverbrauchs	00:03:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/das-rezept-fuer-sie_d53b80b9ffcc440cb3ba4618ed4e0c4e [consulté le 11/09/2023]. Le film a été retrouvé sur Youtube.
Milch – Quelle der Gesundheit	1958	Hans Albert Lettow	Boehner-Film Fritz Boehner KG		00:47:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milch-quelle-der-gesundheit_8961f1b773cf4c84937ddb6b751ed693

								http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21357
Milch am Fließband	1958	Max Michel	Filmproduktion Lothar Lomberg	United Artists Corporation GmbH	00:11:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milch-am-fliessband_b14a39b78e834b3f9dc648187a9e5fb4, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21355
Vitamine für's ganze Jahr	1958	Erhart H. Albrecht	Zeit-Film Erhart H. Albrecht & Co.	UFA-Filmverleih GmbH	00:10:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/vitamine-fuers-ganze-jahr_6263c60068b44bc6b4d639067b396293 , http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21165
Milch für Millionen	1959	Axel Ruel	Tonbild-Filmproduktion		00:09:00	35mm	Sonore, N&B	https://www.filmportal.de/film/milch-fuer-millionen_d32c3db757984e0fbf085a971a6b86e9, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21356
Brot für alle	1959	Rolf Raffé	Landeskultur-Film Rof Raffé		00:10:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/brot-fuer-alle_e4cce2365a2b4e7d98f5380f4a7f7d58 , http://www.db.dokumenta

								rfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=21339
Ums tägliche Brot	1959	Walter Frentz	Walter Frentz	Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst	00:12:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/ums-taegliche-brot_1a8907bbc23841efbef3f2df3296c830
Speisekartoffeln von Format/Rund um die Kartoffel	1959	Frank Albrecht	Verband deutscher Pflanzenzüchter e.V., Zentralverband des Deutschen Kartoffelhandels e.V., Film für Industrie und Wirtschaft Frank Albrecht	Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst	00:23:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/speisekartoffeln-von-format_88ff347f72034c6d90f932e8e54929ec / http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19624
Brot	1961	Herbert Ballmann	Zenit-Film Ingeborg Martay	Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst	00:13:00	35mm	N&B	https://www.filmportal.de/film/brot_90e98bda0d694eb3b6baf9ccd214c17a, http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19967
Der besten Dinge Bestes bleibt das Brot…	1961		Nord-West Film-Produktion		00:12:00		N&B	https://www.filmportal.de/film/der-besten-dinge-bestes-bleibt-das-brot_b20c8facb4a1442181a7ec3da204fa86 ,

								http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=24037
Milchmixgetränk	1965	Georg Kühns	Dr. Grupe Roto-Film GmbH	Participation au *IV. Internationaler Agrarfilm-Wettbewerb Berlin 1966*	00:05:00	35mm	Sonore, couleur	http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=23733
Milch – die Qualität hängt vom Landwirt ab	1966	Ekkehard Beyer	Film für Information und Bildung Dr. Werner Lütje	Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst	00:29:00	16mm	Sonore, couleur	http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19713
Milch	1969	Erich Meyer	FWU	Verein zur Förderung des Milchverbrauchs Frankfurt, FWU	00:16:00	35mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/milch_e74d4d6ea97a46a497d729f20f0e6983
Milch, Butter, Käse – Spezialitäten aus Deutschland	1969			Land- und hauswirtschaftlicher Auswertungs- und Informationsdienst		16mm	Sonore	http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19728
Bauern backen Brot	1971		FWU	FWU	00:09:00	16mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/bauern-backen-brot_24262bc50e3545c89016fd5f324c9e86
Essen wir Gift	1974	Inconnue	Land- und Hauswirtschaftlicher	Bundesministerium für Ernährung,	00:45:00	16mm	Sonore, couleur	https://www.filmportal.de/film/essen-wir-gift_c143f67177e344baac

			Auswertungs- und Informationsdienste e.V	Landwirtschaft und Forsten				ca454f67bb0e4c , http://www.db.dokumentarfilmgeschichte.de/detail.php?typ=film&id=19915

Culture Pub

Titre	Date prod.	Réalisation	Production	Commande	Durée	Format original	Son, image	Disponible en ligne
Ho Yo !	Années 1950	Albert Guyot	Jean Mineur	Inconnue	00:00:55	Inconnu	Son, couleur	http://www.culturepub.fr/videos/collective-de-la-banane-ho-yo/

Prelinger Archives

Titre	Date prod.	Réalisation	Production	Commande	Durée	Format original	Son, image	Disponible en ligne
Journey to Bananaland	1950	Inconnu	William J. Ganz Co	United Fruit Compagny	00:20:42	Inconnu	Sonore, couleur	https://archive.org/details/2094_Journey_To_Bananaland.
About Bananes	1935	Inconnu	Castle Films	United Fruit Compagny	00:11:04	Inconnu	Muet, N&B	https://archive.org/details/AboutBan1935.

Institut National de l'Audiovisuel

Le Goûter, présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, réalisation, RTF, 1957-1958. 26 documents référencés.

Date de diffusion	Chaîne	Titre propre	Titre de collection	Heure de diffusion[4]	Durée	Numéro
Jeudi 07/11/1957	RTF	Le sablé Sophie	Le Goûter	16:30:00	00:15:32	CPF86615380
Jeudi 14/11/1957	RTF	Crème pâtissière	Le Goûter	16:30:00	00:13:07	CPF86615355
Jeudi 21/11/1957	RTF	Le diplomate	Le Goûter	16:30:00	00:13:07	CPF86615356
Jeudi 28/11/1957	RTF	Salade de fruits	Le Goûter	00:00:00	00:14:26	CPF86615357
Jeudi 05/12/1957	RTF	Choux à la crème	Le Goûter	16:30:00	00:26:15	CPF86615358
Jeudi 12/12/1957	RTF	Les crêpes	Le Goûter	16:30:00	00:10:45	CPF86615359
Jeudi 19/12/1957	RTF	Meringues	Le Goûter	16:45:00	00:10:56	CPF86615360
Jeudi 26/12/1957	RTF	Roulé (bûche)	Le Goûter	16:30:00	00:10:47	CPF86615361
Jeudi 02/01/1958	RTF	Mousse au chocolat	Le Goûter	16:15:00	00:11:04	CPF86615376
Jeudi 02/01/1958	RTF	Omelette à la confiture	Le Goûter	Inconnu	00:10:30	CPF86615362
Jeudi 16/01/1958	RTF	Banane flambée	Le Goûter	16:15:00	00:13:18	CPF86615363
Jeudi 30/01/1958	RTF	Les gaufrettes	Le Goûter	16:15:00	00:11:22	CPF86615364
Jeudi 13/02/1958	RTF	Charlotte à la framboise	Le Goûter	16:15:00	00:11:22	CPF86615365

[4] Les heures de diffusion n'ayant pas été documentées par l'INA, elles ont pour la plupart été retrouvées dans le magazine *Télérama.*

Jeudi 27/02/1958	RTF	Truffes au chocolat	Le Goûter	16:15:00	00:11:43	CPF86615379
Jeudi 13/03/1958	RTF	Coupe chantilly	Le Goûter	16:15:00	00:11:22	CPF86615366
Jeudi 27/03/1958	RTF	Le gâteau des familles	Le Goûter	16:15:00	00:13:07	CPF86615367
Jeudi 10/04/1958	RTF	Le gâteau trois quart	Le Goûter	16:30:00	00:11:22	CPF86615368
Jeudi 08/05/1958	RTF	Omelette flambée	Le Goûter	17:00:00	00:12:15	CPF86615369
Jeudi 22/05/1958	RTF	Biscuit de Savoie	Le Goûter	17:00:00	00:09:40	CPF86615370
Jeudi 05/06/1958	RTF	Les madeleines	Le Goûter	17:45:00	00:10:42	CPF86615371
Samedi 18/10/1958	RTF	Frittes Fanchonnettes	Le Goûter	16:40:00	00:11:22	CPF86615374
Samedi 01/11/1958	RTF	Toasts	Le Goûter	15:30:00	00:10:30	CPF86615375
Samedi 15/11/1958	RTF	Gâteau roulé	Le Goûter	17:45:00	00:13:07	CPF86615372
Jeudi 27/11/1958	RTF	Mousse aux bananes	Le Goûter	16:30:00	00:11:35	CPF86615373
Samedi 13/12/1958	RTF	Caramel	Le Goûter	Inconnu	00:11:53	CPF86615377
Samedi 20/12/1958	RTF	Chausson de bananes	Le Goûter	17:00:00	00:10:30	CPF86615378

La Mini-Cuisine, présenté par Michel Oliver, réalisation Peter Solange et Serge Friedman, ORTF, 1967-1968. 19 documents référencés dont 15 disponibles.

Date de diffusion	Chaîne	Titre propre	Titre de collection	Heure de diffusion	Durée	Numéro
Jeudi 06/04/1967	ORTF	La mini-cuisine	La Mini-cuisine	17:30:00	00:10:00	Non disponible
Jeudi 06/04/1967	ORTF	Amuse-gueules	La Mini-cuisine	17:55:00	00:10:00	Non disponible
Jeudi 20/04/1967	ORTF	Soufflé au fromage	La Mini-cuisine	17:50:00	00:06:57	Non disponible
Jeudi 18/05/1967	ORTF	Gâteau de la fête des mères	La Mini-cuisine	17:32:30	00:10:36	CPF86623501
Jeudi 01/06/1967	ORTF	Crêpes géantes	La Mini-cuisine	17:21:00	00:13:20	CPF86623502
Jeudi 15/06/1967	ORTF	Cigares en chocolat	La Mini-cuisine	17:53:30	00:07:47	CPF86623504
Jeudi 29/06/1967	ORTF	La pizza d'Obélix	La Mini-cuisine	17:29:00	00:12:39	CPF88005908
Jeudi 31/08/1967	ORTF	Steak et tomates sur barbecue et bananes flambées	La Mini-cuisine	18:40:00	00:07:56	CPF10004280
Jeudi 12/10/1967	ORTF	Sandwich géant	La Mini-cuisine	17:27:30	00:11:15	CPF88006367
Jeudi 09/11/1967	ORTF	Le cake aux fruits confits	La Mini-cuisine	17:30:00	00:11:28	CPF86623508
Jeudi 07/12/1967	ORTF	Le gâteau marbré au chocolat	La Mini-cuisine	17:11:30	00:11:26	CPF86623511

Jeudi 04/01/1968	ORTF	Tomates en accordéon	La Mini-cuisine	17:34:30	00:11:03	CPF10004510
Jeudi 18/01/1968	ORTF	L'œuf géant du pays des miracles	La Mini-cuisine	17:18:00	00:12:40	CPF10004523
Jeudi 01/02/1968	ORTF	Le gâteau olympique	La Mini-cuisine	17:38:00	00:11:21	CPF10004527
Jeudi 15/02/1968	ORTF	Les paniers d'or	La Mini-cuisine	17:23:30	00:10:05	CPF10004809
Jeudi 29/02/1968	ORTF	Allumettes au fromage	La Mini-cuisine	17:20:00	00:12:00	Non disponible
Jeudi 28/03/1968	ORTF	Le soufflé aux petits suisses	La Mini-cuisine	17:31:00	00:10:53	CPF10005064
Jeudi 11/04/1968	ORTF	Les œufs de Pâques	La Mini-cuisine	17:22:30	00:10:43	CPF10005067
Jeudi 25/04/1968	ORTF	Le biscuit roulé	La Mini-cuisine	17:11:00	00:08:13	CPF10005072
Jeudi 09/05/1968	ORTF	La salade niçoise	La Mini-cuisine	17:09:00	00:11:47	CPF10005114

Unternehmensarchiv Zweites Deutsches Fernsehen

Date de diffusion	Chaîne	Titre propre	Titre de collection	Heure de diffusion	Durée	Numéro	Audimat[5]
18/01/1974	ZDF	Eierspeisen	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:24:27	06356/02021	20%
15/02/1974	ZDF	Kartoffelgerichte	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:25:54	06356/02022	16%
01/03/1974	ZDF	Suppen	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:22:26	06356/02023	15%
15/03/1974	ZDF	Nudelgerichte	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:23:02	06356/02024	17%
29/03/1974	ZDF	Fleischgerichte I	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:26:34	06356/02025	11%
19/04/1974	ZDF	Salate	Lirum, Larum, Löffelstiel	Inconnu	00:25:49	06356/02026	Inconnu
03/05/1974	ZDF	Fleischgerichte II	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:25:31	06356/02027	12%
17/05/1974	ZDF	Gemüse	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:26:00	06356/02028	9%
28/06/1974	ZDF	Süssspeisen	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:26:59	06356/02029	14%

[5] Infratam. Wochenbericht Gesamtsendezeit. (18. Januar 1974. 15. Februar 1974. 01. März 1974. 15. März 1974. 29. März 1974. 3. Mai 1974. 17. Mai 1974. 28. Juni 1974. 12. Juli 1974. 08. August 1974. 23. August 1974).

12/07/1974	ZDF	Kuchen und Plätzchen	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:27:29	06356/02030	9%
26/07/1974	ZDF	Süssspeisen, Eis- und Mixgetränke	Lirum, Larum, Löffelstiel	Inconnu	00:26:31	06356/02031	Inconnu
09/08/1974	ZDF	Reisgerichte	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h11	00:27:05	06356/02032	13%
23/08/1974	ZDF	Kinderparty	Lirum, Larum, Löffelstiel	17h10	00:25:00	06356/02033	8%

Ciclic Centre-Val de Loire[6]

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
Baignade à Eguzon et ramassage de châtaignes	1966	Jean et Evelyone Persyn	8 mm	Couleur	Muet	00:07:23	16068 - Séquence n°3	https://memoire.ciclic.fr/9149-baignade-a-eguzon-et-ramassage-de-chataignes	Banane
Fête nautique à Eguzon	1956	Jacques Thoumyre	8 mm	Couleur	Muet	00:25:13	1207 - Séquence n°1	https://memoire.ciclic.fr/2361-fete-nautique-a-eguzon	Banane
3ème printemps d'Annick	1950	Pierre Chaillou	8 mm	N&B	Muet	00:16:55	1915	https://memoire.ciclic.fr/2840-3eme-printemps-d-annick-le	Banane

[6] Les films amateurs de famille de Ciclic Centre-Val de Loire, Mémoire des Images Réanimées d'Alsace, Mémoire filmique de Nouvelle Aquitaine, Archives Cinémathèque de Bretagne, Cinémémoire, Cinéam, WDR Digit, Landesfilmsammlung Baden-Württemberg, Landesfilmarchiv Bremen ont été indexés à partir des métadonnées indiquées dans les bases documentaires des cinémathèques.

Alain le fantaisiste	1965	René Brouard	9,5 mm	N&B	Muet	00:06:03	14438 - Séquence n°1	https://memoire.ciclic.fr/7893-alain-le-fantaisiste	Banane
L'Album animé d'Evelyne	1950	Pedro Abarbanell Stransky	9,5 mm	N&B	Muet	00:15:01	20773	https://memoire.ciclic.fr/13431-album-anime-d-evelyne-l	Banane
En campagne avec les enfants	1958	Marcel Duchesne	8 mm	Couleur	Muet	00:07:07	20722 - Séquence n°2	https://memoire.ciclic.fr/13351-en-campagne-avec-les-enfants	Banane
Goûter avec des crêpes	1977	Emile Lauquin	16 mm	Couleur	Muet	00:03:16	15336 - Séquence n°1	https://memoire.ciclic.fr/8274-gouter-avec-des-crepes	Faire à manger, sucre
Mardi-gras en famille	1970	Emile Lauquin	16 mm	Couleur	Muet	00:04:42	15284 - Séquence n°2	https://memoire.ciclic.fr/8758-mardi-gras-en-famille	Faire à manger, sucre
Anniversaires	1968	Emile Lauquin	16 mm	Couleur	Muet	00:04:40	15272 - Séquence n°1	https://memoire.ciclic.fr/8740-anniversaires	Faire à manger, sucre
Film de famille	1964/1965	Jean Arhuero	16 mm	N&B	Muet	00:13:54	7235	https://memoire.ciclic.fr/8877-film-de-famille	Faire à manger
Journée dans une maison de campagne	1970	Emile Lauquin	16 mm	Couleur	Muet	00:12:42	15285 - Séquence n°2	https://memoire.ciclic.fr/8755-journee-dans-une-maison-de-campagne	Sucre
Passage du Tour de France	12/07/1966	Annick Cuenoud	8 mm	Couleur	Muet	00:00:58	19493 - Séquence n°2	https://memoire.ciclic.fr/11147-passage-du-tour-de-france	Banane
Tour de France	1967	Robert Lambert	8 mm	couleur	Muet	00:01:28	3284 - Séquence n°4	https://memoire.ciclic.fr/3004-tour-de-france	Banane

Film non amateur dans les collections de Ciclic

Titre	Date	Réalisation	Production	Commande	Durée	Format original	Son, image	N° inventaire	Disponible en ligne
Bonne cuisine, bonne santé	Inconnue	Thibault de Champrosay	Tadié-Cinéma	Comité de Propagande de la Banane Française	00:00:54	16mm	Sonore (non disponible), couleur	2472	https://memoire.ciclic.fr/489-publicites-de-commercants-de-touraine-projetees-au-cinema.

Mémoire des Images Réanimées d'Alsace

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
Petite fille dans son jardin et sa maison	Années 1950	Jean-Georges Kugler	8 mm	N&B	Muet	00:03:05	0075FN0011	Non (accès en ligne avec compte)	Banane

Mémoire filmique de Nouvelle Aquitaine

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
Vacances 1954	1954	Maurice Labouchet	9,5 mm	N&B	Muet	00:12:07	C P9 TDM01 0004 DE	https://www.memoirefilmiquenouvelleaquitaine.fr/films/vacances-1954	Banane

Archives Cinémathèque de Bretagne

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
L'écolière et sa famille	1964-1965	Jean Certain	8 mm	Couleur	Muet	00:32:40	18942	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-%C3%A9coli%C3%A8re-et-sa-famille-l-426-18942-0-77.html	Chocolat
Lily s'amuse	1950	Antoine Michel	9,5 mm	N&B	Muet	00:09:00	19592	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-lily-s-amuse-426-19592-0-1.html	Banane
2+1 = 3	1965 - 1966	Jean Certain	8 mm	Couleur	Muet	00:33:20	18943	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-426-18943-0-0.html	Banane
Film de famille ; maison de vacances à Binic	1952-1954	Georges Delauney	9,5mm	N&B	Muet	00:15:40	12844	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-film-de-famille-maison-de-vacances-%C3%A0-binic-426-12844-0-441.html	Banane
Communion Daniel - Noëlle	1976	André Corno	Super 8	Couleur	Muet	00:16:40	27251	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-communion-daniel-no%C3%ABlle-426-27251-0-405.html	Banane
La Baule	1971-1973	Gérard Franck	16 mm	Couleur	Muet	00:33:16	21160	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-baule-la-426-21160-0-1.html?ref=245383579caaeb79f2a81e51b3e8b5f3	Sucre

Logoden en famille	1981	Jean Fraysse	Super 8	Couleur	Muet	00:19:30	11151	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-logoden-en-famille-426-11151-0-1.html?ref=70fac0405362b0ea5a9d8091a0b7170a	Sucre
Voyage en Catalogne ; communion Sophie	1970	Roger Gatté	8 mm	Couleur	Muet	00:25:20	14339	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-426-14339-0-0.html	Sucre
Dans notre quartier	1970-1971	Jean Certain	8 mm	Couleur	Muet	00:16:15	18984	https://www.cinematheque-bretagne.bzh/base-documentaire-dans-notre-quartier-426-18984-0-1.html?ref=16de662747511942cf8a2e7f06277638	Sucre

Cinémémoire

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
Artisan	1972	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:02:41	288-003	https://cinememoire.net/notice?num_seq=2014	Banane
La famille à la plage - 1966	1966	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:02:21	438-031	https://cinememoire.net/notice?num_seq=6330	Banane
Mariage et	Années 1960	Inconnu	8 mm	Couleur	Muet	00:05:30	438-018	https://cinememoire.net/notice?num_seq=4000	Banane

portrait de famille									
Carnaval 1975	1975	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:06:12	387-003	https://cinememoire.net/notice?num_seq=2631	Sucre
Parc de la Tête d'Or	Années 1970	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:02:30	371-018	https://cinememoire.net/notice?num_seq=2477	Sucre
Goûter de mardi gras et voyage	Années 1970	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:03:20	092-034	https://cinememoire.net/notice?num_seq=8674	Sucre
Sorties en famille	1973/1974	Inconnu	Super 8	Couleur	Muet	00:02:58	371-021	https://cinememoire.net/notice?num_seq=2480	Sucre

Cinéam

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	Disponible en ligne	Corpus amateur
Confection d'un gâteau	1954	André Bezard	16 mm	Couleur	Muet	00:02:02	https://www.cineam.asso.fr/Exploration-Confection-d-un-g%C3%83%C2%A2teau-572-556-0-1.html?ref=e713a6ae573e26df2a300457a5313bc9.	Faire à manger

Normandie Mémoire

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	Disponible en ligne	Corpus amateur
Préparation de la galette des rois	Années 1950	André Châle	16 mm	Couleur	Muet	00:07:31	Film retiré des fonds en ligne temporairement	Faire à manger

WDR Digit

Titre	Année	Déposant	Format	Couleur	Son	Durée	Disponible en ligne	Corpus amateur
Auf Papas Schoss	Années 1950	hermirei	Inconnu	N&B	Muet	00:02:00	https://digit.wdr.de/entries/132459	Lait
Kinder	1957	jimsom56	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:12	https://digit.wdr.de/entries/44951	Lait
Im Kindergarten	1978	hwe7555	Inconnu	Couleur	Muet	00:02:40	https://digit.wdr.de/entries/39380	Lait
Bei Oma	Années 1970	susdo	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:04	https://digit.wdr.de/entries/1633	Lait
Kinderstuhl	Années 1960	miresch	Inconnu	Couleur	Muet	00:02:34	https://digit.wdr.de/entries/11277	Lait
Schulpause	1963	hv bardenberg	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:03	https://digit.wdr.de/entries/68409	Lait
Frühstück mit Papa	Années 1960	wilja	Inconnu	N&B	Muet	00:00:33	https://digit.wdr.de/entries/103230	Lait
Iiiih Spinat !	1966	herbel	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:58	https://digit.wdr.de/entries/118332	Lait

Strandtag	Années 1970	roroe	Inconnu	Couleur	Muet	00:03:06	https://digit.wdr.de/entries/42564	Lait
Schulkind	Années 1970	isolde	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:32	https://digit.wdr.de/entries/38960	Sucre
Plätskesbacken	1964	wesab	Inconnu	N&B	Muet	00:04:27	https://digit.wdr.de/entries/21018	Faire à manger
Adventszeit	1964	franken	Inconnu	Couleur	Muet	00:03:48	https://digit.wdr.de/entries/41362	Faire à manger
Spritzgebäck	Années 1960	richard81	Inconnu	Couleur	Muet	00:00:14	https://digit.wdr.de/entries/37785	Faire à manger
Weihnachtliche Backstube	Années 1970	ravenna	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:11	https://digit.wdr.de/entries/61271	Faire à manger
Sommerfest im Kindergarten	1976	jüroh	Inconnu	Couleur	Muet	00:03:14	https://digit.wdr.de/entries/101467	Sucre
Karusselfahrt	1975	carnevalmz	Inconnu	Couleur	Muet	00:03:37	https://digit.wdr.de/entries/103233	Sucre
Auf dem Feld	Années 1970	isolde	Inconnu	Couleur	Muet	00:02:33	https://digit.wdr.de/entries/38959	Sucre
Kinderfeier	1974	kinold	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:43	https://digit.wdr.de/entries/89384	Sucre
Kindergeburtstag	Années 1970	floba	Inconnu	Couleur	Muet	00:02:07	https://digit.wdr.de/entries/35989	Sucre
Besuch im Kölner Zoo	Années 1970	werkau	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:16	https://digit.wdr.de/entries/61840	Sucre
Kirmestreiben	1974	aenilein7	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:57	https://digit.wdr.de/entries/114017	Sucre

Landesfilmsammlung Baden-Württemberg

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
Unser Schulweg	1958	Inconnu	Inconnu	N&B	Muet	00:07:59	LFS005019	Non	Lait
Volksfest 1958 und Jahreswechsel 1961	1958-1961	Inconnu	Inconnu	Couleur	Sonore	00:18:06	LFS004628	Non	Lait
Helmut 13. Geburtstag	1965	Inconnu	Inconnu	N&B	Muet	00:08:41	LFS005837	Non	Lait
Weihnachten 1960	1960	Inconnu	Inconnu	N&B	Muet	00:09:45	LFS004360	Non	Faire à manger
Vorweihnachtszeit im Familienkreis	1957	Inconnu	Inconnu	Couleur	Muet	00:09:53	LFS005839	Non	Faire à manger
Luisenpark Mannheim-Kindergeburtstag	1978	Inconnu	Inconnu	Couleur	Muet	00:11:52	LFS008041	Non	Sucre
Kindergeburtstag und Musizieren	1971	Inconnu	Inconnu	Couleur	Muet	00:06:12	LFS007128	Non	Sucre

Landesfilmarchiv Bremen, SKB-Referat 10

Titre	Année	Réalisateur	Format	Couleur	Son	Durée	N° inventaire	Disponible en ligne	Corpus amateur
8. Geburtstag	Années 1970	Inconnu	Inconnu	Couleur	Muet	00:01:18	P012_0017-S8-97	Non	Sucre

2. Archives

Archives nationales

19880562/1 Interventions (courrier, téléphone etc…) concernant les émissions de radiodiffusion, statistiques, tableaux récapitulatifs annuels. 1953-1964. Analyse du courrier des téléspectateurs. Rapports mensuels. Statistiques des émissions de TV concernées par le courrier des téléspectateurs. 1955-1970.

19780049/58 Comité Interprofessionnel Bananier, PV réunions, 1956-1962

19780049/57 Fret bananier, 1955-1960 ; conférences de la banane, 1954-1964

Fonds conservé par l'INA

00027411 0036 Fonds Catherine Langeais, dossier n°72 Emissions culinaires

Dossiers de production Le Goûter généralités, Le Goûter Sablés 1957 et Le Goûter dernière émission

Hauptstaatsarchiv Baden -Württemberg

Q 3/27 Bü 2389 Schulspeisung (Bundeszuschüsse zur Schulmilchspeisung), 1956-1962

EA 2/005 Bü 434 Schulspeisung, 1954-1970

EA 7/302 Bü 353-354 Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, 1952-1976

EA 7/302 Bü 355-356 Schulmilch, 1953-1976

EA 7/302 Bü 350-352 Werbung, Ausstellungen, 1960-1977

E130 b Bü 2843 Reichsausschuss zur Förderung des Milchverbrauchs, 1926-1931

Unternehmensarchiv ZDF

Infratam. Wochenbericht Gesamtsendezeit. (18. Januar 1974. 15. Februar 1974. 01. März 1974. 15. März 1974. 29. März 1974. 3. Mai 1974. 17. Mai 1974. 28. Juni 1974. 12. Juli 1974. 08. August 1974. 23. August 1974).

3. Sources imprimées

Cinémathèque centrale de l'enseignement public

Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public. Paris Centre national de documentation (impri. Nationale), 1954

Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1961

Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1967

Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, 1968

Catalogue des films de la cinémathèque de l'enseignement public, Service d'édition et de vente des publications de l'éducation nationale, (supplément 1970)

Textes de loi

Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) vom 28. Februar 1951.

Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten (Milch- und Fettgesetz) in der Fassung vom 10. Dezember 1952.

Création d'un comité interprofessionnel bananier de l'Union française, du 30 janvier 1951. *Journal officiel de la République française. Lois et décrets n°0035*,.

Arrêté ministériel créant un Comité de Propagande de la Banane Française du 19 juin 1937. *Bulletin officiel du ministère des Colonies*.

Loi tendant à assurer la sauvegarde de la production des bananes dans les colonies, pays de protectorat et territoires sous mandat français. Du 7 janvier 1932. *Journal officiel des établissements français de l'Océanie*, 16 avril 1932, p.198.

Articles de presse (journaux et revues)

Télérama consultable dans la base de données Hyperbase : 1957-1958, n°407 à 465.

L'Ecole et la Vie (Journal hebdomadaire des instituteurs et des institutrices puis Revue hebdomadaire d'éducation et d'enseignement, 1917-1982) :

- « A propos de la banane », *L'Ecole et la Vie*, 05/11/1938, p.4. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/5-novembre-1938/2295/4714274/4
- « Ce n'est pas un fruit comme les autres », *L'Ecole et la Vie*, 08/10/1938, p.2. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/8-octobre-1938/2295/4714248/2.
- « Le fruit de santé », *L'Ecole et la Vie*, 30/09/1938, p.20. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/30-septembre-1938/2295/4714868/20.
- « Une erreur trop répandue », *L'Ecole et la Vie*, 19/11/1938, p.4. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/19-novembre-1938/2295/4714266/4.

- « L'Alimentation des enfants pendant la croissance », *L'Ecole et la Vie*, 22/10/1938, p.3. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/22-octobre-1938/2295/4714282/3.
- « L'alimentation en hiver », *L'Ecole et la Vie*, 17/12/1938, p.3. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-ecole-et-la-vie/17-decembre-1938/2295/4714262/3.

Je sais tout (magazine mensuel encyclopédique illustré, 1905-1939) :

- « En mangeant une banane, que mangeons-nous ? », *Je sais tout*, 01/05/1939, p.36. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/je-sais-tout/1-mai-1939/1945/4911430/36.
- Pierre DELONCLE « Les richesses françaises, il faut développer nos plantations de bananiers », *Je sais tout*, 15/05/1923, p.361-364. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/je-sais-tout/15-mai-1923/1945/4911616/68.
- « Un devoir national agréable…pas de menu sans bananes ! », *Je sais tout*, 01/02/1938, p.44. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/je-sais-tout/1-fevrier-1938/1945/4910510/43.
- « La banane, fruit record de saveur, de richesse nutritive, d'hygiène alimentaire », *Je sais tout*, 01/12/1935, p.46. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/je-sais-tout/1-decembre-1935/1945/4911546/46.
- « A n'importe quelle heure de la vie Mangez des bananes », *Je sais tout*, 01/07/1939, p.30. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/je-sais-tout/1-juillet-1939/1945/4911436/30.

Benjamin, le premier grand hebdomadaire français pour la jeunesse (1929-1958):

- « Savez-vous qu'une banane vaut un bifteck ? », *Benjamin*, 24/01/1935, p.4. Source gallica.bnf.fr / BnF.
- « Pour que nous ne manquions jamais de bananes », *Benjamin*, 12/01/1933, p.7. Source gallica.bnf.fr / BnF.
- JABOUNE, « 400 petites filles vont participer à un gigantesque concours de cuisine », *Benjamin*, 24/01/1935. Source gallica.bnf.fr / BnF.

La Chronique coloniale : organe de l'Institut Colonial français :

- 15 juillet 1937. *La Chronique coloniale*, N.P. Source gallica.bnf.fr / BnF.
- « Le Fruit Aliment », *La Chronique coloniale,* 15/04/1933, p.186. Source gallica.bnf.fr / BnF.
- René LE DENTU, « Les bananes des colonies françaises », *La Chronique coloniale,* 25/01/1937, pp.17-18. Source gallica.bnf.fr / BnF.

Annales des falsifications et fraudes :

- Raoul LECOQ, « La réhabilitation de la banane », *Annales des falsifications et fraudes*, 1931, nº 24, p. 32-33.
- J. CHEVALIER, « Le bluff de la banane », *Annales des falsifications et fraudes*,1930, nº 23, pp. 547-550.

« Chronique médicale Ce qu'on peut faire avec les bananes – Un aliment et un médicament », *Le Petit Journal,* 23/09/1908, p.2. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/le-petit-journal/23-septembre-1908/100/420589/2.

« Le bien-manger De bons entremets aux bananes », *L'intransigeant*, 4 janvier 1936, p.11. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/l-intransigeant/4-janvier-1936/44/943255/11.

Emile TAUDIERE, « L'organisation bananière en France », *Les Annales coloniales*, 1935, vol. 3, p. 7. Source gallica.bnf.fr / BnF.

« Chronique bananière », *Revue internationale des produits coloniaux*, Août 1938, pp.253-256. Source gallica.bnf.fr / BnF.

« Liste Des Membres De La Société Botanique De France Au 1 er Janvier 1950 », *Bulletin de la Société Botanique de France*, 97:1-3, III-XXXVIII, Disponible en ligne : https://doi.org/10.1080/00378941.1950.10834743.

Bulletin de la Société scientifique d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme, 1936, p.548. Source gallica.bnf.fr / BnF.

« Médecine alimentaire ou quand la faculté découvre à l'amidon d'étranges facultés » signé « Le râleur », *La Croix de l'Aveyron*, 24 octobre 1937. Source gallica.bnf.fr / BnF.

« Colonie de Madagascar et dépendances », *Bulletin économique,* 1 juillet 1937. Source gallica.bnf.fr / BnF.

Saint-Gilles, « Revue scientifique », *Manuel général de l'instruction primaire*, 11 avril 1914, p.13. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/manuel-general-de-l-instruction-primaire/11-avril-1914/2361/5199202/13.

BOUREM Jean, « 1.200 tonnes de bananes arrivent à Dieppe », *France*, 21 juin 1946, p.5. Disponible en ligne sur Retronews : https://www.retronews.fr/journal/france/21-juin-1946/1851/3320783/5.

« Der Bildschirm als Kochschule », *Stuttgarter Zeitung*, 25. September 1972. Fonds Lirum, Larum Löffelstiel, Unternehmensarchiv ZDF.

Presse médicale et d'éducation sanitaire

Cahiers de nutrition et de diététique (numéros dépouillés : 1966-1970)

Les articles analysés :

- J. TREMOLIERES, J. CLAUDIAN, « Apport des études de comportement à la compréhension des facteurs de l'appétit », par le Laboratoire de Nutrition humaine de l'INSERM, *Cahiers de nutrition et de diététique*, janvier-mars 1966*,* pp.39-51.
- M. BRESARD, « Quelques aspects de la consommation des boissons en France » (d'après les enquêtes régionales de l'INSERM), *Cahiers de nutrition et de diététique*, avril-juin 1966, pp.57-61.
- Jean WEILL et J. BERNFELD, « La mère et l'alimentation de l'enfant. Enquête psychologique – Application à l'enfant obèse », *Cahiers de diététique et de nutrition*, octobre-décembre 1967, pp.11-16.

- E. FRACHON, Administrateur, Directeur Général de la Société des Eaux d'Evian, « Boissons hygiéniques. Problème de marchés » *Cahier de diététique et de nutrition*, avril-juin 1970, pp.13-15.
- J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE de la section Nutrition de l'INSERM, « Evolution récente des coutumes alimentaires en France », *Cahiers de nutrition et de diététique*, juillet-septembre 1970, pp.41-53.

La santé de l'Homme (numéros dépouillés : n°56 ; n°86 ; n°87 ; n°89 ; n°105 ; n°106 ; n°109 ; n°111 ; n°114 ; n°124 ; n°123 ; n°126 ; n°196 ; n°136 ; n°198 ; n°216 ; n°220 ; n°223 ; n°232)

Les articles analysés :

- Paul BERTOYE, « Principales erreurs de diététique infantile. Première et deuxième enfance », *La santé de l'Homme,* sept-octobre 1954, n°86, pp.2-4.
- E. AUJALEU et P. JEAN, « La lutte contre l'alcoolisme : mesures administratives » *La santé de l'Homme*, mai-juillet 1955, n°89, pp.86-88.
- Gérard D'EAUBONNE, secrétaire général de l'Union Nationale des producteurs de jus de fruits, « Les jus de fruits », *La santé de l'Homme*, mai-juin-juillet 1955, n°89, p.91.
- Henri GACHOT, secrétaire général adjoint de la Fédération Internationale des producteurs de jus de fruits, « La fabrication des jus de fruits, familiale, artisanale, industrielle », *La santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, pp.115-117.
- M. MERCIER-YTHIER, « L'Alcoolisme provoque chaque année la mort de 17.000 personnes. » *La santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, p.101.
- Pierre ROLAND (vice-président du Comité national d'éducation sanitaire et sociale), « Alcoolisme et boissons sans alcool », *La santé de l'Homme*, juillet-septembre 1959, n°111, pp.113-114.
- Yvonne SERVILLE, « Les problèmes de l'alimentation. 2e partie. Les groupes d'aliments et les boissons », *La santé de l'Homme*, n°125, mars-avril 1962, pp.5-10.
- Louis HUBERT, directeur du centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes*,* « Les jus de fruits, boissons jeunes …en pleine expansion », *La santé de l'Homme*, janv-fev 1965, n°136, pp.7-12.
- Mlle VINIT, attachée de recherches à la section de nutrition de l'Institut National de la Santé et de la Recherche médicale », La fabrication des jus de fruits ou de légumes à domicile », *La santé de l'Homme*, janv-fev 1965, n°136, pp.27-32.
- J.P. DESCHAMPS, « L'enfant et la prévention de l'obésité à l'âge adulte », *La Santé de l'Homme*, 1974, pp.23-26.
- Françoise BUHL, « La campagne nutrition 1978 introduction », *La santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.15.
- « Apports et besoins nutritionnels », dossier n° 8 de la campagne nationale d'information sur la nutrition de 1978 réalisée par le Comité Français d'Education pour la Santé avec le concours du Ministère de la Santé et de la

Famille et les organismes de protection sociale, *La Santé de l'Homme*, juillet-août 1978, n°216, p.23.

- « Tout ce que vous devez savoir pour manger juste », *La santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.25.
- « Que vais-je faire à manger aujourd'hui ? », *La Santé de l'Homme*, mars-avril 1979, n°220, p.19.
- J.P. DESCHAMPS, « L'éducation nutritionnelle des enfants, ou comment rendre à l'enfant la responsabilité de son alimentation ? », *La Santé de l'Homme*, septembre-octobre 1979, n°223, pp.28-31.
- J.S., « L'obésité juvénile », *La Santé de l'Homme*, mai-juin 1981, n°232, p.17.

Livres publiés

Ouvrages de vulgarisation médicale en diététique/nutrition/alimentation des enfants

BRILLAUT Maurice, *Traité de diététique, hygiène et santé familiale,* Paris, Mugeor, 1954.

COMITE NATIONAL DE L'ENFANCE, *Nutrition et hygiène de l'enfance*, Villefranche, Rhône, Jacquemaire, 1953.

HEUPKE Wilhelm, *Gesundheit durch Milch,* Bundesauschuss für volkswirtschaftliche Aufklärung., Köln, coll. « Schriftreihe Verbraucherdienst », 1961.

HEUPKE Wilhelm, *Milch, das Schutz- und Heilmittel für Gesunde und Kranke,* Frankfurt/Main, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V., 1952.

LECOQ Raoul, *Manuel de diététique*, 1968

LEGEAIS Alain, *Du biberon à la gamelle*, Paris, France, Aubier, Editions Montaigne, 1952, 239 p.

VIBOREL Lucien, *Savoir prévenir : guide pratique de la santé et de la lutte contre les maladies sociales,* Paris, 1936, 580 p.

Littérature de conseil pour parents

DU PASQUIER Jacqueline, *Une Mère vous parle,* Paris, France, Ed. Amphora, 1960, 183 p.

GAY Francisque et COUSIN Louis, *Comment j'élève mon enfant : Puériculture. Education. Enseignement jusqu'à sept ans*, Saint-Dizier (Haute-Marne), France, impr. des établissements André Brulliard, 1960, 696 p.

HOFMEIER Kurt, SCHWIDDER Werner et MÜLLER Friedrich, *Alles über dein Kind. Auskunfts- und Nachschlagewerk nach Altersstufen über die körperliche und seelische Entwicklung, Pflege und Erziehung des Kindes für alle Eltern, Lehrer und Erzieher,* Bielefeld, Gieseking, 1961, 408 p.

LEVINE Jacques, PERNOUD Georges et VERMEIL Guy, *Mon enfant sera bon élève*, Paris, France, Stock, 1968, 326 p.

MOMMSEN Helmut, *Gesunde Kinder durch vollwertige Kost Ernährungsratgeber für Säugling, Kleinkind und Schulkind. Mit Speiseplänen und Rezepten*, 2., erw. Aufl., Frankfurt a.M., Verl. der Reform-Rundschau Schwabe, 1954, 73 p.

MOMMSEN Helmut, *So bleibt dein Kind gesund Grundlagen und praktische Anleitung*, Freiburg i. Br., Hyperion-Verl., 1955, 77 p.

MOZZICONACCI Pierre, *L'hygiène alimentaire de l'enfant*, Paris, France, Publications médico-sociales, 1950, 94 p.

PERNOUD Laurence, *J'élève mon enfant : de la naissance à l'école*, Paris, P. Horay, 1965, 448 p.

SPOCK Benjamin et DECORMEILLE G. M., *Comment soigner et éduquer son enfant*, Paris, France, Centre national du livre familial, 1967, 539 p.

SPOCK Benjamin, *Votre enfant de 0 à 15 ans : Le Dr Spock parle aux mamans*, Paris, France, J. Didier, 1963, 340 p.

WISHIK Samuel M., *Comment nourrir votre enfant : de la première enfance à l'âge scolaire*, traduit par Jacqueline d'HINNIN, Paris, France, les Éditions sociales françaises, 1956, 272 p.

ZUR LINDEN Wilhelm, *Geburt und Kindheit. Pflege. Ernährung. Erziehung*, 7e éd., Frankfurt am Main, Vittorio Klostermann, 1966.

Livres de recettes

BECKER Ingeborg, *Lirum, Larum, Löffelstiel. Ein Kinderkochkurs im ZDF*, Falkenberg-Verlag., 1973.

OLIVER Michel, *La cuisine est un jeu d'enfants*, Paris, Plon, 1964.

Les bonnes recettes gastronomiques avec la banane. Comité de Propagande de la Banane, [8e édition]. Date inconnue, certainement années 1960. Fonds UGPBAN.

Les meilleures recettes culinaires pour savourer la banane française. Comité interprofessionnel bananier. Date inconnue, antérieure à 1940. Fonds UGPBAN.

Milch und Sahne. 300 Kombinationen für jeden Geschmack, rassemblé par Frau Lotte Knoll-Stratemann, Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. Frankfurt/Main, 1950.

Livrets d'accompagnement de films à destination du corps enseignant

Le sucre : Livret d'accompagnement du film « Le sucre, richesse nationale », Paris, Institut Pédagogique national Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre, 1956, 16 p.

Süße Nachspeisen (FT 454), Anna Schimmel, Beihefte des Instituts für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht Münchens, Heering-Verlag, Seebruck am Chiemsee,1956.

Seht doch nur den Benjamin! (FT439) H.A. Lettow (Inhaltsbeschreibung des Films) et Dipl.-Landwirt W. Heidebrecht (fachliche Hinweise), Beihefte des Instituts für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht München, Heering-Verlag, Seebruck am Chiemsee, 1959.

Nährwerterhahltung durch richtige Zubereitung. Kochen von Fleisch (FT 2151), Beihefte des Instituts für Film und Bild in Wissenschaft und Unterricht München, 1970.

Publications scientifiques

KRAUT H., DROSTE H. et ENGELBACH A., « Die Bedeutung der Milch für den körperlich arbeitenden Menschen », *in Milch und Milchprodukte: aktuelle Probleme bei Erzeugung, Behandlung und Verbrauch. Vorträge und Diskussionen des 6. Symposions in Weihenstephan, vom 27. - 28. April 1961*, Darmstadt, D. Steinkopff, coll. « Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung », 1962, pp. 165-175.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG, *Ernährungsbericht 1972*, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Frankfurt a. M., 1972.

BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITSERZIEHUNG et INTERNATIONALES SEMINAR FÜR GESUNDHEITSERZIEHUNG, *Ernährung und Bewegung: die Rolle der Gesundheitserziehung, Köln, 18. - 22. November 1974*, Köln, 1976, 151 p.

Autres

ANDRIANJATOVO-RARISOA J., *La banane : valeur alimentaire et valeur thérapeutique*, Tananarive, Madagascar, Imprimerie nationale, 1970, 95 p.

BRENTANO Clemens et ARNIM Achim VON, *Des Knaben Wunderhorn*, Heidelberg, 1808.

HECK Anne, *La valeur alimentaire de la banane*, Paris, France, Institut des fruits et agrumes coloniaux, 1944, 68 p.

HOSKE Hans, *Mit einem frohen Gruss von der deutschen Sportjugend*, Frankfurt/M., Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, 1953.

KAUT Ellis, *Meister Eder und sein Pumuckl*, Stuttgart, Herold Verl., 1965.

MATHIOT Ginette et DE LAMAZE Nelly, *Manuel d'éducation ménagère. 1. Hygiène alimentaire*, Paris, Les Editions sociales françaises, 1959, vol.1, 96 p.

OLIVER Raymond, *Adieu fourneaux*, Paris, R. Laffont, 1984.

WALENDY Paula (dir.), *Lirum, larum Löffelstiel: alte, bekannte Reime für unser Kind*, 42.-52. Tsd., Stuttgart, Thienemann, 1950.

Le marché du café, cacao et des bananes dans les pays de la CEE, Étude réalisée pour le compte de la Commission de la Communauté Economique Européenne par INRA EUROPE marketing research institute, Bruxelles, 1963, 1, p.142-146.

4. Sources orales

Entretien Arnold Boiseau (par téléphone), 30.09.2020, 00:45:00.

Entretien Christoph Gries (par visioconférence), 30.06.2022, 00:45:00.

5. Sources iconographies

Fonds de l'UGPBAN

Encarts publicitaires « En toutes saisons….mangez des bananes », « La banane, c'est l'aliment de choix pour devenir un enfant fort », « Seul fruit des 4 saisons, la banane, fruit pratique », « Fêtes des mères ». Non datés, mais certainement années 1950-1960

Encart publicitaire, « Le tonus, c'est la banane » Non daté, certainement années 1960.

Musée de l'Education

« Tableau mural. La banane des colonies françaises », Gaston Prost, 1938, Imprimerie Vaugirard, hauteur : 995 mm, largeur : 698 mm. Numéro inventaire : 1978.02002.

« Buvard publicitaire. La banane française, bien mûre, aliment idéal de l'enfant », vers 1955, Imprimerie Cogery, hauteur : 210mm, largeur : 160 mm. Numéro inventaire : 1979.36690.29.

Série de buvards publicitaires « Muscles », vers 1955, offert par le Centre d'Etudes du Sucre (135 mm x 210 mm). Collection de buvards faite dans son enfance par Jean-François Patin (1943 -1978). Numéro inventaire : 1986.00186.54.

Film fixe *Le Sucre*, vers 1955, Documentation offerte à l'enseignement par la production sucrière française. Editeur : Office de Documentation par le Film. Numéro inventaire : 1978.06062.56.

Buvard publicitaire. « Le jus de fruit vous permet de faire en toutes saisons une cure de fruit de votre choix », vers 1955, édité par Centre national d'information et d'expansion des jus de fruits et de légumes. N° inventaire : 1998.00301.49.

Museumsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.

Affiche murale scolaire « Butter – durch nichts zu ersetzen ». Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V. 84 x 118 cm. Museumsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e.V. Disponible en ligne : http://www.museen-nord.de/Objekt/DE-MUS-152616/lido/2009-29 [consulté le 17/10/2022].

Autres

Image d'un emploi du temps en carton « Milch – Die Quelle der Gesundheit » (Le lait – source de santé), recto/verso. Source : https://www.ebay.de/itm/115168498196?mkevt=1&mkcid=1&mkrid=707-53477-19255-0&campid=5338722076&customid=&toolid=10050 [consulté le 09/11/2022].

Armin Krafts Reise mit dem Raben Muck. Annonce AbeBook. Disponible en ligne : https://www.abebooks.com/Armin-Krafts-Reise-Raben-Muck-lehrreiche/30996438535/bd [consulté le 05/12/2022].

6. Autres sources

Scénario du 1er épisode de l'émission *Lirum. Larum Löffelstiel*, ‚Eierspeisen', Drehbuch: Ingeborg Becker. Prod. Nr. 6356/2021-2033. Zweites Deutsches Fernsehen, Kinder-und Jugendprogramm, 65 Mainz, Postfach 4040. (Fonds privé Christoph Gries)

Brochure publicitaire *Milch, Quelle der Gesundheit* éditée par le Landesvereinigung der Bayrischen Milchwirtschaft. Annonce Ebay. Disponible en ligne : https://www.ebay.de/itm/293347931748?hash=item444ce63664:g:SCoAAOSw7EJd2~w5. [consulté le 09/11/2022].

Spot publicitaire radiophonique. Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, commentaire Erwin-Helmut Geldmacher, prise de son et technique Ernst Fischer. Regensburger Archiv für Werbeforschung (67/10). 01/08/1954. Disponible en ligne : https://raw.uni-regensburg.de/details.php?r=6758 [consulté le 09/11/2022].

Bibliographie

AASMAN Susan, « Le film de famille comme document historique », *in* ODIN, ROGER (dir.), *Le film de famille : usage privé, usage public*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1995, pp. 97-102.

ACLAND Charles R. et WASSON Haidee (dirs.), *Useful Cinema*, Duke University Press, 2011, 400 p.

ALBRECHT Jörg, « Reformkost und Naturkost. Kontinuitäten und Brüche alternativer Ernährung zwischen Lebensreform und Alternativmilieu », *in Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980*, V&R unipress, coll. « Jugendbewegung und Jugendkulturen ? Jahrbuch », 2019, vol.Band 15, pp. 173-194.

AMAD Paula, *Counter-Archive: Film, the Everyday, and Albert Kahn's Archives de la Planète*, New York, Columbia University Press, 2010, 408 p.

ANDRIANJATOVO-RARISOA J., *La banane : valeur alimentaire et valeur thérapeutique*, Tananarive, Madagascar, Imprimerie nationale, 1970, 95 p.

APPLE Rima D, « What's for dinner? Science and the ideology of meat in twentieth-century US-culture », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 127-143.

APPLE Rima D, *Mothers and Medicine: A Social History of Infant Feeding, 1890-1950.*, Madison, University of Wisconsin Press, 1988, 280 p.

APPLE Rima Dombrow, *Vitamania: vitamins in American culture*, New Brunswick (N.J.), Rutgers University Press, 1996, 245 p.

ARENA Francesco, DASEN Veronique, FOEHR-JANSSENS Yasmina, MAFFI Irene et CAMILLOCCI Daniela Solfaroli, *Allaiter de l'Antiquité à nos jours : histoire et pratiques d'une culture en europe*, Brepols Publishers, 2022, 976 p.

ARIES Paul, « Le cinéma éducateur dans les années trente », *1895, Revue d'histoire du cinéma*, 1993, vol. 14, n° 1, pp. 62-75.

ARIES Philippe, *L'enfant et la vie familiale sous l'ancien régime*, Paris, 1960, 503 p.

ARLEO Andy et DELALANDE Julie, *Cultures enfantines : universalité et diversité*, Rennes, France, PUR, 2010, 464 p.

ARNAUD Coline, *La pâtisserie française (1870 - 1914) : une révolution gastronomique*, Thèse de doctorat sous la direction de François Hache-Bissette, Université Paris-Saclay, Paris, 2019.

ARNAUD Coline, « Enfants chanteurs, gâteaux chantés : la place de la pâtisserie et du patronnet dans la chanson populaire enfantine (1870-1910) », in Florence GAIOTTI et Eléonore HAMAIDE-JAGER (dirs.), La chanson dans la littérature d'enfance et de jeunesse, Arras, Artois Presses Université, 2020, pp. 53-71.

ARONOWITZ Robert A., « The Framingham heart study and the emergence of the risk factor approach to coronary heart disease, 1947-1970 », *Revue d'histoire des sciences*, 2011, vol. 64, n° 2, pp. 263-295.

ATKINS Peter, « Le concept de lait sain en Grande-Bretagne et sa mise en œuvre, 1900-1960 », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 273-287.

BAADER Meike Sophia, « Enfants et enfance en Allemagne et en France : des points de vue, traditions et conditions différents quant au développement de l'enfant », *in* Jacky BEILLEROT et Christoph WULF (dirs.), *L'éducation en France et en Allemagne : diagnostics de notre temps*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2003, pp. 21-35.

BAADER Meike Sophia, ESSER Florian et SCHRÖER Wolfgang (dirs.), *Kindheiten in der Moderne: Eine Geschichte der Sorge*, Frankfurt, M. New York, NY, Campus-Verl, 2014, 514 p.

BÄCHI Beat, *Vitamin C für alle! pharmazeutische Produktion, Vermarktung und Gesundheitspolitik (1933 - 1953)*, Zürich, Chronos-Verl., 2009, 275 p.

BARDET Jean-Pierre, LUC Jean-Noël et ROBIN-ROMERO Isabelle (dirs.), *Lorsque l'enfant grandit : entre dépendance et autonomie*, Paris, France, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2003, 983 p.

BARD Christine, *Les femmes dans la société française au 20e siècle*, Paris, France, Armand Colin, 2001, 285 p.

BARLÖSIUS Eva, *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 3., Durchgesehene Auflage., Weinheim ; Basel, Beltz Juventa, 2016, 333 p.

BARLÖSIUS Eva, *Naturgemäße Lebensführung: zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*, Frankfurt/Main [u.a.], Campus, 1997, 299 p.

BARTEL Anja, CLEMENTI Kevin, KÄCKMEISTER Hannes, KRATZ Amélie et IFFRIG Sophie, « La comparaison comme méthode et objet. L'apport d'un parcours transdisciplinaire pour réfléchir au franco-allemand », *Trajectoires. Revue de la jeune recherche franco-allemande*, 27 juin 2021, nº 14.

BATON-HERVE Élisabeth, *Les enfants téléspectateurs : programmes, discours, représentations*, Paris, France, L'Harmattan, DL 2000, 2000, 377 p.

BECCHI Egle (dir.), *Histoire de l'enfance en Occident. Du XVIIIe siècle à nos jours*, Paris, Seuil, coll. « L'univers historique », 1998, vol.2/2, 516 p.

BECKER Silvia, *Kochsendungen in der Bundesrepublik Deutschland und in der DDR: Clemens Wilmenrods « Bitte in zehn Minuten zu Tisch » und Kurt Drummers « Der Fernsehkoch empfiehlt » im Vergleich*, Verlag Hans-Bredow-Institut, 2010, 81 p.

BECKHOFF Jürgen, « Der aid infodienst. 60 Jahre gebündeltes Wissen », *aid infodienst. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.*, 2010, nº 0328, 20 p.

BEDDIES Thomas, *« Du hast die Pflicht, gesund zu sein! » : der Gesundheitsdienst der Hitler-Jugend 1933 - 1945*, Berlin, Be.Bra Wiss.-Verl., coll. « Schriftenreihe zur Medizin-Geschichte », 2010, 160 p.

BENDER Ute, « Kochsendungen - welche Möglichkeiten bieten sie zur Ernährungsbildung? », *Ernährungs Umschau*, 2010, vol. 57, H. 10, pp. 532-537.

BENDER Ute, « Überblick zur Geschichte der Haushaltslehre. Unterlagen für die Veranstaltung « Haushaltsbezogene Bildung ». Pädagogische Hochschule Karlsruhe ».

BERGER Silvia, *Bakterien in Krieg und Frieden: eine Geschichte der medizinischen Bakteriologie in Deutschland ; 1890 - 1933*, Göttingen, Wallstein-Verl., coll. « Wissenschaftsgeschichte », 2009, 476 p.

BERLIVET Luc, « Les démographes et l'alcoolisme. Du « fléau social » au « risque de santé » », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2007, vol. 95, nº 3, pp. 93-113.

BERLIVET Luc, « Les ressorts de la « biopolitique » : « dispositifs de sécurité » et processus de « subjectivation » au prisme de l'histoire de la santé », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2013, vol. 60, nº 4-4 bis, pp. 97-121.

BERLIVET Luc, « Une biopolitique de l'éducation pour la santé : La fabrique des campagnes de prévention », *in* Didier FASSIN et Dominique MEMMI (dirs.), *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, coll. « Cas de figure », 2015, pp. 37-75.

BERRIDGE Virginia et LOUGHLIN Kelly, *Medicine, the market and the mass media: producing health in the twentieth century*, London, Routledge, coll. « Routledge studies in the social history of medicine », 2005, 299 p.

BERTHIAUD Emmanuelle, « Introduction », *in* François LEGER et Jérôme VAN WIJLAND (dirs.), *Prévenir, accueillir, guérir. La médecine des enfants de l'époque moderne à nos jours*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, coll. « Histoire et civilisations », 2021, pp. 15-26.

BERTHIAUD Emmanuelle, « La santé maternelle et infantile (Europe, XVIe-XIXe siècles) : état des lieux historiographique et bibliographique », *Annales de demographie historique*, 2020, n° 139, nº 1, pp. 27-90.

BERTHOUD Marie, « L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2020, 20/3A, nº S1, pp. 131-143.

BERTHOUD Marie et DE IULIO Simona, « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, nº 27, pp. 105-128.

BILTEKOFF Charlotte, « Critical Nutrition Studies », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 172-190.

BLANCHARD Pascal, *Zoos humains et exhibitions coloniales : 150 ans d'inventions de l'Autre*, La Découverte., Paris, 2011, 598 p.

BLANCHARD Pascal et LEMAIRE Sandrine, « Introduction : les colonies au coeur de la république », *in Cultures impériale 1931-1961. Les colonies au coeur de la République.*, Autrement, 2004, pp. 5-31.

BOERO Natalie et PATTIE Thomas, « Fat kids », *Fat Studies*, 2016, vol. 5, nº 2, pp. 91-97.

BOLTANSKI Luc, *Prime éducation et morale de classe*, Paris ; La Haye, Mouton, 1969, 152 p.

BONAH Christian, « Enseigner et faire de la publicité. Coup d'oeil sur un producteur de films industriels scientifiques : le service cinématographique de Bayer, 1924-1944 », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabriele MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le pré-programme : film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande /*

film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900 - 1970, Heidelberg, Strasbourg, A25 Rhinfilm, 2015, pp. 293-307.

BONAH Christian, CANTOR David et LAUKOETTER Anja (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century.*, Rochester, NY, University of Rochester Press, 2018, 380 p.

BONAH Christian et DANET Joël, « L'expérience « Medfilm » : usages des archives du film utilitaire comme outils pédagogiques, ou « objets (pré) transitionnels », dans le cadre de l'enseignement des Humanités médicales », *Tréma*, 1 mars 2018, nº 48, pp. 35-50.

BONAH Christian et DANET Joël, « Kinder als Vorbilder – kindliche Realitäten. Zur Darstellung von Kindheit im medizinischen Dokumentarfilm zwischen 1945 und 1965 », *in* Bettina HENZLER et Winfried PAULEIT (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, pp. 52-65.

BONAH Christian et LAUKÖTTER Anja (dirs.), *Body, capital, and screens. Visual media and the healthy self in the 20th century.*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2020, 348 p.

BONAH Christian et LAUKÖTTER Anja, « Moving Pictures and Medicine in the First Half of the 20th Century: Some Notes on International Historical Developments and the Potential of Medical Film Research », *Gesnerus*, 11 novembre 2009, vol. 66, pp. 121-146.

BONAH Christian et STRAPPAZZON Ludovic, « RUS~Med. Écrire les biographies multiples d'une institution à l'ère des humanités numériques, et bien plus encore », *Revue d'histoire culturelle. XVIIIe-XXIe siècles*, 30 mars 2023, nº 6.

BONAH Christian, SUMPF Alexandre, OSTEN Philipp, DANET Joël, MOSER Gabrielle et CLOSE-KOENIG Tricia (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, 367 p.

BONNER Frances, « Early Multi-Platforming », *Media History*, 1 août 2009, vol. 15, nº 3, pp. 345-358.

BORGE Jessica, CLOSE-KOENIG Tricia et SCHNÄDELBACH Sandra, « The Science of Television: Television and its Importance for the History of Health and Medicine », *Gesnerus*, 6 novembre 2019, vol. 76, nº 2, pp. 153-171.

BOUBAL Camille, *Des savoirs sans effet : l'espace controversé de la nutrition*, These de doctorat, Paris, Institut d'études politiques, 2018.

BOURDIEU Pierre, *Un art moyen : essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, Éditions de Minuit, 1965, 368 p.

BOURDIEU Pierre, *La domination masculine*, Paris, France, Seuil, 1998, 142 p.

BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, France, Les Editions de minuit, 1979, 670 p.

BOURDON Jérôme, *Du service public à la télé-réalité : une histoire culturelle des télévisions européennes,* Bry-sur-Marne, France, INA, 2011, 247 p.

BOURDON Jérôme, « De, par, avec, à travers : bilan critique des relations entre histoire et télévision », *in* Christian DELPORTE (dir.), *Quelle est la place des images en histoire ?*, 2008, pp. 79-94.

BOUSSION Samuel, « Écritures médico-psycho-pédagogiques sur l'enfant Les projets de carnet individuel au XX e siècle », janvier 2021.

BOUYER René-Jean, *Les mémoires d'un bébé : un siècle d'éducation de l'enfant de Pasteur à Dolto*, Paris, 2010, 224 p.

BOZO Frédéric, *La politique étrangère de la France depuis 1945*, Paris, Champs. Histoire, 2019, 356 p.

BRIESEN Detlef, *Das gesunde Leben*, Frankfurt am Main, Campus-Verl., 2010, 392 p.

BROUGERE Gilles et LA VILLE Valérie-Inès de (dirs.), *« On ne joue pas avec la nourriture ! »: enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*, Paris, France, OCHA, 2011, 155 p.

BRUEGEL Martin, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XXe siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2013, vol. 199, nº 4, pp. 28-45.

BRUEGEL Martin, « A bourgeois good? Sugar, norms of consumption and the labouring classes in nineteenth-century France », *in* Peter SCHOLLIERS (dir.), *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle ages*, Oxford, Berg, 2001, pp. 99-118.

BRUEGEL Martin, NICOUD Marilyn et BARLÖSIUS Eva (dirs.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires ; de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses univ. de Rennes, coll. « Tables des hommes », 2010, 257 p.

BRUEGEL Martin et STANZIANI Alessandro, « Pour une histoire de la « sécurité alimentaire » », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2004, vol. 51-3, nº 3, pp. 7-16.

BRUEGEL Martin, « Pénurie et profusion, de la crise alimentaire à l'alimentation en crise », *in* Martin BRUEGEL (dir.), *Profusion et pénurie : les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2009, pp. 9-34.

BUCHELI Marcelo et READ Ian, « Banana Boats and Bay Food : The Banana in U.S. History », *in From silver to cocaine: Latin American commodity chains and the building of the world economy, 1500-2000*, Durham, Duke Univ. Press, 2007, pp. 204-227.

BUELTZINGSLOEWEN Isabelle VON, « Rationnement et politique. L'Académie de médecine face aux pénuries alimentaires sous l'Occupation et le régime de Vichy (1940-1944) », *in* Isabelle DORE-RIVE (dir.), *Les Jours sans. 1939-1949. Alimentation et pénuries en temps de guerre*, Libel, 2017, pp. 104-111.

BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT, *Zeitreise durch die Ernährung. Essen im Wandel*, 2018.

BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, *Kinderprogramme. 1970er Jahre: Umbruch und Reformen (BRD)*, https://www.bpb.de/themen/medien-journalismus/deutsche-fernsehgeschichte-in-ost-und-west/245763/1970er-jahre-umbruch-und-reformen-brd/, consulté le 22 décembre 2021.

BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, *Der Heimatdienst*, https://www.bpb.de/die-bpb/ueber-uns/geschichte-der-bpb/141705/der-heimatdienst/, consulté le 5 novembre 2023.

BURESCH Wolfgang, *Kinderfernsehen: vom Hasen Cäsar bis zu Tinky Winky, Dipsy und Co.*, Orig.-Ausg., 1. Aufl., Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2003, 232 p.

BUZZINI Christine, « La propagande par le cinéma au ministère de l'Agriculture », *1895, revue d'histoire du cinéma*, 1995, vol. 18, nº 1, pp. 128-143.

CAIRNS Kate, « Connecting to food: cultivating children in the school garden », *Children's Geographies*, 4 mai 2017, vol. 15, nº 3, pp. 304-318.

CANTOR David, « Choosing to Live: Cancer Education, Movies, and the Conversion Narrative in America, 1921–1960 », *Literature and Medicine*, 2009, vol. 28, nº 2, pp. 278-332.

CANTOR David, « Inside Magoo (1960): Cancer and Comedic Commentary on 1950s America », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 113-128.

CANTOR David, *Cartoon Fun with Cancer, Cars and Companionate Marriage in Suburban America*, https://medicineonscreen.nlm.nih.gov/2014/06/06/man-alive/, consulté le 12 novembre 2023.

CANTOR David, BONAH Christian et DÖRRIES Matthias (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, 257 p.

CAPATTI Alberto, *Le Goût du nouveau : origines de la modernité alimentaire*, Paris, France, Albin Michel, 1989, 303 p.

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas et PLESSZ Marie, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2019, 238 p.

CAROF Solenne, « Des femmes corpulentes sous contrainte : acquisition et négociation des normes nutritionnelles en France, en Allemagne et en Angleterre », *L'Année sociologique*, 2017, vol. 67, nº 1, pp. 107-130.

CARPENTER Kenneth J., « The History of Enthusiasm for Protein », *The Journal of Nutrition*, 1 juillet 1986, vol. 116, nº 7, pp. 1364-1370.

CASSUTO Dominique-Adèle, « Avant les réponses, les questions ! », *Eduquer les mangeurs ? De l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire*, 9 décembre 2008, pp. 5-7.

CHALFEN Richard, « La photo de famille et ses usages communicationnels. Analyse d'une demi-minute décisive », *Études photographiques*, traduit par Jean-François ALLAIN, Printemps 2015, nº 32.

CHANTELOU Philippe, « Comment des cinémathèques scientifiques favorisent un cinéma de création et comment un réalisateur-créateur leur apporte une conception réaliste du film medical », *Médecine/Cinéma revue trimestrielle de cinéma médical et de cinéma d'art*, 1972, nº 14, pp. 9-11.

CHANTELOU Philippe, « Le cinéma médical : essai de situation », *Médecine/Cinéma*, 1969, nº 7, pp. 7-13.

CHATELET Anne-Marie, LERCH Dominique et LUC Jean-Noël (dirs.), *L'école de plein air : une expérience pédagogique et architecturale dans l'Europe du XXe siècle*, Paris, France, Éditions Recherches, 2003, 431 p.

CHAULIAC Michel et HERCBERG Serge, « Nutrition santé : entre permanence et questionnements », *La santé de l'homme*, septembre 2012, Hors série "1942-2012. 70 ans d'éducation pour la santé", nº 420, 09/2012 pp.

CHEVALIER Auguste, « Contribution à l'histoire de l'introduction des bananes en France et à l'historique de la culture bananière dans les Colonies françaises », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, juin 1944, bulletin n°272-274, pp. 116-127.

CLAVERT Frédéric et MULLER Caroline, *Le goût de l'archive à l'ère numérique | F. Clavert et C. Muller (dir.)*, https://gout-numerique.net/, consulté le 3 juillet 2023.

CLOSE-KOENIG Tricia, SAWARD Angela et BORGE Jessica, « Television, an Instrument for and a Mirror of Health and Health Services », *VIEW Journal of European Television History and Culture*, 24 décembre 2020, vol. 9, nº 18, pp. 1-6.

COHEN Évelyne, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, pp. 165-179.

COHEN Évelyne et CSERGO Julia, « L'Artification du culinaire », *Societes Representations*, 2012, n° 34, nº 2, pp. 7-11.

COHEN Évelyne et LEVY Marie-Françoise (dirs.), *La télévision des Trente Glorieuses : Culture et politique*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Cinéma et audiovisuel », 2007, 318 p.

COLLINS Kathleen, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Etats-Unis d'Amérique, Continuum, 2009, 278 p.

COMISSION EUROPEENNE, *La cour des comptes européennes publie son rapport spécial n°10/2011 « Les programmes « Lait aux écoliers » et « Fruits à l'école » sont-ils efficaces » ?*, https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/ECA_11_35, consulté le 21 novembre 2022.

CONRAD Hans-Gerd, *Werbung und Markenartikel am Beispiel der Markenfirma Dr. Oetker von 1891 bis 1975 in Deutschland*, Berlin, Wissenschaftlicher Verlag Berlin, 2002, 267 p.

COOK Daniel Thomas, « Children as Consumers », *in* Jens QVORTRUP, William A. CORSARO et Michael-Sebastian HONIG (dirs.), *The Palgrave Handbook of Childhood Studies*, Houndmills New York, NY, Palgrave Macmillan, 2009, pp. 332-346.

COOK Daniel Thomas, « The Other "Child Study": Figuring Children as Consumers in Market Research, 1910s–1990s », *The Sociological Quarterly*, 1 juin 2000, vol. 41, nº 3, pp. 487-507.

CORBEAU Jean-Pierre, *Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation ? Actes du colloque organisé du 3 au 5 avril 2008, par l'Université François Rabelais de Tours*, Paris, Observatoire Cidil des habitudes alimentaires, 2008, 220 p.

CORBEAU Jean-Pierre et POULAIN Jean-Pierre, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, France, Éd. Privat, 2002, 209 p.

CORNILLEAU Lise et JOLY Pierre-Benoît, « 5. La révolution verte, un instrument de gouvernement de la « faim dans le monde ». Une histoire de la recherche agricole internationale », *in Le gouvernement des technosciences*, Paris, La Découverte, coll. « Recherches », 2014, pp. 171-201.

COTTIAS Myriam, « Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone », *in Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone*, Steinkis, coll. « Tropiques Toxiques. Le scandale du Chlordécone », 2020, pp. 169-172.

COUVREUR Agathe, LOISEL Jean-Pierre et CENTRE DE RECHERCHE POUR L'ETUDE ET L'OBSERVATION DES CONDITIONS DE VIE. DEPARTEMENT PROSPECTIVE DE LA CONSOMMATION,

De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères, Paris, France, CRÉDOC, 2004, 82 p.

COYDON Eva, « Les auteures allemandes de livres de cuisine (1800-1914) », *Le Temps des medias*, 28 mai 2015, n° 24, nº 1, pp. 117-130.

COYDON Eva, « Les revendications d'une cuisine allemande au XIXe siècle », *in* Denis SAILLARD et Didier FRANCFORT (dirs.), *Le Goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIe - XXIe siècles*, Éditions Universitaires de Lorraine, 2015, pp. 187-202.

CRONIER Emmanuelle et LE BRAS Stéphane, « Vers une alimentation mondialisée », *in* Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, pp. 655-676.

CROSS Gary, « Plays, Games and Toys », *in* Paula S FASS (dir.), *The Routledge history of childhood in the western world*, London ; New York, 2015.

CSERGO Julia, « De l'idéalisation à l'interdit du sucre, XIXe-début XXe siècle », *in Le goût du sucre. Plaisir et consommation.*, Paris, Autrement, 2010, pp. 27-43.

CSERGO Julia, *Trop gros l'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, 264 p.

CSERGO Julia, « L'éducation alimentaire mise en perspective : que nous apprend l'histoire ? », *Eduquer les mangeurs ? De l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire*, 9 décembre 2008, pp. 43-48.

CSERGO Julia, « Escoffier et la cuisine " à bon marché " », *Papilles, culture & patrimoine gourmands*, 2020, nº 53, pp. 42-61.

CSERGO Julia, « Entre faim légitime et frénésie de la table au XIXème siècle : la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie », 2004.

CULLATHER Nick, « The Foreign Policy of the Calorie », *The American Historical Review*, avril 2007, vol. 112, pp. 336-364.

DANDEL Amandine, « La représentation des femmes dans la société française à travers les publications du Cédus (années 1960-1980) », *Histoire, médecine et santé*, 8 juillet 2021, nº 17, pp. 73-85.

DANET Joël, « Stylish, snobbish, aseptic and well-mannered: Culinary art on the French TV show Dim Dam Dom », *in Food and Cooking on Early Television Europe*, Routledge, 2021, pp. 72-88.

DE BACKER Charlotte J. S. et HUDDERS Liselot, « Look who's cooking. Investigating the relationship between watching educational and edutainment TV cooking shows, eating habits and everyday cooking practices among men and women in Belgium », *Appetite*, 2016, vol. 96, pp. 494-501.

DE GRAZIA Victoria, *The sex of things: gender and consumption in historical perspective*, 6. [Nachdr.]., Berkeley, Calif, Univ. of California Press, 2008, 433 p.

DE IULIO Simona, BARDOU-BOISNIER Sylvie et PAILLIART Isabelle, « Penser les enjeux publics de l'alimentation », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, nº 27, pp. 7-19.

DE IULIO Simona, « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le Temps des médias*, 2011, n° 17, n° 2, pp. 143-163.

DE IULIO Simona et KOVACS Susan (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, 235 p.

DE IULIO Simona, KOVACS Susan, DEPEZAY Laurence, ORANGE RAVACHOL Denise et ORANGE Christian, « Vitamins in school resources and food advertising, 1950 to the present : between prevention and health capital approaches », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 155-167.

DE SUREMAIN Marie-Albane, « Cartographie coloniale et encadrement des populations en Afrique coloniale française, dans la première moitié du XXe siècle », *Outre-Mers. Revue d'histoire*, 1999, vol. 86, n° 324, pp. 29-64.

DEHNERT Walter, « Volkskunde im Film », *in Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3, pp. 489-495.

DELPORTE Christian (dir.), *Quelle est la place des images en histoire ?*, Nouveau Monde Edition, 2008, 480 p.

DEPECKER Thomas, « Chapitre 6. Réforme des conduites et formations de diététique après la Seconde Guerre mondiale », *in Quand les cantines se mettent à table...Commensalité et identité sociale*, Éducagri Éditions, 2020, pp. 121-137.

DEPECKER Thomas, *La loi des tables : quantification du besoin alimentaire et réforme des conduites de vie XIXe-XXe siècles*, Thèse de doctorat sous la direction de Patrice Bourdelais, Paris, EHESS, 2014.

DEPECKER Thomas et DEPLAUDE Marc-Olivier, « Les aliments industriels nuisent-ils à la santé ? Genèse d'une fondation d'entreprises dans la France des années 1970 », *in* Bruno VALAT (dir.), *Les marchés de la santé en France et en Europe au XXe siècle*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2021, pp. 199-223.

DEPECKER Thomas et LHUISSIER Anne, « La reconfiguration des enquêtes et des normes alimentaires en France : le service nutrition de l'Institut national d'hygiène », *Sciences sociales et sante*, 20 juin 2016, Vol. 34, n° 2, pp. 5-36.

DEPEZAY Laurence, « Popularisation des savoirs nutritionnels par la publicité pour produits alimentaires destinés aux enfants (1949-2000) », Sixth International Conference on Food History and Food Studies, Digital Conference, 31.05.2021.

DERENBACH Rolf, *Exemplarische Bauwerke des Architekten Rolf Gut- brod in der Orientierungsphase des Bauens 1950 bis 1970*, coll. « Publikation der Universitätsbibliothek der Freien Universität Berlin », 2018, 112 p.

DESCAMPS Florence, *L'historien, l'archiviste et le magnétophone : De la constitution de la source orale à son exploitation*, Vincennes, Institut de la gestion publique et du développement économique, coll. « Histoire économique et financière - XIXe-XXe », 2011, 888 p.

DESSERTINE Dominique, « Les écoles de plein air de l'agglomération Lyonnaise. De l'innovation sanitaire l'internat d'assistance (1907-1939) », *in* Anne-Marie CHATELET, Dominique LERCH et Jean-Noël LUC (dirs.), *L'école de plein air : une expérience pédagogique*

et architecturale dans l'Europe du XXe siècle, Paris, France, Éditions Recherches, 2003, pp. 357-366.

DIASIO Nicoletta, « Adultes et enfants entre pouvoir et insoumission », *in* Régine SIROTA (dir.), *Éléments pour une sociologie de l'enfance*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social », 2015, pp. 245-254.

DIASIO Nicoletta, *Au palais de Dame Tartine : regards européens sur la consommation enfantine*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2004, 216 p.

DIASIO Nicoletta et IULIO S., « Fun Food from Ritual to Performance : an Anthropological and Communicational Analysis of Kinder Sorpresa commercials », *in Children, Media & Consumption*, 2007, pp. 161-177.

DINGES Martin, *Männlichkeiten und Care Selbstsorge, Familiensorge, Gesellschaftssorge*, 1. Auflage., Weinheim Basel, Beltz Juventa, 2020, 298 p.

DINGES Martin, « Die späte Entdeckung der Männer als Adressaten der öffentlichen Gesundheitsfürsorge und -förderung in Deutschland », *in* Heinz-Peter SCHMIEDEBACH (dir.), *Medizin und öffentliche Gesundheit. Konzepte, Akteure, Perspektiven.*, De Gruyter Oldenbourg., coll. « Schriften des Historischen Kollegs », n° 98, 2018, pp. 131-151.

DORE-RIVE Isabelle (dir.), *Les jours sans : 1939-1949, alimentation et pénurie en temps de guerre [exposition, Lyon, Centre d'histoire de la Résistance et de la déportation, 13 avril 2017-28 janvier 2018]*, Lyon, Libel, 2017, 155 p.

DROUARD Alain, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, 152 p.

DROUARD Alain, « Perspectives historiques sur la notion de nutrition », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 93-105.

DROUARD Alain, « Sugar Production and Consumption in France in the Twentieth Century », *in* Peter ATKINS et Derek J. ODDY (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe*, Routledge, 2009, pp. 117-129.

DROUARD Alain, *Histoire des cuisiniers en France : XIXe-XXe siècle*, Paris, France, CNRS Éditions, 2007, 145 p.

DUPUY Anne, « Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée », *Enfances Familles Générations. Revue interdisciplinaire sur la famille contemporaine*, 15 mai 2014, n° 20, pp. 79-108.

DUPUY Anne, *Plaisirs alimentaires : socialisation des enfants et des adolescents*, 2013, Presses Universitaires de Rennes, 514 p.

DUPUY Anne et POULAIN Jean-Pierre, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 14 octobre 2008, Vol. 60, n° 3, pp. 261-270.

DUSSEL Konrad, *Deutsche Rundfunkgeschichte*, 4. Auflage., Köln, Herbert von Halem Verlag, 2022, 391 p.

EARLE Rebecca, « The Columbian Exchange », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 341-357.

ECKART Wolfgang Uwe, « Cinéma, famine, « honte noire ». Films documentaires et de propagande typique de l'Allemagne d'après-guerre, 1919-1924 », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 313-334.

EICHMÜLLER Andreas, *Landwirtschaft und bäuerliche Bevölkerung in Bayern: ökonomischer und sozialer Wandel 1945-1970 ; eine vergleichende Untersuchung der Landkreise Erding, Kötzting und Obernburg*, München, Hanns Seidel Stiftung e.V., coll. « Untersuchungen und Quellen zur Zeitgeschichte », 1997.

ELSAESSER Thomas, « Archives and Archaeologies The Place of Non-Fiction Film in Contemporary Media », *in Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009, pp. 19-34.

ELSAESSER Thomas, *Filmgeschichte und frühes Kino: Archäologie eines Medienwandels*, München, 2002, 346 p.

ENRIQUEZ Darío et KLEIN Juan-Luis, « La désertification alimentaire à Montréal : Logique économique et réponse sociale », *in Pour la sécurisation alimentaire au Québec*, 2019, pp. 21-42.

EPALLE Céline, *La télévision pour enfants avant Goldorak : émissions et programmes à destination des enfants de 1972 à 1978*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Evelyne Cohen, Enssib, Université de Lyon, 2018, 153 p.

ERLINGER Hans Dieter, *Handbuch des Kinderfernsehens*, 2., Überarb. und erw. Aufl., Konstanz, UVK-Medien, coll. « Praktischer Journalismus », 1998, 681 p.

ERLINGER Hans Dieter et STÖTZEL Dirk Ulf, *Geschichte des Kinderfernsehens in der Bundesrepublik Deutschland: Entwicklungsprozesse und Trends*, Berlin, Wissenschaftsverlag Volker Spiess, 1991, 328 p.

ESPAGNE Michel, « Sur les limites du comparatisme en histoire culturelle », *Genèses. Sciences sociales et histoire*, 1994, vol. 17, n° 1, pp. 112-121.

FALKENBERG Regine, *Kindergeburtstag: eine Brauchstudie über Kinder und ihr Fest*, Marburg, 1982.

FASS Paula S (dir.), *The Routledge history of childhood in the western world*, London; New York, Routledge, 2015.

FASSIN Didier, « Entre politiques du vivant et politiques de la vie : pour une anthropologie de la santé », *Anthropologie et Sociétés*, 2000, vol. 24, n° 1, pp. 95-116.

FELICITE Marie-Angèle, *Les émissions télévisées pour la jeunesse de Claude Santelli 1955-1968 : une introduction à la littérature*, Mémoire de master en histoire, sous la direction de Sylvaine Guinle-Lorinet, Université de Pau et des pays de l'Adour, Pau, 2006, 246 p.

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle*, Paris, France, Ed. du Seuil, 2006, 474 p.

FERDINAND Malcom, « The use of chlordecone in Martinique and Guadeloupe : equality in question », *Revue francaise des affaires sociales*, 24 avril 2015, nº 1, pp. 163-183.

FERRO Marc, *Cinéma et histoire*, Paris, France, Denoël Gonthier, 1977, 168 p.

FICHOU Jean-Christophe, « Les Comités de Propagande en faveur de la consommation de poisson pendant l'entre-deux-guerres (1918-1939) », *Food and History*, 1 janvier 2006, vol. 4, nº 1, pp. 221-236.

FICKERS Andreas et JOHNSON Catherine, « Transnational Television History: A Comparative Approach », *Media History*, février 2010, vol. 16, nº 1, pp. 1-11.

FILLAUT Thierry, *Tous en piste ? Les jeunes Bretons et l'alcool de 1950 à nos jours*, Rennes, Presses de l'EHESP, coll. « Contrechamp », 2013, 138 p.

FINK-KESSLER Andrea, *Milch: Vom Mythos zur Massenware*, München, oekom, coll. « Stoffgeschichten », 2013.

FISCHLER Claude, *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Seuil, 1993.

FISCHLER Claude, « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 1988, vol. 35, nº 1, pp. 241-260.

FISCHLER Claude, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 1979, vol. 31, nº 1, pp. 189-210.

FISCHLER Claude, « La « mcdonalisation » des moeurs », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 858-867.

FISCHLER Claude, MASSON Estelle et BARLÖSIUS Eva, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, O. Jacob, 2008, 336 p.

FISCHLER Claude, « Diététique savante et diététiques « spontanées ». La « bonne alimentation » enfantine vue par des mères de famille françaises », *Culture technique*, 1986, nº 16, pp. 50-59.

FISCHLER Claude et MASSON Estelle, « L'étable et le zoo », *in Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008, pp. 11-26.

FORSTER Ralf, *Greif zur Kamera, gib der Freizeit einen Sinn Amateurfilm in der DDR*, München, coll. « Film-Erbe », 2018, 509 p.

FORSTER Ralf, « Von der Zeichentricksinfonie zum Mischfilm. Zäsuren des bundesdeutschen Werbeanimationsfilms um 1960 », *montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*, 2013, vol. 22, nº 2, pp. 119-132.

FRAMKE Gisela, *Man nehme ... : Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum*, Bielefeld, Verlag für Regionalgeschichte, 1998.

FRANCHESCHINI Agnese, « L'Allemagne accouche d'une souris Die Sendung mit der Maus : émission pour enfants et emblème national », *in Au palais de Dame Tartine : regards européens sur la consommation enfantine*, Paris, France, Hongrie, Italie, 2004, pp. 135-149.

FREVERT Ute, *Learning how to feel: children's literature and the history of emotional socialization, 1870-1970*, Oxford, Oxford University Press, coll. « Emotions in history », 2014, 308 p.

FRIEDMAN May, « Mother Blame, Fat Shame, and Moral Panic: “Obesity” and Child Welfare », *Fat Studies*, 2 janvier 2015, vol. 4, nº 1, pp. 14-27.

FRITZEN Florentine, *Gesünder leben die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, 2006, 366 p.

FROST Reinhard, « Pfannes, Fini. Artikel aus der Frankfurter Biographie (1994/96) », *in Frankfurter Personenlexikon (Onlineausgabe)*, https://frankfurter-personenlexikon.de/node/750, 1995.

GAILLARD Isabelle, *La télévision : histoire d’un objet de consommation, 1945-1985*, Paris, France, Éd. du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2012, 352 p.

GARIN Aline, *Le Tour de la France par deux enfants (1957-1958) : une expérience pour la télévision française*, Mémoire de master 2 sous la direction d’Evelyne Cohen, Enssib, Université de Lyon, Lyon, 2015, 184 p.

GEBHARDT Miriam, *Die Angst vor dem kindlichen Tyrannen: eine Geschichte der Erziehung im 20. Jahrhundert*, 1. Aufl., München, Dt. Verl.-Anst., 2009.

GEDDES Kevin, « Above All, Garnish and Presentation: an evaluation of Fanny Cradock’s contribution to home cooking in Britain », *International Journal of Consumer Studies*, 2017, pp. 1-9.

GELIS Jacques, LAGET Mireille et MOREL Marie-France, *Entrer dans la vie : naissances et enfances dans la France traditionnelle*, Paris, France, Gallimard : Julliard, 1978, 245 p.

GERVEREAU Laurent, *Voir, comprendre, analyser les images*, Paris, France, Éd. la Découverte, 2004, 197 p.

GESELLSCHAFT FÜR FILMSTUDIEN E.V., *Notizen zur Geschichte der Landesmedienstelle*, https://filmundgeschichte.com/notizen-zur-geschichte-der-landesmedienstelle, consulté le 10 juillet 2023.

GESTRICH Andreas, *Geschichte der Familie im 19. und 20. Jahrhundert*, München, 2000, 150 p.

GOFFETTE Jérôme, « Anthropotechnie : cheminement d’un terme, concepts différents », *Alliage*, octobre 2010, nº 67, pp. 104-116.

GOJARD Séverine, « L’alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture », *Revue française de sociologie*, 2000, vol. 41, nº 3, pp. 475-512.

GOSSMANN Jill, *Mediziner und die Erziehung der « Massen »: gesundheitspädagogische Diskurse in der Weimarer Republik*, Baden-Baden, Tectum Verlag, coll. « Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag Geschichtswissenschaft », 2022.

GÖTZE Karl Heinz, « Papilles françaises et cuisine allemande. Papilles allemandes et cuisine française. », *Cahiers d’Études Germaniques*, 2001, vol. 41, nº 2, pp. 81-90.

GUILLAUME Pierre, « L’hygiène à l’école et par l’école », *in* Patrice BOURDELAIS et Olivier FAURE (dirs.), *Les nouvelles pratiques de santé : acteurs, objets, logiques sociales (XVIIIe-XXe siècles)*, Paris, France, Belin, 2004, pp. 213-226.

GÜLZOW Hans-Jürgen, *Jubiläumsschrift. 50 Jahre Verein für Zahnhygiene e.V. 1957-2007.*, Impressionen einer gemeinnützigen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Mund-und Zahnpflege., 2007.

GUNNING Tom, « Before Documentary: Early Nonfiction Films and the « View » Aesthetic », *in* Daan HERTOGS et Nico de KLERK (dirs.), *Uncharted territory: essays on early nonfiction film*, Amsterdam, Stichting Nederlands Filmmuseum, 1997, pp. 9-24.

GUYOT Jacques et ROLLAND Thierry, *Les archives audiovisuelles : histoire, culture, politique*, Paris, Armand Colin, 2011, 191 p.

HACHE-BISSETTE Françoise, « Quand je serai grand(e), je serai gastronome. Le livre de cuisine comme outil de transmission des savoirs culinaires. », *Revue de la BNF*, 13 avril 2015, n° 49, n° 1, pp. 32-37.

HACHE-BISSETTE Françoise, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, 28 mai 2015, n° 24, n° 1, pp. 97-116.

HACHE-BISSETTE Françoise, « Comment on raconte la gastronomie française aux enfants », *in Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentations, XIXe-XXIe siècle*, Paris, France, Nouveau Monde éd., 2009, pp. 423-438.

HACHEZ-LEROY Florence, *Menaces sur l'alimentation : Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires (xix-xxie siècles)*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2022, 288 p.

HANSEN Peo et JONSSON Stefan, *Eurafrique : Aux origines coloniales de l'Union européenne*, La Découverte, coll. « Sciences Humaines : Editions Métailié », 2022.

HARTOG Adel P., « L'éducation nutritionnelle au XXe siècle : lutter contre la pénurie, la surabondance et les milieux marchands », *in Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires ; de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses univ. de Rennes, coll. « Tables des hommes », 2010, pp. 219-241.

HARTOG François, *Régimes d'historicité : présentisme et expériences du temps*, Paris, Édition du Seuil, 2012, 321 p.

HEATH Elizabeth, « Apprendre l'Empire, un jeu d'enfants ? Premier XXe siècle », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 26 novembre 2014, n° 40, pp. 69-87.

HEIBEL Jutta, *Vom Hungertuch zum Wohlstandsspeck: die Ernährungslage in Frankfurt am Main 1939 - 1955*, Frankfurt am Main, Kramer, coll. « Studien zur Frankfurter Geschichte », 2002.

HEIMERDINGER Timo, « Brust oder Flasche? Säuglingsernährung und die Rolle von Beratungsmedien », *in Bilder, Bücher, Bytes: zur Medialität des Alltags*, Münster, Waxmann, coll. « Mainzer Beiträge zur Kulturanthropologie, Volkskunde », n° 3, 2009, vol.Bilder, Bücher, Bytes, pp. 100-110.

HENRY Stéphane, *Vaincre la tuberculose,1879-1939 : la Normandie en proie à la peste blanche*, Mont-Saint-Aignan, France, Presses universitaires de Rouen et du Havre, 2013, 357 p.

HENZLER Bettina et PAULEIT Winfried (dirs.), *Kino und Kindheit. Figur - Perspektive - Regie.*, Berlin, Bertz + Fischer GbR, 2017, 161 p.

HERBERT Ulrich, *Geschichte Deutschlands im 20. Jahrhundert*, 3e éd., München, C.H. Beck, 2023.

HERMAND Jost, *Kultur im Wiederaufbau die Bundesrepublik Deutschland 1945-1965*, München, Nymphenburger, 1986, 612 p.

HERRMANN Anja, KIM Tae Jun, KINDINGER Evangelia, MACKERT Nina, ROSE Lotte, SCHORB Friedrich, TOLASCH Eva et VILLA Paula-Irene (dirs.), *Fat Studies: Ein Glossar*, 1re éd., Bielefeld, Germany, transcript Verlag, coll. « KörperKulturen », 2022.

HICKETHIER Knut, *Geschichte des deutschen Fernsehens*, Stuttgart, Weimar, Metzler, 1998.

HIRAUX Françoise (dir.), *Les archives audiovisuelles : politiques et pratiques dans la société de l'information*, Academia-Bruylant, 2009, 253 p.

HOLFELDER Ute et SCHÖNBERGER Klaus, *Bewegtbilder und Alltagskultur(en) von Super 8 über Video zum Handyfilm: Praktiken von Amateuren im Prozess der gesellschaftlichen Ästhetisierung*, Köln, Herbert von Halem Verlag, 2017, 318 p.

HOLZAPFEL Otto, *Liedverzeichnis (in Zusammenarbeit mit dem Volksmusikarchiv des Bezirks Oberbayern, Bruckmühl)*, Hildesheim ; Zürich [u.a.], Olms, coll. « Liedverzeichnis », 2006, 738 p.

HOSKE Hans, *Mit einem frohen Gruss von der deutschen Sportjugend*, Frankfurt/M., Verein zur Förderung des Milchverbrauchs, 1953.

IVAN JOBS Richard, « Travailleuses familiales et fées du logis. Les jeunes femmes comme agents de modernisation dans la France de l'après-guerre », *in Jeunesse oblige*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Le Noeud Gordien », 2009, pp. 137-151.

JACQUES-COTE Ariane, « L'Empire du riz en Louisiane française, 1717-1724 », *Études canadiennes / Canadian Studies. Revue interdisciplinaire des études canadiennes en France*, 1 juin 2017, nº 82, pp. 139-162.

JANES Lauren, « Selling rice to wheat eaters: the colonial lobby and the promotion of Pain de riz during and after the First World War », *Contemporary French Civilization*, 2013, vol. 38, pp. 179-200.

JENKINS Virginia, *Bananas: An American History*, Smithsonian Institution, 2014, 235 p.

JENSEN Tenna, NYVANG Caroline, SCHOLLIERS Peter et ATKINS Peter (dirs.), *Food and age in Europe, 1800-2000*, London, New York, Routledge, 2019.

JOOST Hans-Georg et HESKER Helmut, « Aufarbeitung: Geschichte der deutschen ernährungswissenschaftlichen Gesellschaften DGEF und DGE. », *Ernährungs Umschau*, 15 novembre 2016, 63(11), pp. M657-M661.

JOST François, *Introduction à l'analyse de la télévision*, Paris, France, Ellipses, 1999, 176 p.

JULIEN Élise, « Le comparatisme en histoire », *Hypotheses*, 2005, vol. 8, nº 1, pp. 191-201.

JULLIER Laurent, *L'analyse de séquences*, Paris, Nathan, 2002, 185 p.

JUNG Céline, « Chapitre 1. La construction d'une enfance moderne », *in Protéger l'enfant*, Nîmes, Champ social, coll. « Questions de société », 2019, pp. 19-126.

JUNGBLUT Marie-Paule, *« Sei sauber ...! » : eine Geschichte der Hygiene und öffentlichen Gesundheitsvorsorge in Europa ; [anlässlich der Ausstellung « Sei Sauber ...! », die im Musée d'Histoire de la Ville de Luxembourg (MHVL) vom 20. März bis zum 24. Oktober 2004 und von Dezember 2004 bis Mai 2005 in der Deutschen Arbeitsschutzausstellung (DASA), Dortmund, gezeigt wird]*, Köln, Wienand, 2004.

KAELBLE Hartmut, *Der historische Vergleich. Eine Einführung zum 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt am Main, 1999.

KAMMINGA Harmke et CUNNINGHAM Andrew (dirs.), *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam ; Atlanta, GA, Rodopi, coll. « The Wellcome Institute series in the history of medicine », 1995, 344 p.

KAPR Albert, *Fraktur : Form und Geschichte der gebrochenen Schriften*, Mainz, Schmidt, 1993.

KEITZ Ursula VON, « Wissen als Film. Zur Entwicklung des Lehr- und Unterrichtsfilms », *in* Klaus KREIMEIER, Antje EHMANN et Jeanpaul GOERGEN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 2: Weimarer Republik (1918-1933)*, Reclam, 2005, vol.2, pp. 120-142.

KEITZ Ursula VON, « Die Kinematographie in der Schule. Zur politischen Pädagogik des Unterrichtsfilms von RfdU und RWU », *in* Peter ZIMMERMANN et Kay HOFFMANN (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945)*, Reclam, 2005, vol.3, pp. 463-488.

KELLE Helga et MIERENDORFF Johanna, *Normierung und Normalisierung der Kindheit*, Weinheim ; Basel, Beltz Juventa, 2013, 197 p.

KIEFER Marie-Luise, « Hörfunk- und Fernsehnutzung », *in* Jürgen WILKE (dir.), *Mediengeschichte der Bundesrepublik Deutschland*, Köln Weimar Wien, Böhlau, 1999, pp. 426-446.

KLATT Oliver, « The life of Germany's Own Walt Disney », *Spiegel*, 9 mai 2013, 09/05/2013 p.

KLIEM Konstantin, *Sport in der Zeit des Nationalsozialismus Entwicklung und Zielsetzung im Höheren Schulwesen und in der Hitlerjugend*, Saarbrücken, VDM Verl. Dr. Müller, 2007, 87 p.

KLUGE Ulrich, « West German Agriculture and the European Recovery Program, 1948-1952 », *in American policy and the reconstruction of West Germany, 1945-1955*, Cambridge, Cambridge University Press, coll. « Publications of the German Historical Institute, Washington, D.C. », 1993, pp. 155-174.

KNIBIEHLER Yvonne, « Chapitre III. L'ébranlement des traditions », *in Histoire des mères et de la maternité en Occident*, 4e éd., Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2017, pp. 47-75.

KÖRNER Swen, *Dicke Kinder - revisited zur Kommunikation juveniler Körperkrisen*, Bielefeld, transcript-Verl., 2008, 225 p.

KÖSTER Markus, « Film und Bild als Jugenderzieher. Die Geschichte der Bildstellen in Westfallen (und dem Rheinland) bis 1945 », *Geschichte im Westen*, 2010, vol. 25, pp. 59-87.

KOVACS Susan et ORANGE RAVACHOL Denise, « Food and Taste Education in French Primary and Secondary Schools: Critical Analysis of Pedagogical Ressources. Sixth International Conference on Food History and Food Studies. 31.05.2021. ».

KOVACS Susan et RAVACHOL Denise Orange, « Knowledge and values youngsters can trust: Nutrition and food practices in French life science teaching since 1945 », *Food and Foodways*, 3 avril 2019, vol. 27, no 1-2, pp. 123-143.

KRATZ Amélie, *Le film « inédit », de l'archive audiovisuelle à la source pour l'histoire culturelle. Le « film de pique-nique » dans le cinéma amateur familial des années 1920 aux années 1960.*, Mémoire de master 2 sous la direction d'Isabelle von Bueltzingsloewen, Université Lumière Lyon 2 et Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, 2019.

KRATZ Amélie, « Culinary Education, Food and the Tv Studio Kitchen in the 1950s French Children's Cooking Show Le Goûter », *Media History*, 2023, vol. 0, nº 0, pp. 1-17.

KREIMEIER Klaus, EHMANN Antje et GOERGEN Jean-paul, *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland. Band 2: Weimarer Republik 1918-1933*, Ditzingen, Reclam, 2005.

KRELLER Lutz et KUSCHEL Franziska, *Vom « Volkskörper » zum Individuum das Bundesministerium für Gesundheitswesen nach dem Nationalsozialismus*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2022, 368 p.

KUBALL Michael, *Familienkino Geschichte des Amateurfilms in Deutschland 1931 - 1960*, Reinbek bei Hamburg, Rowohlt, 1980, 189 p.

LA VILLE Valérie-Inès de, *L'enfant consommateur : variations interdisciplinaires sur l'enfant et le marché*, Paris, Vuibert : Institut Vital Roux, 2005, 310 p.

LABORDERIE Pascal, *Le cinéma éducateur laïque*, Paris, Harmattan, 2015, 284 p.

LADWIG Sandra, « Von der Arbeit am Film. Die österreichische Amateurfilmkultur der Zwischenkriegszeit », *Zeitschrift für Medienwissenschaft*, 2018, pp. 82-92.

LALLET Mélanie et BRUNNER Didier Préfacier, *Libérées, délivrées ? Rapports de pouvoir animés*, Bry-sur-Marne, France, Institut national de l'audiovisuel, 2020, 259 p.

LANDRY Tristan, *Du beurre ou des canons : une histoire culturelle de l'alimentation sous le IIIe Reich*, Québec, Canada, PUL, Presses de l'Université Laval, 2021, 555 p.

LASSOUDIERE André, *Histoire bananière d'Afrique*, Lille, TheBookEdition, 2014, 266 p.

LAUKÖTTER Anja, « Wissen als Animation. Zur Transformation der Anschaulichkeit im Gesundheitsaufklärungsfilm », *montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*, 2013, vol. 22, nº 2, pp. 79-96.

LAUKÖTTER Anja, « »Medizin nach Noten«. Körperökonomien im DDR-Fernsehen », *Zeithistorische Forschungen - Studies in Contemporary History*, 2020, vol. 17, nº 2, pp. 386-398.

LAUKÖTTER Anja, *Sex - richtig! Körperpolitik und Gefühlserziehung im Kino des 20. Jahrhunderts*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2021, 543 p.

LAUKÖTTER Anja, « Measuring Knowledge and Emotions: Audience Research in Educational Films at the Beginning of the Twentieth Century », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018.

LAURENCEAU Sophie, « Raymond Oliver : de la cuisson au gaz à l'onde courte. Un chef passionné de modernité », *in* Jean-Pierre WILLIOT (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2015, pp. 227-236.

LE BRAS Stéphane, « L'alimentation au temps des paradoxes (1945-années 1980) », *in* Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, pp. 743-763.

LE GALL Laurent, « Le temps recomposé. Films amateurs et sociétés littorales dans la Bretagne des années 1920 et 1930 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest. Anjou. Maine. Poitou-Charente. Touraine*, 20 octobre 2010, nº 117-3, pp. 127-145.

LEBEAUME Joël, *L'enseignement ménager en France : sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2014, 263 p.

LEFEBVRE Thierry, « Le film médical au XXe siècle. Le cinéma au service de la médecine et des médecins », *in Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Paris, Presses de l'EHESP, 2011, pp. 135-147.

LEFEBVRE Thierry, « Les films diffusés par la Mission américaine de prévention contre la tuberculose (Mission Rockefeller, 1917-1922) », *1895*, décembre 1991, vol. 11, pp. 99-107.

LECOUTRE Matthieu, *Le goût de l'ivresse*, Paris, Belin, 2017, 458 p.

LEJEUNE Dominique, *La France des Trente Glorieuses : 1945-1974*, 2015.

LEPILLER Olivier, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*, Thèse de doctorat, Toulouse 2, 2012.

LETT Didier, ROBIN Isabelle et ROLLET Catherine, « Faire l'histoire des enfants au début du XXIe siècle : de l'enfance aux enfants », *Annales de démographie historique*, 2015, n° 129, nº 1, pp. 231-276.

LEVENSTEIN Harvey, « Diététique contre gastronomie : traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 842-857.

LEVENSTEIN Harvey A., *Revolution at the table: The transformation of the American diet*, 1988, 275 p.

LEVEQUE Mathilde, « « Plädoyer für das Chaos » ? Les mutations de la littérature allemande pour la jeunesse autour de 1968 », *Strenæ. Recherches sur les livres et objets culturels de l'enfance*, 15 mai 2018, nº 13.

LEVINE Alison, « Cinéma, propagande agricole et populations rurales en France (1919 - 1939) », *Vingtieme Siecle. Revue d'histoire*, 2004, vol. 83, nº 3, pp. 21-38.

LEVSEN Sonja, *Autorität und Demokratie: eine Kulturgeschichte des Erziehungswandels in Westdeutschland und Frankreich: 1945-1975*, Göttingen, Wallstein Verlag, 2019.

LEYMONERIE Claire, « Le Salon des arts ménagers dans les années 1950. Théâtre d'une conversion à la consommation de masse », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2006, vol. 91, nº 3, pp. 43-56.

LEYMONERIE Claire et RENAUX Thierry, « Les objets du campeur. De l'explorateur au nomade des loisirs », *Cahiers d'histoire de l'aluminium*, 2012, N° 48, nº 1, pp. 4a-37a.

LHUISSIER Anne, « Éducation alimentaire en milieu populaire : des normes en concurrence », *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, 1 décembre 2006, nº 106-107, pp. 61-76.

LHUISSIER Anne, « Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires, Thèse de doctorat en sociologie », *Revue D'histoire Du XIXe Siècle*, 2002, nº 24, pp. 245-250.

LIMPER Verena, « Die Säuglingsflasche. Dinghistorische Perspektiven auf Familienbeziehungen in der Bundesrepublik Deutschland und in Schweden (1950-1980) », *Zeithistorische Forschungen/Studies in Contemporary History*, 2016, nº 3, pp. 442-465.

LUC Jean-Noël, « L'invention du jeune enfant au XIXe siècle : de la salle d'asile à l'école maternelle ».

LOWY Vincent et CANTOR David, « Conversion Narratives, Health Films, and Hollywood Filmmakers of the 1930s and 1940s », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 143-170.

LYNDE BARKER Jennifer, « Dort und Hier. Hans Fischerkoesen in den 1950er Jahren », *in* Claudia DILLMANN et Olaf MÖLLER (dirs.), *Geliebt und verdrängt: das Kino der jungen Bundesrepublik Deutschland von 1949 bis 1963*, Frankfurt am Main, Deutsches Filminstitut - DIF e.V., 2016, pp. 380-385.

MAECK Julie et STEINLE Matthias (dirs.), *L'image d'archives : une image en devenir*, Rennes, 2016, 340 p.

MAILLARD Jean-Claude, « Le commerce international de la banane étude géographique d'une « système commercial » », *Fruits*, 1986, vol. 41, nº 3, pp. 137-161.

MANDROU Robert, « Histoire et Cinéma », *Annales*, 1958, vol. 13, nº 1, pp. 140-149.

MANSON Michel, *Jouets de toujours : de l'antiquité à la révolution*, Paris, Fayard, 2001, 382 p.

MARCHAND Claire, « L'histoire méconnue des premiers médecins en nutrition. Le Docteur Marcel Labbé (1870-1939), promoteur de la diététique et de l'alimentation rationnelle en France au début du Xxe siècle », *in* Alexandre KLEIN et Séverine PARAYRE (dirs.), *Histoire de la santé : XVIIIe-XXe siècles*, Paris, France, Canada, Hermann, 2015, pp. 163-181.

MARCHAND Claire, *Le médecin et l'alimentation : Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, Thèse de doctorat, Tours, 2014.

MATHIOT Louis, *L'alimentation des enfants : un observatoire des cultures enfantines et des rapports intergénérationnels*, Thèse de doctorat, Université de Strasbourg, France, 2012.

MAURICE Aurélie, « L'éducation alimentaire en collège à l'épreuve de l'histoire familiale des élèves », *Recherches familiales*, 2013, nº 10, p. 127.

MAURICE Aurélie, « Des adolescents vecteurs de messages nutritionnels au sein de leur famille. L'éducation alimentaire au collège », *Revue des politiques sociales et familiales*, 2018, vol. 129, nº 1, pp. 51-62.

MAYER Andrea, *Das Wirtschaftswunder: die Bundesrepublik 1948 bis 1960*, Lizenzausgabe., Berlin, Elsengold, 2018.

MELZER Jörg, *Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch*, Franz Steiner, 2003, 484 p.

MENAGER Gabriel et ODIN Roger, « La presse du cinéma amateur : brève note et bibliographie », Communications, 1999, vol. 68, n° 1, pp. 193-205.

MILON Claire, « Randonnée et construction de la nature en Allemagne au tournant du XXe siècle », *Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe [en ligne]*, 2022.

MÖHRING Maren, « La culture culinaire en Allemagne de l'Ouest s'est-elle « migrantisée » ? », *Hommes Migrations*, 20 avril 2018, n° 1320, n° 1, pp. 79-87.

MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, 1995, 288 p.

MOREL Marie-France, « L'amour maternel : aspects historiques », *Spirale*, 2001, vol. 18, n° 2, pp. 29-55.

MOREL Marie-France, « Les soins prodigués aux enfants : influence des innovations médicales et des institutions médicalisées (1750-1914). Médecine et déclin de la mortalité infantile », *Annales de Démographie Historique*, 1989, vol. 1989, n° 1, pp. 157-181.

MOREL Marie-France, « Théories et pratiques de l'allaitement en France au XVIIIe siècle », *Annales de Démographie Historique*, 1976, vol. 1976, n° 1, pp. 393-427.

MOSER Peter, *Milch für alle: Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert*, 1. Aufl., Baden, hier jetzt, Verl. für Kultur und Geschichte, 2007, 248 p.

MÜLLER-RÜSTER Jannis, *Product Placement im Fernsehen: Die Legalisierung programmintegrierter Werbung im Lichte der deutschen und europäischen Kommunikationsgrundrechte*, 1. Auflage., Tübingen, Mohr Siebeck, coll. « Jus Internationale et Europaeum », 2010, 573 p.

NESTLE Marion, *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*, Revised and Expanded 10th anniversary edition., Berkeley, Calif., University of California Press, coll. « California studies in food and culture », 2013, 510 p.

NEUMANN Alexander, « Nutritional physiology in the « Third Reich » 1933-1945 », *in* Wolfgang U. ECKART (dir.), *Man, Medicine, and the State: The Human Body as an Object of Government Sponsored Medical Research in the 20th Century*, Franz Steiner Verlag, 2006, pp. 49-59.

NEVEU Érik, « Télévision pour enfants : état des lieux », *Communications*, 1990, vol. 51, n° 1, pp. 111-130.

NEYENS Evy et SMITS Tim, « Seeing is doing. The implicit effect of TV cooking shows on children's use of ingredients », *Appetite*, 2017, vol. 116, pp. 559-567.

NICHOLSON Heather Norris, *Amateur film: meaning and practice, 1927-1977*, 2019, 280 p.

NICHOLSON Heather Norris, « At home and abroad with cine enthusiasts: Regional amateur filmmaking and visualizing the Mediterranean, ca. 1928-1962. », *GeoJournal : An International Journal on Human Geography and Environmental Sciences*, 2004, vol. 59, n° 4, pp. 323-333.

NICHOLSON Heather Norris, « Seeing How It Was? Childhood Geographies and Memories in Home Movies », *area Area*, 2001, vol. 33, nº 2, pp. 128-140.

NIEMEYER Christian, *Die dunklen Seiten der Jugendbewegung vom Wandervogel zur Hitlerjugend*, Tübingen, Francke, 2013, 272 p.

NILGEN Nancy, « Der Fernsehkoch empfiehlt: The conflict between ideology and supply reality in East German television cooking shows », *in Food and Cooking on Early Television Europe*, Routledge, 2021, pp. 106-119.

NILGEN Nancy, « Recipe for Compromise? The Negotiation of East German Foodways », *Food and History*, 1 janvier 2020, vol. 18, nº 1-2, pp. 99-114.

NOTAKER Henry, *A history of cookbooks : from kitchen to page over seven centuries*, Oakland, California, University of California Press, coll. « California studies in food and culture », 2017, 400 p.

NOURRISSON Didier, *Du lait et des hommes : histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Paris, France, Éditions Vendémiaire, 2021, 349 p.

NOURRISSON Didier, « Faire-savoir et savoir-faire à l'Ecole : l'alimentation à l'écran », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2020, Supplément 2020 A, nº 3, pp. 117-130.

NOURRISSON Didier, « Pour une histoire des pratiques de santé. L'exemple de la publicité », *in* Alexandre KLEIN et Séverine PARAYRE (dirs.), *Histoire de la santé : XVIIIe-XXe siècles*, Paris, France, Canada, Hermann, 2015, pp. 185-198.

NOURRISSON Didier, *L'école face à l'alcool : un siècle d'enseignement antialcoolique, 1870-1970*, Presses universitaires Saint-Etienne., 2009, 202 p.

NOURRISSON Didier (dir.), *A votre santé ! Education et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, 212 p.

NOURRISSON Didier, *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Éditions Perrin, 2013, 394 p.

NÜTZENADEL Walter, « Des Kindes Ernährung - Ein Rückblick », *in* Georg F HOFFMANN, Wolfgang U. ECKART et Philipp OSTEN (dirs.), *Entwicklungen und Perspektiven der Kinder- und Jugendmedizin 150 Jahre Pädiatrie in Heidelberg*, Mainz, 2010, pp. 191-209.

ODIN Roger, « La question de l'amateur », *Communications*, 1999, vol. 68, Le cinéma en amateur, sous la direction de Roger Odin, pp. 47-89.

ODIN, ROGER (dir.), *Le film de famille : usage privé, usage public*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1995, 235 p.

OFFERMANN Stefan et PFÜTSCH Pierre, « Gesundheitsaufklärung als citizenship project. Die staatliche Anleitung zu gesunder Ernährung in BRD und DDR in den 1970er Jahren. », *Medizin, Gesellschaft und Geschichte*, 2020, vol. 38, pp. 13-42.

OLIVIER Timothée, *Voir et goûter l'or brun bernois : Les films de propagande Ovomaltine dans la politique promotionnelle de Wander S.A. (1930-1960)*, Maîtrise universitaire ès lettres en histoire, Université de Lausanne, Lausanne, 2016.

ORGERON Devin, *Learning with the lights off: educational film in the United States*, New York, Oxford University Press, 2012, 552 p.

ORLAND Barbara, « Wissenschaft, Markt und Erfahrung. Natürliche versus künstliche Säuglingsernährung im 19. Jahrhundert », *in Erfahrung: Alles nur Diskurs?*, Zürich, 2004, pp. 291-305.

ORY Pascal (dir.), *Le discours gastronomique français : des origines à nos jours*, Paris, France, Gallimard, 1998, 203, 210 p.

OSTEN Philipp, « Attraction et instruction dans les cinémas et les écoles de la République de Weimar », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 89-114.

OSTHERR Kirsten, « International Animation Aesthetics at the WHO: », *in* Christian BONAH, David CANTOR et Anja LAUKÖTTER (dirs.), *Health Education Films in the Twentieth Century*, NED-New edition., Boydell & Brewer, 2018, pp. 279-302.

OTTAVI Dominique, *De Darwin à Piaget : pour une histoire de la psychologie de l'enfant*, Paris, France, CNRS Éditions, 2016, 350 p.

PARAYRE Séverine, « L'école primaire après la Libération. La reconstruction de la santé par la nutrition, les activités physiques et la médecine scolaire », *Après-demain*, 2017, N ° 42, NF, n° 2, pp. 22-23.

PARAYRE Séverine, *L'hygiène à l'école : une alliance de la santé et de l'éducation, XVIIIe-XIXe siècles*, Saint-Étienne, France, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2011, 364 p.

PASQUET Guy-Noël, « Du dressage en éducation », *Le Sociographe*, 2015, Hors-série 8, n° 5, pp. 9-13.

PASTRE Béatrice de, « Cinéma éducateur et propagande coloniale à Paris au début des années 1930 », *Revue d'histoire moderne contemporaine*, 2004, n° 51-4, pp. 135-151.

PEAUD Laura, « L'ambition coloniale comme horizon des savoirs géographiques ? », *in La géographie, émergence d'un champ scientifique : France, Prusse et Grande-Bretagne 1780-1860*, Lyon, ENS Éditions, coll. « Sociétés, Espaces, Temps », 2016.

PECH Alexandra, *Au-delà de la cantine et du potager : ressources et freins à une éducation alimentaire des adolescent.es au collège. Étude du foodscape de trois collèges (France, Mexique)*, Thèse de doctorat, Lyon, École normale supérieure, 2022.

PEHAUT Yves, « L'invasion des produits d'outre-mer », *in Histoire de l'alimentation*, Paris, France, Fayard, 1996, pp. 747-766.

PESSIS Céline, « La machine au secours de l'empire colonial ? La mécanisation de l'agriculture et ses détracteurs en Afrique tropicale française », *in* Sezin TOPÇU, Christophe BONNEUIL et Céline PESSIS (dirs.), *Une autre histoire des « Trente Glorieuses » : modernisation, contestations et pollutions dans la France d'après-guerre*, Paris, France, La Découverte, 2016, pp. 137-155.

PETERSON Jennifer Lynn, *Education in the school of dreams: travelogues and early nonfiction film*, Durham, Duke University Press, 2013, 369 p.

PFIRSCH Jean-Vincent, « Introduction : La France, l'Allemagne et le goût », *in La saveur des sociétés : Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social », 2015, pp. 15-28.

PLANKA Sabine, « Ordnung in der Puppenküche. Verhaltensregeln, Essgewohnheiten und Tischsitten in deutschen Puppenkochbüchern des 19. Jahrhunderts und Kinderkochbüchern des 20. und 21. Jahrhunderts », *Germanica*, 2015, nº 57, pp. 49-68.

POELS Géraldine, « De Televisius à Gulli : l'invention des enfants de la télé (1949-2005) », *Le Temps des medias*, 2013, n° 21, nº 2, pp. 104-120.

POUCHELLE Marie-Christine, « La crise de foie : une affection française ? », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, 9 février 2007, nº 48, pp. 149-164.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, 2013, 288 p.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologie de l'obésité*, Paris, France, Presses universitaires de France, 2009, 360 p.

POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Paris, Editions Privat, 2002, 235 p.

POULAIN Jean-Pierre, « Chiva Matty, 1934-2000 », *in Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2018, pp. 289-291.

POYER Alex, « Les figurines cyclistes : entre identification, héroïsation et collection ? (1890 à nos jours) », *Sciences sociales et sport*, 20 juillet 2020, N° 16, nº 2, pp. 71-87.

PRINZ Claudia, « Fortschritt durch Stillen? Mangelernährung, Infektionskrankheiten und Kindersterblichkeit in der Arbeit der WHO », *Zeithistorische Forschungen – Studies in Contemporary History*, 24 janvier 2022, vol. 18, nº 2, pp. 281-306.

PUDEL Volker, « Falsches Essen macht krank. Gesundheitsprophylaxe durch Ernährungsberatung? », *in* Susanne ROEßIGER et Heidrun MERK (dirs.), *Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, pp. 130-141.

QUELLIER Florent, *La table des Français : une histoire culturelle, XVe - début XIXe siècle*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 2007, 274 p.

QUELLIER Florent, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, France, A. Colin, 2010, 223 p.

QUELLIER Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, coll. « Références (Belin) », 2021, 799 p.

QUELLIER Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2004, vol. 51-3, nº 3, pp. 66-78.

RABINBACH Anson, *The Human Motor: Energy, Fatigue, and the Origins of Modernity*, 1992, 432 p.

RADEL Antoine, *50 ans de campagnes d'éducation pour la santé : l'exemple de la lutte contre la sédentarité et de la promotion des modes de vie actifs (1960-2010)*, Thèse de doctorat en Sciences et Techniques des activités physiques et sportives, Université Paul Sabatier, Toulouse 3, France, 2013.

RAMBOURG Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, 384 p.

RASCAROLI Laura, MONAHAN Barry et YOUNG Gwenda (dirs.), *Amateur filmmaking: the home movie, the archive, the web*, New York, Bloomsbury Academic, 2014, 375 p.

RATHJEN Helga, *Tsingtau: eine deutsche Kolonialstadt in China (1897-1914)*, Wien, Köln, Weimar, Böhlau Verlag, coll. « Ethnographie des Alltags », 2021, 324 p.

REGNIER Faustine, *L'exotisme culinaire*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, 264 p.

REICHERT Ramón, *Im Kino der Humanwissenschaften: Studien zur Medialisierung wissenschaftlichen Wissens*, Bielefeld, transcript, coll. « Kultur- und Medientheorie », 2007, 293 p.

RICHARZ Irmintraut, *Der Haushalt in Wissenschaft und Bildung: Herausforderungen in sich wandelnder Welt*, Baltmannsweiler, Schneider-Verl. Hohengehren, 2001, 176 p.

RICHEZ Jean-Claude, « Les Vosges comme espace de loisir au XIXe siècle », *in* André RAUCH (dir.), *Sports et loisirs en Alsace au XXème siècle*, Strasbourg; Paris, Centre de recherches européennes en éducation Corporelle ; Revue EPS, 1994, pp. 90-102.

ROEPKE Martina, *Privat-Vorstellung: Heimkino in Deutschland vor 1945*, Hildesheim, G. Olms, coll. « Medien und Theater », 2006, 236 p.

ROESSIGER Susanne et SCHWARZ Uta, *Kamera! Licht! Aktion!: Filme über Körper und Gesundheit 1915 bis 1990*, Dresden, Sandstein Verlag, coll. « Sammlungsschwerpunkte », 2011, 139 p.

ROGER Olivier, « Raymond et Michel Oliver, stars de la cuisine à la télévision de père en fils (1953-1985) », *Télévision*, 2015, vol. 6, nº 1, pp. 49-61.

ROGER Olivier, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française : 1953-2012*, Mémoire de master 2 sous la direction de Pascal Ory, Université Paris I, France, 2014, 333 p.

ROLLAND Frédéric, « La Cinémathèque centrale de l'enseignement public : un fonds à redécouvrir », *Histoire de l'éducation*, 2023, vol. 159, nº 1, pp. 189-201.

ROLLET Catherine, « Le sevrage, un moment clé pour les mères, les médecins, les industriels et la puissance publique : Pratiques et discours en France au tournant du XXe siècle », *in* Estelle HERRSCHER et Isabelle SEGUY (dirs.), *Premiers cris, premières nourritures*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, coll. « Corps et âmes », 2021, pp. 77-111.

ROLLET Catherine, « Pour une histoire du carnet de santé de l'enfant : une affaire publique ou privée ? », *Revue française des affaires sociales*, 2005, nº 3, pp. 129-156.

ROLLET Catherine, *Les enfants au XIXe siècle*, Paris, France, Hachette Littératures, 2001, 264 p.

ROLLET Catherine, *La Politique à l'égard de la petite enfance sous la Troisième République*, Lille 3, France, ANRT, 1988, 593 p.

ROLLET Catherine, « L'allaitement artificiel des nourrissons avant Pasteur », *Annales de Démographie Historique*, 1984, vol. 1983, nº 1, pp. 81-92.

ROLLET Catherine, « Allaitement, mise en nourrice et mortalité infantile en France à la fin du XIXe siècle », *Population*, 1978, vol. 33, nº 6, pp. 1189-1203.

ROLLET Catherine et LUCA Virginie De, « La vulnérabilité des enfants : les crises de mortalité de 1940 et 1945 », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, pp. 263-279.

ROMEYER Hélène, « Le bien-être en normes : les programmes nationaux nutrition santé », *Questions de communication*, 2015, vol. 27, nº 1, pp. 41-61.

SAINT POL Thibaut DE, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalites sociales », *L'Année sociologique*, 2017, vol. 67, nº 1, pp. 11-22.

SAPIO Giuseppina, « La pratique des home movies en France de 1960 à aujourd'hui », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 2016, vol. 17/1, nº 1, pp. 51-61.

SARASIN Philipp, *Bakteriologie und Moderne: Studien zur Biopolitik des Unsichtbaren; 1870 - 1920*, 1. Aufl., Orig.-Ausg., Frankfurt am Main, Suhrkamp, coll. « Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft », 2007, 529 p.

SARASIN Philipp, « Die Visualisierung des Feindes. Über metaphorische Technologien der frühen Bakteriologie », *Geschichte und Gesellschaft*, 2004, vol. 30, nº 2, pp. 250-276.

SARASIN Philipp et TANNER Jakob (dirs.), *Physiologie und industrielle Gesellschaft: Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt am Main, Suhrkamp, 2009, 529 p.

SAUVAGE Monique et VEYRAT-MASSON Isabelle, *Histoire de la télévision française : de 1935 à nos jours*, Paris, France, Nouveau monde éd., 2012, 401 p.

SCHÄFER Klaus, *Oetker - Meilensteine einer Marke*, Bielefeld, Dr.-Oetker-Verl., 2010, 192 p.

SCHÄFER Horst et WEGENER Claudia, *Kindheit und Film Geschichte, Themen und Perspektiven des Kinderfilms in Deutschland*, Konstanz, UVK-Verlagsges., 2009, 271 p.

SCHILDT Axel et SYWOTTEK Arnold, *Modernisierung im Wiederaufbau: die westdeutsche Gesellschaft der 50er Jahre*, Ungekürzte, Durchges. und aktualisierte Studienausg., Bonn, Dietz, 1998, 860 p.

SCHILDT Axel et SIEGFRIED Detlef, *Deutsche Kulturgeschichte die Bundesrepublik - 1945 bis zur Gegenwart*, München, Carl Hanser Verlag, 2009, 696 p.

SCHLEGEL Vincent, « From disciplining bodies to patient education: Changing diabetics eating habits in the nineteenth and twentieth centuries », *in* Simona DE IULIO et Susan KOVACS (dirs.), *Food information, Communication and Education : Eating Knowledge*, London, Etats-Unis d'Amérique, 2022, pp. 103-116.

SCHMELZ Linda, *Kochen im Fernsehen: eine kulturwissenschaftliche Annäherung*, Universität von Jena, Münster ; New York, 2018, 436 p.

SCHMIDT Friederike, « In Sorge ums Kind. Transformationen der Sorge am Beispiel von Ernährungspräventionen », *in* C. DIETRICH, O. SANDERS, N. UHLENDORF et F. BEILER (dirs.), *Anthropologie der Sorge*, Beltz Juventa., Weinheim, München, 2020, pp. 202-212.

SCHMIDT Jutta, *So bleibt man gesund! Gesundheitserziehung in visuellen Medien von 1900 bis 1950*, Essen, Verl. Die Blaue Eule, coll. « Pädagogik in der Blauen Eule », 1995, 123 p.

SCHNEIDER Alexandra, *Die Stars sind wir Heimkino als filmische Praxis*, Marburg, Schüren, 2004, 278 p.

SCHÜLLER Elke et WOLFF Kerstin, « Fini Pfannes: Protagonistin und Paradiesvogel der Nachkriegsfrauenbewegung », *Metis: Zeitschrift für historische Frauen- und Geschlechterforschung*, 1999, vol. 7, nº 16, pp. 44-62.

SCHULZ Kristina, « « Filles de la révolution » en Allemagne : de 1968 au mouvement des femmes », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 1 avril 1999, nº 9.

SCHWARZ Uta, « « Der Schmutzfink » und « Grossalarm bei Kundi ». Film und Gesundheitsaufklärung nach 1945 », *in Hauptsache gesund! : Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation ; eine Publikation des Deutschen Hygiene-Museums, Dresden und der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung, Köln ; [Ausstellung « Hauptsache Gesund » ; Deutsches Hygiene-Museum, 02.07.1998 - 03.01.1999]*, Marburg, Jonas-Verl., 1998, pp. 154-168.

SCRINIS Gyorgy, *Nutritionism: The Science and Politics of Dietary Advice*, Columbia University Press, 2013, 368 p.

SEGALEN Martine, *À qui appartiennent les enfants ?*, Paris, France, Tallandier, 2010, 207 p.

SEGALEN Martine et MARTIAL Agnès, *Sociologie de la famille*, Armand Colin, 2019, 350 p.

SEN Amartya, « Famine in Bangladesh », *in* Amartya SEN (dir.), *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*, Oxford University Press, 1983, pp. 131-153.

SEVENO Caroline, « La carte et l'exotisme », *Hypothèses*, 2008, vol. 11, nº 1, pp. 47-56.

SEVERIN-BARBOUTIE Bettina, « Entre idéal et réalité. L'histoire comparée face aux sources », *Les cahiers Irice*, 1 novembre 2010, nº 5, pp. 75-86.

SHARMA Jayeeta, « Food and Empire », *in* Jeffrey M. PILCHER (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, 2012, pp. 241-257.

SIROTA Régine, « L'enfance au regard des Sciences sociales », *AnthropoChildren*, 2012.

SIROTA Régine, « Le gâteau d'anniversaire. De la célébration de l'enfant à son inscription sociale », *La lettre de l'enfance et de l'adolescence*, 2004, no 55, nº 1, pp. 53-66.

SOHN Anne-Marie, « Chapitre 5. « Élever » les enfants ou le poids des tâches matérielles », *in Chrysalides. Volumes I et II : Femmes dans la vie privée (XIXe-XXe siècles)*, Paris, Éditions de la Sorbonne, coll. « Histoire de la France aux XIXe et XXe siècles », 2021, pp. 269-338.

SOLIER Isabelle DE, « TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction », *Continuum*, 1 décembre 2005, vol. 19, nº 4, pp. 465-481.

SORCINELLI Paolo, « L'alimentation et la santé », *in* Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

SORLIN Pierre, *European cinemas: European societies,* London, Etats-Unis d'Amérique, 1994, 247 p.

SOULET Jean-François, « Les sources orales », *in L'histoire immédiate*, Paris, Armand Colin, coll. « Collection U », 2012, pp. 145-166.

SOULET Jean-François, « Les sources audiovisuelles », *in L'histoire immédiate*, Paris, France, Presses universitaires de France, 2009, pp. 180-209.

SPIEKERMANN U, « Vollkorn fur die Führer: zur Geschichte der Vollkornbrotpolitik im « Dritten Reich » », *1999. Zeitschrift fur Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts*, 2001, vol. 16, pp. 91-128.

SPIEKERMANN Uwe, « "Der Konsument muss erobert werden!' Agrar- und Handelsmarketing in Deutschland während der 1920er und 1930er Jahre », *in Marketinggeschichte: die Genese einer modernen Sozialtechnik*, Frankfurt am Main u.a., Campus, 2007, pp. 123-147.

SPIEKERMANN Uwe, « Verspätete Erfolgsnachrichten Zur Geschichte der Jodmangelprophylaxe in Deutschland im 20. Jahrhundert: Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne », *in* Norman ASELMEYER et Veronika SETTELE (dirs.), *Geschichte des Nicht-Essens*, De Gruyter Oldenbourg, 2018, pp. 203-234.

SPIEKERMANN Uwe, *Künstliche Kost Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2018, 952 p.

SPIEKERMANN Uwe, « Die Kehrseite des Fortschritts: Kritik an Zusatzstoffen und « Veredelungsindustrie » in der Zwischenkriegszeit », *in* Christian BALA, Christian KLEINSCHMIDT, Kevin RICK et Wolfgang SCHULDZINSKI (dirs.), *Verbraucher in Geschichte und Gegenwart: Wandel und Konfliktfelder in der Verbraucherpolitik*, Düsseldorf, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., coll. « Beiträge zur Verbraucherforschung », 2017, vol.7, pp. 105-128.

SRUBAR Helena, *Ambivalenzen des Populären Pan Tau und Co. zwischen Ost und West*, Konstanz, UVK-Verl.-Ges., 2008, 399 p.

STANZIANI Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire : XIXe-XXe siècle*, Seuil, 2005, 452 p.

STÖCKEL Sigrid, *Säuglingsfürsorge zwischen sozialer Hygiene und Eugenik: das Beispiel Berlins im Kaiserreich und in der Weimarer Republik*, Berlin, New York, de Gruyter, coll. « Veröffentlichungen der Historischen Kommission zu Berlin », 1996, 455 p.

STOFF Heiko, « „'Dann schon lieber Lebertran' – Staatliche Rachitisprophylaxe und das wohl entwickelte Kind", *in*: Nicholas Eschenbruch/Viola Balz/Ulrike Klöppel (Hg.), Arzneimittel des 20. Jahrhunderts. 13 historische Skizzen von Lebertran bis Contergan. Bielefeld: transcript, 2009, S. 53-76 », 18 octobre 2019.

STOFF Heiko, « Prävention und Compliance: Zur Geschichte der Selbstverantwortung in der Medizin », *Braunschweigische Wissenschaftliche Gesellschaft Jahrbuch*, 2021, (2021), Seite 212-232, pp. 212-232.

STOFF Heiko, « Vitaminisierung und Vitaminbestimmung », *Dresdener Beiträge zur Geschichte der Technikwissenschaften - Nr. 32 (2008)*, 4 février 2013, nº 32, pp. 59-93.

STOFF Heiko, *Wirkstoffe: Eine Wissenschaftsgeschichte der Hormone, Vitamine und Enzyme, 1920–1970*, 1. Auflage., Stuttgart, Franz Steiner Verlag, coll. « Studien zur Geschichte der Deutschen Forschungsgemeinschaft », 2013, 387 p.

SUMPF Alexandre, « Cinéma et enfants en Alsace dans l'entre-deux-guerres », *in* Christian BONAH, Alexandre SUMPF, Philipp OSTEN, Gabrielle MOSER, Tricia CLOSE-KOENIG et Joël DANET (dirs.), *Le Pré-programme : Film d'enseignement / film utilitaire / film de propagande / film inédit dans les cinémas et archives de l'interrégion du Rhin supérieur 1900-1970*, Heidelberg, Strasbourg, 2015, pp. 63-87.

TEUTEBERG Hans Jürgen et WIEGELMANN Günter (dirs.), *Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*, Münster, F. Coppenrath, coll. « Studien zur Geschichte des Alltags », 1986, 471 p.

TEUTEBERG Hans Jürgen, « Anfänge des modernen Milchzeitalters in Deutschland », *in Unsere tägliche Kost*, Münster, Coppenrath, 1988, pp. 163-184.

TEUTEBERG Hans Jürgen, « How Food Products Gained an Individual « Face »: Trademarks as a Medium of Advertising in the Growing Modern Market Economy in Germany », *in* Derek J. ODDY, Peter ATKINS et Virginie AMILIEN (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieht Century Food History.*, Burlington, 2009, pp. 76-88.

TEUTEBERG Hans Jürgen, « Zur Entwicklung der Säuglings- und Kinderernährung », *in Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*, Coppenrath., Münster, 1988, pp. 379-406.

TEUTEBERG Hans Jürgen, « Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution" des 19. Jahrhunderts », *in Unsere tägliche Kost*, Münster, Universitäts- und Landesbibliothek Münster, 1988, pp. 153-162.

TEUTEBERG Hans Jürgen et ELLERBROCK Karl-Peter, *Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie: kleine Geschichte der Fleischbrühe*, Stuttgart, Steiner, 1990, 130 p.

THALHEIM Sebastian, « Analyzing the Familiar: Approaches to Home Movies from East Germany », *Research in Film and History*, 28 janvier 2021, n° 3, pp. 1-24.

THOMS Ulrike, « Vegetarianism, meat and life reform in early twentieth-century Germany and their fate in the 'Third Reich' », *in* David CANTOR, Christian BONAH et Matthias DÖRRIES (dirs.), *Meat, medicine, and human health in the twentieth century*, London, Pickering & Chatto, 2010, pp. 145-157.

THOMS Ulrike, « Separated, But Sharing a Health Problem: Obesity in East and West Germany 1945-1989. », *in* Derek J. ODDY, Peter ATKINS et Virginie AMILIEN (dirs.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieht Century Food History.*, Burlington, 2009, pp. 207-222.

THOMS Ulrike, « Vitaminfragen – kein Vitaminrummel?" Die deutsche Vitaminforschung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihr Verhältnis zur Öffentlichkeit », *in Wissenschaft und Öffentlichkeit als Ressource füreinander*, Bielefeld, 2007, pp. 75-96.

THOMS Ulrike, « From Migrant Food to Lifestyle Cooking: The Career of Italian Cuisine in Europe », *Institut für Europäische Geschichte Mainz*, 2011.

THOMS Ulrike, « Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945 », *in Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert*, Stuttgart, 2006, pp. 111-130.

THOMS Ulrike, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß: die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*, Stuttgart, Steiner, coll. « Medizin, Gesellschaft und Geschichte / Beiheft », 2005, 957 p.

THOMS Ulrike, « Learning from America? The Travel of German Nutritional Scientists to the USA in the Context of the Technical Assistance Program of the Mutual Security Agency and its Consequences for West German Nutritional Policy », *Food History*, 2004, n°2, pp. 117-152.

THOMS Ulrike, « « Der Tod aus der Milchflasche ». Säuglingssterblichkeit und Säuglingsernährung im 19. und 20. Jahrhundert. », *in Kein Kinderspiel: das erste Lebensjahr. Eine Ausstellung des Westfälischen Museumsamtes Münster*, Münster, 1994, pp. 58-70.

THOMS Ulrike, « Des perceptions de la minceur et de l'obésité de 1850 à nos jours », *in* Françoise SABBAN et Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU (dirs.), *Un aliment sain dans un corps sain : Perspectives historiques*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2013, pp. 319-336.

THOMS Ulrike, « Der dicke Körper und sein Konsum im Visier von Wissenschaft und Politik in der DDR und der BRD », *Comparativ*, 17 mai 2011, vol. 21, n° 3, pp. 97-113.

THOMS Ulrike, « Zwischen Kochtopf und Krankenbett. Diätassistentinnen in Deutschland 1890-1980 », *Medizin, Gesellschaft und Geschichte*, 2004, vol. 23, pp. 133-164.

THOMSEN Christian Werner et KREUZER Helmut, *Geschichte des Fernsehens in der Bundesrepublik Deutschland*, München, W. Fink, 1994, 24 p.

TIETKE Fabian, « Vom Lüpfen der Schlafmütze. Der westdeutsche Animationsfilm von 1945 bis 1963 », *in* Claudia DILLMANN et Olaf MÖLLER (dirs.), *Geliebt und verdrängt: das Kino der jungen Bundesrepublik Deutschland von 1949 bis 1963*, Frankfurt am Main, Deutsches Filminstitut - DIF e.V., 2016, pp. 79-88.

TIMMERMANN Carsten, « Appropriating Risk Factors: The Reception of an American Approach to Chronic Disease in the two German States, c. 1950–1990 », *Social History of Medicine*, 1 février 2012, vol. 25, n° 1, pp. 157-174.

TOMINC Ana (dir.), *Food and Cooking on Early Television in Europe. Impact on Postwar Foodways*, Routledge., 2021, 194 p.

TOMINC Ana (dir.), « Food and cooking on early television in Europe: An Introduction », *in* Ana TOMINC (dir.), *Food and Cooking on Early Television in Europe. Impact on Postwar Foodways*, Routledge., 2021, pp. 1-18.

TORRIE Julia S., « Frozen Food and National Socialist Expansionism », *Global Food History*, 2 janvier 2016, vol. 2, n° 1, pp. 51-73.

TREITEL Corinna, *Eating nature in modern Germany: food, agriculture, and environment, c.1870 to 2000*, Cambridge University Press, 2017, 406 p.

TREITEL Corinna, « Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition », *Central European History*, 2008, vol. 41, n° 1, pp. 1-25.

TSIKOUNAS Myriam, « Comment travailler sur les archives de la télévision en France ? », *Societes Representations*, 2013, n° 35, pp. 131-155.

TURMEL André, « Enfant normal et enfance normalisée : réflexions sur un infléchissement », *Nouvelles pratiques sociales*, 2012, n° 1, pp. 65-78.

VASSALLO Aude, *La télévision sous de Gaulle : le contrôle gouvernemental de l'information, 1958-1969*, 2005, 312 p.

VEILLARD Nolwenn, *Les « vrais hommes » ne mangent pas toujours de viande*, Mémoire de master 2 sous la direction de Fanny Bugnon et Bleuwenn Lechaux, Université d'Angers, 2020.

VEILLON Dominique, « Aux origines de la sous-alimentation : pénuries et rationnement alimentaire », *in* Isabelle VON BUELTZINGSLOEWEN (dir.), *« Morts d'inanition » : Famine et exclusions en France sous l'Occupation*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Histoire », 2015, pp. 263-279.

VERAY Laurent, « L'Histoire peut-elle se faire avec des archives filmiques ? », *1895. Mille huit cent quatre-vingt-quinze. Revue de l'association française de recherche sur l'histoire du cinéma*, 2003, n° 41, pp. 71-83.

VIGARELLO Georges, *Le corps redressé : histoire d'un pouvoir pédagogique*, Paris, Delarge, 1978, 399 p.

VIGARELLO Georges, *Les métamorphoses du gras : histoire de l'obésité du Moyen âge au XXe siècle*, Paris, Edition du Seuil, 2010, 384 p.

VIGNAUX Valérie, « Sanitary education by cinema in France between the two World Wars », *Societes Representations*, 2009, vol. 28, n° 2, pp. 67-85.

VIGNAUX Valérie, *Jean Benoît-Lévy ou le corps comme utopie*, Paris, Association Française de recherche sur le cinéma, 2007, 254 p.

VIGNAUX Valérie et TURQUETY Benoît (dirs.), *L'amateur en cinéma : un autre paradigme. Histoire, esthétique, marges et institutions*, Paris, Afrhc, coll. « Histoire culturelle », 2017, 378 p.

VÖGELE Jörg, *Sozialgeschichte städtischer Gesundheitsverhältnisse während der Urbanisierung*, Berlin, Duncker & Humblot, coll. « Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte », 2001.

VÖGELE Jörg, MARTIN Michael et RITTERSHAUS Luisa, « Artificial Infant Nutrition in the Context of Science and Economy in the Late Nineteenth and Early Twentieth Centuries », *Food and History*, 1 juillet 2014, vol. 12, n° 2, pp. 119-135.

VÖGELE Jörg et HEIMERDINGER Timo (dirs.), *Infant Feeding and Nutrition during the Nineteenth and Twentieth Centuries: Perceptions and dynamics*., Göttingen, Cuvillier Verlag, 2020.

VOLLBERG Susanne, « Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation: Health Education by Television in West Germany from the 1960s to the 1980s », *VIEW Journal of European Television History and Culture*, 2020, vol. 9, pp. 112-125.

VOLLBERG Susanne, « "Because every recipient is also a potential patient" – TV Health Programmes in the FRG and the GDR, from the 1960s to the 1980s », *Gesnerus*, 2019, vol. 76, n° 2, pp. 172-191.

VONDERAU Patrick et HEDIGER Vinzenz (dirs.), *Films that Work: Industrial Film and the Productivity of Media*, Amsterdam University Press, 2009, 496 p.

VORWIG Carsten, *Bunte Farben, Cocktails und Musik - Zur Geschichte der Milchbar aus Brühl*, https://raus-ins-museum.de/2021/die-milchbar-aus-bruehl/.

WALVIN James, *Histoire du sucre, histoire du monde*, traduit par Philippe PIGNARRE, Paris, La Découverte, 2020, 285 p.

WATIN-AUGOUARD Jean, *Saga Poulain*, https://la-revue-des-marques.fr/sagas_marques/poulain/poulain.php, consulté le 22 juin 2023.

WEGMANN Hedwig, *Das Experiment « Das gesunde Kind » unter kaiserlicher Protektion, 1909 - 1929*, Hamburg, Kovač, coll. « Schriftenreihe Schriften zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte », 2012, 216 p.

WEINREB Alice, *Modern hungers: food and power in twentieth-century Germany*,Oxford University Press, New York, NY, 2017, 328 p.

WERNER Michael et ZIMMERMANN Bénédicte (dirs.), *De la comparaison à l'histoire croisée*, Paris, Seuil, 2004, 239 p.

WILDT Michael, *Am Beginn der « Konsumgesellschaft »: Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstand in Westdeutschland in den fünfziger Jahren*, 2. Aufl., Hamburg, Ergebnisse-Verl., coll. « Forum Zeitgeschichte », 1995, 396 p.

WILHELM Lola, « Business et santé infantile mondiale. La stratégie médicale de Nestlé au sein des réseaux pédiatriques et humanitaires transnationaux », *Monde(s)*, 2021, N° 20, n° 2, pp. 49-66.

WILLIAMS John A., *Turning to nature in Germany hiking, nudism, and conservation, 1900-1940*, Stanford, Calif., Stanford Univ. Press, 2007, 354 p.

WILLIOT Jean-Pierre et FUMEY Gilles, *Histoire de l'alimentation*, Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », 2021, 128 p.

WINKLER Martina, *Kindheitsgeschichte Eine Einführung*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2017, 240 p.

WINTREBERT J., « Un exemple de promotion des ventes d'un produit agricole : le sucre », *Économie rurale*, 1960, vol. 44, n° 1, pp. 103-109.

WOELK Wolfgang, FEHLEMANN Silke et VÖGELE Jörg, *Geschichte der Gesundheitspolitik in Deutschland: von der Weimarer Republik bis in die Frühgeschichte der « doppelten Staatsgründung »*, Berlin, Duncker & Humblot, coll. « Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte », 2002, 438 p.

WOODHEAD Martin, « Psychology and the cultural construction of children's needs », *in* Allison JAMES et Alan PROUT (dirs.), *Constructing and Reconstructing Childhood*, 1re éd., Routledge, 1990, pp. 63-76.

ZIMMERMANN Patricia, « Cinéma amateur et démocratie », *Communications*, 1999, vol. 68, Le cinéma en amateur, sous la direction de Roger Odin, pp. 281-292.

ZIMMERMANN Patricia, *Reel families: A Social History of Amateur Film*, Bloomington, Indiana University Press, 1995, 187 p.

ZIMMERMANN Peter (dir.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland: Band 1 Kaiserreich 1895-1918.*, Stuttgart, Philipp Reclam jun., 2005.

ZIMMERMANN Peter et HOFFMANN Kay (dirs.), *Geschichte des dokumentarischen Films in Deutschland.* Band 3: ›Drittes Reich‹ (1933-1945), Reclam, 2005, vol.3.

ZIMMERMANN Yvonne, « Les films d'entreprise de Maggi : image d'entreprise et identité nationale », *Entreprises et histoire*, 2006, vol. 44, n° 3, pp. 9-24.

ZIMMERMANN Yvonne, « Industriefilme », *in* Yvonne ZIMMERMANN (dir.), *Schaufenster Schweiz: dokumentarische Gebrauchsfilme 1896-1964*, Zürich, Limmat, 2011, pp. 242-381.

ZIMMERMANN Yvonne, « Nestle's Fip-Fop Club: The making of child audiences in non-commercial film shows in Switzerland (1936-1959) », *in* Irmbert SCHENK, Margrit TRÖHLER et Yvonne ZIMMERMANN (dirs.), *Film - Kino - Zuschauer = Filmrezeption.*, Marburg, Schüren Verlag, 2010, pp. 281-303.

ZIMMERMANN Yvonne, « Early Cinema, Process Films, and Screen Advertising », *in Advertising and the Transformation of Screen Cultures*, Amsterdam University Press, 2021, pp. 21-48.

Hans Fischerkoesen, http://www.difarchiv.deutsches-filminstitut.de/dt2tp0089.htm, consulté le 16 octobre 2022.

Hans Fischerkoesen | filmportal.de, https://www.filmportal.de/person/hans-fischerkoesen_9bd3366ed2d244929530720c3bb0b896, consulté le 16 octobre 2022.

Annexes

Annexe 1 : Cinémathèques spécialisées dans le film amateur

Les cinémathèques allemandes consultées (dans les territoires des anciens 'Bundesländer')

Nom cinémathèque	Base documentaire accessible	Fonds consultables en ligne	Informations
Landesfilmsammlung Baden-Württemberg	OUI – version réduite en ligne	NON	Créée en 2001, la 'Landesfilmsammlung' collecte, sauvegarde et valorise des films d'entreprises, des films publicitaires, des films institutionnels et des films privés de 1904 à nos jours provenant du Bade-Wurtemberg. https://www.landesfilmsammlung-bw.de/
Landesfilmarchiv Bremen	NON	NON	Depuis 1998, la 'Landesfilmarchiv Bremen' collecte, sauvegarde et valorise des films privés, des films documentaires relatifs à la région de Brême et des films pédagogiques.
WDR Digit	OUI en ligne	OUI (plus de 10 000 films en 2021)	Depuis 2012, le projet Digit porté par la chaine 'Westdeutscher Rundfunk' se donne pour mission de collecter, numériser et mettre en ligne des images privées (fixes et en mouvement) témoignant de la vie quotidienne. https://digit.wdr.de/

Les cinémathèques françaises consultées

Nom cinémathèque	Base documentaire accessible	Fonds consultables en ligne	Informations
Cinéam – Archives audiovisuelles en banlieue parisienne	OUI – de type Diaz	OUI	Depuis 1999, Cinéam collecte, sauvegarde et valorise les films amateurs en banlieue parisienne, principalement en Essonne. https://www.cineam.asso.fr/
Cinémathèque de Bretagne	OUI – de type Diaz	OUI (8794 films en novembre 2023)	Depuis 1986, la Cinémathèque de Bretagne « collecte, sauvegarde et diffuse des films inédits tournés en Bretagne ou par des Breton.ne.s. » https://www.cinematheque-bretagne.bzh/
Cinémémoire	OUI	OUI	Depuis 1995, Cinémémoire collecte, numérise et valorise les films inédits de Marseille, de la région Provence Alpes Côte d'Azur et des anciennes colonies françaises. Les films disponibles en ligne peuvent être téléchargés en basse qualité. https://cinememoire.net/
Mémoire filmique de Nouvelle Aquitaine	OUI	OUI (5995 films en novembre 2023)	La plateforme met à disposition les fonds inédits de plusieurs structures spécialisées dans la collecte, la sauvegarde et la valorisation du patrimoine cinématographique et photographique de la région Aquitaine dont la Cinémathèque de Nouvelle-Aquitaine (créé en 2009), le Fonds Audiovisuel de Recherche (créé en 2012), La Mémoire de Bordeaux Métropole (créée en 1987) et Trafic Image (créé en 1995). https://www.memoirefilmiquenouvelleaquitaine.fr/
Mémoire Normande	OUI – de type Diaz	OUI (2738 films en juillet 2023)	Le site « Mémoire Normandie » a été co-réalisé par la Fabrique de patrimoines en Normandie et Normandie Images, des structures culturelles œuvrant notamment pour la la diffusion et la valorisation du patrimoine régional iconographique et

			filmique. » https://www.memoirenormande.fr/
Mémoire des Images Réanimées d'Alsace	OUI – de type Diaz	OUI – (1087 films en novembre 2023)	« Depuis 2006, MIRA se consacre à la collecte, la sauvegarde et la valorisation de films inédits, amateurs ou professionnels, en Alsace. » https://www.miralsace.eu/
Mémoire Ciclic	OUI – de type Diaz	OUI (13 946 films en novembre 2023)	« Depuis 2006, Ciclic est missionné par la Région Centre-Val de Loire et l'Etat pour sauvegarder le patrimoine cinématographique et audiovisuel régional, afin de constituer une mémoire collective en images. » https://memoire.ciclic.fr/accueil-ciclic-memoire

Amélie Kratz

Au-delà de l'éducation nutritionnelle : l'éducation au manger des enfants à travers les audiovisuels en France et en République fédérale d'Allemagne (1950-1980)

Résumé

A partir d'une approche méthodologique prenant les audiovisuels comme sources et espaces éducatifs, cette thèse propose une histoire de l'éducation au manger des enfants entre les années 1950 et le début des années 1980, en France et en République fédérale d'Allemagne (RFA). Alors que l'éducation alimentaire et son histoire se sont surtout intéressées à la valeur nutritionnelle et sanitaire des aliments, ce travail vise à élargir le spectre d'analyse en prenant en compte des messages éducatifs concernant la production, la transformation et la consommation des aliments, adressés aux enfants et aux adultes. Dans les années 1950 et 1960, les films commandités par les industries agricoles et diffusés dans les écoles qui font la présentation élogieuse de la filière de traitement mécanisée participent à une éducation-promotion autour des produits. À partir de la fin des années 1950, les émissions culinaires pour enfants encouragent à faire à manger à la maison en valorisant la transformation manuelle des aliments et le plaisir gustatif, tout en diffusant des messages alimentaires indirects (France) ou directs (RFA). À partir des années 1970, les émissions d'éducation sanitaire resserrent le sens du manger sur une unique fonction nutritionnelle, dans le cadre de la prévention des maladies liées au poids qui fait de l'alimentation des enfants un enjeu de santé publique. Ces audiovisuels éducatifs montrent et participent à une construction progressive des enfants comme individus spécifiques, passant de symboles du collectif national et consommateurs indirects à des destinataires directs considérés comme des acteurs rationnels. L'analyse films amateurs de famille révèle une forme de réception nuancée des messages éducatifs dans la sphère privée, mettant en lumière l'importance du manger dans la socialisation des enfants construite autour de rituels alimentaires et culinaires.

Mots-clés : éducation au manger, alimentation, nutrition, enfants, audiovisuels, film, télévision, film amateur, France, République fédérale d'Allemagne, XXe siècle

Abstract

Based on a methodological approach using audiovisuals as sources and educational spaces, this thesis proposes a broader history of children's food education between the 1950s and the early 1980s, in France and the Federal Republic of Germany (FRG). While food education and its history have mainly focused on the nutritional and health value of food, this work aims to broaden the spectrum of analysis by taking into account educational messages about food production, processing and consumption, addressed to children and adults. In the 1950s and 1960s, films commissioned by the agricultural industries and shown in schools were part of food products 'education-promotion' by praising the mechanised processing chain. From the late 1950s, children's cooking shows encouraged children to cook at home by emphasizing the manual processing of food and the pleasure of eating, while at the same time conveying indirect (France) or direct (FRG) food messages. From the 1970s onwards, children's diet was considered as a public health issue, and in order to prevent weight-related illnesses, health education programmes established that the function of eating was a single nutritional one. Educational audiovisuals show and contribute to the gradual construction of children as specific individuals, from national symbols and indirect consumers to target audiences addressed as rational actors. Analysis of amateur family films reveals a nuanced reception of educational messages in the private sphere, highlighting the importance of eating in the socialisation of children built around food and culinary rituals.

Keywords: food education, food, nutrition, children, audiovisuals, film, television, amateur film, France, Federal Republic of Germany, 20th century