



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Les recettes bénéfiques dans les cantines scolaires calédoniennes



Présenté par :

Mélanie Georgel

Année universitaire : **2019 – 2020**

Maître de mémoire : Christophe Serra-Mallol

Maître de stage : Olivier Galy



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Les recettes bénéfiques dans les cantines scolaires calédonniennes



Présenté par :

Mélanie Georgel

Année universitaire : **2019 – 2020**

Maître de mémoire : Christophe Serra-Mallol

Maître de stage : Olivier Galy

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e).

Remerciements

Mes premiers remerciements sont destinés à Christophe Serra-Mallol (mon maître de mémoire) d'avoir proposé de réaliser ce stage en Nouvelle-Calédonie en faisant le lien avec Pacific Food Lab et le LIRE. Merci aussi pour vos précieux conseils et pour votre disponibilité.

Mes remerciements sont aussi destinés à mon maître de stage Olivier Galy qui m'a accueillie au sein de son laboratoire de recherche. Merci pour vos conseils enrichissants, pour votre aide pour l'organisation et la préparation des réunions.

Merci à Jean-Marie Fosting, Nathalie Angele-Halgand, Akila Nedjar-Guerre, Guillaume Wattelez, Fabrice Wacalie, Pierre-Yves Le Roux, Stéphan Frayon d'avoir été présent aux réunions sur le projet et d'avoir apporté une autre vision.

Mes remerciements vont également à l'équipe de Pacific Food Lab pour m'avoir accueillie en stage, pour m'avoir intégré dans l'équipe et pour avoir facilité l'accès au terrain. Merci à Gabriel Levionnois, Charles Vuillod, Dominique Wing Ka, Philippe Tissier, Eugénie Kerleau et Françoise Rispal. Continuer à faire ce que vous faites, c'est tellement essentiel.

Réaliser un stage avec des personnes ayant un profil pluridisciplinaire est un enrichissement.

Merci aussi aux personnes de la quinzaine des produits locaux, Gabriel Levionnois, Charles Vuillod, Philippe Tissier, Eugénie Kerleau, Marine Reveilhac, Gill Chabaud, Aliénor Martin-Péridier, Françoise Rispal, Virginie Leclerc Roques pour cette agréable semaine du tour de la Calédonie, dans le cadre de la quinzaine des produits locaux.

Je remercie également les chef(fe)s et les équipes de cuisine que j'ai pu rencontrer durant la quinzaine des produits locaux pour avoir accepté d'être observé. Merci pour vos délicieuses recettes bénéfiques.

Pour finir, je tiens à remercier l'ensemble des chef(fe)s de cuisine d'avoir accepté de répondre à mes questions, d'avoir pris à cœur ces entretiens et surtout d'avoir pris du temps.

Sommaire

Partie 1. Cadrage théorique	12
<i>Chapitre 1. Le processus de patrimonialisation</i>	<i>13</i>
1.1. Patrimoine	13
1.2. Les différents types de patrimoines	15
1.3. Le patrimoine alimentaire	18
1.4. Le processus de patrimonialisation alimentaire	19
1.5. La gastronomisation des lieux de terroirs	24
1.6. Innovation et patrimoine alimentaire	26
<i>Chapitre 2. Chef(fe) de cuisine</i>	<i>27</i>
2.1. Chef(fe) de cuisine dans les restaurants	28
2.2. Chef(fe) de cuisine dans la restauration collective	30
<i>Chapitre 3. L'alimentation en Nouvelle-Calédonie</i>	<i>42</i>
3.1. Contexte alimentaire en Nouvelle-Calédonie	42
3.2. L'histoire de l'alimentation en Nouvelle-Calédonie	45
3.3. L'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie	50
<i>Chapitre 4. Pacific Food Lab NC et le LIRE</i>	<i>53</i>
4.1. Le LIRE	53
4.2. Pacific Food Lab NC	54
4.3. La mission du stage	58
Partie 2. Problématique et méthodologie	60

<i>Chapitre 5. Les hypothèses</i>	<i>64</i>
5.1. L'image de soi et l'estime de soi.....	64
5.2. La reconnaissance.....	66
<i>Chapitre 6. La méthodologie.....</i>	<i>69</i>
6.1. Méthodologie du stage.....	69
 Partie 3. Résultats et analyses	102
<i>Chapitre 7. Résultats et analyses de l'observation</i>	<i>103</i>
7.1. Les résultats de l'observation.....	103
<i>Chapitre 8. Résultats et analyses des entretiens.....</i>	<i>109</i>
8.1. Les résultats généraux	109
8.2. Les résultats sur le métier de chef de cuisine.....	115
<i>Chapitre 9. Validation ou invalidation des hypothèses</i>	<i>143</i>
9.1. La première hypothèse	143
9.2. Deuxième hypothèse	145
9.3. Troisième hypothèse	147
 Conclusion générale	148
 Bibliographie	150

Introduction

La Nouvelle-Calédonie est une collectivité française d'outre-mer à statut particulier¹. Elle est aussi connue sous le nom du « *Caillou* ». C'est un archipel (ensemble d'îles en groupe, sur une surface maritime plus ou moins étendue)² qui se situe à l'est de l'Australie et au nord de la Nouvelle-Zélande, dans la région du Pacifique Sud. L'île principale est appelée « *La Grande Terre* »³. Le climat qui règne dans cette région du monde est le climat tropical. Deux saisons principales se distinguent : ce sont la saison chaude et humide (où il y a de nombreux cyclones) et la saison « fraîche ». La première a lieu de novembre à avril et la seconde a lieu de mai à septembre⁴. D'après le recensement ISEE de 2014, la Calédonie compte 269 000 habitants et la majorité de la population vit au sein de la capitale, Nouméa. Du fait de l'étalement urbain (tendance à l'accroissement des superficies urbanisées, notamment du fait de l'extension de l'habitat pavillonnaire)⁵ Nouméa est maintenant une agglomération (ensemble formé d'une ville-centre et de ses banlieues)⁶ appelée le Grand-Nouméa. Elle est composée des communes de Nouméa, de Dumbéa, de Païta et du Mont-Dore. Plusieurs communautés d'appartenance⁷ vivent ensemble sur cette île. Ainsi, ce pays expose son multiculturalisme.

¹ Gouvernement outre-mer. *Nouvelle-Calédonie* [en ligne]. Disponible sur <http://www.outre-mer.gouv.fr/nouvelle-caledonie> (Consulté le 14-07-2020).

² Larousse dictionnaire. *Archipel* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/archipel/5065> (Consulté le 09-07-2020).

³ Ministère des Outre-Mer. Nouvelle-Calédonie-Géographie [en ligne]. Disponible sur <http://www.outre-mer.gouv.fr/nouvelle-caledonie-geographie> (Consulté le 09-07-2020).

⁴ Ville de Nouméa. *Un climat tropical* [en ligne]. Disponible sur <https://www.noumea.nc/decouvrir-noumea/geographie-et-environnement/un-climat-tropical> (Consulté le 09-07-2020).

⁵ Larousse dictionnaire. *Étalement* urbain [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/etalement/31265> (Consulté le 09-07-2020).

⁶ Larousse dictionnaire. *Agglomération* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/agglomeration/1635?q=agglomeration#1637> (Consulté le 09-07-2020).

⁷ Dans ce mémoire, nous utiliserons le mot « communauté d'appartenance » et non l'ethnie. C'est maintenant ce qui est utilisé dans les enquêtes sur le territoire y compris dans les recensements officiels.



Figure 1 : Situation géographique de la Nouvelle-Calédonie⁸

Du fait de son insularité, la Calédonie a un taux d'importation qui avoisine 80% (ISEE, 2020). De plus, le commerce extérieur calédonien est fortement déficitaire (Lagadec, 2008). Ainsi, le coût de la vie en Nouvelle-Calédonie est supérieur à la France. En Nouvelle-Calédonie, la principale activité industrielle est l'industrie métallurgique et minière (ISEE, 2016).

La Calédonie n'échappe pas à l'épidémie d'obésité qui touche la région du Pacifique. Manifestement, la population a une faible consommation de fruits et de légumes, mais elle consomme de manière excessive des matières grasses et des produits sucrés (Bourgine, 2014).

Afin d'aider la population à consommer davantage de produits locaux (des fruits, des légumes, des tubercules et des produits de la mer) une institution appelée Pacific Food Lab NC⁹, œuvre pour le « *bien manger* » en Nouvelle-Calédonie. Cette institution est un cluster de l'alimentation durable. Il a été porteur d'un projet intitulé : « *les recettes bénéfiques pour*

⁸ Université Laval Canada. *Nouvelle-Calédonie* [en ligne]. Disponible sur <http://www.axl.cefam.ulaval.ca/pacifique/ncal1geo.htm> (Consulté le 09-07-2020).

⁹ Pacific Food Lab NC. *Accueil* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc> (Consulté le 09-07-2020).

*une culture alimentaire durable et résiliente*¹⁰ ». Ce projet et ce concept ont pour objectif d'insérer plus de produits locaux dans l'assiette des Calédoniens. Pacific Food Lab a plusieurs objectifs comme celui de valoriser les produits locaux, en mettant en place différents événements alimentaires, comme la fête des produits locaux. Cet événement a pour objectif de faire découvrir l'élaboration des recettes bénéfiques pour le grand public. En outre, leur principal événement a lieu dans les cantines, « *les cantines à l'unisson* »¹¹ en sensibilisant les adolescents sur la consommation des produits locaux.

Quel est l'impact psychosociologique des recettes bénéfiques chez les chef(fe)s de restauration scolaire, chez les élèves et leurs familles ? Quel est l'impact des recettes bénéfiques sur le bien-être alimentaire des enfants ?

En vue de répondre à cette question de départ, j'ai réalisé un stage de six mois entre le cluster Pacific Food Lab et le laboratoire de recherche interdisciplinaire de recherche en éducation¹² (LIRE) à l'université de Nouvelle-Calédonie (UNC). L'objectif de ce laboratoire est de promouvoir une recherche d'excellence dans le domaine de l'éducation et de la santé en Nouvelle-Calédonie et dans l'Océanie par une approche interdisciplinaire. Durant ce stage, des recherches bibliographiques ont été faites et le terrain d'application a été réalisé au sein des restaurants scolaires participants aux cantines à l'unisson. Ce mémoire essaiera de comprendre comment la Nouvelle-Calédonie est entrée dans le processus de patrimonialisation, tout en essayant de comprendre le fonctionnement des restaurants scolaires et les représentations de la cantine. Dans ce mémoire, nous utiliserons, des concepts faisant référence à psychosociologie comme l'estime de soi et la reconnaissance d'un métier. Nous ferons aussi référence à la sociologie puisque nous étudierons aussi les représentations

¹⁰ Pacific Food Lab. *Les recettes bénéfiques* [en ligne]. Disponible sur <https://www.pacificfoodlab.org/actualites/concept-recette-benefique> (Consulté le 09-07-2020).

¹¹ Pacific Food Lab NC. *Cantines à l'unisson* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/cantines-a-l-unisson> (Consulté le 09-07-2020).

¹² Université de Nouvelle-Calédonie. *LIRE* [en ligne]. Disponible sur <https://lire.unc.nc/fr/presentation/> (Consulté le 09-07-2020).

que les individus ont de la cantine et bien évidemment nous alludrons à la sociologie et à l'anthropologie de l'alimentation.

Malheureusement, la pandémie de Covid-19¹³ et surtout la période de confinement¹⁴ que la Nouvelle-Calédonie a connu pendant un mois ont nécessité un besoin de recentrer la mission de stage. Ainsi, cette mission a été recentrée sur les chefs de cantine et notamment sur l'impact psychosociologique des recettes bénéfiques.

Dans un premier temps, nous présenterons le processus de patrimonialisation de manière conceptuel pour ensuite essayer de l'appliquer à la Nouvelle-Calédonie, tout en exposant ce processus de patrimonialisation alimentaire. Dans un second temps, nous nous intéresserons au fonctionnement de la restauration collective, ici, le restaurant scolaire et la mauvaise image qui lui colle à la peau. Après avoir fait des recherches bibliographiques pour exposer ces propos nous développerons une problématique de recherche et ses hypothèses, ainsi que la méthodologie appliquée sur le terrain. Pour terminer, nous exposerons les résultats du terrain d'enquête pour faire ressortir les forces et les faiblesses du métier de chef de cuisine en Nouvelle-Calédonie.

¹³ Organisation mondiale de la Santé. *Flambée de maladie à coronavirus 2019* [en ligne]. Disponible sur <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019> (Consulté le 28-08-2020).

¹⁴ Wikipédia. *Pandémie de Covid-19 en Nouvelle-Calédonie* [en ligne]. Disponible sur https://fr.wikipedia.org/wiki/Pandémie_de_Covid-19_en_Nouvelle-Calédonie (Consulté le 28-08-2020).

Partie 1 : Cadrage théorique

Chapitre 1. Le processus de patrimonialisation

Le processus de patrimonialisation repose sur le concept de patrimoine. Avant toute chose, il est nécessaire de définir la notion de patrimoine puis d'effectuer la distinction entre le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel en vue de connaître où se situe le patrimoine alimentaire.

1.1. Patrimoine

1.1.1. Définition

Tout d'abord, il convient de revenir sur la définition de patrimoine. Cette notion de patrimoine contient une diversité et une multiplicité d'approches. Cependant, d'un point de vue de l'étymologie cela équivaut à la notion d'héritage, du père en latin. C'est la notion de passé et de racine. Mais en droit civil¹⁵, le patrimoine correspond à la notion de propriété. Ainsi, le patrimoine représente l'héritage provenant des générations précédentes et que les individus doivent transmettre de manière intacte aux générations futures¹⁶. Le patrimoine est *« une composante matérielle et immatérielle de l'identité de toute société humaine, élaborée, puis transmise et réactualisée sur un territoire : ces biens et savoirs fondent l'identité et les différences entre les groupes humaines »* (Cluzeau cité par Bessière¹⁷). De ce fait, le patrimoine est ce qui fait spécificité et ce qui rend à la fois similaire et différent (Bessière, 2018).

1.1.1.1. Le patrimoine un construit social

Le patrimoine est un construit social et une ressource pour l'action sociale. Il a d'abord été défini comme un ensemble d'éléments matériels et immatériels qui intègre les modes spécifiques d'existence et d'organisation sociale des groupes d'objets, de monuments de

¹⁵ Droit civil : Celui qui régit les rapports entre les individus. Droit Cours. *Droit civil* [en ligne]. Disponible sur <https://www.droit-cours.fr/droit-civil-definition/> (Consulté le 17-07-2020).

¹⁶ Bessière Jacinthe. *Socio-anthropologie de l'alimentation*. Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

¹⁷ Bessière Jacinthe. *Les dimensions patrimoniales de l'alimentation*. 2017, p.37 [en ligne]. Disponible sur <http://unice.fr/mshs/contenus-riches/documents-telechargeables/dossier-stock/presentation-jacinthe-bessiere-janvier-2017> (Consulté le 16-06-2020).

savoir ou de représentation. De cette manière, le patrimoine est à la fois un marqueur d'identité et un facteur de différenciation de chaque groupe social (Bessière, 2018).

Le patrimoine est une construction sociale plus qu'un outil transmis, figé et stable. « *Le patrimoine se construit, se reconfigure continuellement, il est un produit social évolutif, changeant dans le temps* » (Bessière, 2018, p.1052).

Le patrimoine est aussi un code rituel qui met en évidence l'appartenance à une même communauté, il a un caractère unificateur et il est aussi le signe de reconnaissance et de mise en scène d'une mémoire collective sur un territoire. Le patrimoine est indissociable de la tradition de par son appartenance à une même communauté, ce qui en fait un caractère unificateur (Bessière, 2018). D'après des études en sociologie et en ethnologie¹⁸, la signification de la tradition s'apparente totalement à celui du patrimoine. Les notions de tradition et de patrimoine convergent vers l'idée de transmission et de conservation. « *La question du passé est alors une question moderne* » (Bessière, 2018, p.1051). « *Le patrimoine n'est plus seulement considéré comme un lien entre passé et présent, il est une réserve de sens pour comprendre le monde, une ressource pour penser, élaborer l'altérité et donc l'identité* » (Bessière, 2018, p.1052). Valoriser le patrimoine c'est actualiser, réinterpréter des traits qui proviennent de l'histoire d'un groupe. Autrement dit, c'est combiné héritage et innovation, stabilité et changement. « *Ainsi, en construisant le patrimoine, l'acteur ou le groupe social patrimonialise, sélectionne, opère un classement, souligne une valeur qui n'est plus, dans une société angoissée par la perte de ses propres traces* » (Bessière, 2018, p.1052). Le patrimoine est enraciné dans un terroir, dans le temps et dans l'espace.

Nous allons maintenant nous intéresser aux différents types de patrimoines afin de savoir où se situe le patrimoine alimentaire.

¹⁸ Ethnologie : Étude scientifique et systématique des sociétés dans l'ensemble de leurs manifestations linguistiques, coutumières, politiques, religieuses et économiques, comme dans leur histoire particulière. Larousse. *Ethnologie* [en ligne]. Disponible <https://www.larousse.fr/encyclopedia/divers/ethnologie/49734> (Consulté le 16-06-2020).

1.2. Les différents types de patrimoines

Tout d'abord, il y a eu la distinction entre le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel. La définition du patrimoine immatériel étant plus complexe, l'UNESCO s'est davantage concentrée pour affiner une définition. Ce qui explique la distinction entre patrimoine culturel et patrimoine naturel. La convention du patrimoine mondial de 1972 de l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture, connu aussi sous l'acronyme UNESCO, a défini le « *patrimoine culturel* » et le « *patrimoine naturel* ». « *Le patrimoine naturel* » correspond aux monuments comme les œuvres architecturales, aux ensembles comme les groupes de construction isolés et les sites comme les œuvres de l'homme¹⁹. Ensuite, la vaste définition du patrimoine culturel a nécessité une nouvelle distinction.

Ainsi, en 2003 a eu lieu une convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Ce patrimoine correspond aux pratiques, aux représentations, aux expressions, aux connaissances et aux savoir-faire²⁰. En 2010, l'UNESCO classe « *le repas gastronomique des Français* » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité²¹. Dorénavant, le patrimoine et la patrimonialisation sont présents dans l'industrie (Andrieux, 1992 par Rendu-Ambroise et Olivesi, 2017) et vont de l'architecture à la gastronomie (Boutaud, 2012 par Ambroise-Rendu et Olivesi, 2017), mais aussi de la culture à la nature (Vivien, 2015 Ambroise-Rendu et Olivesi, 2017) et enfin du matériel à l'immatériel (Seng, 2015 par Ambroise-Rendu et Olivesi, 2017).

« Ces divers processus de patrimonialisation relèvent d'une économie des biens symboliques qui se caractérise à la fois par l'attribution d'une valeur culturelle, sociale, politique à de nouveaux objets et par la recherche de gains symboliques, mais aussi fréquemment économiques ou politiques, susceptibles d'être tirées de la

¹⁹ UNESCO. *Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel*. 1972,p.15 [en ligne]. Disponible sur <https://whc.unesco.org/archive/convention-fr.pdf> (Consulté le 16-06-2020).

²⁰ UNESCO. *Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* [en ligne]. Disponible sur <https://ich.unesco.org/fr/convention>(Consulté le 16-06-2020).

²¹ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *Le « repas gastronomique des Français », un patrimoine culturel immatériel de l'humanité* [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite> (Consulté le 16-06-2020).

reconnaissance de leur valeur » (Ambroise-Rendu Anne-Claude et Olivesi Stéphane, 2017, p.266).

1.2.1. Patrimonialisation à Ouvéa

La Nouvelle-Calédonie est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2008 pour ses sites naturels²². En effet, six lagons de Nouvelle-Calédonie sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, dont l'atoll d'Ouvéa et Beautemps-Beaupré²³. Ainsi, nous allons maintenant voir rapidement le processus de patrimonialisation qui a eu lieu sur Ouvéa. Certes, ici le processus de patrimonialisation ne concerne pas l'alimentation, mais il est important et intéressant de voir comment s'est construit ce processus de patrimonialisation en Nouvelle-Calédonie. Ce sont les seuls éléments inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La Nouvelle-Calédonie est composée d'une île principale appelée la Grande-Terre et des îles Loyauté, composées des îles de Lifou, d'Ouvéa, de Maré et de l'île des Pins. (*Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.*) La patrimonialisation a des effets limités sur le tourisme pour le moment à Ouvéa. La population d'Ouvéa émigre²⁴ vers Nouméa qui est le principal centre urbain de la Nouvelle-Calédonie. L'économie de l'atoll²⁵ est fortement dépendante de l'aide extérieure (Faurie, 2011).

« La patrimonialisation prend le rôle, à Ouvéa comme dans l'ensemble de la Nouvelle-Calédonie, d'une matrice structurante sur la transformation de la société, des territoires, des pratiques et des représentations. La patrimonialisation n'est pas une dynamique si récente sur ce territoire, mais un certain nombre d'indicateurs témoignent de son évolution et de son adaptation à de nouveaux paradigmes, comme de l'émergence d'une nouvelle « culture du patrimoine » (Faurie, 2011, p.110).

²² Province Sud. UNESCO, les lagons de la Province Sud inscrits au patrimoine mondial de l'humanité [en ligne]. Disponible sur <https://www.province-sud.nc/divers/unesco-lagons-province-sud-inscrits-patrimoine-mondial-lhumanite> (Consulté le 13-07-2020).

²³ UNESCO. Lagons de Nouvelle-Calédonie [en ligne]. Disponible sur https://whc.unesco.org/fr/list/1115/multiple=1&unique_number=1531 (Consulté le 13-07-2020).

²⁴ Émigrer : Quitter son pays pour aller s'installer dans un autre. Banque de dépannage linguistique Québec. *Émigrer et immigrer* [en ligne]. Disponible http://bdl.oqlf.gouv.qc.ca/bdl/gabarit_bdl.asp?id=2544 (Consulté le 13-07-2020).

²⁵ Atoll : Récif corallien annulaire, partie émergée d'une construction de madréporaires reposant sur un soubassement rocheux. Larousse. *Atoll* [en ligne]. Disponible <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/atoll/6130?q=atoll#6108> (Consulté le 13-07-2020).

Le processus de patrimonialisation est une dynamique qui est déjà présente avant l'inscription à l'UNESCO et le regain d'intérêt pour l'histoire récente de l'atoll (Faurie, 2011).

« Ouvéa, comme la majorité des espaces de la Nouvelle-Calédonie dont l'organisation a été bouleversée depuis les accords politiques, est en pleine quête de nouvelles territorialités. S'opère alors un « marquage » du territoire et l'on assiste à l'émergence de nouvelles représentations et de nouveaux lieux symboliques, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'île. La patrimonialisation est un important vecteur de différenciation et de valorisation spatiale, dans un contexte de compétition et de rééquilibrage entre les territoires » (Faurie, 2011, p.111).

La « fête du walei » qui est l'igname « walei » typique à Ouvéa est une des foires centrées sur la gastronomie avec la fête du poisson appelé la fête du lagon. Elle a été inaugurée en 2009 et expose le souhait de plus en plus touristique et économique des terroirs vivriers traditionnels, unifiés en territoires culturels (Faurie, 2011). *« La valorisation des patrimoines en vue du développement économique et de l'intégration régionale fait l'objet d'un essor renouvelé et d'un relatif consensus par le biais de cette labellisation aux dimensions internationales » (Faurie, 2011, p.112).*

Cependant, la patrimonialisation semblerait évoluer dans un système de valeurs autre que celui de la coutume. En effet, *« ce processus ne va jamais de soi et suscite des contradictions fortes et des mobilisations plus ou moins conflictuelles » (Di Méo, 2007 cité par Faurie, 2011, p.115).*

Le processus de patrimonialisation pour la valorisation touristique d'Ouvéa est important dans ce mémoire même si celui-ci est centré sur l'alimentation. Puisque le processus de patrimonialisation semble susciter des représentations et provoquer des contradictions chez les populations locales. Cet article expose le cas touristique d'Ouvéa, ce n'est qu'une petite partie de la Nouvelle-Calédonie, mais cela permet tout de même d'avoir une approche de l'effet de ce processus sur le territoire et sur les populations locales.

Il existe de nombreuses conventions de l'UNESCO pour définir les différents types de patrimoines. Cependant, nous nous arrêterons à ce niveau-là pour exposer les différents types de patrimoines existants. L'objectif ici est d'exposer que le patrimoine alimentaire est un

patrimoine matériel et immatériel (Bessière, 2018). Le patrimoine alimentaire est un patrimoine spécifique que nous allons voir maintenant.

1.3. Le patrimoine alimentaire

1.3.1. Définition

« *La valorisation des patrimoines alimentaires apparaît aujourd'hui comme un enjeu de société* » (Bessière, 2018, p.1051). Les patrimoines alimentaires constituent un objet d'études en sciences humaines et sociales où chaque science à sa propre définition et sa propre utilisation du patrimoine alimentaire. Nous nous intéresserons ici aux définitions de la sociologie et de l'anthropologie de l'alimentation qui sont nos sciences de références (Bessière, 2018). L'anthropologie s'intéresse aux processus identitaires qui sous-tendent la patrimonialisation alimentaire tout en prenant en compte la dialectique entre tradition et modernité (Tibère, 2009 par Bessière, 2018). La sociologie, elle, utilise le patrimoine alimentaire par la patrimonialisation qui est abordée comme une réponse à la crainte de l'uniformisation alimentaire (Poulain, 1997 par Bessière, 2018). Elle est analysée comme un construit social, mais elle est aussi une ressource pour l'action et le projet local qui sont au service du développement des territoires (Bessière, 2001 par Bessière, 2018).

1.3.2. L'alimentation, un code de reconnaissance au rang de patrimoine

Le patrimoine est un héritage de ceux qui ont vécu avant nous et des témoins de modes alimentaires antérieurs (Bessière, 2018). Le patrimoine alimentaire reste fortement lié à des modes d'alimentation et à des productions particulières. Comme, par exemple, l'abatage du porc à la ferme qui conserve son caractère rituel, autrement dit, un événement qui rassemble la famille et les amis et en reproduisant un savoir-faire local qui est transmis et hérité (Bessière, 2018). Le patrimoine alimentaire a aussi une fonction mémorielle, car cela renvoie à la mémoire collective (Bessière, 2018). « *La cuisine, l'alimentation, la gastronomie locale demeurent un des bastions de résistance de la conscience identitaire* » (Bessière, 2018, p.1052).

1.3.3. Le patrimoine alimentaire au cœur des dynamiques sociales

Le patrimoine alimentaire désigne l'ensemble des éléments matériels et immatériels liés à la production et à l'univers agricoles et à un héritage collectif territorial (Bessière, 2018). En effet, le patrimoine alimentaire comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et

transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés, les productions artisanales associées à l'activité agricole, ainsi que tout objet et savoir lié à cet ensemble.

Le patrimoine alimentaire contient deux approches qui sont les suivantes :

- a) L'approche sociologique de l'action stratégique qui prend en compte les différents stades de la filière agroalimentaire (Bessière, 2001) avec la production (produits bruts, savoir et savoir-faire liés à la production) la transformation (produits transformés, savoir et savoir-faire liés à la transformation) la distribution/commercialisation (lieux et formes matérielles, savoirs et savoir-faire liés à la distribution/commercialisation) et la consommation (dimensions matérielles et immatérielles de la consommation) (Bessière, 2018).
- b) L'approche socio-anthropologique qui s'articule avec les différentes dimensions de l'espace social alimentaire avec l'ordre du mangeable (ce qui constitue, dans un groupe ou une culture donnés, un aliment possible), le système alimentaire (l'organisation symbolique et technique par laquelle un produit est rendu consommable), les modes de consommation : structure de la journée alimentaire (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux, lieux), définition du repas, modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette...). Les objets de la table, la temporalité alimentaire : l'implantation horaire des prises alimentaires sur la journée, les cycles de production, le calendrier religieux, le cycle festif, les repas d'anniversaires... la convivialité alimentaire : les règles de partage, les codes de la table, la hiérarchisation sociale, la socialité/la sociabilité, l'espace de différenciation sociale, le rôle de marqueur identitaire (à la fois appartenance et différenciation culturelle) de l'alimentation (Bessière, 2018).

1.4. Le processus de patrimonialisation alimentaire

1.4.1. Définition

Le processus de patrimonialisation renvoie à plusieurs définitions que nous allons voir.

« Le mouvement de patrimonialisation s'inscrit dans un contexte général de crise ou de perte identitaire vécue aujourd'hui comme la conséquence de l'évolution des sociétés modernes et industrielles. Jouant le rôle compensatoire de retour » en

arrière », le processus de patrimonialisation renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une dynamique de valorisation et d'interprétation de l'héritage, menées par des acteurs » (Bessière, 2018, p.1053).

Cette définition est intrigante, car elle fait référence au phénomène de mondialisation²⁶. La mondialisation provoque ce que Claude Fischler appelle, des OCNI, autrement dit des objets comestibles non identifiés (Fischler, 1999). Les aliments provenant du monde entier n'ont plus d'identités. Ainsi, dans cette définition le processus de patrimonialisation serait le processus de retour en arrière. Retourner au temps où les mangeurs connaissaient l'identité de leurs aliments. C'est ce que Jacinthe Bessière explique, le processus de patrimonialisation est en opposition à la crise contemporaine alimentaire actuelle qui est marquée, par la peur, l'angoisse et la culpabilité alimentaire, à cela s'ajoute la volonté de maintenir le particularisme culinaire dans un contexte d'uniformisation européenne et de mondialisation alimentaire. Ainsi, dans ce contexte, apparaissent de nouvelles aspirations gastronomiques marquées par le mythe du naturel et du culte du passé. Ces aspirations permettent d'expliquer l'engouement actuel pour la gastronomie de terroir qui est aujourd'hui propulsée au rang de patrimoine (Bessière, 2018).

« Aussi, les dynamiques de construction du patrimoine alimentaire consistent à actualiser, à adapter, à réinterpréter des traits puisés dans l'histoire d'un groupe, c'est-à-dire à combiner héritage et innovation, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé, élaborant ainsi producteur et reproducteur d'identité et d'unité » (Bessière, 2018, p.1054).

Cette définition est passionnante, car elle fait référence au lien entre tradition et innovation. Insérer de l'innovation dans la tradition fait référence au concept de réinvention de la tradition (Hosbawm et Ranger, 1983) Ce concept nécessite une définition et des détails que nous donnerons par la suite.

Voici deux définitions du processus de patrimonialisation sur le fait *de « glisser »* de la sphère privée à la sphère publique. Tout d'abord, voici la définition de Jean-Pierre Poulain.

²⁶ La mondialisation consiste en l'extension du champ d'activité des agents économiques (entreprises, banques, Bourse), conduisant à la mise en place d'un marché mondial unifié. Larousse. *Mondialisation* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/mondialisation/71051> (Consulté le 16-06-2020).

« La patrimonialisation contemporaine de l'alimentation s'inscrit dans le vaste mouvement qui fait glisser la notion de patrimoine de la sphère privée vers la sphère publique, de l'économique au culturel » (Fabre, 1998 ; Paul-Lévy, 2000 par Poulain, 2013, p.26). Ensuite voici, la définition de Jacinthe Bessière maître de conférences en sociologie qui s'intéresse à l'étude des patrimoines alimentaires²⁷.

« Le processus de patrimonialisation alimentaire renvoie à un dispositif complexe de construction, d'interprétations et de mutations sociales. Il consiste à faire glisser la notion de patrimoine de la sphère privée à la sphère publique, créant ainsi de nouvelles fonctions ou valeurs à dominantes identitaires, économiques et légitimantes. Ainsi, la patrimonialisation alimentaire, analysée comme une construction sociale de ressources, puisées dans le temps et dans l'espace, révèle une diversité de problématiques sociales : quels jeux d'acteurs et quels intérêts en présence ? » (Bessière, 2018, p.1057).

D'après cette définition le processus de patrimonialisation est un déplacement de la sphère privée à la sphère publique qui permet la création de certains signes et labels de qualité. Ce sont par exemple les signes officiels de la qualité et de l'origine. Un produit ayant un de ces signes permet de le distinguer des autres produits qui eux ne le possèdent pas (Fournié, 2014).

Le processus de patrimonialisation est aussi défini de la manière suivante.

« Le phénomène de patrimonialisation consiste ici en une transformation des représentations associées à l'espace social alimentaire. Il pose les produits alimentaires, les objets et savoir-faire utilisés dans leur production, leur transformation, leur conservation et leur consommation, ainsi que les codes sociaux, « les manières de cuisiner » ou « les manières de manger et de boire », comme des faits culturels porteurs, d'une part, de l'histoire et de l'identité d'un groupe social et qu'ils convient de préserver en tant que témoins de ces identités » (Poulain, 2018, p.661).

²⁷ ISTHIA. Jacinthe Bessière [en ligne]. Disponible sur <http://www.isthia.fr/jacinthe-bessiere-586.html> (Consulté le 17-07-2020).

1.4.2. Le processus

1.4.2.1. Le lien au temps

Parler de patrimoine alimentaire et le valoriser revient à souligner son attachement à l'histoire (Bessière, 2018). Selon Bessière (2018), l'historicité qui provient des discours patrimoniaux expose deux dimensions qui sont :

- a) Le repère historique à caractère collectif avec la mémoire historique collective ou territoriale, l'histoire commune. Les patrimoines alimentaires sont comme des biens collectifs dans la mesure où ils se réfèrent à une histoire commune, partagée et collectivement transmise.
- b) L'approche historique à la mémoire individuelle qui exprime l'histoire personnelle et familiale. Ici c'est plus court, plus individualisé. Le lien au temps ou à la profondeur temporelle apparaît comme un fondement constitutif des patrimoines alimentaires. Les représentations du passé structurent l'identité collective.

1.4.2.2. Le lien au lieu

L'attachement au lieu inscrit le patrimoine alimentaire dans un terroir ou un site spécifique de valorisation. La référence au territoire est une constante dans le processus de patrimonialisation (Bessière, 2018).

Selon Bessière (2018), le terroir a deux approches possibles qui sont :

- a) Cette approche envisage le terroir dans sa conception originelle liée à la géographie des produits agricoles et aux spécificités physiques du lieu. Le terroir fait ici référence au sol, c'est une relation à la terre. Il s'inscrit dans un lieu géographique, dans un cadre de vie et dans un biotope naturel.
- b) L'autre approche associe la notion de terroir à une construction sociohistorique. Le terroir ici est un espace construit dans le temps, un support d'unification territoriale. C'est l'appartenance à une même communauté. Le terroir est perçu comme un témoin, un produit de l'histoire sociale et économique locale.

1.4.2.3. Construction d'une valeur sociale

La reconnaissance commune d'une conscience patrimoniale érigée par les acteurs conduit à définir et à qualifier une appartenance à un même système de valeurs (Bessière, 2018). Le patrimoine alimentaire peut ainsi faire l'objet dans son processus d'adoption et de sélection sociale d'une reconnaissance globale provenant de l'ensemble des acteurs de la collectivité. Cela rend légitime le patrimoine alimentaire. Il suscite une reconnaissance locale qui fait partie du processus externe d'adhésion, ce qui fait la création de labels. L'appropriation collective naît de mécanismes ou d'évènements comme le tourisme, le regard extérieur, la labellisation ceci met les acteurs locaux dans un nouveau champ d'interprétation et de représentation des objets (Bessière, 2018).

Le processus de patrimonialisation est un processus qui suscite, comme nous venons de le voir des choses positives comme la construction d'une valeur sociale. Cependant, le processus de patrimonialisation semble aussi provoqué des choses moins positives, ce que nous allons voir maintenant.

1.4.3. Le côté obscur de la patrimonialisation

Cet article scientifique s'intéresse à la patrimonialisation en prenant le cas du sud-est de la Sicile qui est une île située au sud de l'Italie. Ainsi, les exemples ici ne correspondent pas à la Nouvelle-Calédonie, mais il est intéressant de comprendre que le processus de patrimonialisation ne semble pas très bien se passer dans tous les territoires où il est en train de se réaliser. En effet, une ville au sud-est de la Sicile a été inscrite à la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, mais cette ville semble être restée en marge du processus qui ailleurs s'est activé à la suite de la patrimonialisation UNESCO. Une ville appelée Modica (situé à l'opposé de la capital de la Sicile, Palerme) a connu un engouement de la patrimonialisation. Cette ville a construit une tradition liée à la production de confiseries au chocolat, un processus complexe de construction de la typicité alimentaire a débuté, ce qui a mené la ville à être insérée dans le circuit Euro-Chocolate (Palumbo, 2013). Ainsi, ici nous pouvons voir que le processus de patrimonialisation a suscité de grandes choses positives. Cependant, et malheureusement ce n'est pas le cas pour toutes les villes. Par exemple, à Militello où a lieu le « *Festival de la confiture de figue de barbarie* » qui a été fondé en 1987, reste encore un festival de village. De plus, aucune action n'ont jamais réussi à en faire, ni le moteur d'un processus de construction d'une typicité alimentaire et même en présence de l'action patrimonialisation de l'UNESCO (Palumbo, 2013). Pour la plupart de la population,

l'UNESCO reste une réalité lointaine qui est observée froidement et ironiquement. Les raisons de la nomination à Militello ne font pas partie du vécu des acteurs sociaux, car ils ont une mauvaise considération pour l'absence d'effet spécifique dû au fait de l'inclusion de la ville au Patrimoine mondial. Ainsi, il semblerait exister pour cette population un écart entre les déclarations officielles et la réalité quotidienne (Palumbo, 2013). « *Le processus de patrimonialisation conduit à la construction d'entités sociopolitiques nouvelles qui, même alors (2002-2003), semblaient prêtes à devenir des espaces sociaux et politiques « réels » pour les émotions et les pratiques des hommes et des femmes de la région* » (Palumbo, 2013, p.47).

Une fois, que le processus de patrimonialisation est inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO et que les premiers effets de ce processus de reconfiguration de l'imagination politique et culturelle que celle-ci semble avoir semé dans l'économie morale et dans la reconfiguration du « soi » public et privé et appelé « *émotions patrimoniales* » (Bunten, 2008 cité par Palumbo, 2013).

1.5. La gastronomisation des lieux de terroirs

1.5.1. Définition

La gastronomie est définie comme « *une connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets* »²⁸. La gastronomie c'est aussi : « *La gastronomie est une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation, cette activité très largement encadrée par des règles sociales et à l'exercice de laquelle nous sommes condamnés plusieurs fois par jour* » (Poulain, 2017, p.201).

Mais la gastronomisation est définie par « *La prise de conscience des impacts sociaux et écologiques de la mise en place d'un système agronutritionnel globalisé a contribué à faire émerger la notion de « Local Food » vers laquelle convergent de multiples perspectives théoriques des sciences humaines et sociales* » (Holt & Amilien, 2007 cité par Poulain, 2018, p.657).

²⁸ Larousse dictionnaire en ligne. *Gastronomie* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gastronomie/36240> (Consulté le 23-04-2020).

Cette définition expose le fait que la mondialisation provoque une alimentation similaire dans les quatre coins du globe ce qui fait ressortir la notion de « *Local Food* ».

1.5.2. Le processus

Le processus de gastronomisation est l'intérêt porté aujourd'hui aux gastronomies régionales (Poulain, 2018). Le processus de patrimonialisation et de gastronomisation sont des processus bien distincts. « *Le processus de « gastronomisation » ne saurait donc se réduire à celui de patrimonialisation* » (Poulain, 2018, p.657). La gastronomisation des cuisines locales est la désignation des cultures culinaires locales comme des gastronomes. Les sciences humaines et sociales sont des ressources pour la compréhension des modèles alimentaires et pour la valorisation (Poulain, 2018).

Maintenant, nous allons prendre un exemple concret en Nouvelle-Calédonie avec l'avocat de Maré.

1.5.3. L'avocat de Maré

Maré est une île de la Nouvelle-Calédonie qui fait partie des îles Loyauté. (*Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.*) L'avocat est devenu le fruit emblématique de cette île qui est renforcé par la fête de l'avocat qui a lieu le 1^{er} mai à Maré. Cette fête est le moment pour les agriculteurs de célébrer la fin de la récolte des avocats et d'exposer leurs fruits récoltés²⁹. Mais, cette fête c'est aussi montrer aux personnes vivant sur la Grande Terre ou aux personnes de métropoles, comment vivent ces individus dans des tribus. C'est la tribu de Nece qui reçoit les individus. La fête se termine par un repas-dégustation qui est préparé par les mamans de la tribu. Le repas est composé de diverses salades à base d'avocat, de différents bournas et de divers desserts avec une tarte à l'avocat³⁰.

²⁹Nouvelle-Calédonie, Pacifique au cœur. *Fête de l'avocat* [en ligne]. Disponible sur <https://www.nouvellecaledonie.travel/fr/evenements/fete-lavocat> (Consulté le 14-07-2020).

³⁰Destination Îles Loyauté Nouvelle-Calédonie. *Fête de l'avocat* [en ligne]. Disponible sur <https://www.iles-loyaute.com/fr/offres-actualites-et-evenements/22-les-loyaute-en-fete/mare/137-fete-de-l-avocat> (Consulté le 14-07-2020).

1.6. Innovation et patrimoine alimentaire

Le fait d'intégrer de l'innovation dans le patrimoine alimentaire permet d'exposer le mécanisme de patrimonialisation alimentaire par le biais de construction, de sauvegarde et regarder son évolution (Bessière, 2013).

1.6.1. Typologie

Ainsi, une typologie de trois profils est apparue. Ce que nous allons voir maintenant.

1.6.1.1. Conservation de la tradition

Le premier profil est celui qui souhaite conserver la tradition alimentaire pour valoriser le patrimoine. Ces personnes pourraient être appelées des « *conservateurs* » ou des « *traditionnalistes* ». Pour ces personnes-là, la tradition est largement plus prégnante que l'innovation, certains vont même jusqu'à ignorer la tradition en refusant par exemple, d'avoir recourt à la technologie. Il faut garder l'authenticité. La valorisation du patrimoine alimentaire est centrée sur le fait d'hériter quelque chose du passé et qui se transmet de génération en génération. Ainsi, le processus ici est le fait d'hériter quelque chose et de le transmettre en reproduisant cet élément hérité. Le processus de patrimonialisation est lié ici au fait traditionnel (Bessière, 2013).

1.6.1.2. L'innovation

Le second profil est celui de l'innovation, le patrimoine alimentaire est l'utilisation de l'innovation pour se projeter dans le futur. Autrement dit, le patrimoine alimentaire est l'élément de base pour pouvoir innover. Ces personnes sont connues comme des « *innovateurs* » ou des « *créateurs* ». La valorisation de patrimoine alimentaire nécessite de l'innovation, car la conservation est considérée comme archaïque. Les recettes utilisent de nouveaux ingrédients, de nouveaux modes de cuisson, par exemple. Cette vision permet d'accéder à un renouvellement des savoirs et des savoir-faire. Ainsi, l'héritage alimentaire est intégré dans l'histoire actuelle comme il est sans cesse réinventé (Bessière, 2013).

1.6.1.3. Tradition et innovation

Ce troisième et dernier profil est celui qui correspondrait au milieu des deux précédents qui sont eux dans l'extrême d'une valeur, la tradition, ou de l'autre l'innovation. Ce profil est le juste milieu, il prend en compte la tradition et l'innovation. Pour ce profil, il faut se référer à la tradition tout en ayant une part d'innovation. Ils prônent la production, mais aussi la

création. Ici le patrimoine alimentaire est inspiré du passé, du présent et du futur. Le patrimoine alimentaire s'appuie ici sur la connaissance, les usages du produit provenant de la mémoire enracinée dans l'histoire, mais aussi sur des apports empreints externes provenant de la technologie actuelle (Bessière, 2013).

Ce chapitre expose le concept et le processus de patrimonialisation qui est différent du processus de gastronomisation des lieux de terroirs. Il semble exister aussi une lutte patrimoniale. Cette revendication patrimoniale est un moyen de préserver l'existant comme un levier de la contestation face à ce qui est perçu comme une menace (Ambroise-Rendu et Olivesi, 2017).

« Toute patrimonialisation s'apparente donc à un processus de légitimation historique. Elle s'en démarque cependant sur deux points : par sa dimension économique, puisqu'elle pose publiquement la question de la valeur sociale, culturelle, environnementale de son objet ; par les dispositifs institutionnels qui l'accompagnent et reviennent à valoriser, pour ne pas dire à sanctifier, les objets patrimoniaux, à les extraire du monde profane » (Ambroise-Rendu et Olivesi, 2017, p.272).

Maintenant, nous allons passer au chapitre sur le métier de chef de cuisine. Ce nouveau chapitre est un axe majeur de ce mémoire, car c'est à cette population que je me suis intéressée.

Chapitre 2.Chef(fe)³¹ de cuisine

Le métier de chef de cuisine connu aussi sous le nom de chef cuisinier ou encore sous le nom de chef des cuisines est un métier qui consiste à mettre en œuvre et à superviser la production culinaire dans un établissement de restauration, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires³². Les

³¹ Dans ce mémoire nous utiliserons l'écriture dite inclusive, qui est pour l'égalité entre les hommes et les femmes. Mais pour une problématique d'écriture nous garderons le chef dans le corps du mémoire, tout en ayant cette référence à la cheffe aussi. Le Monde. *Égalité femmes-hommes : l'écriture dite « inclusive » sujet qui divise* [en ligne]. Disponible sur https://www.lemonde.fr/societe/article/2017/10/07/egalite-femmes-hommes-l-ecriture-dite-inclusive-un-sujet-qui-divise_5197770_3224.html (Consulté le 18-06-2020).

³² Pôle emploi. *S'informer sur un métier. Management du personnel de cuisine* [en ligne]. Disponible sur <https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrrome?codeRome=G1601> (Consulté le 18-06-2020).

structures de travail sont assez variées. En effet, un chef de cuisine peut exercer son métier aussi bien dans des restaurants gastronomiques qu'en restauration collective. Cependant, les conditions et les exigences ne sont pas les mêmes dans un environnement gastronomique et dans un environnement de restauration collective, c'est ce que nous allons voir maintenant.

2.1.Chef(fe) de cuisine dans les restaurants

Dans la représentation de beaucoup de personnes, le grand chef est : « *Traditionnellement celui qui porte l'art culinaire à son apogée et qui reste à la recherche d'expériences gustatives singulières. C'est aussi celui qui commande en cuisine, se fait respecter, voir craindre* » (Pagès, 2017, p.75). Mais cette figure de chef cuisinier connaît des mutations importantes dans les valeurs, dans les normes, dans les relations qui la déterminent comme les mutations faisant référence aux questionnements d'aujourd'hui sur le renouvellement des systèmes alimentaires et sur un nouvel ordre mondial alimentaire. Le chef de cuisine est aussi quelqu'un qui est engagé au-delà de son cadre de travail (Pagès, 2017). Ainsi, il semblerait exister une typologie de chef contemporain et notamment certain de leurs engagements publics et citoyens, ce que nous allons voir maintenant.

2.1.1. La typologie des chef(fe)s de cuisine

Selon Pagès (2017), une typologie des chefs peut être construite suivant ses motivations et rôles assumés.

2.1.1.1. Le/la chef(fe) pédagogue

Ce type de chef est celui qui transmet le lien entre les savoirs et les savoirs d'hier et les savoirs d'aujourd'hui et ceux de demain. Ce sont aussi des chefs qui investissent les écoles et les universités. Ils forment des professionnels. Ce type de chef engagé est à la fois pédagogue, éducateur et médiateur. Il se construit comme une autorité compétente en ayant recourt à la bienveillance, à l'animation et à l'évaluation. Le fait que ce chef soit présent dans différents endroits permet de réduire la distance entre la personne qui sait et la personne qui ne sait pas.

2.1.1.2. Le/la chef(fe) de la science

Ce type de chef est l'image d'une personne qui s'affiche avec des scientifiques reconnus pour explorer l'alimentation dans les différents états. Ils cherchent ensemble de nouvelles idées culinaires. Les scientifiques font de la vulgarisation des savoirs alimentaire tout en

collaborant avec les ambassadeurs de la gastronomie. Tandis qu'ils ont un rôle de traducteur face aux mangeurs. Ce type de chef traduit en actes et en mots plus appropriés à la population générale ce que les scientifiques ont découvert sur la santé, sur l'hygiène, par exemple... Ceci fait référence à la gastronomie moléculaire. L'enjeu du lien entre chef et scientifique est le fait d'être dans un monde qui innove sans cesse, mais aussi de montrer que la science peut contribuer aux progrès de la cuisine.

2.1.1.3. Le/la chef(fe) du/ de la militant(e) au/ à la révolutionnaire

Ce type de chef est plus contrasté, car il démultiplie les actions pour attester de son engagement sans limites pour « *le manger sain* », « *le manger mieux* » et « *le manger durable* ». Ce type de chef est au croisement entre guerrier contre l'obésité ou comme un « *Robin des Bois* » défenseur d'une alimentation saine.

2.1.1.4. Le/la chef(fe) à la rencontre des mondes de l'art

Ce type de chef est associé à un sculpteur, à un peintre ou encore à un musicien. Ceci a été fait par la reconnaissance de la mise en scène des techniques et des contraintes de la cuisine.

2.1.1.5. Le/ la chef(fe) voyageur/se au voyageur/se culinaire

Ce type de chef se déplace beaucoup. Le chef voyage à travers quatre types de voyage comme la mobilité professionnelle. Le chef étoilé se déplace pour assister aux événements gastronomiques internationaux. Ces invitations sont soit pour répondre à des invitations publiques ou pour être présent dans les succursales de son restaurant. Ce type de chef fait aussi des voyages culturels pour améliorer ses compétences, ses savoirs culinaires. Ensuite, le voyage et la rencontre interculturelle, ici c'est le dialogue avec les cuisiniers locaux qui est privilégié, suivi du voyage de formation de soi. Dans ce type de voyage, le statut de chef s'efface derrière l'individu qui cherche à sortir de sa culture et de ses références culturelles.

2.1.2. L'image du / de la chef(fe) de cuisine

Lorsqu'il est évoqué la figure du chef de cuisine, cela suscite chez les individus des images fortes et émotionnellement rassurantes, positives et bienveillantes. Si le chef à cette image c'est parce qu'il donne l'exemple en étant un homme ou une femme qui s'engage, qui accepte le changement et il/elle prend en charge la destinée alimentaire du monde (Pagès, 2018). Les chefs de cuisine sont aussi perçus comme des « *gate keeper* » par les pouvoirs publics, car ils défendent la gastronomie et les patrimoines culinaires, mais aussi pour la

transition alimentaire. Ces chefs de cuisine médiatisés sont invités à prendre la parole dans les conférences, dans les débats publics pour faire bouger les lignes. Ainsi, ils sont associés aux actions d'éducation et de bien-être, de tourisme et de culture, de valorisation des produits alimentaires. Les chefs ont aussi ce rôle de remettre « *dans le bon sens* » la relation de la population aux produits alimentaires en aiguillant les comportements et pratiques alimentaires (Pagès, 2018). Le chef de cuisine est aussi l'image du « *leader charismatique* ». Il cherche à susciter l'adhésion et à agir sur les idéaux, les valeurs, les attitudes et les opinions que sur les comportements. Ce sont par exemple, Alain Ducasse, Thierry Marx (Pagès, 2018).

Cet article scientifique mentionne qu'ils ont volontairement ouvert la définition du chef de cuisine pour ne pas faire de distinction entre un grand chef et un simple chef (Pagès, 2018). Mais, ces deux articles scientifiques mentionnent régulièrement des chefs étoilés français comme Cyril Lignac, Paul Bocuse, Thierry Marx (Pagès, 2018). De plus, cet article mentionne l'image du restaurant. C'est donc, un article scientifique axé sur les chefs de cuisine dans les grands restaurants voir dans les restaurants gastronomiques.

2.1.2.1. L'image du restaurant du/ de la cheff(e) de cuisine

Le restaurant est à un carrefour où se cristallisent enjeux, projections et appropriations et une vitrine identitaire. Le restaurant est aussi un lieu où se mettent en scène les attributs et les produits alimentaires. Le restaurant est aussi un lieu où s'organisent des événements. Il devient le lieu de scène éphémère (Pagès, 2018).

Cependant, il existe aussi des chefs de cantine dans les établissements scolaires qui eux ne sont pas médiatisés et qui ont pourtant une image qui leur est associée. Cette image est une image négative ce que nous allons voir maintenant avec la perception négative de la restauration collective.

2.2. Chef(fe) de cuisine dans la restauration collective

Tout d'abord, la restauration collective est un sous-ensemble de la restauration hors domicile. En effet, la (RHD) est composée de cinq dimensions :

- la restauration commerciale, composée de restaurants, de bar de brasserie avec un service à table ;
- la restauration collective, composée de secteurs scolaire et médico-social ;

- les circuits alimentaires alternatifs qui sont des points de vente comme la boulangerie, le cinéma... ;
- la restauration hôtelière qui comprend les restaurants des hôtels ;
- la restauration automatique, ce sont les distributeurs automatiques³³.

La restauration collective se distingue de la restauration commerciale par son caractère social, l'objectif est de produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée à un prix modéré. Ainsi, son objectif n'est pas à but lucratif³⁴. De plus, la population est captive, c'est-à-dire sans autre possibilité de restauration dans les délais impartis³⁵. Autrement dit, cette population n'a pas d'autre possibilité de prendre son repas au sein de cet établissement³⁶.

La restauration collective regroupe quatre grandes catégories de restauration qui sont :

- la restauration scolaire qui comprend la crèche, l'école maternelle, l'école primaire, le collège, le lycée et l'université ;
- la restauration médico-sociale qui elle, comprend les hôpitaux et les maisons de retraite ;
- la restauration d'entreprise qui contient les restaurants administratifs et les restaurants d'entreprises ;
- les autres services comme les centres de vacances et l'armée³⁷.

2.2.1. Mode de fonctionnement et organisation de la restauration scolaire

La restauration collective possède deux modes de fonctionnement qui sont les suivants :

- soit la gestion est réalisée par la collectivité ou par l'établissement dans ce cas c'est de la gestion directe ;
- soit la gestion est déléguée à un prestataire public ou privé qui prend en charge la restauration³⁸.

³³ Masson Yves. Initiation à l'ingénierie de la restauration collective. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

³⁴ Lucratif: Qui procure un gain financier. Larousse dictionnaire. *Lucratif* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/lucratif/47997> (Consulté le 13-07-2020).

³⁵ CRÉDOC. *La restauration collective conforte le modèle alimentaire français* [en ligne]. Disponible sur <https://www.credoc.fr/publications/la-restauration-collective-au-travail-conforte-le-modele-alimentaire-francais> (Consulté le 13-07-2020).

³⁶ Masson Yves. Initiation à l'ingénierie de la restauration collective. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

³⁷ Portail régional de la restauration collective. *Restauration collective* [en ligne]. Disponible sur <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/> (Consulté le 06-07-2020).

³⁸ Portail régional de la restauration collective. *Restauration collective* [en ligne]. Disponible sur <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/> (Consulté le 06-07-2020).

La restauration autogérée en restauration scolaire est réalisée par un maître d'ouvrage qui s'occupe de la production de la distribution repas tout en faisant de la formation du personnel. Ainsi, nous pouvons dire que ces établissements sont autonomes. Tandis que pour la restauration scolaire concédée, c'est le fait de faire appel à un prestataire extérieur qui peut être une société de restauration collective, dans ce cas elle gèrera le service de restauration. Son implication dans le service restauration est variable. En effet, cette société peut être présente en tant qu'assistance technique, mais aussi être en charge complète du service de restauration. Une société de restauration collective (SRC) se charge de la préparation des repas sur place ou dans une cuisine centrale (Dieutegard, 2016).

Ce sont les départements qui ont en charge les coûts des repas des enfants du secondaire en métropole qui provient des lois de décentralisation³⁹. Ainsi, la restauration collective au collège dépend des départements et des régions pour les lycées⁴⁰.

2.2.1.1. Mode de fonctionnement des établissements publics d'enseignement de la Nouvelle-Calédonie

Depuis septembre 2015, les collèges et les lycées de la Nouvelle-Calédonie sont devenus des établissements publics d'enseignement⁴¹. Ces enseignements peuvent être des collèges, des lycées professionnels, des lycées d'enseignement généraux et technologiques avec une section d'enseignement professionnel, des lycées polyvalents ou des lycées ayant des formations de l'enseignement agricole. La création des établissements publics d'enseignement de la Nouvelle-Calédonie (EPENC) a été décidée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie après un accord de la province concernée pour les collèges. « *La dénomination des EPENC est arrêtée par la Nouvelle-Calédonie pour les lycées et les ALP et par les provinces pour les collèges et leurs annexes, après avis de la commune concernée et sur proposition éventuelle du conseil d'administration des établissements* » (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, document PDF, sans année).

³⁹ Laporte Cyrille. Acteurs et logiques d'action. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

⁴⁰ Service Public. *Cantine scolaire au collège et au lycée* [en ligne]. Disponible sur <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F24569> (Consulté le 13-07-2020).

⁴¹ Service public. *Le gouvernement de Nouvelle-Calédonie* [en ligne]. Disponible sur <https://service-public.nc/particuliers/papiers-citoyennete/institutions/le-gouvernement-de-nouvelle-caledonie> (Consulté le 13-07-2020).

En Nouvelle-Calédonie le lycée et les antennes de lycée professionnel sont rattachés à la Nouvelle-Calédonie, soit au gouvernement. Les collèges eux sont rattachés aux provinces. « *La Nouvelle-Calédonie est la collectivité de rattachement pour les lycées et les ALP. Les provinces sont les collectivités de rattachement pour les collèges* » (Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, document PDF, sans année). Pour rappel, la Nouvelle-Calédonie est composée de trois provinces :

- la province Sud comprend la région sud de la Grande-Terre ;
- la province Nord comprend la région nord de la Grande-Terre ;
- la province des Îles Loyauté comprend des îles comme Lifou⁴². (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie.*)

Après avoir vu les principaux modes d'organisation de la restauration collective, nous allons voir maintenant les modes de distribution des repas.

2.2.2. Les modes de distribution des repas

En restauration collective, dans le secteur scolaire il existe deux modes de distribution qui sont :

- la distribution directe ;
- la distribution différée⁴³. (*Annexe C : Modes de distribution des repas.*)

La liaison directe est le fait que la production et la distribution sont réalisées dans une même unité de temps et d'espace et de temps. Tout est réalisé sur un même site alors que la distribution en différé est la production sur un site de production, mais le lieu de distribution est différent du site de production. Il existe deux possibilités pour la livraison qui sont :

- la livraison froide ;
- la livraison chaude⁴⁴.

La liaison chaude correspond au maintien de +63°C à cœur pour les aliments entre le site de production et le site de distribution. Tandis que la liaison froide correspond à un

⁴² Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. *Les provinces* [en ligne]. Disponible sur <https://gouv.nc/gouvernement-et-institutions-les-autres-institutions/les-provinces> (Consulté le 13-07-2020).

⁴³ Laporte Cyrille. Acteurs et logiques d'action. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

⁴⁴ Laporte Cyrille. Acteurs et logiques d'action. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

refroidissement rapide de +63°C à cœur pour les aliments à +10°C en moins de 2 heures avec un maintien à cette température le temps du stockage, du transport et du stockage dans le nouveau site de distribution. Sur le site de distribution se fait la remise en température dans le sens inverse de la première fois⁴⁵. Ainsi, une cuisine qui produit et sert directement, mais fait aussi de la liaison froide ou chaude est une cuisine centrale et les cuisines qui sont livrées sont des cuisines dites « *satellites* »⁴⁶.

2.2.3. Les missions du chef(fe) de cuisine

D'après la fiche métier intitulée « *Management du personnel de cuisine* » (Pôle emploi,⁴⁷), le chef de cuisine est défini par une personne mettant en œuvre et supervisant la production culinaire tout en prenant en compte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cette production culinaire comprend l'élaboration des menus, la préparation, le dressage des plats et la commande des produits. Le chef doit aussi prendre en compte l'impératif budgétaire de l'établissement. Ainsi, le chef de cuisine contrôle et coordonne les activités de la brigade⁴⁸. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*)

2.2.4. Les études et les diplômes

Le métier de chef de cuisine est accessible avec un diplôme Certificat d'Aptitude professionnelle (CAP) ou un Brevet d'Études professionnelles (BEP). D'après l'office national d'informations sur les enseignements et les professions, connu aussi sous l'acronyme, ONISEP, le certificat d'aptitude professionnelle est un diplôme professionnel national. Ce diplôme se prépare en deux ans après le troisième (la dernière année du collège). Durant les deux années de formation, les futurs cuisiniers ont des cours généraux et des cours professionnels, tout en ayant des stages pour avoir des expériences professionnelles, car

⁴⁵ Laporte Cyrille. Acteurs et logiques d'action. Cours de Licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2018.

⁴⁶ Direction Départementale de la Protection des Populations. *Les incontournables de l'hygiène alimentaire en restaurant satellite* [en ligne]. Disponible sur <http://www.seine-saint-denis.gouv.fr/content/download/3723/27010/file/plaquette%20restaurant%20satellite.pdf> (Consulté le 13-07-2020).

⁴⁷ Pôle emploi. *Les fiches métiers* [en ligne]. Disponible sur <https://www.pole-emploi.fr/candidat/decouvrir-le-marche-du-travail/les-fiches-metiers.html> (Consulté le 10-07-2020).

⁴⁸ Brigade : Équipe d'ouvriers travaillant ensemble sous la surveillance d'un chef. Larousse dictionnaire. *Brigade* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/brigade/11159> (Consulté le 10-07-2020).

après cette formation il est possible d'entrer sur le marché du travail ou de poursuivre vers un Baccalauréat professionnel⁴⁹.

Le baccalauréat professionnel se prépare en trois ans après la troisième (dernière année du collège). Ce diplôme peut mener à la vie active, mais il est aussi possible de poursuivre les études vers un Brevet de Technicien Supérieur, autrement dit, BTS. Le baccalauréat professionnel permet de débiter comme premiers commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels. Mais, cela peut aussi mener à être chef gérant ou responsable de production en restauration collective⁵⁰.

Le brevet de technicien supérieur intitulé management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire se prépare en deux ans après un baccalauréat. Cet enseignement est accessible aux élèves ayant eu un baccalauréat professionnel de cuisine, mais aussi ceux ayant eu un baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration⁵¹.

2.2.4.1. L'accès à la fonction publique

Le chef de cuisine qui exerce ses fonctions dans un établissement scolaire public est sous le régime de la fonction publique territoriale. En effet, la fonction publique territoriale regroupe les personnels des collectivités territoriales comme la commune, le département et la région⁵². Le recrutement se fait en plusieurs étapes, pour commencer la personne est recrutée soit à la suite d'un concours soit par un recrutement direct. Il existe deux types de concours qui sont le concours interne et le concours externe. Le premier s'adresse aux individus ayant un diplôme dans notre cas, c'est le CAP/BEP tandis que le second semble concerner les personnes n'ayant pas de diplômes, mais qui ont déjà des expériences professionnelles dans la fonction publique⁵³. Une fois ce concours ou ce recrutement obtenu la personne devient

⁴⁹ ONISEP. *CAP cuisine* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/CAP-Cuisine> (Consulté le 10-07-2020).

⁵⁰ ONISEP. *Bac pro cuisine* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/Bac-pro-Cuisine> (Consulté le 10-07-2020).

⁵¹ ONISEP. *BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTS-Management-en-hotelierie-restauration-option-B-management-d-unite-de-production-culinaire> (Consulté le 10-07-2020).

⁵² Fonction publique. *La fonction publique territoriale* [en ligne]. Disponible sur <https://www.fonction-publique.gouv.fr/la-fonction-publique-territoriale> (Consulté le 10-07-2020).

⁵³ Service public. *Concours de la fonction publique* [en ligne]. Disponible sur <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F434> (Consulté le 10-07-2020).

stagiaire, c'est-à-dire qu'elle est en période probatoire destinée à vérifier son aptitude au poste qui lui sera confié par la suite. Une fois ce stage effectué l'administration décide de la titularisation ou de la non-titularisation de la personne⁵⁴. À la fin de ce parcours, la personne devient titulaire de son poste.

2.2.5. Les compétences du métier de chef(fe) de cuisine

D'après la fiche métier de management du personnel de cuisine, le chef de cuisine doit avoir plusieurs compétences, des compétences de bases et des compétences spécifiques. Ces compétences sont organisées en savoir et en savoir-faire⁵⁵. Afin de simplifier les savoirs que doivent avoir les chefs de cuisine, voici un aperçu de ces savoirs :

- connaissance sur l'hygiène alimentaire ;
- connaissance sur l'alimentation ;
- management/organisation de cuisine. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*)

Voici un aperçu des savoir-faire du chef de cuisine :

- économie ;
- ressources humaines ;
- management et organisation de la cuisine. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*)

2.2.5.1. La prise en compte des intolérances alimentaires

Un projet d'accueil individualisé (PAI) est un document écrit par la famille pour que l'enfant, l'adolescent atteint de troubles de la santé comme des pathologies chroniques, des allergies et des intolérances alimentaires soit connu par l'établissement. Ce document permet de préciser les adaptations nécessaires à apporter à la vie de l'enfant, de l'adolescent en collectivité. Ce projet est défini par une circulaire, la circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003. Cette circulaire est applicable dans les écoles, les établissements publics locaux d'enseignement relevant du ministère chargé de l'éducation nationale⁵⁶.

⁵⁴ Fonction publique. *La fonction publique territoriale* [en ligne]. Disponible sur <https://www.fonction-publique.gouv.fr/la-fonction-publique-territoriale> (Consulté le 10-07-2020).

⁵⁵ Pôle emploi. *Les fiches métiers* [en ligne]. Disponible sur <https://www.pole-emploi.fr/candidat/decouvrir-le-marche-du-travail/les-fiches-metiers.html> (Consulté le 10-07-2020).

⁵⁶ Gouvernement. *Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003* [en ligne]. Disponible sur http://www.jeunes.gouv.fr/IMG/UserFiles/Files/I03-135%2008-09-03%20handi_In3.pdf (Consulté le 10-07-2020).

Ce qui nous intéresse ici est les documents fournis sur la partie intolérance alimentaire qui sont très importants, car ces pathologies ont une incidence à maîtriser en restauration collective. En effet, si un enfant, un adolescent mange à la cantine et qu'il a une intolérance alimentaire il faut que l'équipe de restauration prenne en compte cette particularité. Les besoins thérapeutiques de l'adolescent ou de l'enfant sont établis avec un médecin scolaire. Le PAI contient des informations comme le régime alimentaire à appliquer, les conditions des prises de repas⁵⁷.

2.2.5.2. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Une des compétences du chef de cuisine est de suivre la gestion des déchets et de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ces compétences spécifiques font partie de la fiche métier du chef de cuisine. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*)

2.2.5.3. Les normes d'hygiène et de sécurité

L'objectif du chef de cuisine est d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et d'apporter une sécurité sanitaire chez les convives (Fournié, 2014). Un cadre réglementaire est existant pour éviter de déclencher des intoxications alimentaires collective, connue sous l'acronyme de TIAC. Les TIAC sont définis de la manière suivante :

« Les toxi-infections alimentaires collectives ou TIAC correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire » (ANSES, 2020⁵⁸).

Afin d'éviter ces TIAC, le personnel et le chef de cuisine doivent respecter des règles d'hygiène. Le chef, lui, doit vérifier que ces procédures sont bien mises en place et qu'elles sont respectées au sein de sa brigade. Le Paquet Hygiène se compose de six textes, la Food Law qui est la base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires qui a été complété par cinq autres règlements⁵⁹. Le guide des bonnes pratiques d'hygiène, GBPH, et

⁵⁷ Service public. *Qu'est-ce qu'un projet d'accueil individualisé ?* [en ligne]. Disponible sur <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F21392> (Consulté le 10-07-2020).

⁵⁸ ANSES. *Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)* [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/les-toxi-infections-alimentaires-collectives-tiac> (Consulté le 13-07-2020).

⁵⁹ ANSES. *Le Paquet Hygiène* [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygiene> (Consulté le 13-07-2020).

le système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, HACCP, sont des documents et des outils de références pour aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires⁶⁰.

La méthode HACCP est un système qui évalue et maîtrise les dangers significatifs sur la sécurité alimentaire. « *Cette méthode se déroule en 12 étapes dont les 7 principes sont les suivants : identifier les dangers, déterminer les points critiques pour leur maîtrise (CCP), établir aux CCP des limites critiques, établir et appliquer des procédures de surveillance, établir des actions correctives, établir les procédures de vérification, mettre en place un système documentaire* » (ANSES, 2016⁶¹).

Une méthode appelée la marche en avant est issue des exigences du paquet hygiène et des dangers identifiés lors de l'analyse HACCP. La marche en avant est à la fois dans le temps et dans l'espace⁶². L'objectif principal de cette démarche est d'éviter les contaminations croisées. C'est une organisation lors des étapes de fabrication pour que le produit qui devient de plus en plus sain au fur et à mesure de sa production ne rencontre plus d'éléments souillés afin d'éviter une contamination d'un produit assaini⁶³.

Cependant, la restauration scolaire doit aussi respecter un autre type de réglementation qui concerne cette fois-ci les règles relatives à la nutrition, ce que nous allons voir maintenant.

2.2.5.4. La réglementation relative à la nutrition

Dans un contexte de santé publique avec un taux important d'obésité aussi bien pour la population de métropole que pour les populations d'outre-mer⁶⁴. Le groupement des études des marchés de restauration collective et nutrition, le GEM-RCN. Ce groupe d'études a pour mission d'améliorer l'offre nutritionnelle en restauration collective aussi bien en métropole que pour les populations d'outre-mer. Les premières recommandations datent de 1999

⁶⁰ ANSES. *Les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)* [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/les-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph> (Consulté le 13-07-2020).

⁶¹ ANSES. *Les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)* [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/les-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph> (Consulté le 13-07-2020).

⁶² BVC expertise. *Le concept de la marche en avant en cuisine* [en ligne]. Disponible sur <https://www.securite-alimentaire.com/actualites/le-concept-de-marche-en-avant-en-cuisine> (Consulté le 13-07-2020).

⁶³ ARCLYN. *Marche en avant* [en ligne]. Disponible sur <https://www.arclynn.com/marche-en-avant> (Consulté le 13-07-2020).

⁶⁴ Ministère de l'économie de l'industrie et du numérique. *Recommandation nutrition* [en ligne]. Disponible sur https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf (Consulté le 13-07-2020).

suivies en 2007 par une première actualisation. Les recommandations sont réajustées en 2011⁶⁵. La dernière version mise à jour du GERM-RCN est celle de juillet 2015. Ce document prend en compte l'ensemble de la restauration collective, c'est-à-dire que cela inclut des établissements de soins de la petite enfance aux personnes âgées en institutions ou en cas de portage à domicile et de même pour les personnes en milieu carcéral. Les objectifs nutritionnels généraux sont :

- d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- de diminuer les apports lipidiques et de rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- de diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- d'augmenter les apports en fer ;
- d'augmenter les apports calciques⁶⁶.

Le respect du GERM-RCN c'est aussi réaliser un contrôle de fréquence des repas sur vingt repas successifs. Pour les établissements scolaires ayant un internat, la fréquence se fait sur vingt déjeuners successifs et sur vingt dîners successifs. Cela permet de visualiser le respect des recommandations nutritionnelles. Cependant, il faut aussi un contrôle sur les menus pour voir le respect de l'équilibre alimentaire quotidien et le contrôle des produits pour vérifier la composition et pour finir le contrôle des grammages des portions des aliments. Ce contrôle des grammages est adapté à la population d'outre-mer et les grammages sont en fonction du type de public, c'est-à-dire que les enfants en classe élémentaire ont des portions différentes des adolescents⁶⁷.

Le chef de cuisine doit avoir des compétences et des savoir-faire majeurs, comme la connaissance de l'hygiène alimentaire qui implique de connaître et savoir mettre en œuvre les réglementations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, mais aussi la réglementation relative à la nutrition. D'autre part, le chef de cuisine doit aussi prendre en considération les allergies et intolérances alimentaires des adolescents et de veiller à réduire le gaspillage

⁶⁵ Nutri Services. *Décret sur la restauration scolaire et GEMRCN* [en ligne]. Disponible https://34d90d92380088ef757d-6882cbb3487d357f2fe27e7a00280419.ssl.cf3.rackcdn.com/media/fevrier_2012.pdf (Consulté le 13-07-2020.)

⁶⁶ Ministère de l'économie de l'industrie et du numérique. *Recommandation nutrition* [en ligne]. Disponible https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf (Consulté le 13-07-2020).

⁶⁷ Ministère de l'économie de l'industrie et du numérique. *Recommandation nutrition* [en ligne]. Disponible https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf (Consulté le 13-07-2020).

alimentaire. Structurée par toutes ces réglementations, la restauration collective véhicule malgré tout une mauvaise image, ce que nous allons voir maintenant.

2.2.6. Perception de la restauration collective

Le Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CRÉDOC) a mené une étude en 2014 sur la restauration collective. Des études faisant suite à des enquêtes sur la perception de la cantine d'administration ou d'entreprises font ressortir une mauvaise opinion de la restauration collective qui est souvent associée à la cuisine de collectivité. « *La cantine est synonyme de moins d'exigences, de nourriture moins variée et de moindre qualité, de cuisiniers médiocres, de nourriture industrielle, de décor de salle terne et de mobilier usagé* » (Mathé et Francou, 2014, p.34). La cantine serait l'objet de moins d'exigences et moins d'attentes que le repas au restaurant. Comme les attentes sont moins importantes, cela procure aussi moins de déception concernant la qualité, par exemple. L'image négative de la cantine ne s'arrête pas uniquement au décor du lieu, au repas, cela passe aussi, comme nous venons de le voir, par de faibles attentes du consommateur. Il peut y avoir aussi des expériences négatives sur l'aspect visuel et du goût, comme le fait que cela soit trop cuit, trop salé ou l'absence de goût (Mathé et Francou, 2014).

Ainsi, cette étude montre que les personnes qui prennent leur déjeuner au restaurant d'entreprise ont une mauvaise image de leur repas conditionnée par de faibles attentes. Nous allons voir maintenant que la mauvaise image de la restauration collective est aussi présente à la cantine.

Le repas à la cantine est porteur d'une image négative cristallisée par des mécontentements comme un repas froid, un repas de mauvaise qualité, un bruit important dans le réfectoire, un manque de temps pour manger et des personnes dites « *les cantinières* » qui forcent les enfants, adolescents à manger (Comoretto, 2017). Cette image négative de la restauration scolaire peine à être effacée. En effet, dans l'imaginaire collectif la cantine est un endroit bruyant et anarchique. Le mot « *cantine* » est associé à une image négative. Ainsi, les professionnels préfèrent utiliser le terme de restauration scolaire (Comoretto, 2017). L'image négative de la restauration scolaire est renforcée par l'inquiétude des parents d'élèves sur la sécurité alimentaire des repas servis à leur(s) enfant(s) à la cantine. Une étude datant de 1990, constituée par un sondage à montrer que 70% des parents d'enfants mangeant à la cantine sont inquiets au sujet de l'alimentation de leur(s) enfant(s). Les principaux motifs

d'inquiétude sont l'équilibre alimentaire des menus, la qualité et l'hygiène de certaines préparations⁶⁸.

« La cantine reste un espace privilégié pour saisir les comportements de consommation autant que les interactions sociales (Winkin,1996). Nicolas Flamant (1997) qui analyse les mises en scène relationnelles d'un groupe de travail au moment des repas remarque la perpétuation du modèle organisationnel des compagnons dorénavant dépassé dans l'atelier. La cantine est également un lieu hiérarchisé, du moins reflète-t-elle les principes d'organisation institutionnelle » (Monjaret, p.14 cité par Quantin, 2009, p.165).

Ainsi, la cantine véhicule une image négative aussi bien dans les restaurants d'entreprises que dans les restaurants scolaires, car elle fait partie intégrante de l'univers du travail (Maho et Pynson, 1989 cité par Comoretto, 2017).

Nous venons devoir le métier de chef de cuisine. Ce métier peut être exercé dans différentes structures comme des restaurants ou en restauration collective. Le chef de cuisine étoilé ou non, mais ayant son propre restaurant peut avoir un profil bien défini. Cependant, le chef de cuisine en restauration collective et d'autant plus dans le secteur scolaire, a une mauvaise image qui colle à la peau de ces chefs qui cuisinent tous les jours. En effet, le chef doit respecter scrupuleusement les règles d'hygiène alimentaire – cela vaut pour tous les établissements – plus la contrainte budgétaire qui est une spécificité du milieu de la restauration collective.

À présent, nous avons vu le processus de patrimonialisation et le métier de chef. Maintenant, nous allons étudier l'alimentation en Nouvelle-Calédonie et exposer les structures du stage.

⁶⁸ Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, Czernichow, Ambroise. *Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée : État des lieux.* 2000,p.33 [en ligne]. Disponible sur <http://ul.fcpe.rueil.free.fr/IMG/pdf/RapportRestoscolairejuillet2000.pdf> (Consulté le 06-07-2020).

Chapitre 3.L'alimentation en Nouvelle-Calédonie

Avant de voir concrètement l'alimentation en Nouvelle-Calédonie, nous allons voir le contexte alimentaire, autrement dit les variables à prendre en compte afin de mieux comprendre l'alimentation dans ce territoire insulaire.

3.1. Contexte alimentaire en Nouvelle-Calédonie

Dans le contexte alimentaire, je vais essentiellement parler de l'importation et des différentes communautés d'appartenance vivant sur le territoire.

3.1.1. Les différentes communautés

La Nouvelle-Calédonie est un pays multiculturaliste. En effet, la population est composée de plusieurs communautés. En 2014, 105 000 personnes soit 39% de la population se disent être kanakes et les Européens représentent 73 200 habitants, soit 27% de la population. 8% de la population sont des Wallisiens et Futuniens et 6% sont d'autres communautés comme les Tahitiens, Indonésiens, Ni-Vanuatu et d'autres venant d'Asie (ISEE, 2014). Par contre, près d'un habitant sur dix se déclare être métis ou appartenir à plusieurs communautés. 7% de la population déclare appartenir à la communauté « Calédonienne » (ISEE, 2014). (*Annexe E : Recensement de la population Nouvelle-Calédonie.*)

En 2008, 40% de la population se disent être kanaks. Cette communauté est principalement située en Province Nord et dans les îles. (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie.*) 11% se disent appartenir à la communauté polynésienne. Cette communauté est principalement située en Province Sud. (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie.*) 29% se disent être européen et ils se situent surtout en Province Sud. (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie.*) Il existe aussi d'autres communautés comme la communauté asiatique composée de 4% de la population et 8% se disent être métis (Serra-Mallol,2020).

En 2009 lors d'un recensement⁶⁹ de la population, l'Institut de la Statistique et des Études-Économiques de Nouvelle-Calédonie réintroduit la notion de « communautés

⁶⁹ Recensement : Opération administrative qui consiste à faire le dénombrement de la population d'un État, d'une ville. Larousse. *Recensement* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/recensement/66948> (Consulté le 14-07-2020).

d'appartenance » (Serra-Mallol, 2020). Avant cela le terme utilisé était celui d'ethnie. « L'ethnie appartient au lexique de l'anthropologie : cette discipline s'est approprié ce terme pour désigner les unités d'observation qu'elle se proposait d'étudier » (Costey, 2009, p.1).

La notion de groupe ethnique dans la littérature anthropologique se définit de la manière suivante : « Une population qui : 1) se perpétue biologiquement dans une large mesure ; 2) a en commun des valeurs culturelles fondamentales, réalisées dans des formes culturelles ayant une unité manifeste ; 3) constitue un espace de communication et d'interaction ; 4) est composée d'un ensemble de membres qui s'identifient et sont identifiés par les autres comme constituant une catégorie que l'on peut distinguer des autres catégories de même ordre » (Costey, 2009, p.2).

3.1.2. Le coût de la vie en Nouvelle-Calédonie

Les prix des produits calédoniens sont particulièrement élevés (Lagadec, 2008). D'après l'indice *Big Mac*⁷⁰, la Nouvelle-Calédonie est considérée comme le cinquième, plus cher pays au monde (Lagadec, 2008). Le coût de la vie est cher en Nouvelle-Calédonie et pour une meilleure compréhension, voici le salaire net médian en 2010. Ce salaire s'élève à 204 000 XPF soit environ 1698,23€ pour rappel (1 000 XPF = 8,32€) (ISEE, 2013). Entre 2007 et 2010, il y a eu une augmentation globale des rémunérations qui ont profité aux salaires bas. Ainsi, ce mouvement a permis une légère réduction des inégalités salariales qui demeurent encore marquées actuellement. En 2010, le salaire médian des femmes reste inférieur de 9% au salaire des hommes (ISEE, 2013).

Il existe un consensus sur la cherté de la vie en Nouvelle-Calédonie de grande consommation. Chacun des acteurs s'est entendu sur une estimation des écarts de prix observés entre la Nouvelle-Calédonie et la métropole. Par exemple, le Nutella® est soumis à des taxes élevées à l'importation (Autorité de la concurrence, Decruyenaere et Sauze). Certains produits à la consommation comme les yaourts qui ont des différences de prix très important, pour les yaourts le rapport est de 1 à 4,2. Les raisons de ces prix proviennent d'une faible population très inégalement répartie sur le territoire. Le marché de la Nouvelle-Calédonie est davantage plus étroit que celui de Réunion avec 800 000 habitants et que celui

⁷⁰ Indice *Big Mac* est un indice inventé en 1986 par le magazine hebdomadaire anglophone The Economist dont le but est de mesurer la parité de pouvoir d'achat entre les pays. Planificateur. *Classement des pays par coût d'un Big Mac* [en ligne]. Disponible sur https://planificateur.a-contresens.net/classement_par_pays/indice_big_mac.html (Consulté le 14-07-2020).

de la Guadeloupe et de la Martinique qui elles comptent 400 000 habitants. La Nouvelle-Calédonie est composée de seulement 245 000 habitants en 2009, d'après l'ISEE (Autorité de la concurrence, Decruyenaere et Sauze).

3.1.2.1. L'importation

La Nouvelle-Calédonie reste fortement dépendante de l'extérieur pour ses approvisionnements. Entre 2005 et 2015, les importations ont progressé de plus de 70% en valeur (ISEE, 2016). Sur le territoire quatre familles de produits ont toujours prédominé ce sont :

- les produits miniers ;
- les machines et appareils électriques ;
- les produits alimentaires ;
- le matériel de transport (ISEE, 2016).

L'importation est certes importante en Nouvelle-Calédonie, mais il existe aussi une protection du marché qui est géré par la Direction Régionale Des Douanes de Nouvelle-Calédonie (DRDNC)⁷¹. Cette protection du marché sert à :

- favoriser le développement des entreprises locales ;
- faciliter l'écoulement des produits locaux ;
- permettre aux entreprises locales de devenir concurrentielles par rapport aux produits importés⁷².

Ces mesures de protection du marché sont mises en place lorsque l'intérêt économique est en faveur (sous justification) de la Nouvelle-Calédonie dans le but de favoriser la production locale par rapport à l'importation de produits identiques ou similaires⁷³. Nous allons voir maintenant la protection du marché en Nouvelle-Calédonie. Les restrictions quantitatives à l'importation des marchandises importées peuvent être soumises à des mesures de contingentement ou de prohibition. Les mesures de contingentement prennent la forme de quotas d'importation. Ces quotas sont composés de trois sortes qui sont :

⁷¹ DRDNC. *Le commerce extérieur* [en ligne]. Disponible sur <https://douane.gouv.nc/entreprises/le-commerce-exterieur> (Consulté le 14-07-2020).

⁷² DRDNC. *Le commerce extérieur* [en ligne]. Disponible sur <https://douane.gouv.nc/entreprises/le-commerce-exterieur> (Consulté le 14-07-2020).

⁷³ DRDNC. *Le commerce extérieur* [en ligne]. Disponible sur <https://douane.gouv.nc/entreprises/le-commerce-exterieur> (Consulté le 14-07-2020).

- les quotas hors de l'Union européenne ;
- les quotas de l'Union européenne ;
- les quotas de toutes origines et de toutes provenances⁷⁴.

Les mesures de prohibition, autrement dit, de suspension sont modulées selon l'origine qui sont :

- la suspension hors Union européenne ;
- la suspension toutes origines et toutes provenances⁷⁵.

L'importation des denrées alimentaires est réglementée par la direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales. En effet, l'importation des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinée à la consommation humaine est autorisée sous certaines conditions. En effet, il faut un certificat vétérinaire conforme au modèle réglementaire⁷⁶. La Direction Régionale des Douanes de Nouvelle-Calédonie (DRDNC) exerce plusieurs missions comme : « *La protection des industries locales par la mise en œuvre de mesures fiscales et de contrôle du commerce extérieur, la gestion des restrictions quantitatives applicables à l'importation ou à l'exportation, leur suivi et leur contrôle et la proposition de procédures et de régimes douaniers adaptés pour favoriser le développement des entreprises locales* » (DRNC, 2019⁷⁷).

Nous venons de voir le coût de la vie en Nouvelle-Calédonie, les différentes communautés d'appartenance présentes et l'importance de l'importation. Nous allons maintenant, nous consacrer à l'alimentation en Nouvelle-Calédonie.

3.2. L'histoire de l'alimentation en Nouvelle-Calédonie

Tout d'abord, nous allons réaliser une rapide histoire de l'alimentation en Nouvelle-Calédonie afin de mieux comprendre son évolution dans le temps. Nous nous intéressons

⁷⁴ DRDNC. *Le commerce extérieur* [en ligne]. Disponible sur <https://douane.gouv.nc/entreprises/le-commerce-exterieur> (Consulté le 14-07-2020).

⁷⁵ DRDNC. *Le commerce extérieur* [en ligne]. Disponible sur <https://douane.gouv.nc/entreprises/le-commerce-exterieur> (Consulté le 14-07-2020).

⁷⁶ DAVAR. Les denrées alimentaires [en ligne]. Disponible sur <https://davar.gouv.nc/importations-exportations-importations/les-denrees-alimentaires> (Consulté le 14-07-2020).

⁷⁷ Gouvernement de Nouvelle-Calédonie. *Douanes* [en ligne]. Disponible sur <https://gouv.nc/direction/douanes> (Consulté le 14-07-2020).

essentiellement à ces certains produits, appelés aussi « *produits locaux* ». Ces produits sont importants pour la suite du mémoire.

3.2.1. L'alimentation pré-européenne

Des personnes venant des îles Salomon et du Vanuatu ont emporté avec eux dans leurs migrations des animaux domestiqués comme la volaille, mais aussi des plants de taros, d'igname, de bananiers et de canne à sucre (Serra-Mallol, 2020). Au moment du contact avec les Européens, la culture traditionnelle kanake se caractérise par la présence d'agriculture intensive de taro, d'igname avec un élevage de poule. La chasse et la pêche sont des compléments (Serra-Mallol, 2020). À la fin du 19^e siècle, la population vit de l'élevage et de l'agriculture à Nouméa, tandis que dans les tribus et dans les îles c'est l'autoconsommation qui règne (Serra-Mallol, 2020). La nourriture des groupes de Nouvelle-Calédonie, comme les Océaniens étaient composés à 80% de végétaux (Haudricourt, 1964 par Serra-Mallol, 2020). Ainsi, l'aliment de base central est l'igname sous différentes formes. L'aliment complémentaire à l'igname et le taro (Serra-Mallol, 2020). Cependant, l'igname est considérée comme « *La nourriture* ». Ainsi, l'alimentation est essentiellement végétale, mais elle est complétée par des protéines animales et des feuilles vertes comme le chou calédonien. Des condiments aromatiques comme le curcuma, les piments et la sauce soja servent à relever le goût des plats (Serra-Mallol, 2020). Ensuite, de nouveaux aliments ont été introduits comme le taro sec, le manioc, la patate douce, mais ces aliments étaient considérés comme des aliments complémentaires. Par la suite, se sont ajoutés d'autres aliments comme les agrumes, l'ananas, l'avocat... (Serra-Mallol, 2020).

3.2.2. L'alimentation traditionnelle

Entre la fin du 21^e siècle et 1980 l'alimentation est traditionnelle, mais les habitudes alimentaires de la population se modifie avec l'urbanisation (Serra-Mallol, 2020). L'alimentation est restée traditionnelle pour la population kanake en zone dite rurale. En effet, les repas sont composés de végétaux de base et ceux dits complémentaires comme la patate douce, par exemple, mais avec des condiments comme le curcuma (Serra-Mallol, 2020). La population vivant en ville consomme de la viande en conserve qui remplace la viande fraîche. Si bien que les familles aient quelques fourchettes, quelques cuillères, la population mange avec ses doigts (Serra-Mallol, 2020). La ration alimentaire semble être composée de ces produits :

- le riz est consommé en complément des tubercules ;

- les amylases comme le taro, le manioc et l'igname ;
- les légumineuses comme les haricots secs, la noix de coco ;
- les fruits comme les bananes, les avocats, les agrumes, les papayes, mais les pommes-lianes sont moins consommés ;
- la viande est peu consommée ;
- les produits de la mer.

Ces produits sont ce qu'on peut appeler des « *produits locaux* ». Les produits importés nombreux sont peu consommés, comme le riz blanc, car il est considéré comme complémentaire. La farine et les produits de biscuiterie sont peu consommés dus à un manque d'approvisionnement régulier (Serra-Mallol, 2020).

3.2.2.1. L'organisation alimentaire de la journée

La population locale ne consommait que deux repas par jour, où le repas du soir était le repas principal. Le premier repas se situe dans la matinée, le petit-déjeuner est composé d'une boisson chaude avec du pain ou avec des restes de légumes cuits la veille. Le midi c'est un « *casse-croute* », mais le repas du soir, lui est composé de viande et de légumes (Serra-Mallol, 2020).

3.2.3. L'alimentation contemporaine

L'alimentation se modifie avec l'urbanisation rapide de la population, l'apparition de nouveaux aliments et de nouveaux modes de préparation culinaire. Les aliments importés de France métropolitaine et d'Australie prennent le pas sur des aliments locaux trop chers sur le circuit commercial (Serra-Mallol, 2020). D'après l'avant-dernier baromètre santé de l'agence sanitaire et sociale de Nouvelle-Calédonie, la consommation de fruits et de légumes est très irrégulière, tandis que la consommation de matière grasse, de sel et de sucre a beaucoup augmenté et dépasse même les recommandations nutritionnelles, surtout chez les Polynésiens et les Mélanésiens. Ces populations sont le moins bien informées et ont le niveau d'études le plus faible. Ces populations sont les plus à même de grignoter dans la journée les adolescents et les jeunes adultes (18-27ans) consomment des boissons sucrées (Bourgine, 2014, p.76-77 par Serra-Mallol, 2020).

Nous venons de voir l'évolution qu'a connue la Nouvelle-Calédonie en termes de modification alimentaire. Nous allons maintenant nous intéresser à l'alimentation de ces adolescents. Dans ce mémoire, la population cible est les chefs de restauration collective,

mais ces chefs servent des repas à des adolescents. Ainsi, ces chefs sont des intermédiaires pour mieux comprendre le comportement alimentaire des adolescents. Donc, nous allons maintenant nous intéresser à l'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie pour une meilleure compréhension .

3.2.4. Des plats typiques calédoniens

Comme nous l'avons vu avec la présence de différentes communautés d'appartenance, la communauté kanake est la communauté majoritaire du territoire. Le bougna est un plat traditionnel des Mélanésiens. C'est une spécialité des Kanakes qui sont les populations autochtones mélanésiennes de Nouvelle-Calédonie⁷⁸. Le bougna traditionnel est réalisé dans un four enterré, mais il peut aussi être réalisé dans une marmite. Ce plat est composé de tubercules écrasés comme le manioc, le taro mélangé à du lait de coco cuit à l'eau est enveloppé dans une feuille verte comestible (Serra-Mallol, 2020). Ceci est la recette du bougna dit traditionnel qui est réalisé dans un four enterré. Cependant, ce plat connaît des modifications dans le temps comme en 1973 où a lieu le remplacement progressif de la cuisson bouillie par de la friture à l'huile dans les ménages kanak et le bougnat connaît une modification du riz par du lait de coco (Loison *et al.*, 1973 par Serra-Mallol, 2020). Une recette du bougna en marmite expose la liste des ingrédients suivants pour réaliser la recette :

- de la patate douce ;
- de la tomate ;
- du tarot ;
- des bananes poingos ;
- du lait de coco⁷⁹.

Comme nous l'avons vu auparavant, même si ce plat est traditionnel il contient des aliments qui eux ont déjà connu des évolutions. En effet, le taro, l'igname proviennent de migration du Vanuatu et des îles Salomon dans l'alimentation pré-européenne (Serra-Mallol, 2020).

Il semble exister de nombreuses recettes calédoniennes comme le bami qui est un plat indonésien. Il est composé des ingrédients suivants :

⁷⁸ Blog culinaire. *Le bougna* [en ligne]. Disponible sur <https://cuisine.land/un-melange-des-iles/4562-recette-le-bougna.html> (Consulté le 15-07-2020).

⁷⁹ AF News Travel. *Le bougna plat traditionnel kanak* [en ligne]. Disponible sur <https://www.afnewstravel.com/le-bougna-plat-traditionnel-kanak/> (Consulté le 15-07-2020).

- du poulet ;
- de la sauce soja ;
- des haricots verts ;
- des carottes ;
- des vermicelles chinois⁸⁰.

Nous avons vu que dans l'alimentation pré-européenne les condiments aromatiques servaient déjà à relever le goût des plats comme pour la sauce soja (Serra-Mallol, 2020). C'est ce qu'on peut appeler une nouvelle tradition. « *En Polynésie française, comme partout dans le monde du fait des mouvements de population au cours des deux derniers siècles, de nouveaux aliments sont venus s'ajouter aux aliments traditionnels* » (Serra-Mallol, 2010, p.470). « *En matière alimentaire au moins, le « patrimoine laborieusement sauvegardé » n'est donc pas « définitivement compromis », dans le sens où malgré l'introduction de nouvelles coutumes ou de nouveaux produits, leur appropriation par la « tradition » est un phénomène avéré, cette tradition étant elle-même souvent « fabriquée », « inventée » ou « reconstruite »* » (Serra-Mallol, 2010, p.472).

Ces citations proviennent d'une étude réalisée en Polynésie française, territoire d'outre-mer certes différent de la Nouvelle-Calédonie, mais ici, le processus est identique à celui réalisé au sein de ce territoire, car il y a l'introduction de nouveaux produits alimentaires. Tout ceci revient à dire que la tradition n'est pas quelque chose de fixe puisqu'elle est réinventée.

3.2.5. Les recommandations nutritionnelles

Il est aussi important de mentionner et de bien comprendre que les recommandations nutritionnelles dans le Pacifique sont un peu différentes de celle de métropole, par exemple. Ainsi, la Commission du Pacifique Sud (CPS), indique que les aliments sont classés en trois familles que voici :

- les aliments énergétiques qui comprennent les féculents de base comme l'igname et le taro, mais aussi les céréales complètes comme les pâtes et le riz ;
- les aliments protecteurs qui comprennent les fruits et les légumes riches en minéraux et en fibre ;

⁸⁰ Gîtes Nouvelle-Calédonie. *Bami indonésien* [en ligne]. Disponible sur <https://www.gitesnouvellecaledonie.nc/recettes/bami-indonesien> (Consulté le 15-07-2020).

- les aliments constructeurs sont les aliments riches en protéines, en fer, en acides gras essentiels comme la viande, le poisson, les œufs, les fruits à coque, le lait et les produits laitiers (CPS, 2018).

3.3.L'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie

Tout d'abord, il est important de revenir sur la notion d'adolescence, car c'est une période de vie où se jouent beaucoup de changements comme les changements physiques (la puberté) et les changements psychiques (l'accès à la pensée abstraite). L'adolescence, la jeunesse, les jeunes adultes et encore bien d'autres termes sont employés pour définir une période de la vie qui se situe entre l'enfance et l'âge adulte (Galland, 2001). L'adolescence est une période forte du point de vue de l'amitié. Les enfants accordent beaucoup d'importance à leurs parents, mais en grandissant, ils se tournent davantage vers leurs ami(e)s. Le changement se fait quand la famille cesse d'être le centre d'intérêt majeur. L'adolescent délaissant sa famille pour ses ami(e)s, il va connaître l'autorité des pairs. Cette autorité est à double tranchant, car il y a la tyrannie de la majorité pour les uns et la mise à l'écart ou le harcèlement pour les autres dus à leur différence. Les individus doivent être eux-mêmes en étant comme les autres tout en ayant une touche d'originalité. Autrement dit, il faut assumer un peu de différence pour se dégager des autres (Le Breton, 2016). L'adolescence c'est aussi, une période de développement où l'identité va s'affirmer ou bien au contraire où l'adolescent peut se trouver dans une confusion des rôles (Jeffrey, 2016).

L'adolescence est aussi marquée par une image de pratiques alimentaires associées à la « *malbouffe* » et à la « *déstructuration des repas* » qui semblerait davantage être une représentation qu'un affaiblissement des normes et des règles alimentaires (Dasio et *al.*, 2009 par Serra-Mallol, 2020). En effet, les adolescents semblent de manière générale avoir une meilleure alimentation que leurs parents (Conseil National de l'Alimentation, 2017, p.15 par Serra-Mallol, 2020).

Avant d'exposer l'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie, nous allons rapidement exposer l'alimentation chez les adolescents de manière générale afin de mieux comprendre par la suite l'alimentation des adolescents calédoniens.

3.3.1. L'alimentation des adolescents

Les adolescents réalisent un mélange entre les pratiques alimentaires traditionnelles provenant de la famille tout en rejetant une partie à travers le processus d'innovation. Ainsi, ils ont comme références l'imitation de la mère, mais ont aussi recours à de l'information comme les sites internet dédiés, tout en ayant, recours aux échanges avec leurs pairs (Krauss, 1998, Garabuau-Massaoui, 2002 par Serra-Mallol, 2020). Ainsi, les adolescents ont une partie dite innovante qui correspond à l'incorporation de nouvelles normes culinaires.

L'alimentation chez les adolescents est composée d'une partie d'apprentissage des pratiques traditionnelles provenant de la famille et de l'innovation provenant des pairs et des médias sociaux. L'alimentation sert ainsi de support de construction identitaire. Ainsi, les adolescents en quête d'autonomie rejettent le restaurant scolaire selon la conception du menu et l'appétence visuelle du repas (Conseil National de l'Alimentation, 2017, p.16 par Serra-Mallol, 2020). Ceci est très important pour la suite du mémoire, car le rejet du restaurant scolaire et surtout l'appétence visuelle des mets seront réutilisés par la suite. Ainsi, le fast-food durant la pause méridienne constitue un espace de sociabilité de convivialité pour ces adolescents (Serra-Mallol, 2020). Après l'autonomie prise lors du déjeuner, cette autonomie continue avec le petit-déjeuner. En effet, 57% des collégiens prennent tous les jours un petit-déjeuner et ce taux diminue avec l'âge et le statut social des parents (AFSSA, 2004, CNA, 2017, p.17 par Serra-Mallol, 2020).

3.3.2. L'alimentation des adolescents calédoniens

De manière générale, les adolescents acquièrent les mêmes habitudes alimentaires de leurs parents qui soient bonnes ou mauvaises qui sont la surconsommation alimentaire et une consommation excessive de boisson sucrée. De plus, l'environnement immédiat peut-être qualifié « *d'obésogène* » en milieu urbain (au sein du Grand-Nouméa) avec la profusion de *fast-foods* à côté des établissements scolaires comme la présence d'un Mac Donald à côté du lycée du Grand-Nouméa (Bourgine, 2014, p.78 par Serra-Mallol, 2020). De plus, la consommation de boissons sucrées chez les adolescents vivant en zone rurale est significativement plus importante que ceux vivant en zone urbaine. Ceci est renforcé par la présence des boissons sucrées à proximité des écoles alors que des programmes d'éducation sanitaire sont dispensés dans toutes les régions de l'archipel (Wattelez *et al.*, 2019). Le comportement alimentaire des adolescents est aussi dépendant de la communauté d'appartenance. En effet, les Mélanésien(r)s ruraux et urbains ne respectent pas les

recommandations concernant la consommation de source d'énergie traditionnelle et ont plutôt montré une consommation élevée d'aliments transformés même si trois sur cinq ont évité les boissons sucrées (Galy *et al.*, 2020). Pourtant la notion de « *bien manger* » chez les adolescents est composée de deux dimensions principales (Garabua-Massaoui, 2002 par Serra-Mallol, 2020). La première référence au « *bien manger* » est la référence nutritionnelle et la seconde fait référence au goût qui est contradictoire avec la première référence. Les adolescents connaissent les règles de la nutrition qui ont été acquises durant l'enfance, mais avec le besoin d'autonomie et la période « *d'inversion sociale* » où ces adolescents refusent de respecter les règles dictées par la société, ils ne tiennent pas compte des messages nutritionnels (Corbeau, 2008 par Serra-Mallol, 2020). Mais en Nouvelle-Calédonie 25% des jeunes adolescents pensent que la consommation de boissons sucrées ne peut pas faire grossir (Wattelez *et al.*, 2019).

Si les boissons sucrées sont un problème en Nouvelle-Calédonie, le petit déjeuner des adolescents calédoniens l'est aussi.

3.3.3. Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est un repas particulier pour les adolescents calédoniens, 15% des jeunes ne prennent jamais de petit-déjeuner et 32% en prennent un, mais pas tous les jours (ASS-NC, 2016). Cependant, 71% des jeunes prennent un petit déjeuner durant le week-end (ASS-NC). En effet, la journée scolaire des jeunes peut débuter par un réveil à cinq heures du matin ou à six heures du matin pour les externes⁸¹ ou les demi-pensionnaires⁸². Le réveil est à six heures pour les internes⁸³. Ainsi, le petit déjeuner quand il est pris est consommé entre 5h15 et 6h30 puisque les cours du matin débutent à 7h-7h30 (Galy, 2019).

Nous venons de voir dans ce vaste chapitre consacré à l'alimentation en Nouvelle-Calédonie, que celle-ci est dépendante de l'importation et qu'il existe plusieurs communautés d'appartenance qui vivent ensemble sur le territoire. La Nouvelle-Calédonie a connu une

⁸¹ Les externes, c'est-à-dire les élèves qui ne déjeunent jamais à la cantine et sont autorisés à sortir sur l'heure du déjeuner. École Massillon. *Restauration collective* [en ligne]. Disponible sur <http://www.ecolemassillon.com/infos-pratiques/restauration-scolaire/> (Consulté le 17-07-2020).

⁸² Les demi-pensionnaires déjeunent chaque semaine à la cantine (entre 1 et 5 jours par semaine). École Massillon. *Restauration collective* [en ligne]. Disponible sur <http://www.ecolemassillon.com/infos-pratiques/restauration-scolaire/> (Consulté le 17-07-2020).

⁸³ Les internes, ce sont les jeunes qui restent dans l'établissement du lundi matin au vendredi soir et y dorment. Ministère de l'agriculture et de l'éducation. *Les régimes scolaires* [en ligne]. Disponible sur <https://www.educagri.fr/la-vie-scolaire-et-etudiante/les-regimes-scolaires.html> (Consulté le 17-07-2020).

période d'urbanisation qui a suscité chez la population locale une modification du comportement alimentaire. Autrement dit, cette population qui avait auparavant une alimentation tournée vers les produits locaux, depuis l'urbanisation, ils s'en sont détachés. D'ailleurs, ce type de comportement alimentaire n'est pas sans conséquence pour la population. Le taux d'obésité des personnes âgées de 18 à 67 ans en Nouvelle-Calédonie est de 26,5% et de 27,7% (ASSNC, 2010 par Serra-Mallol, 2020).

Je vais maintenant vous présenter les structures du stage que j'ai réalisé en Nouvelle-Calédonie et la mission qui m'a été confiée.

Chapitre 4. Pacific Food Lab NC et le LIRE

J'ai réalisé mon stage de master 2 avec les deux institutions que nous allons voir maintenant. Je vais tout d'abord présenter le laboratoire interdisciplinaire de recherche en éducation (LIRE) qui a supervisé ce stage d'un point de vue universitaire. Ensuite, je vous présenterai la structure qui m'a aussi accueilli pour la réalisation de la mission du stage. Même si le stage s'est réellement réalisé avec ces deux institutions, il me semble important de mentionner que le stage c'est aussi et surtout réaliser avec le CERTOP. Le CERTOP⁸⁴ est une unité mixte de recherche appelée le Centre d'Étude et Recherche Travail Organisation et Pouvoir qui est représenté ici par Monsieur Christophe Serra-Mallol, maître de conférence en sociologie à l'université de Toulouse Jean-Jaurès.

4.1. Le LIRE

L'université de Nouvelle-Calédonie est composée de plusieurs laboratoires de recherche, dont le Laboratoire Interdisciplinaire de Recherche en Éducation⁸⁵. Ce laboratoire de recherche a pour objectif de promouvoir une recherche d'excellence dans le domaine de l'éducation et de la santé en Nouvelle-Calédonie et aussi au sein de l'Océanie pour une approche interdisciplinaire. Les méthodes scientifiques de ce laboratoire sont :

- Suivre, individualiser, conseiller et former en fonction des attentes institutionnelles de la Nouvelle-Calédonie ;

⁸⁴ CERTOP. *Accueil* [en ligne]. Disponible sur <https://certop.cnrs.fr/> (Consulté le 15-07-2020).

⁸⁵ UNC. *Présentation LIRE* [en ligne]. Disponible sur <https://lire.unc.nc/fr/presentation/> (Consulté le 15-07-2020).

- Participer au développement d'un enseignement prenant en compte les spécificités océaniques ;
- Conseiller, former les enseignants et les acteurs du monde de l'éducation en Nouvelle-Calédonie ;
- Produire de la connaissance en santé en Nouvelle-Calédonie, en Océanie et à l'international ;
- Devenir un centre de ressources reconnu en matière de santé en Océanie⁸⁶.

Ce laboratoire est dirigé par Olivier Galy, maître de conférence et habilité à diriger des recherches. Il est expert dans le domaine de la physiologie de l'exercice. Son expertise dans ce domaine est de comprendre l'impact sur la santé de l'activité humaine associée aux facteurs individuels et socio-environnementaux du mode de vie⁸⁷.

Le laboratoire de recherche étant interdisciplinaire les publications des membres de ce laboratoire sont assez larges. En effet, des articles scientifiques sur la consommation de boisson sucrée sur le comportement alimentaire des adolescents calédoniens et l'activité physique sont publiés régulièrement⁸⁸.

Nous allons maintenant passer à la présentation du cluster de l'alimentation durable, Pacific Food Lab NC.

4.2. Pacific Food Lab NC

Pacific Food Lab NC est un cluster de l'alimentation durable en Nouvelle-Calédonie. Pour une meilleure compréhension du concept d'un cluster, voici une définition. Un cluster est « *un groupe géographiquement proche de firmes et d'institutions associées, interconnectées au sein d'un champ particulier et liées par des éléments communs et des complémentarités* » (Torre, 2014, p.52 cité par Porter, 1990, 1998). Cette définition explique qu'un cluster est un groupe d'entreprises qui ont des points communs, mais aussi des spécificités et qui sont proches géographiquement. Cependant, un cluster est aussi une manière contemporaine de « *qualifier les formes locales d'organisation des activités d'innovation et de production* » (Torre, 2014, p.54). Le terme de cluster a aussi permis aux politiques de développement, de prendre en considération que la synergie des entreprises

⁸⁶ UNC. *Présentation LIRE* [en ligne]. Disponible sur <https://lire.unc.nc/fr/presentation/> (Consulté le 15-07-2020).

⁸⁷ UNC. *Olivier Galy* [en ligne]. Disponible sur <https://lire.unc.nc/fr/membres/olivier-galy/> (Consulté le 15-07-2020).

⁸⁸ ResearchGate. *Olivier Galy* [en ligne]. Disponible sur https://www.researchgate.net/profile/Olivier_Galy (Consulté le 15-07-2020).

locales est bénéfique et qu'il est nécessaire de faire circuler les connaissances, car elles participent au bon fonctionnement d'un système organisé (Torre, 2014). Un cluster contient une proximité géographique, c'est-à-dire que les acteurs se situent à proximité les uns des autres. Mais, il contient aussi une proximité organisée. Cette proximité organisée inclut d'une part, la logique d'appartenance qui signifie que les acteurs appartiennent à un même réseau. Elle comporte aussi, d'autre part, une logique de similitude qui correspond à l'adhésion mentale à des catégories communes (Torre, 2014). Ainsi, nous comprenons qu'un cluster est un groupe d'acteurs qui se situent dans une proximité à la fois géographique, de représentation et d'éléments fonctionnels. De plus, ils ont le même état d'esprit et tout ceci dans le but de faire circuler les données pour créer un bon fonctionnement d'un système organisé.

L'objectif de ce cluster qui a vu le jour en 2013 est d'augmenter la part des produits locaux dans les assiettes des Calédoniens en créant une valeur économique, sociale, sanitaire, gustative tout en favorisant une alimentation durable⁸⁹. Tous les membres du cluster sont des entreprises alimentaires, c'est-à-dire qu'il y a aussi bien des producteurs (agriculteurs) que des entreprises intermédiaires (transformateurs et distributeurs) et aussi bien des consommateurs professionnels (ceux dont le métier est de « faire à manger »⁹⁰). Ainsi, les membres de Pacific Food Lab NC sont présents en amont et en aval du système alimentaire⁹¹.

L'objectif du cluster est « *d'améliorer la compétitivité des membres, de renforcer les parts du marché des produits locaux, contribuer à augmenter la part d'autosuffisance alimentaire* »⁹². Les produits locaux concernés sont les fruits, les légumes, le poisson et la viande. Autrement dit, l'objectif est d'augmenter le pourcentage de produit local dans les produits vendus et/ou consommés, du producteur au consommateur en passant par le transformateur. Ainsi, l'objectif est de faire augmenter le pourcentage de produit local issu de l'agriculture responsable en Nouvelle-Calédonie. Mais, c'est aussi rendre autonome le système alimentaire calédonien ou du moins renforcer la souveraineté alimentaire.

⁸⁹ Pacific Food Lab NC. *Accueil* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/> (Consulté le 15-07-2020).

⁹⁰ Cap Agro Cluster Agroalimentaire. *Nos membres*. [en ligne]. Disponible sur <http://www.capagro.nc/membres/neofood.html> (Consulté le 21-04-2020)

⁹¹ Cap Agro Cluster Agroalimentaire. *Nos membres*. [en ligne]. Disponible sur <http://www.capagro.nc/annuaire/membres.html> (Consulté le 07-04-2020)

⁹² Made In. *Cap Agro NC, le cluster de l'agro-alimentaire*. [en ligne]. Disponible sur <https://madein.nc/rubriques/economie-et-social/1716-cap-agro-nc-le-cluster-de-lagro-alimentaire> (Consulté le 07-04-2020)

Autrement dit, le but est de moins rendre ce système alimentaire dépendant des importations⁹³. Pour rappel, le système alimentaire est « *l'ensemble des structures technologiques et sociales qui de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable* » (Poulain, 2013, p.229-230).

En 2017, ce cluster est porteur d'un projet appelé « *les recettes bénéfiques* ». Les recettes bénéfiques sont un projet, mais aussi un concept. Les recettes bénéfiques « *ce sont les bons produits, les bonnes personnes et tout le monde doit être gagnant, c'est-à-dire les personnes qui la produisent, les personnes qui la servent, les personnes qui la cuisinent et les personnes qui la mangent* »⁹⁴. Les recettes bénéfiques sont aussi « *des recettes à base de produits locaux faciles à transformer, bonnes pour la santé, respectueuses de l'environnement et peu coûteuses dans le but de changer les habitudes alimentaires des Calédoniens* »⁹⁵.

Le projet des recettes bénéfiques portait sur les cantines scolaires (collège et lycée) des établissements de Nouvelle-Calédonie. Les cantines à l'unisson sont un événement ponctuel présent dans les cantines scolaires des collèges et des lycées participants. C'est un événement qui rassemble différentes cantines de la Nouvelle-Calédonie qui ont choisi de participer à ce projet. Lors de cette journée, il y a un thème précis et unique. Ce thème peut, par exemple, porter sur le gaspillage alimentaire, mais aussi sur un aliment en particulier comme la patate douce. Le projet a eu lieu de janvier 2017 et s'est terminé en juin 2018.

Voici un schéma pour synthétiser et exposer le concept des recettes bénéfiques.

⁹³ Made In. *Cap Agro NC, le cluster de l'agro-alimentaire*. [en ligne]. Disponible sur <https://madein.nc/rubriques/economique-et-social/1716-cap-agro-nc-le-cluster-de-lagro-alimentaire> (Consulté le 07-04-2020)

⁹⁴ Pacific Food TV. *TedX/Les Recettes Bénéfiques* [en ligne]. Disponible sur http://pacificfood.tv/?video_skrn=tedx-les-recettes-benefiques (Consulté le 31-03-2020)

⁹⁵ Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. « *Mission accomplie* » pour les recettes bénéfiques » [en ligne]. Disponible sur <https://gouv.nc/actualites/22-06-2018/mission-accomplie-pour-les-recettes-benefiques> (Consulté le 01-12-2019).

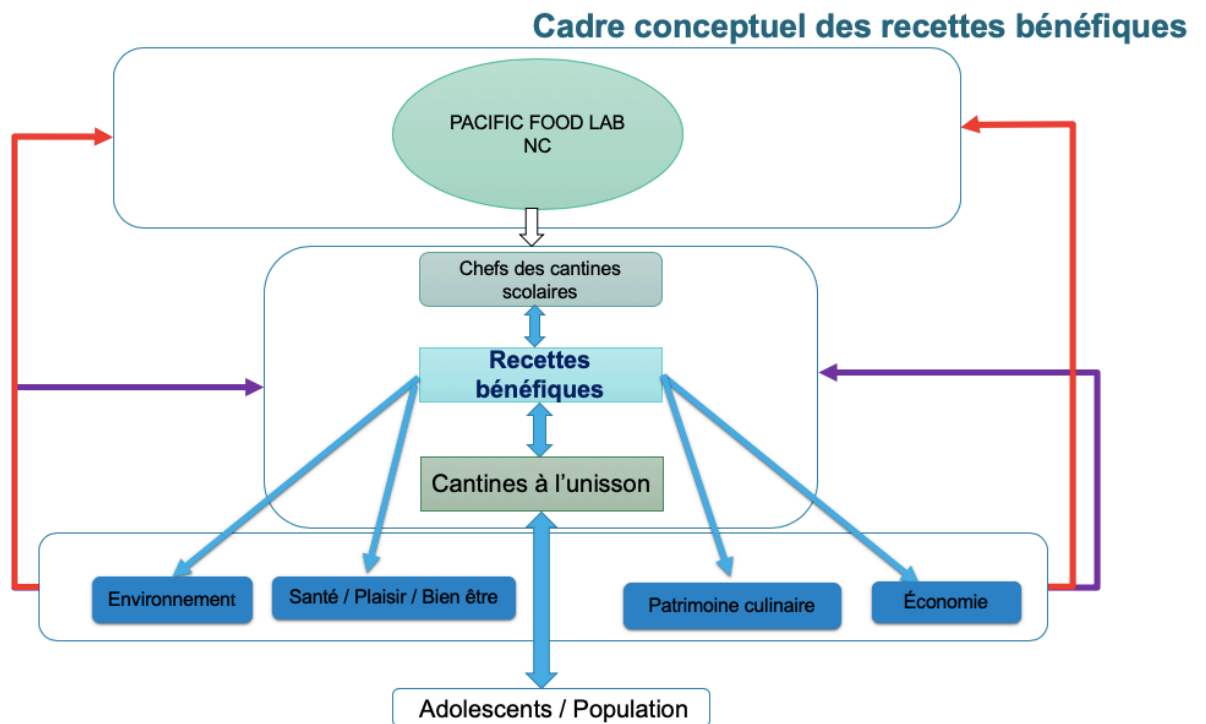


Figure 2 : Cadre conceptuel des recettes bénéfiques (Galy, mai 2020)

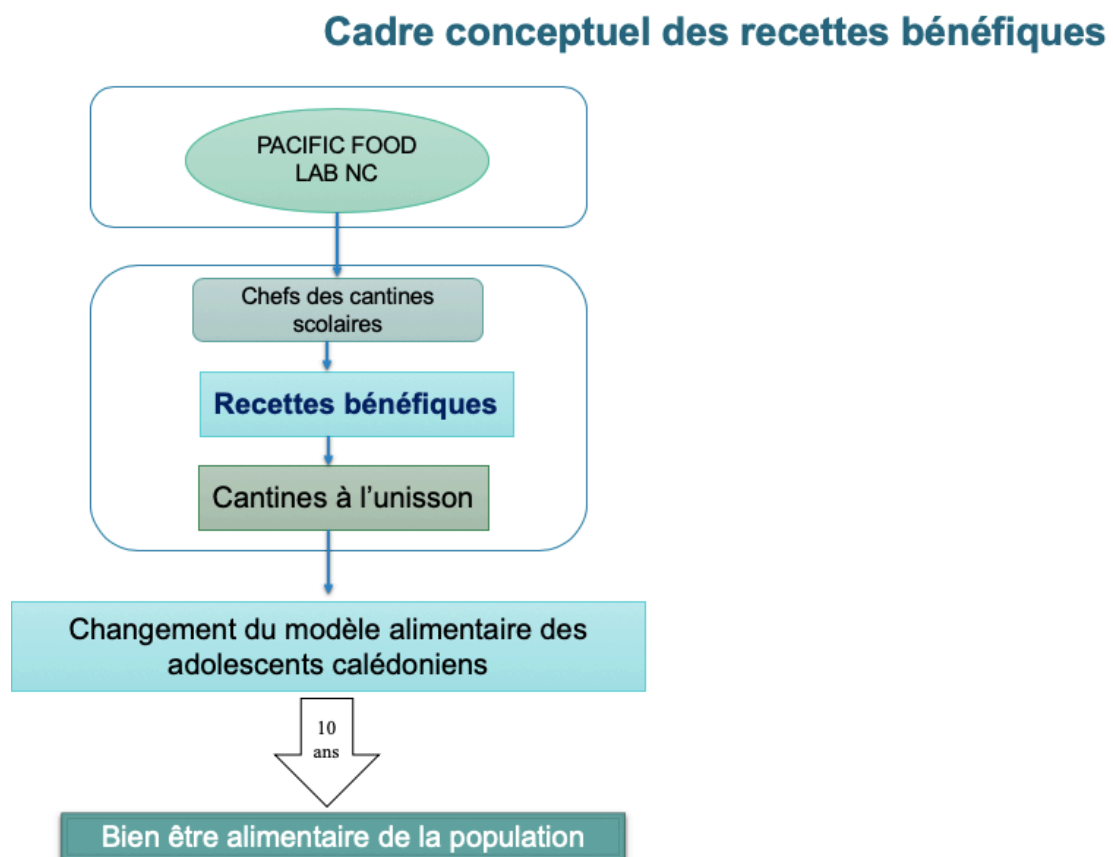


Figure 3 : Cadre conceptuel des recettes bénéfiques/perspectives. (Galy, Georgel, mai 2020)

Je vais maintenant vous exposer la mission du stage.

4.3. La mission du stage

La mission du stage est de mettre en place un modèle d'évaluation psycho-social des actions « *Recettes bénéfiques* » et d'identifier les conditions pour déployer ce modèle de recherche-action au sein des Écoles primaires de la Province-Sud, d'évaluer le dispositif en mesurant l'impact sur le développement des compétences alimentaires des parents, des enfants et les effets sur le bien être alimentaire des enfants.

Dans le cadre particulier du Covid-19, la mission de stage a contraint de recentrer cette mission de départ sur les chefs de cantine. En s'adaptant aux nouvelles conditions dues à l'évènement de la pandémie de covid-19, elle s'est ciblée sur les chefs de cantine. Ce sont des personnes en contact direct avec les adolescents et par socialisation inversée (cette socialisation est réalisée par les enfants en direction de leur parent⁹⁶) la famille. Ainsi, il a été décidé d'étudier cette population.

Nous venons de voir les structures du stage réalisé en Nouvelle-Calédonie. Ainsi, ce stage est encadré par un laboratoire de recherche interdisciplinaire en éducation et un cluster spécialiste de l'alimentation. Ce cluster ayant répondu à un appel à projets et ayant mis en place une action dans les cantines scolaires (du secondaire) de la Nouvelle-Calédonie, la mission du stage était de mettre en place un modèle d'évaluation psycho-social des actions « *Recettes bénéfiques* ».

Conclusion partie 1

Pour conclure, sur la première partie qui est le cadre conceptuel et l'explication des structures de stage, nous venons de voir que pour répondre à la mission de ces commanditaires, nous avons comme cadre conceptuel le processus de patrimonialisation, le métier de chef de cuisine en restauration collective. Ces chefs sont notre population de référence dans ce mémoire. Ensuite, nous avons vu l'alimentation en Nouvelle-Calédonie. Nous allons maintenant pouvoir poser la problématique sous-jacente à la question de départ.

⁹⁶ Jybaudot. *La socialisation* [en ligne]. Disponible sur <http://www.jybaudot.fr/Sociologie/socialisation.html> (Consulté le 28-08-2020).

La deuxième partie de ce mémoire portera sur l'explication de la problématique et de ses hypothèses. Pour cela, nous verrons l'approche et la méthodologie réalisée.

Partie 2 : Problématique et méthodologie

Introduction

Nous venons de voir que le processus de patrimonialisation est une construction sociale, qui met en évidence l'appartenance à une même communauté. Nous avons vu aussi que le processus de patrimonialisation s'inscrit dans un contexte de perte identitaire qui est vécue aujourd'hui, comme la conséquence de l'évolution des sociétés modernes. Ainsi, ce processus joue le rôle de « *retour en arrière* » (Bessière, 2018). Ensuite, nous avons vu que le chef de cuisine peut être un chef pédagogue, un chef de la science... Autrement dit, il est acteur dans l'alimentation. Cependant, ce sont souvent les grands chefs de cuisine. En effet, il existe de nombreuses émissions télévisées sur l'alimentation avec des chefs de cuisine. Par exemple, l'émission Top Chef®, composé du chef Michel Sarran (son restaurant toulousain est étoilé au guide Michelin)⁹⁷, Philippe Etchebest qui est chef étoilé et meilleur ouvrier de France⁹⁸. Cependant, ce sont de grands chefs cuisiniers et non des chefs de restauration collectives⁹⁹. La restauration collective est associée à une image négative alors que ces chefs de cantine ont divers facteurs à prendre en compte comme l'hygiène pour éviter les TIAC, la contrainte budgétaire... Enfin, nous avons exposé l'alimentation en Nouvelle-Calédonie qui est une île où vivent plusieurs communautés d'appartenance. Du fait de son territoire insulaire, la Calédonie est encore fortement dépendante de l'importation. L'alimentation au départ essentiellement composée de fruits, de légumes, de tubercules s'est modifiée avec l'urbanisation.

Ainsi, le cadrage théorique utilisé, les structures et la mission du stage ont permis d'énoncer une problématique et des hypothèses. Mais aussi, d'opter pour une méthodologie d'enquête que nous allons exposer de manière approfondie dans cette partie. De cette manière, nous pouvons nous poser la question suivante :

En quoi la mise en œuvre des recettes bénéfiques est-elle un facteur de revalorisation des chef(fe)s de cantine ?

⁹⁷ Gala. Michel Sarran [en ligne]. Disponible sur https://www.gala.fr/stars_et_gotha/michel_sarran (Consulté le 28-07-2020).

⁹⁸ Philippe Etchebest. *Carrière professionnelle* [en ligne]. Disponible sur <https://philippe-etcchebest.com/portrait-du-chef/#slide-10> (Consulté le 28-07-2020).

⁹⁹ Poulain Jean-Pierre. *Sociologie de la gastronomie*. Cours de master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse- Jean Jaurès, 2019.

Cette problématique expose la mise en place du projet des recettes bénéfiques. Le cluster, Pacific Food Lab accompagné de chefs de cantine se sont réunis en amont de l'élaboration du projet pour définir « *les vingt recettes préférées* » des adolescents en restauration scolaire. L'objectif ici est de s'appuyer sur ces vingt recettes pour y insérer des fruits et des légumes, ce qui permettra une meilleure acceptation chez les adolescents. Pour expliciter ces recettes préférées, voici quelques exemples ; quiche aux légumes, nems en entrée chaude, de la salade de cerf, de la salade de poisson en entrée froide, du Hachis Parmentier en plat principal et du pudding en dessert¹⁰⁰. De plus, le projet des recettes bénéfiques est organisé en amont avec des « *plateaux techniques* » où les acteurs du système alimentaire testent des recettes bénéfiques qui sont co-crées par les chefs avec les chefs. Pour rappel le système alimentaire est « *l'ensemble des structures technologiques et sociales qui de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable* » (Poulain, 2010, p.229-230).

Une fois ce travail effectué, le projet a permis l'élaboration des cantines à l'unisson qui est un événement ponctuel présent dans les cantines scolaires de la Calédonie (collège et lycée) souhaitant y participer¹⁰¹.

Cette petite synthèse contextuelle du projet est importante pour comprendre, la mention des recettes bénéfiques dans cette problématique. Les recettes bénéfiques sont plus vastes que les cantines à l'unisson qui est l'évènement. De plus, l'intention portée pendant le stage est les recettes bénéfiques.

Revaloriser peut signifier « *augmenter le salaire, pour tenir compte de l'érosion monétaire* »¹⁰². Cependant, la définition de revalorisation correspond aussi à la définition, de redonner du prestige, redonner une valeur plus grande à quelque chose¹⁰³. C'est cette dernière qui correspond à l'usage du terme de revalorisation dans la problématique.

¹⁰⁰ Document interne. Pacific Food Lab (Consulté le 16-04-2020)

¹⁰¹ Document interne. Pacific Food Lab (Consulté le 20-04-2020)

¹⁰² Larousse dictionnaire en ligne. *Revaloriser* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/revaloriser/69047> (Consulté le 28-07-2020).

¹⁰³ Larousse dictionnaire en ligne. *Revaloriser* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/revaloriser/69047> (Consulté le 28-07-2020).

Ainsi, nous pouvons faire la première hypothèse suivante :

Hypothèse 1 : Les recettes bénéfiques donnent une meilleure image et une meilleure estime aux chef(fe)s de cantine.

Cette hypothèse est une vision interne. C'est le possible ressenti des chefs de cuisine qui participent au projet. Ainsi, nous ferons appel à la psychologie pour justifier cette première hypothèse et expliciter les concepts de l'image de soi et de l'estime de soi.

La seconde hypothèse est la suivante :

Hypothèse 2 : Les recettes bénéfiques permettent aux chef(fe)s de cantine de se sentir reconnus.

Cette seconde hypothèse est une vision externe. Après la vision interne de la population cible, ici les chefs de cantine, le processus est aussi externe car il permet à ces chefs de se sentir reconnus.

Pour finir, voici la troisième hypothèse :

Hypothèse 3 : Les recettes bénéfiques permettent aux chef(fe)s de cantine de participer à la création d'un patrimoine culinaire partagé.

Cette hypothèse montre que le processus va encore plus loin, avec le fait que les chefs de cuisine sont acteurs du changement.

Nous venons d'exposer la problématique et les hypothèses. Pour que ces hypothèses soient validées ou invalidées, il faut réaliser un terrain d'application. L'approche utilisée est celle de la psychosociologie. La psychosociologie s'exerce à deux niveaux puisqu'elle étudie d'une part les relations interpersonnelles en référence à la vie sociale et elle analyse les groupes restreints¹⁰⁴.

¹⁰⁴ Institut supérieur du sport et de l'éducation physique du kef département des sciences humaines. *Cours de psychosociologie* [en ligne]. Disponible sur <http://issepkef-fc.e-monsite.com/medias/files/psychosociologie-turki-anis-3.pdf> (Consulté le 28-07-2020).

Chapitre 5. Les hypothèses

5.1. L'image de soi et l'estime de soi

Tout d'abord, il semble important de revenir sur la définition des concepts de l'image de soi et de l'estime de soi. Ce sont deux concepts similaires qu'il faut distinguer. Il est essentiel de rappeler que le soi est « *la totalité des pensées et des sentiments d'un individu sur lui-même* » (Rosenberg, 1979, p.6)¹⁰⁵.

Du soi découle le concept de soi qui est un ensemble de perception et de croyance qu'un individu a de lui-même. De ces croyances découlent des aptitudes (Doré, 2017, p.21)¹⁰⁶.

5.1.1. L'estime de soi

5.1.1.1. Définition

L'estime de soi est la dimension évaluative et affective du concept de soi. Deux philosophes avaient parlé de l'estime de soi. En effet, Emmanuel Kant parlait « [...] *d'un modèle de l'opposition de l'estime de soi* » (Doré, 2017, p.20). Il existerait deux estimes, la première est l'estime esthétique qui serait « *une forme d'amour, de sensation qui se rapporte à la sensibilité* » (Doré, 2017, p.20), la seconde serait l'estime bienveillante « *une forme d'amour pratique qui réside dans la volonté* » (Doré, 2017, p.20). Pour Emmanuel Kant c'est un devoir de s'estimer. René Descartes disait que l'estime de soi était l'un des devoirs les plus importants. « *Il renchérit que l'estime de soi ou le respect est la passion de l'âme, c'est-à-dire une inclination de l'âme à estimer, respecter l'objet et le rendre favorable* » (Doré, 2017, p.20).

En psychologie, le premier à parler et à définir l'estime de soi est William James (1980).

« Ainsi nous nous estimons dans ce monde exactement d'après ce que nous prétendons être et prétendons faire ; nous prenons ici pour mesure de notre valeur le rapport qu'il y a entre les résultats que nous obtenons et ceux que nous pensons pouvoir obtenir. Cela nous donne une fraction dont nos prétentions fournissent le

¹⁰⁵ Fédération Nationale. OCCE Autonomes et solidaires [en ligne]. Disponible sur <http://www.occe.coop/~ad67/EstimeDeSoi/pdf/4.CPS/1er/at/005.pdf> (Consulté le 19-02-2019).

¹⁰⁶ Fédération Nationale. OCCE Autonomes et solidaires [en ligne]. Disponible sur <http://www.occe.coop/~ad67/EstimeDeSoi/pdf/4.CPS/1er/at/005.pdf> (Consulté le 19-02-2019).

dénominateur et nos succès le numérateur soit $Estime\ de\ Soi = \frac{Succès}{Prétentions}$. On peut augmenter cette fraction en diminuant le dénominateur tout aussi bien qu'en augmentant le numérateur » (James, 1890, p.296 cité par Doré, 2017).

La première définition de l'estime de soi serait donc un rapport entre nos succès et nos prétentions, c'est-à-dire que plus il y a d'écart entre les deux, plus le sentiment négatif est grand. Cependant, Charles Horton Cooley intervient et explique que l'estime de soi est une construction sociale. Pour lui, l'estime de soi se façonne à travers les interactions sociales. Autrement dit, l'estime de soi se façonne à partir des opinions, des jugements et des actions depuis la naissance (Doré, 2017). Par conséquent, Charles Horton Cooley définit l'estime de soi comme « une interprétation des réactions et des comportements de notre entourage à notre égard » (Cooley, 1967 cité par Doré, 2017). Morris Rosenberg définit l'estime de soi de la manière suivante :

« L'estime de soi, comme nous l'avons noté est une attitude positive ou négative envers un objet particulier, à savoir, le soi... Une haute estime de soi, tel qu'elle est reflétée dans les items de notre échelle, exprime le sentiment qu'on est « suffisamment bien ». L'individu sent simplement qu'il est une personne de valeur, il se respecte lui-même pour ce qu'il est, mais il ne reste pas en stupéfaction vis-à-vis de lui-même ni n'attend pas des autres qu'ils restent stupéfaits par lui. Il ne se considère pas nécessairement lui-même comme supérieur aux autres » (Rosenberg, 1979, p.30-31 cité par Doré, 2017).

Cette définition est intéressante, car elle fait apparaître les possibilités de l'estime de soi (haute ou faible). L'estime de soi permet aussi de formuler une typologie plus développée. La première chose à savoir est si elle est stable ou instable et ensuite si elle est élevée ou non. La stabilité fait référence à la résistance des individus aux événements de la vie quotidienne (André et Lelord, 2008). L'estime de soi serait répartie en quatre catégories qui sont une haute et stable estime de soi, une haute et instable estime de soi, une faible et stable estime de soi, une faible et instable estime de soi. Cette estime reposerait aussi sur trois piliers qui sont la confiance en soi, la vision de soi et l'amour de soi. Afin d'avoir une estime de soi harmonieuse, il faudrait trouver un juste équilibre entre ces trois piliers (André et Lelord, 2008). Nous pouvons encore définir l'estime de soi de cette manière « *L'estime de soi est à la base de la construction de la personnalité et de l'équilibre psychique* » (Doré, 2017, p.21).

L'estime de soi a aussi des fonctions, ce que nous allons voir maintenant.

5.1.1.2. Les fonctions de l'estime de soi

L'estime de soi a essentiellement deux rôles. En premier lieu, elle favorise le bien-être émotionnel. En effet, elle permet un sentiment de mieux-être, elle augmente le sentiment de valeur et d'utilité d'un individu. Elle permet aussi une meilleure sécurité émotionnelle et elle offre une meilleure perception de la vie en général. Le but de l'estime de soi est de protéger les individus de l'adversité (André, 2005). En second lieu, elle donne la capacité à s'engager efficacement dans l'action. En effet, une faible estime de soi provoque une difficulté à s'engager et les personnes ayant une faible estime de soi anticipent les défaites pour que la chute soit moins brutale (André, 2005). L'estime de soi permet de montrer le statut d'inclusion d'une personne dans un groupe. Par exemple, une personne acceptée aura une haute estime d'elle-même, contrairement à une personne rejetée qui aura une faible estime de soi. L'estime de soi est un sociomètre plus sensible au rejet social qu'à l'acceptation (André et Lelord, 2008).

5.1.2. L'image de soi

L'image de soi est l'idée que chacun d'entre nous se fait de son identité physique (apparence) et psychologique. Sur le plan psychologique, l'image de soi est liée à l'estime de soi c'est-à-dire à la manière dont on se juge¹⁰⁷. Mais, c'est aussi par les interactions personnelles avec autrui qui sont des éléments importants dans la formation de l'image de soi (Cooley par Hude *et al.*, 2009).

Nous venons de présenter de manière synthétique les concepts mentionner dans la première hypothèse, nous allons maintenant d'aborder le concept de la reconnaissance, présent dans la seconde hypothèse.

5.2. La reconnaissance

Ce besoin est encore plus important pendant les périodes de crise et d'incertitude des repères individuels et collectifs (El Akremi *et al.*, 2009). La quête de reconnaissance est de plus en plus générale et grandissante dans tous les secteurs de la société (Caillé, 2007 ; Lazzeri et

¹⁰⁷ Psychologies. *Définition du mot image de soi* [en ligne]. Disponible sur <https://www.psychologies.com/Dico-Psycho/Image-de-soi> (Consulté le 28-07-2020).

Caillé, 2004 par El Akremi *et al.*, 2009). En effet, la reconnaissance est un besoin ressenti chez les salariés. Cette lutte pour la reconnaissance est le reflet d'un malaise accru et persistant des personnes ayant un travail avec une mise à l'épreuve permanente pour des contraintes de flexibilité, de mobilité et de compétitivité (Petersen et Willig, 2004 par El Akremi *et al.*, 2009).

Le terme de reconnaissance ne doit pas être utilisé tel quel, car la reconnaissance peut être entendue comme une considération (Maslow, 1954 par El Akremi *et al.*, 2009) ou entendue comme une réputation (Minner, 1993 par El Akremi *et al.*, 2009). Puisque la reconnaissance porte tantôt sur les accomplissements et l'efficacité (Herzberg, 1966 par El Akremi *et al.*, 2009), mais parfois cela peut aussi faire référence à la gratification matérielle ou symbolique comme un salaire satisfaisant, une promotion ou des encouragements (Applebaum et Kamal, 2000 ; Brun et Dugas, 2005 ; Ouadahi et Guérin, 2007 ; Ronen, 1979 par El Akremi *et al.*, 2009). Le travail est un lieu de socialisation, mais il est aussi un moyen de régulation identitaire par le biais de différents mécanismes comme la cohérence, la distinction et la valorisation (Alvesson et Willmot, 2002 par El Akremi *et al.*, 2009).

La reconnaissance professionnelle, dans le cadre psychodynamique du travail scinde-en-deux, la reconnaissance du travail réalisé et de la reconnaissance du professionnel. La reconnaissance du travail réalisé s'attache aux résultats obtenus, aux objectifs atteints fondés sur un jugement d'utilité. Tandis que la reconnaissance du professionnel s'attache à la manière d'accomplir son activité, de s'y engager et qui repose sur un jugement de beauté (Jorro, 2013). La reconnaissance porte sur le faire et non sur l'être (Desjours, 2007 ; Jorro, 2013). La reconnaissance professionnelle distingue quatre formes de reconnaissance :

- la reconnaissance existentielle concerne l'acteur social en lien avec d'autres acteurs,
- la reconnaissance de la pratique de travail caractérise l'affectation de la tâche,
- la reconnaissance de l'investissement dans le travail,
- la reconnaissance des résultats du travail (Brun et Dugas, 2005 ; Jorro, 2013).

Voici un schéma qui permet de mieux comprendre le processus de reconnaissance professionnelle.

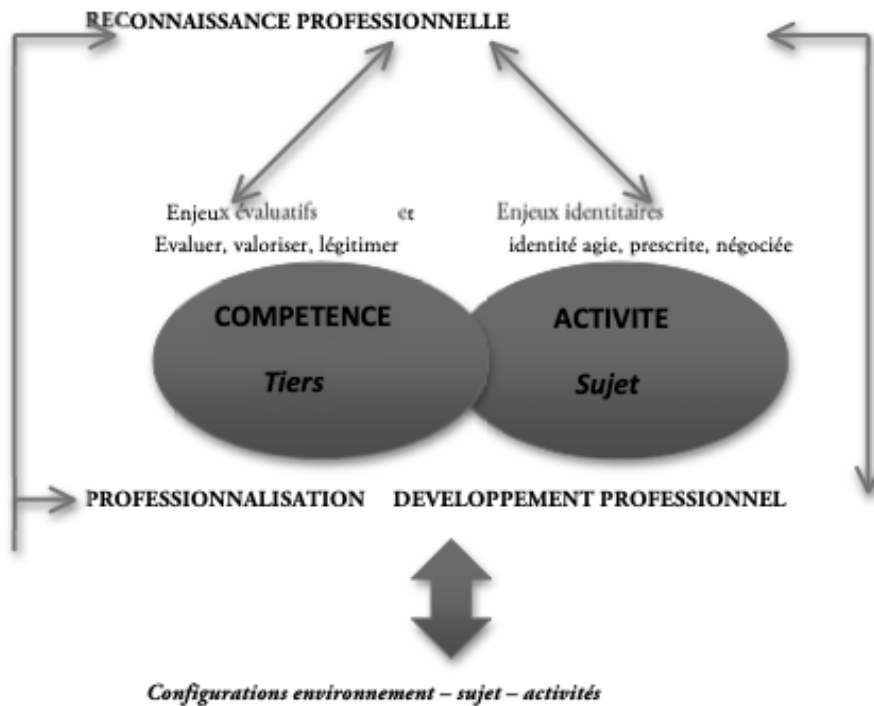


Figure 1 : Professionnalisation et reconnaissance professionnelle

Figure 4 : Reconnaissance professionnelle - (Jorro, 2013)

Nous venons d'expliciter succinctement les concepts utilisés dans les hypothèses. Nous allons maintenant, passer à la présentation de la méthodologie. Dans le but de confirmer ou d'infirmer ces hypothèses, un travail sur le terrain d'application a été réalisé ce que nous allons voir maintenant.

Chapitre 6. La méthodologie

Dans le but de réaliser un modèle psychosocial d'évaluation des recettes bénéfiques et d'identifier les conditions pour pouvoir le déployer, une méthodologie a été mise en place. Comme le stage est en lien avec plusieurs institutions, des réunions de travail ont été mises en place dans le but de suivre les différentes phases de cette étude. Pour rappel, toute la mission du stage s'est réalisée en Nouvelle-Calédonie.

6.1. Méthodologie du stage

6.1.1. Planning du stage

	Réunions	Étude	Terrain	Mémoire	Divers
Mars	13/03 : Mise en place étude	Compréhension du projet			04/03 : Confinement
Avril		Réalisation du document « <i>histoire des recettes bénéfiques</i> »			Confinement
Mai	14/05 : Validation hypothèses et problématique	Revue de littérature		Fiche de lecture	04/05 : Retour stage
Juin		Revue de littérature Analyse observation Guide entretien	02 au 4/06 : Observation cantine à l'unisson. 22 au 30/06 : Entretiens chef(fe)s de cantine	Fiche de lecture.	02 au 6/06 : Quinzaine des produits locaux
Juillet	27/07 : Retour terrain	20 au 24/07 : Retranscription entretiens 27 au 31/07 : Analyse des entretiens	01 et 2/07 : Entretiens chef(fe)s de cantine	06 au 18/07 : Rédaction partie 1 27 au 31/07 : Rédaction partie 2	
Août	26/08 : Réunion finale			01 au 8/08 : Rédaction partie 2 08 au 22/08 : Rédaction partie 3 26 au 28/08 : Rédaction conclusion, résumé	27/08 : Conférence PFL
Septembre				07/09 : Rendue 14/09 : Soutenance	

Figure 5 : Planning du stage - M. Georgel

Ce planning de stage permet d'exposer trois phases, que nous allons voir maintenant.

Tout d'abord, une analyse documentaire du cluster a été réalisée, ce qui a permis une meilleure compréhension du projet et de relater les faits. À la suite de cette étape cruciale est venu le temps du terrain réparti en deux phases. Une phase d'observation a été réalisée lors de la quinzaine des produits locaux, évènement organisé par Pacific Food Lab. Ces observations ont permis la création du guide d'entretien. Les entretiens avec les chefs de

cantine se sont tenus en seconde phase, soit après l'observation. Ainsi, pour cette étude, c'est la méthode qualitative qui a été retenue. L'étude qualitative permet d'expliquer des comportements et de répondre aux questions « *comment ?* » et « *pourquoi ?* » tandis que l'approche quantitative, elle répond aux questions « *quoi ?* » et « *qui ?* »¹⁰⁸.

6.1.2. L'analyse documentaire

Cette analyse de document interne à Pacific Food Lab a mené à la création d'un document appelé « *histoire des recettes bénéfiques* ». La méthode d'analyse documentaire utilisée est la méthode chronologique. Cette classification chronologique retrace les principales phases du projet, mais identifie aussi le processus d'élaboration du programme avec ses principales opérations et le déroulement réalisé dans le temps. Ceci permet de constater les moments les plus intenses (Paquette, 2004). Ce document d'une trentaine de pages a été utile et nécessaire afin de capitaliser les documents que possède Pacific Food Lab sur ce projet. En reprenant en détail les documents du projet, cela a permis de comprendre que les recettes bénéfiques sont un projet européen pour la stratégie territoriale de l'innovation de la Nouvelle-Calédonie¹⁰⁹. Cette analyse a aussi permis de retracer chronologiquement le processus de création du projet. Ainsi, nous pouvons apprendre que cinq sessions de cantines à l'unisson se sont réalisées. (*Annexe F : Affiches cantines à l'unisson.*) L'aboutissement de ce projet a été scellé avec « *la charte du bonheur dans ma cantine* » qui a pour but de promouvoir le bien-être alimentaire des élèves afin que le temps du repas dans la cantine devienne un moment de plaisir¹¹⁰. (*Annexe G : La charte « Le bonheur dans ma cantine ».*)

Cette première phase importante a permis une meilleure compréhension du projet et elle a été suivie d'une phase de terrain. Nous allons maintenant, passer à l'explication de ce terrain d'application en exposant aussi les difficultés et les limites rencontrées.

6.1.3. La première phase du terrain – l'observation

Le terrain s'est composé en deux parties. Premièrement, une observation participante a eu lieu, ce que nous allons voir maintenant.

¹⁰⁸ Ferpection. *Comment choisir entre une approche qualitative ou quantitative ?* [en ligne]. Disponible sur <https://ferpection.com/fr/etude-qualitative-quantitative/> (Consulté le 29-07-2020).

¹⁰⁹ Cap Agro NC. Document interne à l'entreprise (Consulté le 08-04-2020)

¹¹⁰ Pacific Food Lab. *Découvrez la charte le « bonheur dans ma cantine »* [en ligne]. Disponible sur <https://www.pacificfoodlab.org/actualites/decouvrez-charte-bonheur-dans-cantine> (Consulté le 14-04-2020).

6.1.3.1. Le choix de l'observation

Comme il a été mentionné plus haut, la méthode utilisée est la méthode qualitative. L'observation participante s'est montrée être la meilleure méthode pour comprendre le fonctionnement des cantines à l'unisson. L'observation participante est régulièrement présentée comme « *la clé de voûte* » de l'étude de cas (Ragin et Backet, 1992 ; Yin, 2003 cité par Gavard-Perret *et al.*, 2012 par Bachir Bendaoud *et al.*, 2016). C'est une période d'interactions sociales intenses entre le chercheur et les sujets, dans le milieu de ces derniers. Au cours de cette période, des données sont collectées (Bachir Bendaoud *et al.*, 2016). La base documentaire a permis une compréhension « *mécanique* » et organisationnelle des cantines à l'unisson, mais une observation « *en direct* » permet d'observer des éléments non mentionnés dans les documents. De plus, cela permet aussi d'avoir une vision du chef de cuisine en restauration collective lors des cantines à l'unisson, de comprendre son environnement et de comprendre son rôle pendant l'évènement. Tout au long du processus de recherche itératif entre observation et analyse, il faut inscrire tout ce qui semble pertinent ou non dans un journal de bord afin de nourrir le processus de découverte (Bachir Bendaoud *et al.*, 2016).

6.1.3.2. L'observation

L'observation est une technique de recueil de données consistant « *à participer réellement à la vie et aux activités des sujets observés* » (Mucchielli, 1996 par Bendaoud, *et al.*, 2016). Il existe deux types d'observations qui sont l'observation participante et l'observation non participante, dite observation directe. Dans le cas de l'observation directe du chercheur sur le terrain, ce dernier est ici pour observer et donc se consacrer à son recueil de données. Cependant, le chercheur étant inclus dans son terrain, il se peut que les individus observés aient un comportement « *normalisé* » face à cet observateur, car il peut être considéré comme quelqu'un venant pour contrôler la situation, par exemple un agent de contrôle dans une entreprise. Le second type d'observation est l'observation participante, le chercheur est ici immergé dans son terrain de recherche, où il peut étudier les interactions et les pratiques. Son implication sur le terrain demande moins de besoins auprès de personnes sur le terrain pour réaliser des relations de confiance (Serra Mallol, 2016). Parmi ces différentes observations, si le chercheur déclare son intention et révèle son identité professionnelle l'observation participante est alors dite, « *ouverte* » (Bendaoud *et al.*, 2016) elle est aussi dite « *à découvert* ». Dans le cas où ces informations ne sont pas mentionnées, l'observation participante relève de la « *caméra cachée* ». Autrement dit, le chercheur est parmi les

observés sans qu'ils le sachent (David, 2008, p.103 par Bachir Bendadoud *et al.*, 2016). L'observation participante « ouverte » peut provoquer un changement de comportement des personnes observé, mais celle en « caméra cachée » peut provoquer des problèmes d'éthique (Bachir Bendadoud *et al.*, 2016).

Ces informations sont primordiales, elles pourront être utilisées à nouveau pour mentionner les difficultés rencontrées lors de ce terrain.

6.1.3.3. La quinzaine des produits locaux

Pacific Food Lab a organisé une « quinzaine des produits locaux » dans le but de soutenir les producteurs calédoniens après la période de confinement qu'a connue la Nouvelle-Calédonie (du 4 mars 2020 au 4 mai 2020¹¹¹) dans le cadre de la pandémie de Covid-19. La première semaine (du 2 au 5 juin 2020) s'est tenue la 7^e édition des cantines à l'unisson¹¹². La seconde semaine portait sur la valorisation du tourisme culinaire local, où des cooking class ont été réalisés par des chefs de Pacific Food Lab¹¹³. La première semaine est la semaine des cantines à l'unisson, c'est cette semaine où les observations se sont effectuées. L'équipe de Pacific Food Lab a élaboré un programme avec un tour de la Nouvelle-Calédonie en allant à la rencontre des cantines participantes. Ainsi, l'observation entre dans le cadre du programme.

Voici une version simplifiée du planning de la première semaine de la quinzaine des produits locaux et un schéma pour rendre plus visuel le planning de la semaine.

¹¹¹ Pacific Food Lab NC. *Quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/quinzaine-des-produits-locaux> (Consulté le 29-07-2020).

¹¹² Pacific Food Lab NC. *Cantines à l'unisson* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/cantines-a-l-unisson> (Consulté le 29-07-2020).

¹¹³ Pacific Food Lab NC. *Quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/quinzaine-des-produits-locaux> (Consulté le 29-07-2020).

	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin	Samedi 6 juin
Matin		9h à 10h30 : Visite exploitation (pépinière Tamoia)	8h à 8h30 : Petit déjeuner à la DDEC 9h à 10h30 : Visite exploitation 9h à 10h30 : Atelier gaspillage alimentaire à l'internat de Bourail	8h à 9h30 : Petit déjeuner à la cuisine centrale de Pouébo	8h30 à 12h30 : Réunion autre projet Houailou
Déjeuner	12h à 14h430 : Repas Collège Normandie. (invités Vice-Rectorat, Gouvernement NC, Province Sud, Chambre d'agriculture NC)	11h30 à 14h : Repas Collège Gabriel Païta (invités UNC)	11h à 13h30 : Repas internat provincial de Bourail	12 à 14h : Déjeuner à l'internat provincial de Hienghène	
Après-midi		15h30 à 20h : Atelier avec les élèves et dîner à l'internat Provincial de La Foa	18h à 20h30 : Repas au RSMA de Koumac		
Dîner					
Soir		Nuit à Bourail	Nuit à Koumac	Nuit à Poindimié	Retour Nouméa

Figure 6 : Tableau synthétique de la quinzaine des produits locaux - M. Georgel

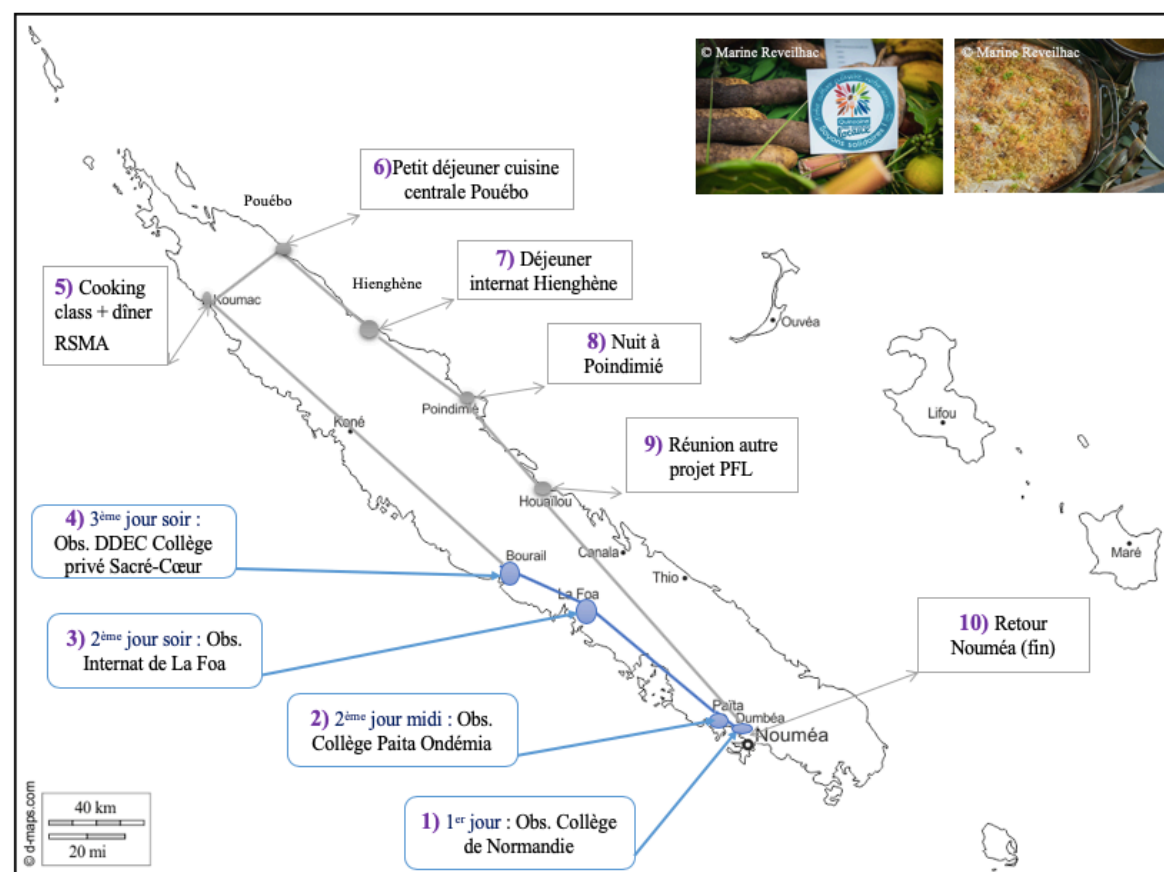


Figure 7 : Carte Quinzaine des produits locaux – M. Georgel¹¹⁴

¹¹⁴ D-maps – Nouvelle-Calédonie [en ligne]. Disponible sur https://d-maps.com/carte.php?num_car=15257&lang=fr (Consulté le 04-05-2020). Photos réalisées par Marine Reveilhac.

Nous pouvons constater que durant ces quatre jours (le lundi étant férié) cinq repas ont été pris dans des établissements scolaires de Nouvelle-Calédonie qui participent à l'évènement. Bien évidemment, d'autres établissements présents sur le territoire (la province Nord, la province Sud et les îles Loyautés) ont aussi participé, puisqu'ils sont 37 établissements¹¹⁵. (*Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.*)

6.1.3.4. La population

La population cible de ce mémoire est les chefs de cantine et plus particulièrement ceux participant aux cantines à l'unisson. Ainsi, l'échantillon de l'observation sera composé :

- du chef de cantine du collège de Normandie (Mont-Dore, Grand Nouméa) ;
- de la cheffe de cantine du collège Gabriel Païta Nord Ondémia (Païta, Grand Nouméa) ;
- du second de cuisine de l'internat provincial de La Foa (La Foa, Province Sud) ;
- du chef de cuisine de la cuisine centrale de la DDEC de Bourail (Bourail, Province Sud). (*Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.*)

Dans un problème de distance géographique entre Koumac et Hienghène, l'observation n'a pas pu se faire à l'internat provincial de Hienghène. De même, dans un problème de distance géographique et d'organisation du planning, l'observation du jeudi s'est réalisée à la cuisine centrale de la DDEC. Nous y reviendrons plus tard, lors de la présentation du terrain.

6.1.3.5. Présentation du terrain

Comme il a été mentionné plus haut la population cible sont les chefs de cuisine participant aux cantines à l'unisson mentionné dans le planning. Lors de cette observation, il était important de voir la production, pour observer la production des recettes bénéfiques, observer les événements du cluster en lien avec les chefs de cantine. Pour pouvoir observer correctement ces productions, il a fallu réaliser une entorse au planning. Ainsi, l'observation du jeudi matin s'est réalisée à la cuisine centrale de la DDEC. Pour synthétiser, mon observation est composée de quatre sessions d'observations dans quatre établissements différents. Voici un tableau synthétisant la phase d'observation.

¹¹⁵ Pacific Food Lab NC. *Quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/quinzaine-des-produits-locaux> (Consulté le 29-07-2020).

Horaire	7h à 14h	7h à 14h	18h à 20h	8h30 à 13h
Établissement	Collège de Normandie	Collège Gabriel Païta – Ondémia	Internat provincial de La Foa	DDEC
Public / Privée	Public	Public	Public	Privée sous contrat d'association
Lieu	Mont-Dore Grand Nouméa	Païta Grand Nouméa	La Foa Province Sud	Bourail Province Sud
Chef / Cheffe	Chef	Cheffe	Second	Chef
Observation	Production et service. Chef de cuisine, équipe de cuisine, équipe PFL. Évènement PFL.	Production et service. Chef de cuisine, équipe de cuisine, équipe PFL. Évènement PFL.	Production et service. Chef de cuisine, équipe de cuisine, équipe PFL.	Production et service. Chef de cuisine, équipe de cuisine

Figure 8 : Présentation terrain phase 1 - M. Georgel

La partie observation comprenait la partie production et la partie service du repas aux adolescents, tout en observant l'évènement de Pacific Food Lab. Lors de ces observations, une personne de Pacific Food Lab (ancien chef de cuisine en restauration collective, chargé de mission Restauration scolaire au Vice-Rectorat) était présente pour réaliser la présentation à l'équipe de cuisine. Ainsi, les équipes étaient prévenues qu'elles allaient être observées, mais que ce n'était pas dans un but de contrôle diététique ou du respect des règles d'hygiène. En effet, en mentionnant le mot « *diététicienne* » cela avait un impact sur les chefs de cantine qui s'inquiétaient pour l'équilibre alimentaire de leur menu ou de l'hygiène. Ainsi, il était aussi mentionné « stagiaire avec Pacific Food Lab et étudiante en master sciences sociales appliquées à l'alimentation » qui permettait aux chefs de comprendre que l'approche était plus vaste que l'aspect diététique. Ainsi, l'observation est « participante ouverte » ou « à découvert ». Pour ces quatre observations, un kit de tenue pour personne extérieure a été utilisé, comme des surchaussures, une blouse en plastique et une charlotte pour les cheveux.

Chaque observation était dans l'objectif de noter le maximum de chose. La technique chronologique a été effectuée en notant l'heure pour avoir l'avancée de la production. Les échanges, la disposition de la cuisine, le processus de production, le réfectoire sont des choses qui ont été observées. Des questions sur le mode de fonctionnement de la cuisine,

« Que faites-vous en ce moment même ? Pourquoi faites-vous ceci ? » ont été posés à l'équipe de cuisine. Cette technique d'observation a été utilisée pour les quatre observations dans le but de réaliser des comparaisons ou de remarquer des spécificités.

Le tableau synthétique de la phase 1 du terrain montre que le terrain d'observation contient des particularités. (**Figure 8 : Présentation terrain phase 1 - M. Georgel.**)

L'ensemble de ces établissements est composé de deux collèges du Grand Nouméa, de deux internats provinciaux situés au sud de la grande terre. (**Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.**) Trois établissements sont des établissements publics et un autre est un collège privé, le Collège privé du Sacré-Cœur de Bourail¹¹⁶. Cet établissement fait partie de l'enseignement catholique de Nouvelle-Calédonie. Ainsi, il est sous la direction diocésaine de l'école catholique (DDEC). Ce collège détient un contrat d'association au service public de l'éducation qui lui permet de dispenser des enseignements conformes aux règles et aux programmes de l'enseignement public¹¹⁷.

6.1.4. Présentation de chaque établissement et condition de l'observation

- **Le collège de Normandie**

Cet établissement se situe au carrefour des communes de Nouméa, Dumbéa et du Mont-Dore¹¹⁸. (**Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.**) Ainsi, cet établissement se situe dans l'agglomération du Grand-Nouméa. Le collège est composé du cycle général et d'une section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA), mais aussi d'une unité localisée pour l'inclusion scolaire (ULIS)¹¹⁹. La SEGPA accueille des adolescents présentant des difficultés scolaires persistantes.¹²⁰ Tandis qu'ULIS est un dispositif pour la scolarisation des élèves en situation de handicap dans le second degré¹²¹.

¹¹⁶ DDEC. Collège *Sacré-Cœur* [en ligne]. Disponible sur <https://cscbourail.ddec.nc/> (Consulté le 30-07-2020).

¹¹⁷ Éducation gouvernement. *Les établissements d'enseignements scolaires privées* [en ligne]. Disponible sur <https://www.education.gouv.fr/les-etablissements-d-enseignement-scolaire-privées-2942> (Consulté le 30-07-2020).

¹¹⁸ Vice-rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège Normandie* [en ligne]. Disponible sur <http://webnormandie.ac-noumea.nc/> (Consulté le 30-07-2020).

¹¹⁹ Vice-rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège Normandie* [en ligne]. Disponible sur <http://webnormandie.ac-noumea.nc/spip.php?article653> (Consulté le 30-07-2020).

¹²⁰ ONISEP. *SEGPA* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Colleges/section-d-enseignement-general-et-professionnel-adapte> (Consulté le 30-07-2020).

¹²¹ Éducation gouvernement. *Scolarisation des élèves en situation de handicap* [en ligne]. Disponible sur <https://www.education.gouv.fr/bo/15/Hebdo31/MENE1504950C.htm> (Consulté le 30-07-2020).

Le collège Normandie accueille 535 élèves à la rentrée 2020. (Pour rappel, l'année scolaire en 2020 en Nouvelle-Calédonie se déroule du 17 février au 19 décembre 2020¹²²).

Maintenant, passons, à la présentation de la partie restauration scolaire de ce collège. (*Annexe I : Présentation observation.*) Le chef de cuisine est accompagné d'une équipe de cuisine composée d'un second de cuisine, d'un cuisinier et d'un aide-cuisinier plongeur en ½ poste. Autrement dit, cette personne travaille à temps partiel. Elle a une durée de travail inférieure à un temps complet hebdomadaire normal de 35 heures¹²³. Cependant, le jour de l'observation, soit le mardi 2 juin, l'équipe de cuisine est composée du chef de cuisine, du second de cuisine, d'un cuisinier et d'une stagiaire en cuisine. Cet établissement est en liaison directe, c'est-à-dire que la production et la distribution sont réalisées au sein de cet établissement. Une fois la production réalisée l'équipe de cuisine passe au service du repas des adolescents. D'ailleurs, le chef de cuisine et son équipe débutent la production à 6h le matin jusqu'à 10h30. De 10h30 à 11h30, c'est le service du personnel, celui des élèves débute à 11h30 pour se finir à 13h15. L'organisation de la production est réalisée pour le jour même (J-J).

Ce mardi 2 juin était un jour particulier, le collège accueillait le lancement officiel de la 7^e édition des cantines à l'unisson. Des invités comme les médias, des membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, le Vice-Rectorat, la Province Sud et bien d'autres encore étaient présents pour cette cérémonie organisée dans le cadre de la quinzaine des produits locaux prolongés par un repas autour des recettes bénéfiques¹²⁴.

- **Le collège Gabriel Païta Nord Ondémia**

Ce collège se situe dans la commune de Païta (quartier Ondémia) fait partie de l'agglomération du Grand-Nouméa. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) Cet établissement d'enseignement général accueille 560 élèves depuis la rentrée 2020¹²⁵. La partie cuisine est composée d'une cheffe de cuisine, d'un second de cuisine, d'un cuisinier

¹²² Gouvernement Nouvelle-Calédonie. *Le calendrier scolaire change en 2020* [en ligne]. Disponible sur <https://gouv.nc/actualites/10-12-2019/le-calendrier-scolaire-change-en-2020> (Consulté le 30-07-2020).

¹²³ Ministère du travail de l'emploi et de l'insertion. *Le travail à temps partiel* [en ligne]. Disponible sur <https://travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail/les-contrats-de-travail/article/le-travail-a-temps-partiel-definition-et-mise-en-place> (Consulté le 30-07-2020).

¹²⁴ France Info. *La quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaledonie/emissions/quinzaine-produits-locaux> (Consulté le 30-07-2020).

¹²⁵ Vice rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège Ondémia – Païta Nord* [en ligne]. Disponible sur <http://webondemia.ac-noumea.nc/> (Consulté le 30-07-2020).

en ½ poste et d'un plongeur en ½ poste. Il est important pour la suite de souligner le fait que c'est une femme qui gère la partie cuisine. Pendant la matinée d'observation, l'équipe de cuisine était la suivante :

- la cheffe de cuisine ;
- le second de cuisine ;
- un cuisinier. (*Annexe I : Présentation observation.*)

Cet établissement est en liaison directe, c'est-à-dire que la production et la distribution sont réalisées au sein de l'établissement. La cheffe de cuisine et son équipe débutent la production à 6h le matin jusqu'à 10h30. De 10h30 à 11h, c'est le service du personnel, celui des élèves débute à 11h15 pour se finir 12h. L'observation s'est réalisée un mercredi, jour un peu particulier puisque les élèves n'ont pas de cours l'après-midi. L'organisation de la production ici est réalisée en différé ou en J+1, c'est-à-dire que la cheffe cuisine souvent pour le jour suivant. Comme ce jour-là, elle réalisait un gâteau à l'ananas qui était prévu au menu du jeudi. Cette organisation lui permet de cuisiner davantage de plat fait « maison » au sein du repas.

Ce mercredi, second jour des cantines à l'unisson, était encore l'occasion de réunir des invités pour déjeuner et apprécier des recettes bénéfiques élaborées le matin même par cette équipe de cuisine.

- **L'internat provincial de La Foa**

L'internat provincial de La Foa est une structure autonome reliée au collège public de Loa, composé d'un cycle général et d'une antenne de lycée professionnel (ALP). (*Annexe A : Organisation de la Nouvelle-Calédonie en 3 provinces.*)

« Des annexes de collège et des antennes de lycée professionnel (ALP) peuvent être rattachées à un collège ou à un lycée de la Nouvelle-Calédonie. Ces structures répondent au besoin de scolarisation d'une population trop éloignée d'un établissement scolaire. Les annexes de collège et les ALP dépendent d'un établissement public-support désigné par le vice-recteur, directeur général des enseignements de la Nouvelle-Calédonie, pour leur gestion administrative, financière et pédagogique » (Gouvernement de Nouvelle-Calédonie, pas d'année, p.6).

Ainsi, ce collège est composé d'une ALP qui assure des formations de niveau CAP¹²⁶. L'établissement, partie internat, a une capacité de 170 élèves. L'effectif 2020 semble être d'environ 100 élèves internes, dont 60% sont originaires de Boulouparis¹²⁷, une commune voisine¹²⁸.

La cuisine de l'internat provincial de La Foa est en réalité une cuisine centrale qui produit également des repas pour les cantines dites satellites des écoles ou collèges de communes proches. Pour rappel, une cuisine centrale est un établissement dont une partie de l'activité consiste à fabriquer des repas pour une autre collectivité. Une cantine satellite est un établissement desservi par une cuisine centrale (DDPP 93, 2014). L'internat provincial de La Foa réalise environ 800 repas pour ses satellites, écoles maternelles, écoles primaires et collège des environs. Ces repas concernent le déjeuner. L'établissement produit aussi 400 repas le midi et les repas pour les internes soient 100 petits déjeuners et 100 dîners du dimanche soir au vendredi midi.

Voici un schéma qui permet d'expliquer le fonctionnement de cet établissement (schéma de juillet 2017).

¹²⁶ Vice Rectorat de Nouvelle-Calédonie. *Collège de La Foa et ALP attaché* [en ligne]. Disponible sur <http://weblafoa.ac-noumea.nc/spip.php?article23> (Consulté le 30-07-2020).

¹²⁷ Vice Rectorat de Nouvelle-Calédonie. *Collège de La Foa et ALP attaché* [en ligne]. Disponible sur <http://weblafoa.ac-noumea.nc/spip.php?article119> (Consulté le 30-07-2020).

¹²⁸ Vice Rectorat de Nouvelle-Calédonie. *Collège de La Foa et ALP attaché* [en ligne]. Disponible sur <http://weblafoa.ac-noumea.nc/spip.php?article119> (Consulté le 30-07-2020).

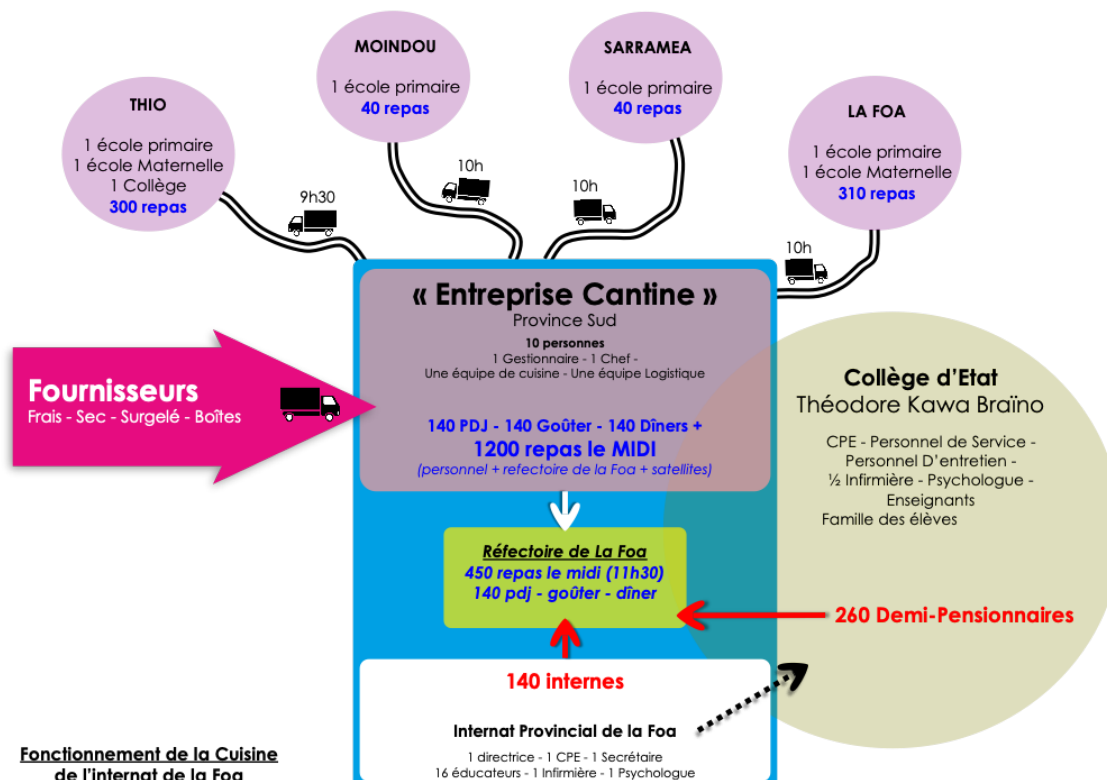


Figure 9 : Fonctionnement de La Foa - Pacific Food Lab¹²⁹

Ce schéma propre à la Foa (réalisé par Pacific Food Lab) permet de mieux comprendre l'organisation et le fonctionnement de cet internat provincial. Cet établissement qui participe aux cantines à l'unisson a également fait partie de la phase pilote du projet Recettes Bénéfiques, il est ainsi impliqué dans les actions de Pacific Food Lab depuis le début. L'équipe de cuisine est composée d'un chef, d'un second de cuisine, d'un magasinier, d'un cuisinier, d'un aide-cuisinier, d'une personne à la plonge et d'une autre personne chargée de l'entretien du réfectoire. Au moment de l'observation un mercredi soir, l'équipe de cuisine était formée par le second de cuisine, un cuisinier et de deux cuisinières. Le travail du soir se fait en équipe réduite, car les quantités à produire, repas seulement des internes, sont moindres.

¹²⁹ Pacific Food Lab – Document interne (Consulté le 30-07-2020).

Comme l'indique le schéma, l'organisation d'une cuisine ayant une fonction de cuisine centrale est différente. Il faut que les livraisons des repas du midi partent à 10h pour être à l'heure dans les cuisines satellites desservies. (*Figure 9 : Fonctionnement de La Foa - Pacific Food Lab.*) Cette cuisine réalise une production en différé ou en J+1, c'est-à-dire qu'une partie de la production est réalisée pour le jour suivant.

L'observation s'est réalisée du début de la production du repas à la fin du service. L'objectif de la venue de Pacific Food LAB était de soutenir, l'équipe de cuisine dans leur participation à la quinzaine des produits locaux.

- **La cuisine centrale de l'Enseignement Catholique**

Cet établissement est une cuisine centrale pour l'enseignement catholique de Bourail (DDEC). Elle est aussi appelée Restaurant scolaire Frères Elias. Ce restaurant scolaire alimente tous les établissements environnant de l'enseignement catholique comme le Lycée Professionnel Guéneau, le Lycée Professionnel François d'Assise, le collège Sacré-Cœur, des écoles maternelles et primaires (DEC) de Bourail et des tribus alentour. Elle livre à La Foa les cantines des écoles maternelles, primaires Notre-Dame et le collège Saint Dominique Sayio et aussi à Poya, au nord de Bourail¹³⁰.

Ainsi, cette cuisine réalise 900 repas en liaison différée et 700 repas en liaison directe. Ainsi, cette cuisine doit réaliser les repas pour ces cuisines satellites avant 10h pour que les repas soient livrés à temps dans ces écoles. Le service sur place, lui commence à 10h50 avec les maternelles, suivies du service des primaires à 11h30 et à 12h pour les adolescents, le service se finit à 13h. Les collèges et les lycées professionnels sont aussi des internats, donc la cuisine réalise aussi des dîners et des petits déjeuners. Pour produire tous ces repas, l'équipe de cuisine est composée d'un chef de cuisine, d'un second et de six personnes dont un cuisinier, un aide-cuisinier, une personne à la plonge et une personne responsable de l'entretien du réfectoire. (*Annexe I : Présentation observation.*)

Ce jeudi 4 juin était différent des autres observations, puisque l'équipe de Pacific Food Lab en déplacement pour la quinzaine des produits locaux est venue prendre un petit déjeuner

¹³⁰ DDEC. *Établissements scolaires catholiques en Nouvelle-Calédonie* [en ligne]. Disponible sur <https://ddec.site/etablissements-scolaires/> (Consulté le 30-07-2020).

amical avec l'équipe de cuisine afin de maintenir des liens créés en 2019. (*Figure 8 : Présentation terrain phase I - M. Georgel.*) L'équipe est partie réaliser la suite du planning.

L'observation s'est faite dans les conditions réelles du quotidien des cantines à l'unisson, sans évènement médiatique.

Pour conclure, cette présentation des quatre établissements scolaires observés permet de mieux repérer leurs différents points communs, tels que le niveau collège avec des élèves âgés de 11 à 15ans. Cependant, le genre du chef et la situation géographique sont des paramètres à prendre en compte, ils seront exposés lors de la troisième partie du mémoire.

À la suite de ces observations, des notes ont été prises. Nous allons à présent passer à la phase de présentation méthodologique de l'analyse.

6.1.5. Analyse des résultats

6.1.5.1. Carnet de notes

Lors de ces quatre observations, des notes ont été prises tout au long de la production, du service et de l'évènement du cluster. C'est le rôle du carnet de notes qui a été utilisé, ici. Ce journal permet de noter « à chaud » avec le moins de déperditions possible, l'information qui paraît ou non pertinente de prime à bord (Bachir Bendadoud *et al.*, 2016). Il existe trois types de notes qui sont :

- la méthode descriptive ;
- la méthode méthodologique ;
- les notes théoriques ou analytiques (Bachir Bendadoud *et al.*, 2016).

La méthode descriptive a été réalisée puisqu'il s'agit de noter les observations sur l'endroit, l'aspect temporel des faits, les activités et les évènements. Cependant, le principe méthodologique a aussi été réalisé puisque ces notes relatent des techniques, des problèmes rencontrés. Toutes ces notes permettent de retracer le cheminement méthodologique du projet (Bachir Bendadoud *et al.*, 2016).

La méthode chronologique a été retenue pour une meilleure compréhension de l'organisation de chaque cuisine. Ce carnet de notes a ensuite été organisé en un tableau pour une vision plus organisée. (*Annexe J : Tableau notes observation.*) Ce tableau est composé « d'une

colonne cuisine », « *d'une colonne réfectoire* » et « *d'une colonne évènement* » et « *d'une colonne indépendante* » pour les échanges et les remarques.

La méthode d'observation utilisée ici est de type monographique « *dyadic system* » de Good et Brophy (1969, 1970 par Roux, 1982). La « *dyadic system* » consiste en une prise aussi exhaustive que faire, se peut, de « *tous les contacts dyadiques entre le maître et son élève de la classe* » (Good et Brophy, 1970, p.1 par Roux, 1982). Cet article scientifique s'intéresse à l'interaction entre l'élève et son professeur pour montrer que chaque élève reçoit de manière différente l'action éducative qui s'adresse à la classe. Ce n'est pas l'objectif de ces observations. Mais, la méthode utilisée est la même afin d'avoir le maximum d'échange entre le chef de cuisine et son équipe.

Dans cette étude ils se sont centrés sur un enfant et ont enregistré de manière monographique toutes les séquences d'interaction dyadique verbale et non verbale dans lequel il était impliqué avec une autre personne de la classe. Ainsi, pour chaque sujet et pour chaque période d'observation, l'ensemble des séquences d'interaction sujet-maîtresse et sujets autres enfants (Roux, 1982).

6.1.5.2. Analyse des observations

Tout d'abord, une analyse de chaque observation a été réalisée pour exposer les notes issues de la méthode descriptive. Ce qui a permis de réaliser une mise en contexte de chacune de ces observations. Ensuite, une analyse thématique de chaque observation a été réalisée pour présenter les thématiques qui ressortaient du journal. Ces thèmes ont été répartis, soit en thème « *cantine* » soit en thème « *cantine à l'unisson* » puisque la grille d'analyse en trame de fond était la fiche métier du chef de cuisine. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*)

Ces notes d'observations ont aidé dans la création du guide d'entretien, ce qui nous mène à la seconde phase du terrain.

6.1.6. La seconde phase du terrain – les entretiens

Après avoir réalisé l'analyse des notes d'observations, des questions sont apparues, ce qui a mené à réaliser des entretiens semi-directifs avec les chefs de cantines.

6.1.6.1. Le choix de l'entretien semi-directif

À la suite des observations et de l'analyse des notes d'observations, des thématiques sont ressorties. L'entretien est ainsi, la meilleure technique pour approfondir ces questionnements issus de l'observation. Ces questions permettent de comprendre davantage le processus de réflexion du chef de cantine. De plus réaliser ces entretiens en dehors de la période d'observation leur permet une meilleure réflexion. L'entretien étudie un phénomène dans son ensemble¹³¹. De plus, l'entretien constitue l'outil de collecte le plus utilisé dans le cadre de travaux menés en sciences humaines et sociales (Imbert, 2010). Il permet de recueillir des données pertinentes et authentiques (Imbert, 2010).

6.1.6.2. L'entretien semi-directif ¹³²

L'entretien est l'outil de collecte le plus représentatif de l'analyse qualitative. Avant toute chose, il convient de préciser que nous allons parler ici des entretiens probatoires qui vont nous aider à affirmer ou infirmer des hypothèses. Le but de l'entretien individuel est de comprendre les représentations et donc la vision du monde que se fait l'individu, mais aussi de comprendre ses pratiques. Il suscite aussi une implication de l'enquêteur par son comportement en ayant une neutralité bienveillante et en ayant de l'empathie. C'est un moment privilégié d'écoute, d'empathie, de partage, de reconnaissance de l'expertise du profane et du chercheur (Imbert, 2010).

Il existe différents entretiens qui varient selon la directivité de l'enquêteur. Ainsi, il existe :

- l'entretien directif ;
- l'entretien semi-directif ;
- l'entretien non directif.

L'entretien directif semblerait être similaire au questionnaire contenant des réponses ouvertes. Dans ce cas-là, la directivité de l'enquêteur est très forte et la grille de passation des questions est standardisée, ce qui signifie que les questions sont identiques pour toutes les personnes enquêtés.

¹³¹ Scribbr. *L'entretien semi-directif : définition, caractéristiques et étapes* [en ligne]. Disponible sur <https://www.scribbr.fr/methodologie/entretien-semi-directif/> (Consulté le 02-08-2020).

¹³² Dupuy Anne. *Études qualitatives*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2019.

L'entretien semi-directif est-ce à quoi nous pensons quand nous faisons référence à la technique de l'entretien. Cet entretien est prévu à l'avance par l'enquêteur avec la réalisation en amont d'un guide d'entretien. Ce guide permet de centrer les thématiques que l'enquêteur souhaite aborder tout en laissant une place pour l'improvisation lors de l'entretien lui-même, c'est-à-dire que l'ordre des thématiques peut changer selon l'enquêté et que l'enquêteur peut poser des questions qui n'étaient pas prévues, mais qui semblent pertinentes au moment de l'entretien.

Ainsi, l'entretien semi-directif est une conversation ou un dialogue qui a lieu généralement entre deux personnes (Imbert, 2010). Lors d'un entretien non directif, l'enquêteur intervient très peu, mais lorsqu'il intervient, c'est pour indiquer un thème général que l'enquêté exploite selon sa pensée sur le sujet.

6.1.6.3. La population

La population cible de cette étude est les chefs de cantines des établissements participants aux cantines à l'unisson. Après, l'observation, le critère de sélection a été de prendre ceux qui ont participé à la quinzaine des produits locaux. La quinzaine des produits locaux a eu lieu du 2 au 5 juin, soit juste avant deux semaines de vacances scolaires qui ont eu lieu du samedi 6 juin au dimanche 21 juin 2020¹³³. Ainsi, la réflexion aux questions posées lors de l'entretien sera plus facile pour eux. 37 établissements au sein de la Nouvelle-Calédonie ont participé à cette quinzaine des produits locaux.

Cependant, sur 37 établissements deux ne font pas partie de la restauration collective (la restauration calédonienne et la cafétéria de Carrefour®). Ainsi, notre base de données est de 35 établissements scolaires.

¹³³ Gouvernement de Nouvelle-Calédonie. *Le calendrier scolaire change en 2020* [en ligne]. Disponible sur <https://gouv.nc/actualites/10-12-2019/le-calendrier-scolaire-change-en-2020> (Consulté le 02-08-2020).

		Établissements ▼	Nom ▼	Ville ▼			Capital / Rural ▼	
	1	Collège	Collège Boulari	Mont-Dore	Sud	1	Grand Nouméa	1
	2	Collège	Collège de Tuband-Baudoux	Nouméa	Sud	2	Grand Nouméa	2
	3	Collège	Collège des Portes de fer	Nouméa	Sud	3	Grand Nouméa	3
	4	Lycée	Lycée Agri Pouembout	Pouembout	Nord	1	Rural	1
	5	Lycée	Lycée Péro Attiti	Dumbéa	Sud	4	Grand Nouméa	4
	6	Collège	Collège Apogoti	Dumbéa	Sud	5	Grand Nouméa	5
	7	Collège	Collège Dumbéa sur Mer	Dumbéa	Sud	6	Grand Nouméa	6
	8	Collège	Collège Kaméré	Dumbéa	Sud	7	Grand Nouméa	7
	9	Lycée	Lycée Lapérouse	Nouméa	Sud	8	Grand Nouméa	8
	10	Collège	Collège Gabriel Paita	Paita	Sud	9	Grand Nouméa	9
	11	Collège	Collège Louise Michel	Paita	Sud	10	Grand Nouméa	10
	12	Collège	Collège Plum	Plum	Sud	11	Rural	2
	13	Lycée	Lycée du Mont Dore	Mont-Dore	Sud	12	Grand Nouméa	11
	14	Collège	Collège Magenta	Nouméa	Sud	13	Grand Nouméa	12
	15	Collège	Collège Jean Mariotti	Nouméa	Sud	14	Grand Nouméa	13
	16		La Restauration caledonienne	Kone	Nord		x	
	17		Cuine Centrale de Pouebo	Pouebo	Nord	2	Rural	3
	18	Internat	Internat de La Foa ??	La Foa	Sud	15	Rural	4
	19	Internat	Internat de Bourail	Bourail	Sud	16	Rural	5
	20	Collège	Collège Auteuil	Dumbéa	Sud	17	Grand Nouméa	14
	21	Collège	Collège Katirama	Dumbéa	Sud	18	Grand Nouméa	15
	22	Lycée	Lycée Poindimié	Poindimié	Nord	3	Rural	6
	23	Collège	Collège de Normandie	Mont-Dore	Sud	19	Grand Nouméa	16
	24		Cafétéria Iris Carrefour Cuenet	Dumbéa	Sud		x	
Privée catholique	25	Collège	DDEC Collège privée Sacré-Cœur	Bourail	Sud	20	Rural	7
	26	Collège	Collège Poya Essau Voudjo	Koné	Nord	4	Rural	8
	27	Internat	Internat de Hienghène	Hienghène	Nord	5	Rural	9
	28	Internat	Internat de Canala	Canala	Nord	6	Rural	10
	29	Internat	Internat de Koné	Koné	Nord	7	Rural	11
	30	Internat	Internat de Poindimié	Poindimié	Nord	8	Rural	12
	31	Internat	Internat du Houailou	Houailou	Nord	9	Rural	13
	32	Internat	Internat de Ouégoa	Ouégoa	Nord	10	Rural	14
	33	Collège	Collège Laura	Lifou	Îles Loyauté	1	Îles	1
	34	Lycée	Lycée des Îles William Haudra	Lifou	Îles Loyauté	2	Îles	2
Privée protestant	35	Lycée	Lycée Do-Kamo	Nouméa	Sud	21	Grand Nouméa	17
	36	Lycée	Lycée du Grand Nouméa	Nouméa	Sud	22	Grand Nouméa	18
	37	Collège	Francis Carco de Koutio	Dumbéa	Sud	23	Grand Nouméa	19

Figure 10 : Base de données - 7e édition des cantines à l'unisson

La base de données des établissements participants à la 7^e édition des cantines à l'unisson se situe en majorité en Province Sud de la Nouvelle-Calédonie. (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie.*) En effet, 23 établissements de la Province Sud ont participé, contre 10 établissements de la Province Nord et 2 dans les îles Loyautés. Ainsi, de par son taux de participation plus important et pour des raisons de distance, la Province Sud a été sélectionné. De plus, la Province Sud concentre 74% de la population qui est de 269 000 habitants en 2014, contre 19% en Province Nord et 7% dans les îles¹³⁴. Ceci a été le premier critère de sélection.

¹³⁴ INSEE. *Recensement de la population en Nouvelle-Calédonie en 2014* [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1560282> (Consulté le 02-08-2020).

Ensuite, le second critère de sélection a été de déterminer si un établissement se situe en zone rurale (qui concerne la campagne¹³⁵) ou en zone urbaine (qui appartient à la ville¹³⁶). Comme le montre l'image (**Figure 10 : Base de données - 7e édition des cantines à l'unisson**), 19 établissements se situent dans la commune du Grand Nouméa, 14 en zone rurale et 2 dans les îles Loyauté. Ainsi la commune du Grand Nouméa a été retenue pour réaliser les entretiens semi-directifs. De plus, deux Calédoniens sur trois vivent dans le Grand Nouméa¹³⁷. Pour synthétiser, l'échantillon (qui est le prélèvement d'un certain nombre d'individus de la population¹³⁸) est composé de 19 des 35 établissements scolaires calédoniens. Cependant, le lycée polyvalent privé Do-Kamo est un établissement protestant, sous-contrat d'association avec l'état¹³⁹. Ainsi, ce lycée ne sera pas pris en compte puisqu'il est le seul établissement du Grand Nouméa à être un établissement privé. Donc, nous arrivons à 18 établissements du Grand Nouméa pour la réalisation des entretiens.

6.1.6.4. Méthodologie de contact et prise de rendez-vous

Une fois ces établissements sélectionnés avec soin, la seconde étape est de contacter ces établissements pour pouvoir obtenir un rendez-vous avec les chefs de cuisine. Les cantines à l'unisson ont eu lieu du 2 au 5 juin, et les vacances scolaires elles, du 6 au 21 juin. Un mail de remerciement de participation aux cantines à l'unisson a été envoyé le 18 juin à l'ensemble des chefs de cantines participants. Ce mail envoyé par un ancien chef de cuisine qui est maintenant chargé de mission Restauration scolaire au Vice-Rectorat a permis d'expliquer qu'une personne réalisait un stage et que des entretiens allaient être réalisés dans le cadre de l'étude sur les recettes bénéfiques. De plus, le vendredi 19 juin, une personne responsable de la partie commerciale de Pacific Food Lab et qui est en contact régulier avec les chefs de cantine à appeler ces chefs pour expliquer qu'une étude sur les recettes bénéfiques était en train de se faire et que cela nécessitait d'effectuer des entretiens. Les

¹³⁵ Larousse dictionnaire en ligne. *Rural* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rural/70273> (Consulté le 02-08-2020).

¹³⁶ Larousse dictionnaire en ligne. *Urbain* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/urbain/80662?q=urbain#79716> (Consulté le 02-08-2020).

¹³⁷ INSEE. *Recensement de la population en Nouvelle-Calédonie en 2014* [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1560282> (Consulté le 02-08-2020).

¹³⁸ Larousse dictionnaire en ligne. *Échantillon* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/echantillon/27393> (Consulté le 02-08-2020).

¹³⁹ ONISEP. *Lycée polyvalent privé Do Kamo* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Lycees/Lycees/Collectivites-d-Outre-mer/Nouvelle-Caledonie/lycee-polyvalent-prive-do-kamo-asee> (Consulté le 02-08-2020).

rendez-vous ont été pris ce jour-là. Le fait que ce soit cette personne a permis de faciliter l'accès au terrain et d'obtenir rapidement des rendez-vous.

Les rendez-vous ont été prévus sur une semaine, soit la semaine du 22 au 26 juin. Pendant, cette semaine-là de nouveaux rendez-vous ont été pris par téléphone, par cette même personne. Ainsi, les rendez-vous ont été également prévus pendant la semaine du 29 au 2 juillet. Lors de ces appels, deux établissements n'ont pas pu répondre de manière favorable à l'entretien pour un problème de manque de matériel. Ainsi, 16 entretiens étaient prévus.

6.1.6.5. Présentation du terrain

Les rendez-vous obtenus le vendredi, le premier entretien a eu lieu le lundi 22 juin. Les entretiens ont tous été réalisés le matin. En effet, lors de l'appel téléphonique les chefs ne voulaient pas que ces entretiens aient lieu l'après-midi puisqu'ils ont fini leur journée de travail. Ainsi, les entretiens ont eu lieu le matin, soit durant leur journée de travail. En décidant de prendre rendez-vous le matin, il faut faire attention, car de prime à bord, cela peut, peut-être signifier que ces entretiens sont pris au même stade que les rendez-vous avec les commerciaux. En effet, les chefs de cuisine ont des rendez-vous le matin soit avec la gestionnaire, soit avec les commerciaux quand ceux-ci viennent pour les commandes. Ainsi, l'aspect professionnel est plus apparent qu'en acceptant de faire ces entretiens l'après-midi, qui serait peut-être plus un discours personnel.

Voici une synthèse des entretiens qui ont été réalisés.

Lun. 22/06		Mar. 23/06	Mer. 24/06			Jeu. 25.06		Ven. 26.06		Total
7h30 : <u>Lycée</u> Lapérouse		9h30 : <u>Lycée</u> Péto Attiti	6h45 : Collège de Boulari	9h : Collège de Norma ndie	11h : <u>Lycée</u> du Mont -Dore	7h30 : Collège Apogoti	10h : Collège Dumbé a-S- Mer	7h30 : Collège Gabriel Paita	9h30 : Collège Louise Michel	9 entretiens
Lun. 29/06		Mar. 30/06	Mer. 01/07			Jeu. 02/07		Ven. 03/07		Total
7h : Collège de Tuband	9h : Collège de Magenta	7h : Collège des portes de fer	8h : <u>Lycée</u> du Grand- Nouméa		12h45 : Collège Jean Mariotti	8h : Collège Kaméré	9h45 : Collège de Katira mona			7 entretiens

Figure 11 : Présentation des entretiens

- **Le lycée Lapérouse**

Le premier entretien a été réalisé au lycée Lapérouse. Cet établissement est situé au centre-ville de Nouméa plus précisément dans le quartier de l'artillerie¹⁴⁰, où des fast-foods et des restaurants sont situés à proximité, c'est d'ailleurs le cas de Mac Donald®. Cet établissement est un lycée général et technologique puisqu'il est composé de séries générales comme la série littéraire (L), la série économique et sociale (ES) et la série scientifique (S). Il dispense aussi des enseignements technologiques pour les élèves en Sciences et technologiques du Management et de la gestion (STMG)¹⁴¹. Ce lycée est aussi un établissement d'enseignement supérieur puisqu'il dispense aussi des cours de niveau BTS¹⁴². En février 2019, l'établissement avait comme effectif 1 722 élèves y compris ceux dans l'enseignement supérieur¹⁴³. Le lycée Lapérouse est aussi un internat. Ainsi, cet établissement produit trois repas par jour du dimanche soir au vendredi midi¹⁴⁴. La restauration scolaire est composée de huit personnes, dont le chef de cuisine. Cet établissement produit 1 000 déjeuners et 260 dîners. Cet établissement est en liaison directe, il produit et effectue le service sur le même lieu.

- **Le lycée Pétro Attiti**

Cet établissement scolaire est un lycée professionnel situé à Nouméa dans le quartier de la rivière Salée¹⁴⁵. Ce lycée délivre des formations secondaires comme des CAP, des mentions complémentaires (MC), des Baccalauréats professionnels (BAC PRO). Cependant, il délivre aussi des formations supérieures avec des BTS. Ces formations semblent être dans le

¹⁴⁰ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Lapérouse* [en ligne]. Disponible sur <http://weblaperouse.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique9> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴¹ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Lapérouse enseignement secondaire* [en ligne]. Disponible sur <http://weblaperouse.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique15> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴² Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Lapérouse BTS* [en ligne]. Disponible sur <http://weblaperouse.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique176> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴³ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Nouméa- Lycée Lapérouse* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article52> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴⁴ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Lapérouse Internat* [en ligne]. Disponible sur <http://weblaperouse.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique132> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴⁵ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Petro Attiti* [en ligne]. Disponible sur <http://webattiti.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique14> (Consulté le 02-08-2020).

bâtiment, dans la sécurité et dans l'aide à la personne¹⁴⁶. Le Lycée Pétro Attiti avait 850 élèves en février 2019, y compris les étudiants post-bac¹⁴⁷.

Cet établissement est aussi un internat. Le personnel de cuisine est composé d'une cheffe de cuisine, d'un magasinier et d'une personne responsable du dîner et de six personnes¹⁴⁸. Ce lycée est en liaison directe.

- **Le collège de Boulari**

Ce collège est situé dans la commune du Mont-Dore, fait partie de l'agglomération du Grand-Nouméa¹⁴⁹. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) À côté de ce collège se situe une enseigne Mac Donald® assez récente. Cet établissement est composé du cycle général et d'une partie SEGPA. En février 2019, 644 élèves étaient inscrits en formation générale et 50 en SEGPA¹⁵⁰. La partie cuisine est composée d'un chef de cuisine et de deux autres personnes. Ce collège est en liaison directe.

- **Le collège de Normandie**

Cet établissement a déjà été présenté lors de la phase d'observation. Il fait partie de ceux où l'observation et les entretiens ont été réalisés .

- **Le lycée du Mont-Dore**

Ce lycée polyvalent du Mont-Dore fait partie de la commune du Mont-Dore et donc de l'agglomération du Grand-Nouméa. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) Cet établissement a trois volets éducatifs, puisqu'il donne des formations générales avec la filière L, la filière ES et la filière S, mais aussi des formations technologiques avec la filière STMG et STI2D. Pour finir ce lycée, dispense aussi des formations professionnelles avec des

¹⁴⁶ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Lycée Petro Attiti. Les formations secondaires* [en ligne]. Disponible sur <http://webattiti.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique11> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴⁷ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Nouméa- Lycée Lapérouse* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article59> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴⁸ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Nouméa- Lycée Pétro Attiti* [en ligne]. Disponible sur http://webattiti.ac-noumea.nc/spip.php?article204&id_document=586#documents_portfolio (Consulté le 02-08-2020).

¹⁴⁹ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Boulari* [en ligne]. Disponible sur <http://webboulari.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique5> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁵⁰ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Mont-Dore Boulari et SEGPA* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article25> (Consulté le 02-08-2020).

CAP¹⁵¹. En février 2019, 816 élèves étaient inscrits dans ce lycée¹⁵². Cet établissement est aussi un internat. L'équipe de restauration est composée d'un chef de cuisine et de six personnes¹⁵³. Cet établissement est en liaison directe.

- **Le Collège d'Apogoti**

Ce collège est situé dans la commune de Dumbéa qui fait partie de l'agglomération du Grand-Nouméa. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) Cet établissement est uniquement composé du cycle général. À la rentrée de février 2019, l'effectif était de 342 élèves¹⁵⁴. L'équipe de cuisine est composée d'une cheffe de cuisine et de deux autres personnes¹⁵⁵. Cette cuisine est en liaison directe.

- **Le Collège de Dumbéa-Sur-Mer**

Ce collège est à proximité du Collège d'Apogoti. Il est situé dans la commune de Dumbéa dans le quartier de Dumbéa-Sur-Mer. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*)

Cet établissement contient uniquement une formation générale et il avait en 2019 un effectif de 551 élèves¹⁵⁶. Le personnel de cuisine est composé d'un chef de cuisine et deux autres personnes. Cet établissement est en liaison directe.

- **Le Collège de Gabriel Païta – Nord Ondémia**

Cet établissement est situé dans la commune de Païta, dans le quartier Ondémia. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) En 2019, l'effectif était de 546 élèves, tous en cycle général¹⁵⁷. Cet établissement fait partie de ceux où l'observation et l'entretien ont eu lieu.

¹⁵¹ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Mont-Dore- Lycée polyvalent du Mont-Dore* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article3098> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁵² Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Mont-Dore- Lycée polyvalent du Mont-Dore* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article3098> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁵³ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Équipe de restauration* [en ligne]. Disponible sur <https://webmontdore.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique75> (Consulté le 02-08-2020).

¹⁵⁴ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Dumbéa-Apogoti* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article4105> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁵⁵ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Dumbéa-Apogoti. Tableau du personnels* [en ligne]. Disponible sur <https://webapogoti.ac-noumea.nc/spip.php?article36> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁵⁶ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Dumbéa-Sur-Mer* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article1638> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁵⁷ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Païta Nord Ondémia* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article560> (Consulté le 04-08-2020).

- **Le Collège de Païta Sud Louise Michel**

Ce collège est situé à proximité du Collège Païta Nord Ondémia, puisqu'ils sont tous les deux dans la commune de Païta. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) En février 2019, l'effectif était de 430 élèves. L'équipe de cuisine est composée d'une cheffe de cuisine et d'un second de cuisine et la liaison et directe.

- **Le Collège de Tuband**

Ce collège situé à Nouméa est un établissement de cycle général. Sa particularité est que cet établissement est une cuisine centrale.

En effet, il réalise les repas (pour un effectif en 2019) de 462 élèves,¹⁵⁸ mais il réalise aussi des repas pour le collège Baudoux de Nouméa (situé dans le quartier de l'Artillerie, en centre-ville de Nouméa). Ce collège a un effectif de 644 élèves¹⁵⁹, c'est une cuisine satellite. L'équipe de cuisine réalise environ 1 000 repas, en 2020. Une partie de la production est en différé, elle doit partir à 10h pour arriver au collège Baudoux. La liaison est la liaison froide et la liaison chaude. Une autre partie de la production est en direct.

- **Le Collège de Magenta**

Cet établissement situé à Nouméa dans le quartier de Magenta est à proximité direct de la cité HLM du quartier¹⁶⁰. Cet établissement est composé du cycle général et de la SEGPA. En 2019, l'effectif était de 749 élèves et 58 en SEGPA¹⁶¹. La partie cuisine est composée d'une cheffe de cuisine, d'un second de cuisine et deux autres personnes.

¹⁵⁸ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Tuband* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article352> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁵⁹ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège Baudoux* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article15> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶⁰ Les Nouvelles-Calédoniennes. *Les tours de Magenta, cité la plus peuplée* [en ligne]. Disponible sur <https://www.lnc.nc/diaporama-photo/les-tours-de-magenta-cite-la-plus-peuplee> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶¹ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Nouméa Magenta et SEGPA* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article38> (Consulté le 04-08-2020).

- **Le Collège des Portes de Fer**

Cet établissement est à Nouméa dans le quartier Portes de Fer. Il dispense une formation générale et il contient une SEGPA. L'effectif est de 356 élèves en 2019 et 50 en SEGPA¹⁶². La partie cuisine est composée d'un chef de cuisine, d'un second et d'autres personnes.

- **Le lycée du Grand-Nouméa**

Ce lycée implanté à côté d'une zone commerciale et d'une enseigne Mac Donald®. Il est situé dans la commune de Dumbéa faisant partie de l'agglomération du Grand Nouméa. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) Ce lycée contient 1845 élèves y compris ceux en formation post-bac, selon l'effectif de 2019. Ce lycée est un établissement général avec des formations en série L, ES et S, mais aussi une série technologique avec des formations STMG et une filière Sciences et Technologies de la Santé et du Social (ST2S)¹⁶³. Une filière ULIS est aussi existante dans cet établissement. Il a aussi un volet enseignement supérieur avec un BTS informatique et deux BTS dans le social.

Et pour finir, cet établissement est aussi axé sur la Classe Préparatoire aux Grandes Écoles (CPGE)¹⁶⁴. Cet établissement est un internat, il réalise des repas du dimanche soir au vendredi midi. La partie restauration est composée d'un chef de cuisine, d'un second, d'un magasinier et d'autres personnes de cuisine.

- **Le Collège Jean Mariotti**

Ce collège basé à Nouméa dans le quartier de l'Anse Vata avait un effectif de 882 élèves à la rentrée scolaire de 2019¹⁶⁵. Cet établissement est composé d'une formation générale et d'une formation ULIS.

¹⁶² Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Nouméa Portes de fer et SEGPA* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article40> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶³ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Dumbéa – Lycée du Grand Nouméa* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article54> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶⁴ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Dumbéa–Lycée du Grand Nouméa* [en ligne]. Disponible sur <http://weblgn.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique56> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶⁵ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Nouméa Mariotti* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article44> (Consulté le 04-08-2020).

- **Le Collège Kaméré**

Ce collège situé en périphérie de Nouméa avait 516 élèves en février 2019¹⁶⁶. La partie restauration de l'établissement est composée d'un chef de cuisine et de deux autres personnes.

- **Le Collège Katiramona Jean Fayard**

Cet établissement scolaire de la commune de Dumbéa fait ainsi partie de l'agglomération du Grand Nouméa. (*Annexe H : Agglomération du Grand Nouméa.*) Cet établissement situé en zone périphérique est assez difficile d'accès en transport en commun. Lors de la précédente rentrée en 2019, 349 élèves en formation générale y étaient inscrits¹⁶⁷.

Pour conclure sur la présentation des 16 établissements où ont eu lieu les entretiens, ces données sont primordiales pour comprendre les différents caractères de chaque établissement, voici deux tableaux de synthèse.

¹⁶⁶ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Nouméa Kaméré* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article46> (Consulté le 04-08-2020).

¹⁶⁷ Vice-Rectorat de la Nouvelle-Calédonie. *Collège de Dumbéa Katiramona Jean Fayard* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ac-noumea.nc/spip.php?article43> (Consulté le 04-08-2020).

	22/06	23/06	24/06			25/06		26/06	
Type d'établissement	Lycée + internat	Lycée + Internat	Collège	Collège	Lycée + Internat	Collège	Collège	Collège	Collège
Formations	Générale Technologique BTS	Professionnel BTS	Générale SEGPA	Générale SEGPA ULIS	Générale Technologique Professionnel	Générale	Générale	Générale	Générale
Nom de l'établissement	Lycée Lapérouse	Lycée Pétro Attiü	Collège de Boulari	Collège de Normandie	Lycée du Mont-Dore	Collège d'Apogoti	Collège de Dumbéa-Sur-Mer	Païta Nord Ondémia (Gabriel)	Païta Sud Louise Michel
Commune (quartier)	Nouméa (Artillerie)	Nouméa (Rivière salée)	Mont-Dore	Mont-Dore	Mont-Dore	Dumbéa	Dumbéa (Dumbéa sur mer)	Païta (Ondémia)	Païta (Sud)
Équipe cuisine	1 chef et 8 personnes	1 cheffe 1 magasinier 1 responsable dîner 6 personnes	1 chef 2 personnes	1 chef 1 second de cuisine 1 cuisinier 1 aide- cuisinier	1 chef 6 personnes	1 cheffe 2 personnes	1 chef 2 personnes	1 cheffe 2 personnes	1 cheffe 1 second
Organisation cuisine	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe
Nombre repas produit	1000 déjeuners 260 dîners (2020)	850 élèves (2019)	644 élèves 50 SEGPA (2019)	535 élèves (2020)	816 élèves (2019)	342 élèves (2019)	551 élèves (2019)	546 élèves (2019)	430 élèves (2019)

Figure 12 : Tableau 1 synthèse entretiens – M. Georgel

	29/06		30/06	01/07		02/07	
Type d'établissement	Collège	Collège	Collège	Lycée + Internat	Collège	Collège	Collège
Formations	Générale	Générale SEGPA	Générale SEGPA	Générale Technologique ULIS BTS CPGE	Générale ULIS	Générale	Générale
Nom de l'établissement	Collège de Tuband	Collège de Magenta	Collège des Portes de Fer	Lycée du Grand Nounéa	Collège Jean Marioti	Collège de Kaméré	Collège de Katiramona – Jean Fayard
Commune (quartier)	Nounéa (Tuband)	Nounéa (Magenta)	Nounéa	Dumbéa	Nounéa (Anse Vata)	Nounéa	Dumbéa
Équipe cuisine	1 chef 6 personnes	1 cheffe 1 second 2 personnes	1 chef 1 second Autres personnes	1 chef second magasinier Autres personnes	1 chef Autres personnes	1 chef 2 personnes	1 chef 1 autre personne
Organisation cuisine	Cuisine centrale + Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe	Liaison directe
Nombre repas produit	1000 repas (2020)	749 élèves 58 SEGPA (2019)	356 élèves 50 SEGPA (2019)	1845 élèves (2019)	882 élèves (2019)	516 élèves (2019)	349 élèves (2019)

Figure I3 : Tableau 2 synthèses entretiens – M. Georgel

6.1.6.6. Les entretiens

L'ensemble des entretiens ont été réalisés le matin. Pour chacun des entretiens, un guide a été utilisé dans le but de guider le discours. Ce guide commun à tous a permis de déceler des réponses communes et des particularités. Par exemple, si un établissement est un collège ou un lycée les réponses sont un peu différentes. Ces entretiens ont tous été enregistrés avec un dictaphone. L'autorisation d'enregistrer a été demandée au préalable. Pour chaque entretien il a été mentionné qu'il n'y avait pas « *de bonnes ou de mauvaises réponses* » puisque c'est leur ressenti, leur opinion qui nous importe dans cette étude. D'ailleurs, le fait d'avoir un dictaphone, et que l'entretien soit enregistré a provoqué un comportement particulier chez les chefs de cantine. Ces personnes ne semblent pas être entendues. Ainsi, ils ont vu le moment de l'entretien enregistré pour « *faire passer des messages* ».

Pour une meilleure qualité, les entretiens se sont tous tenus dans le bureau du chef de cuisine. Ces entretiens ont souvent été interrompus par diverses personnes de l'équipe de cuisine et par des fournisseurs... Mais, les chefs de cuisine arrivaient rapidement à revenir dans la réflexion de la conversation. Les entretiens étant réalisés sur place, lors de l'arrivée, avant l'entretien, tous les chefs étaient en train de travailler et se sont arrêtés pour répondre aux questions. Ainsi, tous étaient en tenu de travail.

En moyenne, ces entretiens ont duré 40 minutes. On peut peut-être penser que le fait que ces chefs soient en condition de travail et donc préoccupée a mené à cette moyenne 40 minutes d'entretien. Cependant, cela varie aussi selon la personne, certains avaient « *des choses à dire* » d'autres moins, ou en tout cas ils ne développaient pas autant que ceux dont l'entretien durait 50 minutes. La majorité des entretiens ont été réalisés avec des chefs de cantine. En effet, 12 entretiens étaient avec des hommes et ainsi, 4 entretiens avec des femmes. Ces personnes étaient âgées de 40 à 55 ans.

Les chefs de cuisine avaient peut-être un apriori de l'entretien, car certains mentionnaient qu'ils n'avaient pas le temps, mais une fois dans l'entretien et dans la réflexion ils ne comptaient plus leur temps.

6.1.6.7. Le guide d'entretien

Le guide d'entretien a été réalisé après la semaine d'observation. En s'appuyant sur la première partie du terrain, des thématiques sont apparues.

Le guide d'entretien est composé d'une partie présentation afin de mieux connaître la personne. Cette partie présentation est répartie en deux sous-parties, une avec la « *présentation personnelle* » de l'individu et une autre sur la « *présentation professionnelle* ». (*Annexe N : Guide d'entretien.*)

Cette présentation complète de l'individu permet de mieux comprendre qui il est professionnellement et qui il est personnellement. Cette distinction est importante d'un point de vue psychosociologique. En effet, le concept d'identité se situe à l'intersection de la plupart des sciences humaines (Lorenzi-Cioldi, 2015). L'identité de chacun se construit à partir de l'ensemble des composantes de sa réalité : sa famille, sa culture, sa communauté, son environnement professionnel et ses pairs. Cette identité représente la construction d'un « *je* » (Marti, 2008).

Ainsi, cette double présentation permet de toucher à différentes identités, qui sont l'identité personnelle et l'identité professionnelle. De plus, la présentation au début de l'entretien est quelque chose de couramment demandé lorsque des personnes ne se connaissent pas. Une fois la présentation réalisée par l'enquêté, il est possible d'entrer au cœur de l'entretien avec des questions davantage personnelles. L'intérêt porté ici est sur le ressenti, la perception de ces personnes face au projet.

Ensuite, le guide d'entretien a continué avec une partie sur le métier de chef de cuisine en règle générale. (*Annexe N : Guide d'entretien.*) En appuyant bien sur les forces et les faiblesses de ce métier. Le fait de parler des problématiques que les chefs rencontrent quotidiennement permet de leur montrer qu'ils sont réellement écoutés et pour eux la parole peut être libératrice. Dans cette partie, une question est posée sur la définition de leur cuisine, point de vue culinaire. Cette question permet de mieux les connaître à travers leur métier et d'obtenir des informations pour l'hypothèse concernant le fait qu'ils soient aussi acteurs du processus de patrimonialisation. En posant cette question à l'ensemble des chefs, les résultats pourront être différents selon leur identité comme le genre, par exemple. Ceci pourra ou non exposer du fait qu'ils sont acteurs d'un patrimoine culinaire partagé.

La seconde partie du guide d'entretien concerne le projet des recettes bénéfiques. Les questions portent encore sur leur vision, leur perception du projet des recettes bénéfiques et notamment sur les cantines à l'unisson. C'est justement dans cette partie que les questions portent sur la reconnaissance et l'image des chefs de cuisine.

Lors de l'observation, des lectures, des discussions pendant ce stage sont venues que les cantines scolaires fussent associées à l'image d'un chef de cuisine ouvrant des boîtes de conserve ou des plats préparés. Ainsi, une question porte sur cette image pour savoir si oui ou non les cantines à l'unisson permettent à ces chefs de déconstruire cette mauvaise image.

Même si la population cible est ici les chefs de cantine, la mission de stage indiquait aussi devoir prendre en compte les familles et les élèves. Cependant, avec la pandémie de Covid-19 il n'a pas été possible de se focaliser aussi sur cette population-là. Dans le but de répondre au maximum à la mission demandée, la dernière partie du guide d'entretien est destiné aux adolescents prenant leur repas à la cantine. Les chefs les côtoient régulièrement, les voient pendant le service, ainsi, ils sont une bonne population intermédiaire pour répondre aux questions sur l'impact des recettes bénéfiques sur ces adolescents.

Pour finir, une simple question était demandée si les chefs avaient d'autres choses à mentionner ou s'ils voulaient s'exprimer sur autre chose. Même si les chefs disaient ne rien avoir de plus à ajouter, la majorité a longtemps parlé après. C'est comme si la pression de l'entretien fini était libérateur et qu'ils pouvaient maintenant parler librement.

6.1.6.8. Le traitement des entretiens

Lors de chaque entretien enregistré, des notes étaient prises. Ces notes comprennent l'observation de l'environnement à proximité immédiate de l'établissement comme la présence d'enseigne de fast-food ou son accessibilité. Ensuite, une fois dans l'enceinte de la cuisine des notes ont été prises sur la situation, l'environnement. Par exemple, le chef est en conversation avec la gestionnaire, le chef est en train de confectionner le repas... Toutes ces petites observations sont prises en compte. Ensuite, durant l'entretien des notes sont réalisées pour prendre en compte des choses comme le regard, la posture de la personne. Mais, il est aussi noté si le chef se met debout pour fermer la porte du bureau, s'il est parti en cuisine... Ces informations ne peuvent pas paraître avec l'enregistrement, il est donc nécessaire de les prendre en compte.

Ces notes sont immédiatement réécrites après chaque entretien, noté « *à chaud* » avec la perception, le ressenti de cet entretien pour ne rien oublier et pouvoir réaliser d'autres entretiens. Les entretiens se sont enchaînés sur une courte période de temps. Une fois ce carnet rempli avec les différentes notes de chaque entretien, la partie retranscription a commencé. Ce carnet a permis de réaliser une synthèse de chaque entretien.

L'ensemble des entretiens ont été retranscrits intégralement, même si la tâche est chronophage elle est primordiale pour l'analyse des entretiens. Chaque entretien a été retranscrit en rendant immédiatement anonymes ces documents. Les questions du guide d'entretien sont aussi présentes dans la retranscription pour une meilleure compréhension de chaque entretien. Les notes non enregistrées comme le fait que le chef part en cuisine a aussi été mentionné pour expliciter l'entretien. Ceci permet aussi de comprendre pourquoi, par exemple un chef revient sur quelque chose qui a déjà été dit. De manière assez aléatoire, le temps en minutes est indiqué dans la retranscription pour savoir, d'abord, la durée de l'entretien et ensuite cela permet de savoir où les chefs ont répondu plus en détail à une question qu'à une autre. Pour finir, au début de chaque entretien, une rubrique « *mes observations* » qui provient des notes du carnet, une autre rubrique intitulée « *partie avant l'enregistrement* » présente le contexte, ceci vient aussi du carnet de notes. L'en-tête de chaque fichier, la date de l'entretien, le nom de l'établissement et sa situation géographique sont indiqués pour se retrouver facilement. Les entretiens étant retranscrits dans l'ordre chronologique, le nom de l'enquêteur est abrégé par « *Mél.* » et l'enquêté est assignée à sa fonction « *chef/cheffe* » et le chiffre associé à l'ordre de passage.

Pour commencer, la partie analyse a d'abord été réalisée pour chaque entretien retranscrit en regardant les données collectées ce qui ressortait le plus pour cet entretien. Ensuite, c'est l'analyse thématique qui a été retenue, c'est-à-dire les thèmes récurrents des différents entretiens. Bien évidemment, certaines questions portant sur la reconnaissance, l'image, les recettes ont eu une plus grande importance par rapport à d'autres thèmes. Ainsi, cette technique permet de regrouper les verbatim (reproduction intégrale des propos prononcés par l'interviewé¹⁶⁸). Cependant, une importance a aussi été accordée à des éléments non communs, c'est-à-dire des éléments particuliers. C'est ce qui fait que chaque entretien est unique.

Pour certaines réponses, l'analyse peut mener à une typologie (système de classification des individus en types physiques et/ou psychologiques où, le plus souvent, des correspondances

¹⁶⁸ Larousse dictionnaire en ligne. *Verbatim* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/verbatim/81475> (Consulté le 04-08-2020).

sont établies entre des types physiques et des types psychologiques, les premiers étant supposés prédéterminer les seconds).¹⁶⁹

Conclusion partie 2

Nous venons de voir la partie présentation de la problématique de ce mémoire et ses hypothèses. Cette problématique émane des lectures et du cadre conceptuel qui a été exposé en première partie. Une méthodologie a dû être choisie pour répondre à la problématique de ce mémoire. Ainsi, la méthodologie qui a été choisie est la méthode qualitative, elle s'adapte le mieux à la mission de stage. La partie terrain a été réalisée en deux parties. Tout d'abord, avec la partie observation des cantines à l'unisson. Ces observations ont ensuite mené à la réalisation d'un guide d'entretien qui a permis d'accompagner le discours lors des entretiens auprès des chefs de cantine participant à l'évènement. Nous venons de présenter la partie terrain, en exposant le cadre, les conditions, les limites. Nous allons maintenant passer à la dernière partie du mémoire, la partie résultats et analyses.

¹⁶⁹ Larousse dictionnaire en ligne. *Typologie* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/typologie/80387> (Consulté le 04-08-2020).

Partie 3 :
Résultats et analyses

Introduction

Nous venons de voir que la partie terrain a été réalisée en deux phases avec l'observation et les entretiens. Ceci a mené à des résultats intéressants que nous allons voir maintenant. Cette partie consacrée aux analyses et aux résultats provient de la problématique et des hypothèses annoncées dans la seconde partie de ce mémoire.

Nous allons commencer par présenter les résultats de l'étude et ensuite nous passerons à la partie analyse des résultats.

Chapitre 7. Résultats et analyses de l'observation

7.1. Les résultats de l'observation

Une partie de la mission du stage est d'identifier les conditions de l'action des recettes bénéfiques. La partie observation a permis d'identifier plusieurs conditions pour la réalisation des recettes bénéfiques. Tout d'abord, les principaux acteurs de ces actions sont l'équipe de Pacific Food Lab et les chefs de cantine de collège et de lycée de la Nouvelle-Calédonie. L'objectif commun est de réaliser l'action des recettes bénéfiques en plus du travail quotidien. Pour cela, il faut premièrement connaître ce qui est de l'ordre du savoir et du savoir-faire du chef de cuisine. Pour cela, la fiche métier est la grille d'analyse. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*) Ensuite, la partie observation permet d'exposer ce qui est de l'ordre des cantines à l'unisson.

7.1.1. Le métier de chef(fe) de cuisine

7.1.1.1. La fiche métier

Comme nous avons vu en première partie du mémoire, le chef de cuisine est la personne qui met en œuvre et supervise la production selon les normes d'hygiène et de sécurité. Il contrôle et coordonne les activités d'une brigade et il peut aussi créer des recettes culinaires. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".*) Pour se faire, une synthèse des compétences de base du chef cuisinier correspond à des savoirs comme :

- avoir des connaissances en hygiène alimentaire ;
- avoir des connaissances en alimentation ;
- avoir des connaissances en économie ;

- avoir des connaissances en management et en organisation d'une cuisine¹⁷⁰.

De plus, de manière synthétique le chef de cuisine doit avoir des compétences :

- en économie ;
- en ressources humaines ;
- en management¹⁷¹.

Ces compétences sont des savoir-faire. Pour rappel, le savoir-faire correspond à : « *des compétences acquises par l'expérience dans les problèmes pratiques, dans l'exercice d'un métier* »¹⁷².

Ce sont les connaissances et les compétences du chef de cuisine qui ont été observées, nous allons maintenant passer à la partie présentation des résultats et à l'analyse.

7.1.1.2. Organiser la production

L'observation a permis de montrer que le chef de cuisine organise la préparation des étapes de production. Par exemple, « *le chef de cuisine dit au cuisinier qu'une fois la cuisson du riz effectué il faut le mettre dans des bacs gastro qui vont aller au four et ensuite de nettoyer la sauteuse* » (Grand-Nouméa, juin 2020). En effet, lors de cette observation le chef de cuisine devait s'occuper de la réception des marchandises et de l'organisation de la cuisine entre les différentes étapes de production.

Le chef de cuisine doit aussi réfléchir à l'organisation à mettre en place pour une nouvelle étape de production et annoncer l'organisation à son équipe de cuisine. Par exemple, « *la cheffe de cuisine dit à son équipe qu'il faut ajouter huit plaques pour le repas d'aujourd'hui. Ensuite, qu'il faut d'abord faire toutes les plaques de purée « comme ça, si on n'en a pas assez on peut en refaire* » (Grand-Nouméa, juin 2020). (*Annexe J : Tableau notes observation.*)

L'organisation de la production culinaire est une épreuve du CAP de cuisine. En effet, l'étudiant en cuisine doit rédiger une fiche d'organisation des tâches avec un planning pour

¹⁷⁰ Pôle emploi. *Management du personnel de cuisine* [en ligne]. Disponible sur <https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=G1601> (Consulté le 10-08-2020).

¹⁷¹ Pôle emploi. *Management du personnel de cuisine* [en ligne]. Disponible sur <https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=G1601> (Consulté le 10-08-2020).

¹⁷² Larousse dictionnaire en ligne. *Savoir-faire* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/savoir-faire/71236> (Consulté le 10-08-2020).

la réalisation du menu¹⁷³. Cependant, le chef cuisinier organise l'ensemble de la production. Ainsi, sa vision de l'organisation est plus globale puisqu'il doit organiser l'ensemble de la production.

7.1.1.3. Les normes d'hygiène

Pendant l'observation, les normes d'hygiène étaient plus ou moins respectées. Le respect de l'hygiène dans le temps et dans l'espace pour la préparation est respecté. En effet, les légumes bruts (non transformés) vont en légumerie où ils sont lavés, épluchés et désinfectés avant d'aller en préparation froide pour être découpés. Une fois que cela est prêt, ceci va dans une chambre froide journalière (Grand-Nouméa, juin 2020.) Cette chambre maintient les aliments à +3°C jusqu'au service.

Lorsque l'équipe de cuisine est en contact direct avec la nourriture, ils utilisent des gants à usage unique pour pouvoir toucher la nourriture (La Foa, juin 2020.) Ceci correspond aux normes d'hygiène et de sécurité que nous avons vue lors de la première partie du mémoire. (*Les normes d'hygiène et de sécurité.*)

7.1.1.4. Connaissance alimentaire

Les chefs de cuisine connaissent leur population, ici, les adolescents. Ils connaissent leurs comportements et leurs préférences alimentaires. Par exemple, dans cet établissement les élèves semblent être des « *carnivores* » donc il faut mettre de la viande en quantité. (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*) Le chef de cuisine connaît aussi la variation de consommation alimentaire selon les saisons. Par exemple, « *80 morceaux de pain sont consommés en saison fraîche, comme il fait plus froid, contre 50 en saison chaude* ». (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa*)

Les chefs connaissent aussi les recommandations diététiques, le GERM-RCN. En effet, lors d'une observation un chef de cuisine disait que pour la viande il faut 120g par élèves. Et effectivement, selon le GEM-RCN il est recommandé pour les adolescents d'outre-mer une portion de viande entre 100 et 120g (Grand-Nouméa, juin 2020.) Cette réglementation est réalisée dans le but de réduire le taux d'obésité. Un des objectifs du GERM-RCN est

¹⁷³ École des Pros. *L'épreuve du CAP cuisine* [en ligne]. Disponible sur <https://www.ecoledespros.fr/formation-cuisine/cap-cuisine-epreuves/ep1.htm> (Consulté le 10-08-2020).

d'augmenter l'apport en fer. La viande est une bonne source de fer¹⁷⁴. (*La réglementation relative à la nutrition.*)

Dans ces connaissances alimentaires, le chef de cuisine doit aussi penser aux élèves ayant des intolérances ou des allergies alimentaires. (*La prise en compte des intolérances alimentaires.*) Lors d'une observation, une cheffe explique à son équipe qu'il faut réaliser un plat différent pour la purée de citrouille. Un élève est allergique à cet aliment. De plus, une liste d'adolescents avec leurs intolérances alimentaires et leurs réactions allergiques est affichée dans la cuisine pour que l'équipe se souvienne des particularités alimentaires. (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*)

7.1.1.5. La réduction du gaspillage alimentaire

La gestion des déchets et la lutte du gaspillage alimentaire sont une compétence que doit avoir le chef de cuisine. (*Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine"*) Lors de la phase d'observation, il a été exposé que les chefs de cuisine avaient chacun leurs astuces et leurs techniques pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, dans un collège, le pain présenté dans un bac à la fin du self-service des adolescents est sous la forme de « *morceaux de pain, de type baguette* » alors que dans un autre établissement le pain était « *un petit pain individuel* ». En demandant à la cheffe de cuisine pourquoi elle utilise ce type de pain, elle explique que le pain individuel est trop gros pour les adolescents. Elle a réalisé différents tests et il s'avère que le « *morceau de pain, de type baguette* » provoque moins de gaspillage. Une autre astuce est de réutiliser certains produits non utilisés la veille comme le pain pour en faire de la chapelure pour le gratin du jour suivant. (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*)

7.1.1.6. La gestion des stocks

Le chef a aussi une compétence « *en économie* », c'est-à-dire qu'il doit s'occuper de la gestion des stocks et de l'approvisionnement. Pendant, la semaine d'observation ceci a été observé. Les chefs de cuisine passent régulièrement des commandes, s'occupent de la réception des marchandises et du bon de commande... (Grand-Nouméa, juin 2020.)

¹⁷⁴ Groupe Proxim Canada. *Le Fer* [en ligne]. Disponible sur <https://www.groupeproxim.ca/fr/article/nutrition/fer-et-ses-sources-alimentaires> (Consulté le 11-08-2020).

Cette liste non exhaustive des compétences et du savoir-faire du chef de cuisine observé pendant la semaine des cantines à l'unisson a permis de voir d'autres compétences développées par ces chefs. Ainsi, nous allons maintenant passer à la semaine des cantines à l'unisson et donc des recettes bénéfiques. (*Annexe L : Tableau synthèse fiche métier.*)

7.1.2. Les cantines à l'unisson

7.1.2.1. La décoration

Lors de la semaine des cantines à l'unisson, les établissements avaient une décoration aux couleurs des produits locaux. (*Annexe M : Image « décoration cantines à l'unisson.*) Certains établissements scolaires participant à l'évènement - notamment les internats – avaient réalisé des projets pédagogiques¹⁷⁵ avec les élèves pour exposer les produits locaux de la Nouvelle-Calédonie. La décoration se situe au niveau du réfectoire. Ceci est essentiel pour la compréhension de l'ensemble du projet des recettes bénéfiques.

7.1.2.2. L'implication du chef(fe) de cantine

Les chefs de cantine ont au-delà de leur métier une implication personnelle pour le projet, des recettes bénéfiques. Il a été observé que les chefs de cantines ont pris le projet à cœur puisque certains participent au projet depuis le début. La motivation du projet suscite aussi de l'engouement pour réaliser de nouvelles recettes bénéfiques. (La Foa, juin 2020.) Lors de l'élaboration d'une nouvelle recette bénéfique, les échanges sur le goût du plat sont capitaux. Ainsi, les épices sont importantes pour « *donner du goût au plat* ». (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*)

Les cantines à l'unisson c'est aussi un évènement médiatique.

7.1.2.3. L'évènement médiatique

Lors de la première journée d'observation, l'établissement scolaire qui participait aux cantines à l'unisson était aussi le lieu de l'ouverture de la quinzaine des produits locaux. Ainsi, la première observation est composée des cantines à l'unisson pour les adolescents, mais aussi de l'évènement médiatique avec une rencontre entre les institutions locales pour

¹⁷⁵ Projet pédagogique : déterminé par la définition préalable des objectifs de formation que l'équipe se propose d'atteindre avec les élèves à partir du programme. Éduscol, Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. *Le projet pédagogique* [en ligne]. Disponible sur https://eduscol.education.fr/sti/ressources_pedagogiques/le-projet-pedagogique#fichiers-liens (Consulté le 11-08-2020).

présenter la quinzaine des produits locaux. Ainsi, Nouvelle-Calédonie La Première® (chaîne de télévision généraliste diffusée dans la collectivité territoriale de Nouvelle-Calédonie¹⁷⁶) a réalisé des articles presses sur internet¹⁷⁷. Des interviews ont aussi été réalisés auprès des chefs de cantine aussi et surtout au sein de l'équipe de Pacific Food Lab¹⁷⁸. De plus, Caledonia® (chaîne de télévision généraliste privée de proximité diffusée en Nouvelle-Calédonie¹⁷⁹) a réalisé un reportage sur un éleveur bovin et un agriculteur qui eux aussi participent à l'évènement¹⁸⁰. De plus, une partie de l'atelier sur l'éveil des sens dans l'acte alimentaire, réalisé par un partenaire de l'évènement, ADECAL Technopole a été filmé¹⁸¹.

7.1.2.4. Les produits locaux

Lors des cantines à l'unisson, les repas sont composés de produits locaux comme de la citrouille, du riz local, du chou de chine, de la chouchoute, du cerf, de la pastèque et bien d'autres produits. Ainsi, les recettes proposées étaient un rougail saucisse, un bami, un Hachis parmentier avec une purée de citrouille, par exemple. (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*) Les cantines ont aussi réalisé de la salade à base de papaye verte en entrée et un civet de cerf accompagné de pâtes¹⁸². Le produit phare de cette cantine à l'unisson est la glace au tarot¹⁸³. Ces produits sont bien évidemment des produits locaux, provenant des agriculteurs et des entreprises membres du cluster.

Les épices, les condiments sont aussi au cœur de chacune de ces recettes. Par exemple, dans le cas du rougail saucisse des épices sont ajoutées pour donner du goût. Lors de l'observation, une cheffe de cantine avait réalisé une vinaigrette pour les crudités en entrée.

¹⁷⁶ Wikipédia. *Nouvelle-Calédonie La Première (télévision)* [en ligne]. Disponible sur [https://fr.wikipedia.org/wiki/Nouvelle-Calédonie_La_Première_\(télévision\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Nouvelle-Calédonie_La_Première_(télévision)) (Consulté le 11-08-2020).

¹⁷⁷ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. *La quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/quinzaine-produits-locaux> (Consulté le 11-08-2020).

¹⁷⁸ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. *Les cantines à l'unisson dans la quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/invite-matinal/cantines-unisson-quinzaine-produits-locaux-839258.html> (Consulté le 11-08-2020).

¹⁷⁹ Wikipédia. *Caledonia (chaîne de télévision)* [en ligne]. Disponible sur [https://fr.wikipedia.org/wiki/Caledonia_\(chaîne_de_télévision\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Caledonia_(chaîne_de_télévision)) (Consulté le 11-08-2020).

¹⁸⁰ Youtube, Calédonia. *Quinzaine des produits locaux : coup de projecteur sur les ressources alimentaires du Pays* [en ligne]. Disponible sur <https://www.youtube.com/watch?v=sgDtUdpetok> (Consulté le 11-08-2020).

¹⁸¹ Adecap Technopole. *Accueil* [en ligne]. Disponible sur <https://www.technopole.nc/fr> (Consulté le 11-08-2020).

¹⁸² Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. *La quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/quinzaine-produits-locaux> (Consulté le 11-08-2020).

¹⁸³ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. *La quinzaine des produits locaux* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/quinzaine-produits-locaux> (Consulté le 11-08-2020).

Cette vinaigrette était composée de pulpe de corossol, mixé avec de la pomme et de la cannelle. (*Annexe K : Notes observation – Grand-Nouméa.*)

Nous venons de voir par le biais de ces notes d'observation que le chef de cantine a diverses responsabilités à gérer. Nous avons vu aussi que les cantines à l'unisson sont des événements réalisés dans les établissements scolaires secondaires de la Nouvelle-Calédonie qui suscitent également de l'intérêt médiatique. Nous allons maintenant passer à la présentation des résultats des entretiens et à l'analyse.

Chapitre 8. Résultats et analyses des entretiens

8.1. Les résultats généraux

Dans cette partie nous allons présenter les résultats généraux des entretiens réalisés.

8.1.1. Les diplômes

8.1.1.1. CAP/BEP option cuisine

En regardant de manière globale, les chefs de cuisine ont pour la plupart un CAP/BEP option cuisine. « *Alors les diplômes... quand je suis sorti de l'école, je n'étais pas spécialement un élève brillant. J'ai réussi à obtenir un CAP/BEP à l'époque* » (*Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*) D'autres mentionnent, être allé à l'école hôtelière et avoir obtenu un CAP/BEP. « *L'école hôtelière. CAP/BEP cuisine* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Effectivement, il est important de rappeler que les études se réalisent dans une école hôtelière afin d'obtenir le diplôme de CAP, BEP cuisine. Cette école professionnelle contient deux axes qui sont l'hôtellerie et la restauration¹⁸⁴.

Cependant, d'autres chefs de cuisine ont un parcours différent.

8.1.1.2. Apprentissage par la pratique

Certains chefs de cantine ont mentionné ne pas avoir de diplôme de cuisine et avoir appris par la pratique. « *J'ai tout appris ici sur le tas. Je n'ai pas de diplôme de cuisine* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *J'ai commencé sur le tas et à une trentaine d'années j'ai passé un*

¹⁸⁴ Diplomeo. *École hôtelière* [en ligne]. Disponible sur https://diplomeo.com/etablissements-ecoles_hotelieres-a-paris (Consulté le 11-08-2020.)

CAP de cuisine » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ces personnes sont entrées dans la fonction publique avec un autre statut et ils se sont ensuite dirigés dans la cuisine. Pour certains, les diplômes ont été réalisés après.

D'autres chefs eux ont poursuivi leurs études par un baccalauréat professionnel en option cuisine.

8.1.1.3. CAP/BEP cuisine et baccalauréat professionnel

Certains chefs ont décidé de poursuivre leurs études après le CAP/BEP par un baccalauréat professionnel en option cuisine. « *Alors, CAP/BEP en option cuisine, que j'ai obtenu en métropole. Et puis, ici, j'ai passé le baccalauréat professionnel aussi, que j'ai obtenu pour dire que j'avais un truc en plus !* » (*Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*)

Comme nous avons vu lors de la première partie du mémoire, les diplômes pour être chef de cuisine sont le CAP/BEP en option cuisine, le baccalauréat professionnel option cuisine et même le BTS. (*Les études et les diplômes.*) Cependant, nous pouvons voir que le BTS n'est pas un diplôme présent chez les chefs interrogés. Comme il est indiqué par l'ONISEP, le CAP/BEP option cuisine permet déjà d'entrer dans la vie active¹⁸⁵. Et, enfin ce chef l'explique très bien « *J'ai réussi à obtenir un CAP/BEP à l'époque. Déjà avec ça on pouvait facilement travailler* » (*Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*)

8.1.2. La mobilité dans les études

Certains chefs ont réalisé tous leurs parcours en Nouvelle-Calédonie. « *J'ai fait l'école hôtelière du lycée Escoffier, CAP/BEP et baccalauréat professionnel* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Le lycée Auguste Escoffier est un lycée professionnel commercial et hôtelier à Nouméa qui contient une filière hôtelière. Il dispense des diplômes allant du CAP (hôtellerie et restauration), au baccalauréat professionnel en hôtellerie restauration et même au BTS management en hôtellerie restauration (MHR)¹⁸⁶.

¹⁸⁵ ONISEP. *CAP cuisine* [en ligne]. Disponible sur <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/CAP-Cuisine> (Consulté le 10-08-2020).

¹⁸⁶ Vice-Rectorat. *Lycée professionnel commercial et hôtelier Auguste Escoffier* [en ligne]. Disponible sur <http://weblpch.ac-noumea.nc/spip.php?rubrique56> (Consulté le 12-08-2020).

D'autres ont fait une partie de leurs études en Nouvelle-Calédonie et une autre partie en France. « *J'ai un CAP et un Bac pro. Je suis allé faire des études en France, mais j'ai tout le temps vécu en Calédonie* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *Alors, moi, j'ai fait mes études CAP/BEP, ici, en Nouvelle-Calédonie. Je suis retourné en France finir mes études en baccalauréat professionnel [...] dans le Tarn* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ou encore « *Alors, CAP/BEP en option cuisine, que j'ai obtenu en métropole. Et puis, ici, j'ai passé le baccalauréat professionnel aussi. [...] Pendant, le CAP/BEP, c'était de l'apprentissage encore à l'époque avec une semaine à l'école et trois semaines en entreprise. Et là, j'étais dans un restaurant gastronomique à Paris, pas loin des champs Élysées* » (**Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**)

Nous pouvons voir que la mobilité étudiante avec la France (la métropole) est quelque chose de courant, ici, en Nouvelle-Calédonie. Il existe d'ailleurs la Maison de la Nouvelle-Calédonie à Paris dont le rôle est d'aider les Calédoniens dans leurs démarches d'études en métropole¹⁸⁷. Certaines formations ne sont pas présentes en totalité sur le territoire calédonien ce qui nécessite de poursuivre les études en métropole ou dans d'autres pays. C'est le cas pour les études de médecine. La première année connue aussi sous le nom de l'acronyme PACES (première année commune aux études de santé) se fait à l'université de Nouvelle-Calédonie, mais la suite doit être réalisée à l'université Pierre et Marie Curie à Paris¹⁸⁸. Cette mobilité provient du caractère insulaire de la Nouvelle-Calédonie.

Une fois le diplôme obtenu, nous pouvons voir que le parcours professionnel est différent selon les chefs interrogés.

8.1.3. Le parcours professionnel

8.1.3.1. Les expériences professionnelles diverses

Avant d'être chefs de cuisine, nous pouvons voir que le parcours professionnel peut être différent.

¹⁸⁷ MNCparis. *Guide pratique de l'étudiant calédonien* [en ligne]. Disponible sur <http://www.mncparis.fr/uploads/numeric-guide-2017.pdf> (Consulté le 12-08-2020).

¹⁸⁸ UNC. *PACES* [en ligne]. Disponible sur <https://unc.nc/formations/premiere-annee-commune-aux-etudes-de-sante-paces/> (Consulté le 12-08-2020).

Certains ont un parcours professionnel uniquement dans la restauration collective et d'autres ont eu des expériences dans la restauration traditionnelle. Par exemple, ce chef a intégré directement la collectivité scolaire après son diplôme :

« J'ai fait que de la restauration collective. Je n'ai jamais travaillé dans un restaurant. Je ne sais pas ce que c'est de travailler dans un restaurant. [...]J'ai eu la chance de rentrer dans un établissement scolaire et de ne pas en sortir » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Cette cheffe explique qu'elle était déjà passionnée par la restauration collective durant ses études. *« C'est vrai que quand j'étais au lycée j'ai plus accroché au niveau des collectivités »* (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Cependant, d'autres ont eu diverses expériences professionnelles avant d'intégrer la restauration collective. Certains d'entre eux ont eu des expériences plurielles. *« J'ai été formateur à la chambre du commerce et de l'industrie. J'ai fait aussi de la restauration, pendant 6 ans »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ce chef explique très bien son parcours et la réflexion de chacune de ces expériences :

« J'ai été formateur à l'école hôtelière qui n'existe plus maintenant. [...]Après j'ai travaillé, en tant que responsable Restauration à l'aéroport de la Tontouta, aussi. Ensuite, j'ai monté une petite entreprise [...] un service de « gamelle-traiteur ». Ça nous prenait énormément de temps parce qu'on était tous les deux avec ma femme, qui est cuisinière aussi. Donc après [...] on a préféré arrêter, j'ai trouvé cette place dans l'administration et depuis 15 ans je suis là pour essayer de faire profiter aux enfants de tout ce que j'ai pu apprendre dans ma carrière. J'ai fait pas mal de choses. Je ne suis pas rentré dans l'administration à 18 ans comme certaines personnes. [...] Ça m'a permis de voir beaucoup de choses avec une formation en cuisine gastronomique au départ » (**Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa**).

Durant les diverses expériences professionnelles « pré-collectivité », certains ont aussi un parcours particulier avec une mobilité de la métropole vers la Nouvelle-Calédonie. C'est le cas de ce chef de cuisine originaire de Nantes, qui a travaillé à Paris et il est venue s'installer en Nouvelle-Calédonie. *« Avant, j'ai travaillé dans la restauration traditionnelle. J'ai fait quasiment que ça. Moi, je suis métropolitain, je suis originaire de Nantes. Et, j'ai fait de la restauration privée »* (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa**).

8.1.4. Le parcours professionnel au sein de la collectivité

Une fois les diverses expériences professionnelles réalisées, les chefs de cuisine décident d'intégrer la collectivité pour diverses raisons que nous verrons plus tard. Nous allons voir maintenant que le chef de cuisine est un statut qui nécessite pour la plupart des années d'expérience et des concours. Pour entrer dans la fonction publique il faut passer un concours ce que nous verrons après cette partie, sur le parcours professionnel.

Certains ont intégré la collectivité en ayant un statut polyvalent. Ce chef de cuisine explique son parcours : « *J'ai commencé sur le tas et à une trentaine d'années j'ai passé un CAP de cuisine. Au départ l'intitulé des agents c'était EOA. Ça veut dire Ouvrier d'Accueil et d'Entretien* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Cette cheffe de cuisine entrée dans la fonction publique avec un statut d'agent de service. « *Oui, moi, j'ai commencé ici en fait. J'ai commencé, je faisais beaucoup de ménage. Je suis rentrée en tant qu'agent de service* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ceci concerne comme nous l'avons vu les personnes qui ont intégré la restauration collective sans diplôme en cuisine.

Cependant, ceux ayant obtenu un diplôme en cuisine ont débuté leur carrière en étant cuisiniers, par exemple. « *Mais, j'ai commencé à juste cuisinier. Après, je suis monté* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa .**) « *C'est ma 7^e année, dans ce collège. Avant ça, j'ai fait deux années au collège de Tuband et avant ça j'ai fait sept ans à Katiramona. [...]* J'ai commencé par le bas, commis, chef de partie, comme tout le monde » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Forces d'expériences, ces chefs ont gravi les échelons pour arriver au poste de chef de cuisine ou pour être « *Je suis le représentant de la cuisine. Je suis responsable...* » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Comme ces personnes ont eu des expériences professionnelles avant d'obtenir ce poste cela leur permet de savoir ce qu'ils souhaitent mettre en place au sein de leur cuisine. « *Depuis le temps que je travaille [...] J'ai appris par mon expérience aussi qu'il faut savoir être pédagogue avec les gens, qu'il y a des manières de parler. Suivant la mentalité de tout le monde* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Certains ont même instauré une « *politique de travail* ». « *Moi, j'ai cette politique, ici, c'est que tout le monde goûte* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**)

Pour intégrer la fonction publique, il faut réaliser un concours afin d'être stagiaire puis titulaire de son poste, c'est ce que nous avons vu lors de la première partie du mémoire. *L'accès à la fonction publique.*

8.1.5. L'accès à la fonction publique : les concours

Lorsque ces personnes intègrent la fonction publique, ils doivent passer un concours. « *Exactement. C'est un concours de niveau BEP, donc ça va, mais bon c'est un concours* » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Selon les personnes, le concours peut être interne ou externe. « *Ensuite, j'ai pu passer un concours de la fonction publique. [...] C'est des concours externes. Les internes, il y avait beaucoup d'auxiliaires, c'est-à-dire des gens qui étaient déjà dans les établissements, qui avaient l'habitude de travailler dans les grosses quantités. Moi, j'arrivais du privé avec mes petites casseroles et tout ça, je ne connaissais pas trop* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) Certains mentionnent un nombre de places restreint, mais avec beaucoup de candidats. « *Il y avait très peu de postes. Il y avait que 6 postes sur 1300 candidats* » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

8.1.6. Les mobilités au sein de la fonction publique

Lors des entretiens, ces personnes expliquaient qu'elles avaient connu aussi des mobilités au sein de différents établissements scolaires de Nouvelle-Calédonie et plus particulièrement de l'agglomération du Grand-Nouméa. Nous pouvons voir à travers ces différentes mobilités qu'il existe un mouvement au sein de ces chefs. En effet, « *Depuis 2016, j'ai ce poste de chef de cuisine. Au début, j'étais en lycée puis au collège* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *Donc ça fait ma deuxième année, je viens d'un autre établissement. J'ai fait l'ouverture de deux établissements comme le Collège des Portes-de-Fer et le collège de Dumbéa-sur-Mer et là j'ai demandé à être un peu plus aux fourneaux, pour me remettre un peu dans le bain* » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Ce sont des mutations. « *La mutation est un mode de recrutement ouvert aux fonctionnaires titulaires qui souhaitent au cours de leur carrière changer d'affectation soit au sein de leur collectivité, soit au sein d'une autre collectivité* »¹⁸⁹. Ces personnes sont rattachées à la

¹⁸⁹ SAFPT. *La mutation de la fonction publique territoriale* [en ligne]. Disponible sur <http://www.safpt.org/SAFPT-2019/Mutation%20FPT.pdf> (Consulté le 13-08-2020).

fonction publique territoriale. Ainsi, il existe deux mutations possibles. La première est la mutation externe, elle mène à un changement de collectivité territoriale. Tandis que, la seconde, la mutation interne, mène à un changement d'affectation au sein de la même collectivité¹⁹⁰. Ce sont des mutations qui expliquent le mouvement des chefs de cuisine entre différents établissements scolaires.

Nous venons de présenter les différents résultats concernant les diplômes, les expériences professionnelles réalisées par ces chefs avant d'intégrer la fonction publique, suivi de diverses expériences au sein de la collectivité. Nous allons maintenant, passer à la présentation de la communauté d'appartenance de ces chefs de cuisine. Ceci n'est pas dans un but de discrimination ethnique (fait de distinguer et de traiter différemment quelqu'un ou un groupe par rapport au reste de la collectivité ou par rapport à une autre personne¹⁹¹). La présentation rapide de la communauté d'appartenance est utilisée, ici, à des fins de présentation du lien entre identité et culture. En effet, la culture « *prend en compte l'ensemble des comportements, des productions, des croyances existantes dans un groupement humain et qui font qu'on le repère comme communauté culturelle* » (Belgacem, 2012, p.51). Autrement dit, « *la culture est, dans cette perspective, ce qui fait par l'homme, et ce qui existe comme ayant du sens dans une communauté particulière* » (Belgacem, 2012, p.51). Tandis que l'identité est une dynamique évolutive par laquelle l'acteur social donne sens à son être (Vinsonneau, 2002).

Nous venons de voir les résultats généraux de l'enquête, nous allons maintenant passer aux résultats de la partie sur le métier de chef de cuisine.

8.2. Les résultats sur le métier de chef de cuisine

8.2.1. L'importance de l'équipe

Lors des entretiens un élément est revenu régulièrement, l'importance de l'équipe. En effet, le chef de cuisine gère une brigade (équipe d'ouvriers travaillant ensemble sous la surveillance d'un chef¹⁹²). Il est souvent revenu que ces chefs valorisaient leur équipe en

¹⁹⁰ SAFPT. *La mutation de la fonction publique territoriale* [en ligne]. Disponible sur <http://www.safpt.org/SAFPT-2019/Mutation%20FPT.pdf> (Consulté le 13-08-2020).

¹⁹¹ Larousse, Dictionnaire en ligne. *Discrimination* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/discrimination/25877> (Consulté le 12-08-2020).

¹⁹² Larousse dictionnaire. *Brigade* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/brigade/11159> (Consulté le 10-07-2020).

mentionnant qu'ils avaient une super équipe. Avant cela, certains rappels « *C'est toujours un travail d'équipe* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ce rappel est important, puisque « *Quand ils (les adolescents) me disent, c'est bon chef je dis : 'tu sais, c'est l'équipe. Ce n'est pas le chef tout seul''* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ce chef lui explique qu'il a pu mettre en place un menu adapté aux élèves végétariens, c'est-à-dire qu'il sépare la viande des légumes dans le plat, par exemple. Mais, il explique aussi « *On a mis ça en place parce que j'ai une super équipe* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa .**) Ainsi, l'équipe de cuisine est importante pour réaliser des choses en dehors de ce qui est demandé, mais le chef étant responsable de cette équipe, en cas de problème, cela sera lui le responsable. Ce chef explique d'ailleurs qu'il est autoritaire puisqu'il ne veut pas avoir de problème. « *Je suis un chef assez autoritaire. [...] S'il y a un problème, c'est vers moi qu'on va venir, ce n'est pas vers eux. Donc il faut que j'assure, parce que je n'ai pas envie d'avoir de problème* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) Ce chef explique qu'un cuisinier, c'est être avec son équipe. Le fait de sa présence en production permet aussi de limiter des remarques négatives ou de provoquer un mauvais lien avec son équipe. « *Parce que sinon ils (le personnel de cuisine) vont dire : 'le chef, il est que dans son bureau, c'est tout ce qu'il fait''* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) D'après la fiche métier, effectivement le chef est responsable de sa cuisine et donc de son personnel. Il doit contrôler et coordonner sa brigade¹⁹³. (**Annexe D : Fiche métier "chef(fe) de cuisine".**)

Aussi, de manière général avant de débiter la partie force et faiblesse du métier, la structure à savoir si c'est un collège ou un lycée est différent, ce qui est expliqué par ces personnes interrogées.

8.2.2. La structure : collège / lycée

Ce chef de cuisine montre que la structure de travail est importante. « *J'ai fait deux ans à Magenta pour valider mon diplôme. [...] Comme c'est une petite structure, il a vu que j'étais capable donc j'y suis allé et j'y suis resté cinq ans en tant que chef. J'ai commencé ici, je suis parti deux ans, cinq ans à Païta et je suis revenu ici. Je suis bien ici. C'est une grosse structure par rapport aux personnels, aux matériels et c'est vraiment différent le collège et le lycée* » (Grand-Nouméa, juin 2020). Selon, si c'est un lycée ou un collège le nombre de

¹⁹³ Pôle emploi. *Fiche métier* [en ligne]. Disponible sur <https://candidat.pole-emploi.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=G1601> (Consulté le 09-07-2020).

personnels en cuisine est différent. Il explique aussi que son établissement réalise beaucoup de repas « *Mais, on a du personnel. Tandis que, dans les collèges, on a que 300-400 repas, mais on est que deux. Le chef, il fait le rôle de chef, il fait le rôle du magasinier, le ménage...il court partout. C'est pour ça que je suis parti, mais bon après chacun se retrouve. Moi, je me retrouve ici. Parce que ça m'usait vraiment, au niveau santé* » (Grand-Nouméa, juin 2020). Effectivement, c'est ce que nous pouvons constater avec le tableau synthétique des établissements scolaires. (**Figure 12 : Tableau 1 synthèse entretiens – M. Georgel.**) Les collèges contiennent de 300 à 500 élèves, mais l'équipe de cuisine est composée d'un chef et de deux personnes. Tandis que, les lycées qui sont aussi des internats, ils ont de 800 à plus de 1000 élèves, mais l'équipe de cuisine est plus complète.

Nous allons maintenant passer à la présentation des motivations du métier.

8.2.3. La motivation de ces chefs

Tout d'abord, beaucoup de chefs ont dit que c'était un beau métier. « *C'est un beau métier* » (Grand-Nouméa juin 2020). « *C'est un boulot, qui je pense, il faut être calme et puis prendre aussi du recul. Donc, voilà, mais, c'est un beau métier* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) Cependant, pour certains il faut être passionné. « *Alors, déjà c'est un métier où il faut être passionné, parce que si on n'aime pas la cuisine...* » (**Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) Ce sont les premiers mots qui viennent directement après la question « *Que diriez-vous sur le métier de chef de cuisine ?* » (**Annexe N : Guide d'entretien.**) *Pour autant ce métier est complet. « C'est un métier qui est complet comme tous les métiers de chef »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Une fois ces propos positifs sur le métier exposé, en détaillant leurs propos, des contraintes apparaissent. « *C'est un métier qui est complet comme tous les métiers de chef. Après dans l'administration, c'est encore plus complexe. Parce qu'il y a la partie gestion qui est un peu plus forte* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *Alors par rapport à un poste de cuisinier on va dire, on a plus un poste d'exécutant en tant que cuisinier. Ensuite, en tant que chef on voit quand même un panel vraiment différent du métier que ce soit du management. En règle général, diriger une équipe. Là, on voit toutes les difficultés parce que bon ça peut être compliqué parfois* » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Cependant, certains affichent directement la difficulté du métier. « *Chef de cuisine, c'est un métier qui est très difficile. Il n'est pas facile parce que déjà il faut gérer du personnel. Qui*

n'est pas facile à gérer pour certains. Parce que certains ils sont caractériels. [...] Il faut s'adapter. Le chef de cuisine il absorbe beaucoup » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Ainsi, nous allons maintenant passer aux forces et aux faiblesses

8.2.4. Les forces et les faiblesses

8.2.4.1. Les forces

- **La qualité de vie**

L'un des avantages dans la restauration collective et la qualité de vie. Beaucoup mentionnent la quantité de travail importante en restauration traditionnelle.

« Les avantages (rire) s'il y en a quand même parce que dans l'éducation nationale forcément...je ne vais pas rentrer dans les détails, mais bon. On a quand même une qualité de vie autre que si on était dans le privé. Parce que les gens du privé font beaucoup plus d'heures [...] » (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« Alors le métier de chef, au niveau restauration collective c'est qu'on a beaucoup plus de temps libre qu'un restaurateur traditionnel »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Ainsi, ils expliquent que leurs conditions de travail et la qualité de vie sont meilleures en collectivité.

- **Les adolescents**

Ensuite, être en collectivité en contact avec les adolescents est une force pour ces personnes. Pour eux, ils travaillent pour les enfants. *« Moi, ma force c'est par rapport aux enfants. [...] Ma priorité ce sont les enfants et c'est pour ça que j'aime mon travail, parce que je travaille pour les enfants »* (Grand-Nouméa, juin 2020). Pour d'autres c'est de les sensibiliser à une bonne alimentation *« Alors, dans la force c'est la possibilité d'essayer de sensibiliser les enfants à manger un petit peu mieux, c'est une de mes priorités. [...] Mais, c'est vrai que je suis rentré ici dans l'optique de pouvoir faire découvrir à tous ces enfants, une autre méthode de nutrition, d'autres aliments, d'autres ingrédients en asseyant de faire en sorte que ça se porte un petit peu mieux »* (**Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa**).

Ainsi, le but de ces chefs est de faire plaisir aux adolescents à travers leurs productions culinaires. *« C'est un métier de plaisir aussi. Le plaisir de faire plaisir »* (Grand-Nouméa,

juin 2020). « *Et puis c'est surtout faire plaisir aux enfants et eux ils nous font plaisir quand ils nous disent : « On a bien mangé ». C'est surtout ça !* » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

De cette façon, il est mentionné qu'ils ont aussi un rôle éducatif. « *On a un rôle éducatif parce qu'ils sont quand même quatre ans chez nous (collège)* » (Grand-Nouméa, juin 2020). En effet, le restaurant scolaire est un lieu d'éducation alimentaire (Conseil National de l'Alimentation, 2017). L'implication du personnel est un enjeu essentiel puisque la formation du personnel doit englober le personnel de cuisine et l'ensemble des encadrants (Conseil National de l'Alimentation, 2017).

- **L'innovation**

Une autre force est l'innovation. « *Tous les jours ne sont pas les mêmes. Les menus, les entrées, les salades''. Aujourd'hui, on va faire ça''. [...] Les recettes, elles ne sont pas déterminées. C'est ce qui fait que tous les jours, c'est nouveau* » (Grand-Nouméa, juin 2020). « *Ici par exemple, chaque jour il y a des entrées différentes surtout des crudités qui sont différentes* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**)

Cependant, ce métier s'accompagne aussi de faiblesses, ce que nous allons voir maintenant.

8.2.4.2. Les faiblesses

Plusieurs faiblesses apparaissent comme le budget, le manque de moyen humain, la contrainte du respect de l'hygiène pour éviter les TIAC. De plus, le chef a plus de responsabilités, ce que nous allons voir maintenant.

- **La responsabilité**

En étant le responsable de la cuisine, le chef a ainsi plus de responsabilités qu'un cuisinier qui lui, sera exécutant.

« En tant que chef on voit quand même un panel vraiment différent du métier que ce soit du management. En règle général il faut diriger une équipe. Là, on voit toutes les difficultés parce que bon ça peut être compliqué parfois (rire). Mais, on voit aussi la partie logistique qui peut être compliquée. Il faut gérer les ruptures, organiser le travail en fonction de ce qu'on reçoit. Il faut prendre en compte les disponibilités aussi au niveau des fruits et des légumes sur le territoire, qui peut être compliqué en fonction des saisons et puis des conditions climatiques. Donc voilà, c'est quand même un ensemble où on a quand même une vue beaucoup plus globale, mais il y a

quand même beaucoup de difficultés sur le poste qu'on parle » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Il faut gérer l'équipe et la logistique. Dans la partie logistique, il faut savoir anticiper et s'organiser en cas d'imprévu pour ne pas être pris au dépourvu. De plus, il faut gérer l'équipe avec notamment la gestion des absences du personnel. *« Plus un inconvénient, moi je dirais, c'est le personnel qui est le plus fatigant. Il faut gérer les absences » (Grand-Nouméa, juin 2020).* Ce caractère imprévisible est compliqué à gérer pour eux puisqu'ils ont un impératif horaire quotidien, ils doivent fournir un repas aux élèves et ce quel que soit les conditions. *« Nous on a pas le droit à l'erreur. Tous les jours, il faut que cela soit prêt à 10h30, quel que soit le problème que je vais rencontrer » (Grand-Nouméa, juin 2020).* Gérer du personnel implique aussi d'être à l'écoute. *« Il y a toujours un peu de pression [...] Il fait chaud, il y a de la fatigue et donc il faut aussi gérer toute cette pression qui peut y avoir, avec les petites histoires, les petits problèmes » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa).* C'est pourquoi il faut être pédagogue. *« Et, j'ai appris par mon expérience aussi qu'il faut savoir être pédagogue avec les gens, qu'il y a des manières de parler. Suivant la mentalité de tout le monde » (Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)*

Une autre faiblesse est le budget restreint à respecter et le manque de moyen humain.

- **Le budget**

Selon la structure, le budget repas ne sera pas le même. Les lycées (étant aussi des internats) ont un budget plus conséquent. *« On a aussi un budget un peu plus important puisqu'il y a des internes qui paient le petit déjeuner, le repas de midi et le repas du soir. On a une enveloppe. On va dire au niveau de l'argent qui est un peu plus conséquent. Qui n'est pas le cas dans les collèges. [...] Ils n'ont pas ça pour faire un repas, nous on est à 360 XPF (soit 3€) donc c'est un peu plus. Attention avec les 3 repas ! Mais, malgré ça on a quand même plus de possibilités » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa).* Tandis que pour les collèges le budget est plus restrictif. *« Cette année, on a de petits problèmes financiers qui remonte peut-être à plusieurs années et du coup il y a des factures qui ont été payées en retard, mais sur plusieurs années et bien du coup ça nous impact notre budget annuel » (Grand-Nouméa, juin 2020).* *« [...] Et qui ne peuvent pas rentrer dans un budget de 280XPF (soit 2,34€) par repas » (Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa).* On peut s'apercevoir ici que le budget repas est différent entre un lycée et

un collège. Le budget prévisionnel est différent selon les établissements, car il est voté au conseil d'administration au dernier trimestre de l'année scolaire en cours¹⁹⁴.

De plus, la situation géographique et les structures qui se situent à proximité de l'établissement sont des facteurs à prendre en compte dans le budget.

« La différence avec un lycée, il aurait peut-être un petit peu plus de budgets, parce qu'il aura plus de monde, il aura aussi plus d'absence parce que les élèves seront plus autonomes. [...] En collège, c'est différent. On sait qu'on a 600 rationnaires parce que pour la plupart, plus de la moitié sont boursier donc on sait que ceux-là, ils vont venir parce que financièrement ils n'auront pas d'argent pour aller manger à côté. Et, puis la situation géographique aussi, qui fait beaucoup. Quand on regarde un établissement comme le Lapérouse, comme il y a énormément de snacks autour près du centre-ville et le Mac Donald. On sait que forcément il y aura de la perte d'élèves donc forcément, quand ça on le maîtrise au bout d'un moment, on peut le prévoir. Nous, je vais dire que si j'en perds 20 à la journée, c'est beaucoup, mais ça, les 20 je ne peux pas les prévoir et puis mis à part le fait qu'ils nous aient implanté un Mac Donald, il n'y a pas longtemps. Je veux dire, il y a que très peu d'élèves qui vont pouvoir manger là-bas donc je sais que chaque jour j'aurai le même nombre » (Grand-Nouméa, juin 2020).

En Nouvelle-Calédonie et plus précisément en Province Sud (*Annexe B : Les provinces de la Nouvelle-Calédonie*), il existe des bourses scolaires versées par cette province. Ces bourses concernent les élèves scolarisés dans un établissement primaire ou secondaire (jusqu'au baccalauréat). Cette bourse est calculée selon les revenus du foyer. Ainsi, si l'enfant mange à la cantine et/ou qu'il est interne, le repas à la cantine est gratuit¹⁹⁵.

Le budget est un frein à la bonne réalisation de la production culinaire selon ce chef. *« On est quand même assez libre. Il y a que le budget qui nous retient. C'est LA problématique des restaurations collectives dans lesquelles nous sommes. Plus au niveau collège que lycée, mais oui c'est la problématique. C'est le frein à notre créativité débordante (rire) » (Grand-*

¹⁹⁴ Document synthétique de Wing-Ka Dominique. *Gestion comptable et financière*.

¹⁹⁵ Service-public NC. *Bourses de l'enseignement des premier et second degré* (Province Sud) [en ligne]. Disponible sur <https://service-public.nc/particuliers/jeunesse/scolarité/bourses-de-l'enseignement-des-premier-et-second-degrees-province-sud> (Consulté le 14-08-2020).

Nouméa, juin 2020). Il faut pour cela trouver un équilibre entre faire plaisir aux adolescents et respecter le budget. *« Plus ça va et moins on a de possibilités de faire de super menus à thème. Ou des choses comme ça, parce que les budgets se restreignent. Tout en essayant de leur faire plaisir. Il faut gérer le budget »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Une autre problématique de ces établissements scolaires est l'hygiène.

- **L'hygiène**

Le respect des réglementations sur l'hygiène est une faiblesse. Ce sont des établissements où l'enjeu principal est d'éviter les TIAC. La population ici, les adolescents sont une population à risque. *« Et puis quand même la responsabilité, c'est une collectivité à caractère sociale et les enfants sont un public fragile au même titre que les anciens. Et donc si jamais, il y a une toxi-infection alimentaire voir pire, c'est le chef qui fait office de disjoncteur (rire). Donc, on a quand même une responsabilité morale, déjà, parce qu'on n'a pas envie de rendre les gens malades. On ne fait pas ce métier-là, pour ça »* (Grand-Nouméa, juin 2020). Pour certains l'hygiène est le critère où il faut être stricte et autoritaire pour ne pas avoir de problème par la suite. Comme nous l'avons vu plus haut, le chef contrôle sa brigade donc en cas de problème, il sera le responsable. Donc l'hygiène est une forte contrainte. *« Oui, il y a aussi l'hygiène. En fin de compte, le fait d'être le premier responsable de la structure il faut vraiment être attentif à tout ce qui se passe. Toute personne qui rentre dans l'établissement même s'il est confirmé ou jeune, stagiaire il faut leur expliquer les bases. Il faut être très sévère là-dessus, pour que les gens ils prennent en compte que c'est quand même un facteur important dans notre métier. Parce qu'on a en face de nous des gens qu'on nourrit. Donc, déjà si au départ on n'est pas propre il risque d'avoir des incidents »* (Grand-Nouméa, juin 2020). Pour d'autres il faut répéter régulièrement les normes d'hygiène au personnel. *« L'hygiène tout que ça soit au niveau de la préparation ou du nettoyage et au niveau du personnel parce qu'après il faut tout le temps être là, pour dire de se laver les mains parce qu'en plus on a des stagiaires »* (Grand-Nouméa, juin 2020). Les normes concernant l'hygiène ont été détaillées lors de la première partie (*Les normes d'hygiène et de sécurité*).

Nous venons de présenter les résultats généraux et les résultats sur le métier de chefs de cuisine. Ces présentations permettent de resituer le contexte dans lequel travaillent ces personnes avec les forces et les faiblesses du métier.

8.2.5. L'image négative

8.2.5.1. L'image négative de la cantine

Comme nous avons pu le voir en première partie du mémoire, la restauration collective est associée à une image négative. Ce chef explique que les personnes ne connaissant pas la restauration collective et pensent que les chefs de cuisine sont « *des ouvriers de boîtes de conserve* ». « *Ah bah, oui, oui ! Ils pensent qu'on est des ouvriers de boîtes. Juste à mettre ça à chauffer, ne pas assaisonner et puis on met ça devant. Voilà l'image négative du cuisinier de collectivité* » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) « *Parce qu'en fait ça, au début quand les personnes demandaient : « Oh tu travailles dans une cantine ? De toute façon vous ouvrez que des boîtes ! »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *Souvent, les gens ont l'image du cuisinier de collectivité qui fait de la basse qualité. On ne va pas se mentir et du coup le métier n'est pas valorisé. Mais en règle générale, il n'était pas valorisé !* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *Je connais encore des gens qui font des réflexions du style : « Ah, oui ? Tu es cuisinier dans une cantine ? Ah ! Tu fais de la bousasse ! »* (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Ainsi, nous pouvons voir que le cuisinier en collectivité est assigné à une image d'un cuisinier faisant de la cuisine de basse qualité. En effet, « *malgré des années d'évolution radicale, la restauration collective souffre encore d'une représentation assez désastreuse dans l'imaginaire collectif. Beaucoup l'associent toujours à la société de malbouffe de l'Aile ou la Cuisse, et l'invocation de la "cantine" font parfois tinter le nom de Tricatel comme une triste rengaine à oublier* » (Syndicat National de la Restauration Collective, 2019).

Ce chef, lui, explique que cette représentation négative provient aussi du fait que le chef cuisinier doit réaliser des repas en grosse quantité. « *Alors voilà, parce qu'ils ont l'impression que sur la quantité on ne sait pas faire de goût donc on n'a pas la maîtrise* » (Grand-Nouméa, juin 2020). C'est parce que la notion de goût, de savoir-faire ou de soin apporté aux préparations culinaires participe à la valorisation d'un repas onéreux (Pfirsch, 1997).

8.2.5.2. L'image négative ; la boîte de conserve

Tout d'abord, les chefs de cantines ont expliqué à l'unanimité que les boîtes de conserve étaient peu utilisées dans leur cuisine. Un chef a même pris la décision au milieu de l'entretien d'exposer ses lieux de stockage pour montrer que non, ils n'avaient pas de boîte

de conserve (Nouméa, juin 2020), c'est pour dire l'énervement de ces personnes. « *Non, les boîtes je ne suis pas 'pour' »*. *Après, comme je dis on est là, à six heures du matin, si on ouvre des boîtes : 'Qu'est-ce qu'on fait de notre journée ?' (Rire)* ». (Grand-Nouméa, juin 2020.)

- **L'évolution de la cuisine en restauration collective**

Cette cheffe de cuisine explique que la cuisine en restauration collective a évolué. « *Ça a surtout évolué. On a changé notre manière de travailler, maintenant. Les fournisseurs ont aussi changé leurs produits et ils se sont adaptés aux collectivités pour que le cuisinier ait moins de tâches préliminaires à réaliser qui passent parfois directement à la cuisson. C'est comme ça qu'est apparue la 4e gamme* » (Grand-Nouméa, juin 2020). Ce chef de cuisine éclaire l'idée en expliquant l'évolution qu'a connue la restauration collective. « *Moi, quand j'ai commencé travailler en 1990, c'est vrai que c'était beaucoup de boîtage* » (Mont-Dore, juin 2020). Il explique aussi que la restauration collective a connu différentes périodes. En 1990, c'était du boîtage mais il y a eu aussi une période où ils recevaient des produits bruts qu'ils devaient laver, découper. Mais, il explique aussi qu'ils avaient du personnel, maintenant ils ont beaucoup de personnel tout en continuant à utiliser des produits locaux, mais de 4^e gamme. « *Maintenant c'est du prêt à l'emploi (produit de 4e gamme), ça nous soulage énormément* » (Grand-Nouméa, juin 2020).

- **Les denrées alimentaires en collectivité**

Une fois l'explication de l'évolution réalisée, certaines personnes listaient les types de denrées alimentaires qu'ils possédaient pour démontrer l'utilisation du boîtage dans leur cuisine. « *Ah, mais non ! On n'a pas de conserve. [...] comme je disais il y a des produits de 4e gamme et le surgelé. Le boîtage c'est vraiment du dépannage !* » (Grand-Nouméa, juin 2020). « *Venez, je vais vous montrer comme ça vous verrez. Vous voyez, pas de boîte de conserve !* » (Nouméa, juin 2020.) « *Tous les légumes c'est des surgelés ou frais du pays. La viande c'est que de la viande fraîche. Le poisson du frais et pareil ce n'est pas que du poisson en triangle pané [...]* » (*Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*)

- **« Le plan b »**

Certains disaient qu'ils avaient des boîtes de conserve comme les tomates pelées ou certains plats préparés en cas de besoin. Par exemple, un jour il y a problème de réception de

marchandise pour x ou y raisons, les chefs n'ayant pas le choix de servir un repas doivent trouver un plan de secours pour tout de même présenter un repas aux enfants. « *Le boîtage...après j'en ai pour le concentré de tomates. [...] Et, je fais toujours une réserve parce que si un jour j'ai un problème de livraison, ce qui arrive parfois. C'est ma roue de secours on va dire* » (Grand-Nouméa, juin 2020.) « *[...] Il n'y a pas mal d'aléas au niveau des livraisons, des commandes, c'est dur. Des fois on attend des tomates. Elles arrivent deux jours après !* » (Grand-Nouméa, juin 2020).

8.2.5.3. L'image négative ; l'association avec Newrest®

En Nouvelle-Calédonie, plus précisément dans l'agglomération du Grand-Nouméa, les cantines des écoles primaires et maternelles sont livrées par la société de restauration collective, Newrest®¹⁹⁶. Pour un repas complet servi quatre jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) le prix pour un enfant est de 10 890XPF (soit environ 90,63€)¹⁹⁷. Cette société de restauration collective a connu en 2019 des problèmes de TIAC durant un mois dans des écoles de Nouméa, de Dumbéa et de Païta¹⁹⁸. Ces TIAC ont provoqué un scandale puisque le Service d'Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire (SIVAP) n'a pas pu démontrer la raison des symptômes d'intoxications alimentaires chez ces enfants¹⁹⁹.

Le scandale des TIAC au sein des établissements scolaires (maternelles et primaires) du Grand-Nouméa a aussi suscité une confusion. « *Donc, après tout était un peu englobé, parce que nous, Newrest® on travaille pas du tout. On n'est pas Newrest® ! Chaque cuisine est autonome. Nous, c'est que des cuisines autonomes. Et, donc voilà ça à un peu englobé [...]* » (*Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*) Lors des entretiens il est souvent revenu ce que faisait Newrest®. Ceci en devient même un sujet tabou (qu'ils seraient malséants, d'évoquer, en vertu des convenances sociales ou morales²⁰⁰). « *Mais, c'est vrai*

¹⁹⁶ BFMTV. *Nouvelle-Calédonie : la crise dans les cantines scolaires prend de l'ampleur* [en ligne]. Disponible sur https://www.bfmtv.com/societe/education/nouvelle-caledonie-la-crise-dans-les-cantines-scolaires-prend-de-l-ampleur_AN-201809280013.html (Consulté le 17-08-2020).

¹⁹⁷ Nouméa. *Restauration scolaire* [en ligne]. Disponible sur <https://www.noumea.nc/enfance-et-jeunesse/quotidien-de-lecolier/restauration-scolaire> (Consulté le 17-08-2020).

¹⁹⁸ Outremers360°. *Nouvelle-Calédonie : Les cantines du Grand-Nouméa rouvriront le 8 novembre* [en ligne]. Disponible sur <http://outremers360.com/societe/nouvelle-caledonie-les-cantines-du-grand-noumea-rouvriront-le-8-novembre/> (Consulté le 17-08-2020).

¹⁹⁹ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. *Cantines : pas d'explication à l'intoxication mais une nouvelle direction pour l'entreprise de restauration* [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaledonie/cantines-pas-explication-intoxication-nouvelle-direction-entreprise-restauration-610061.html> (Consulté le 17-08-2020).

²⁰⁰ Larousse dictionnaire en ligne. *Tabou* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tabou/76319> (Consulté le 17-08-2020).

qu'à un moment on parlait beaucoup de nous par rapport à ce qu'on fait. Après, je pense que c'est généralisé. Je ne dirai pas le nom (rire) de celui qui fournit les cantines des enfants... » (Grand-Nouméa, juin 2020). Chacun a son avis sur le sujet Newrest®, même sans mentionner le nom pour certains.

« Je me suis battu il y a trois ans parce que j'avais ma gamine qui était encore à la cantine qui était nourrie par Newrest®. Je me suis battu, on s'est battu bec et ongle avec des associations de parents d'élèves pour faire en sorte qu'ils arrêtent de donner n'importe quoi à nos enfants. Parce que là-bas c'était à base de produits préculés, de produits tout prêts issus des industries... En produit frais, ils n'avaient rien. S'ils mangeaient une fois de la viande fraîche dans la semaine, c'était déjà beaucoup. On en pouvait plus au niveau des parents, on en pouvait plus de voir qu'on donnait ça à des enfants qui sont en pleine croissance, qui sont en plein besoin de produits frais et on leur donne n'importe quoi » (Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

D'autres semblent être plus compréhensif *« On met sur le dos que Newrest®, ce n'est pas bon avec l'école primaire, déjà c'est différent. Eux ils ont je ne sais combien de repas à faire. Tu peux essayer de la faire de la qualité et de la quantité. Mais ce n'est pas évident, par rapport à la quantité qu'ils ont. Nous on a l'avantage d'en avoir un peu moins » (Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)*

Cette différence du mode de production entre les écoles élémentaires (maternelles et primaires) et l'enseignement secondaire (collège et lycée) provoque une confusion chez les élèves. Ainsi, en sortant du primaire ils pensent encore que la cantine au collège est aussi servie par des cantinières. Ceci provoque aussi une mauvaise image du travail fourni par l'équipe de cuisine. *« Par contre, il y en a ils ne savent pas, ils pensent que c'est encore la restauration française (Newrest®) qui nous livre les repas. Eh, mais les gars il faut vous renseignez un peu. Vous ne voyez pas les cuisines qui sont derrière, là ? [...] Mais au début, 'c'est qui qui vous livre les repas ?'. 'Euh pardon ? En fait, on fait les repas !' » (Grand-Nouméa, juin 2020.)*

Ce point, spécifique au Grand-Nouméa est intéressant, car selon ces chefs de cuisine, cela peut renforcer la mauvaise image de la cantine. Par contre, les données ne sont pas exactes, car ce sont les propos et peut-être même les représentations de ces chefs eux-mêmes sur le sujet, Newrest®. Par manque de temps, cela n'a pas été possible de réaliser un entretien avec

une personne travaillant chez Newrest®. Cet entretien aurait peut-être permis d'éclaircir ce point si majeur dans l'image de la collectivité du Grand-Nouméa.

8.2.5.4. Les cantines à l'unisson ; redorer l'image négative de la cantine

- **Les médias**

Lors des cantines à l'unisson, les médias sont présents pour faire des articles presses. De plus, l'équipe de Pacific Food Lab a une personne responsable de la communication. Cette responsable réalise aussi des reportages vidéos pour le cluster qui sont ensuite diffusés sur les médias sociaux et sur le site internet de Pacific Food Lab.

Pour ce chef de cuisine, réaliser des reportages pendant les cantines à l'unisson permet de montrer la réalité du terrain aux parents et à d'autres individus.

« Oui tout à fait. Ça, par contre à ce niveau-là, c'est vraiment génial. Parce que ça a permis de faire découvrir à beaucoup de personnes... Parce qu'il y a des parents qui s'impliquent un petit peu. [...] Là, au moins de faire de la communication, autour ça permet de faire découvrir aux gens que 'Ah bah, oui, dis donc dans les cantines vous mangez bien quand même''. Donc, oui ça, ça été super bénéfique. C'est super bénéfique à ce point de vue là, parce que les parents ont enfin découvert qu'il y avait des personnes qui travaillaient et qui savaient travailler. Qu'il y avait des personnes qui étaient là pour faire vraiment à manger aux enfants qui sont scolarisés. Et, ça oui, ça a permis avec les différents reportages qu'il y a eu de faire découvrir à un maximum de personnes et peut-être que voilà, en continuant on finira par arriver à faire changer les mentalités. À faire en sorte que ça évolue dans le bon sens ! C'est ça qui est important. » (Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

« Donc le fait que ça soit médiatisé, oui, c'est bien que ça soit médiatisé parce qu'il faut en parler, il faut que ça rentre dans la tête de chacun » (Grand-Nouméa, juin 2020). Comme le disent ces chefs de cuisine, le fait de montrer via les médias la réalité du terrain en restauration collective permet de contrer cette image négative des cantines. De plus, les cantines à l'unisson suscitent une émulation chez les adolescents. « L'avantage des cantines à l'unisson c'est une certaine émulation, par rapport à la publicité qui peut être faite autour. Donc, les parents sont friands de ce qui se passe au collège » (Grand-Nouméa, juin 2020).

En réalisant des reportages sur les cantines participantes aux cantines à l'unisson, cela a aussi permis d'exposer que ces cantines ne sont pas associées à Newrest®, ce qui a aussi redoré l'image négative de la cantine.

« Surtout avec tout ce qui s'est passé [...] Parce qu'avec Newrest®, on a ramassé. On a été un peu ridiculisé, alors que nous on avait rien à avoir avec ça, c'était le problème de Newrest® ! Mais, heureusement qu'il y avait ça, cantines à l'unisson et Pacific Food Lab pour nous bien nous mettre en valeur et pour montrer que nous les chefs et les cuisiniers de cantines à l'unisson, en collectivité on ne fait pas n'importe quoi ! On n'est pas des charlots, on n'est pas des branquignols ! On a des diplômes, on a des compétences ! » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

- **Les produits locaux**

Le projet des recettes bénéfiques, c'est aussi utiliser des produits locaux à la cantine. *« Parce que moi j'ai l'avantage, surtout quand on fait les cantines à l'unisson et qu'on cuisine avec des produits locaux » (Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.) « Moi, c'est ça que j'adore dans ce métier, c'est de faire découvrir de nouveaux goûts, de nouveaux produits. Donc, oui, c'est carrément le pied quand on arrive à avoir de beaux produits frais que les enfants adhèrent à ça » (Grand-Nouméa, juin 2020). « Après, comme je disais c'est surtout par rapport aux produits locaux qu'on essaie de mettre en valeur et malgré les prix qui flambent. [...] Après, je pense qu'on a suffisamment de produits locaux. Moi, toute la semaine je fais des crudités, des légumes, mais on n'en fait pas beaucoup, mais j'essaie d'acheter local » (Grand-Nouméa, juin 2020). « L'avantage c'est de faire promouvoir nos produits, faire évoluer les produits dans le pays » (Grand-Nouméa, juin 2020).* Les recettes bénéfiques c'est aussi utiliser des produits locaux comme des fruits, des légumes locaux donc ceci permet également de démontrer l'image négative de la cantine.

- **L'engouement**

Comme cela a été exposé lors de la phase d'observation, les cantines à l'unisson c'est aussi une semaine où le réfectoire est décoré. (Annexe M : Image « décoration cantines à l'unisson. »)

De plus, le projet des recettes bénéfiques a aussi permis à ces chefs de se retrouver, d'échanger des recettes et de se connaître.

« Ah bien, voilà parce qu'on se fédère on se retrouve entre chefs parce que souvent... Avant on était tous [...] Mais, je ne connais même pas le chef de... bien maintenant je les connais. Mais, avant je ne connaissais pas le chef de Mariotti, je ne connaissais pas celui de... je ne connaissais aucun chef. Je ne connaissais pas leur problématique. Moi, j'ai des problèmes. Je me suis rendu compte qu'eux aussi, ils avaient exactement les mêmes problèmes quoi. Donc que voilà. Fédérer, discuter [...] » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

8.2.6. L'estime de soi

Ce chef de cuisine montre qu'il n'avait pas une bonne estime de lui-même. Dans l'entretien, il est dit dès le début qu'il ne pensait pas avoir le concours. *« Et puis j'ai pu passer un concours donc de la fonction publique. Je ne pensais pas le réussir d'ailleurs » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)* Ceci est typique du sentiment ou du ressenti d'incompétence. Ce sentiment de compétence peut être défini par *« les jugements que les gens portent sur leurs capacités à organiser et à exécuter les actions requises pour atteindre un type de performance donné »* (Bandura, 1986 par Ryph, 1997 par De Visscher, 2013). De plus, il dit qu'il n'a pas une bonne estime de lui, qu'il n'a pas confiance en lui. *« Et bien sûr maintenant je ne le regrette pas. Mais, j'ai très peu d'estime, j'ai très peu confiance en moi à l'époque surtout et puis maintenant avec le temps avec l'expérience je me dis : 'Mais m**** p*****... Tu as eu le boulot. J'ai des notations. J'ai le retour des élèves, tout ça'. Mon estime est montée » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)* Il explique aussi que son estime a été améliorée avec l'aide de Pacific Food. Son estime était beaucoup moins bonne avant de participer aux cantines à l'unisson. *« Alors, là beaucoup moins. Pour moi beaucoup moins bonne » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)*

Un autre chef explique que cela permet de donner une motivation et de réconforter l'amour du métier. *« Pour l'estime de soi ça permet de nous donner cette motivation, parce, quelque part ce travail commence à être reconnu. Cela nous réconforte aussi dans l'amour qu'on y met au quotidien »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Pour cette cheffe l'estime de soi n'a pas été impactée puisqu'elle a toujours eu une bonne estime d'elle. *« Moi, j'ai toujours eu une meilleure estime de moi »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Pour cette cheffe et pour beaucoup d'autres la question est peut-être trop « forte » et suscite sûrement plus de réflexion puisque beaucoup n'ont pas su répondre à cette question. « Ah ! C'est... (rire.) C'est "waouh !" » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

8.2.7. La reconnaissance du métier

Lors des cantines à l'unisson des reportages, des articles presses dans les cantines des établissements scolaires sont réalisés²⁰¹. Ces reportages et ces articles montrent des images d'équipe de cuisine en train de travailler des produits locaux, de servir les adolescents²⁰². On peut aussi voir des adolescents consommant le repas composé de produits locaux. Ces images et vidéos permettent de montrer la réalité du terrain du métier de chef de cuisine en restauration collective. De plus, certains chefs prennent la parole lors d'interview²⁰³. Ces interviews sont là pour faire parler du projet des recettes bénéfiques et de soutenir cette cause. « Oui tout à fait. [...] Cantines à l'unisson, c'est positif pour nous, pour quoi ? Ça nous fait connaître de un, de deux ça nous fait travailler directement avec les producteurs. On a un peu moi d'intermédiaire » (Grand-Nouméa, juin 2020).

8.2.7.1. Parler, montrer le métier de chef de cuisine en restauration collective

Pour certains chefs la reconnaissance est associée à la valeur. C'est une demande générale portée sur l'individu et sur la dignité²⁰⁴. Pour d'autres, la reconnaissance du métier est bien réalisée « *puisqu'ils parlent de nous* ». Parler, exposer, montrer la réalité du métier permet à ces chefs de se sentir reconnus. « Oui, parce qu'on parle de nous ! Tout à fait ! Parce que cette semaine (la quinzaine des produits locaux), je vois tout le travail qu'ils (l'équipe de Pacific Food Lab) ont fait [...]. Quand j'ai vu la semaine des cantines à l'unisson, c'est un travail de fou ! Tous les jours, il y avait des réunions des interviews à la radio à la TV. Chapeau ! Franchement » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) « Dans les cantines, c'est vrai que nous on n'était pas reconnu et là plus ça va... Grâce à eux (l'équipe de Pacific Food Lab) ont devient à être connu » (Grand-Nouméa, juin 2020).

²⁰¹ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. Les « cantines à l'unisson » pour ouvrir la quinzaine des produits locaux [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/cantines-unisson-ouvrir-quinzaine-produits-locaux-838514.html> (Consulté le 18-08-2020).

²⁰² Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. La quinzaine des produits locaux [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/quinzaine-produits-locaux> (Consulté le 18-08-2020).

²⁰³ Nouvelle-Calédonie 1^{ère}. La quinzaine des produits locaux [en ligne]. Disponible sur <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaldonie/emissions/quinzaine-produits-locaux/lauren-ugipit-chef-cantine-du-college-ondemia-paita-840388.html> (Consulté le 18-08-2020).

²⁰⁴ Sciences Humaines. La reconnaissance au travail [en ligne]. Disponible sur https://www.scienceshumaines.com/la-reconnaissance-au-travail_fr_22737.html (Consulté le 18-08-2020).

« Parce qu'ils se montrent. Et puis en même temps, ils parlent de leur travail de leur problématique et je trouve ça très bien. [...] Je trouve que voir des cuisiniers comme ça, ils passent à la télé. Ils parlent de ce qu'ils font les semaines. Bah, voilà, on parle de notre métier. Et c'est bien ! » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

Les destinataires concernés, ici, correspond plus la population en générale. Cependant, pour certains la reconnaissance doit aussi avoir une cible et en fonction de cette cible la reconnaissance varie.

- **La reconnaissance au niveau des élèves**

Pour beaucoup de chefs, l'importance de la reconnaissance du métier est pour les adolescents. *« Alors, si c'est directement avec les enfants, non »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

« Vis-à-vis de qui ? Reconnaissance par rapport à qui ? Parce que nous on est reconnu. Nos gamins ils sont contents ils nous le disent : 'Ah, mais c'est bien !' » (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« Mais, reconnu ? Par nos 'clients' sûrement parce qu'on leur met quand même des choses qui sortent de l'ordinaire. Si on va dans ce sens-là, la reconnaissance là on l'a parce que les adolescents ils sont contents »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« Oui, on est toujours content quand les gens nous disent que c'était super bon »* (Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

« Moi, j'ai eu plein de retours des enfants aussi bien que des adultes qui viennent me remercier alors qu'à l'époque ce n'était pas si flagrant que ça. Le fait d'avoir fait ces actions et biens ils s'en rendent compte... Ils ont appris de notre métier que d'une part c'était cuisiné sur place, qu'on était que 2 ½. Parce que pour eux ils passaient et puis voilà. Et bien ils se sont rendu compte de la charge de travail qu'on accomplissait. [...] Oui, surtout pour ce qui est en face de nous parce que nous ça va on sait (rire). Mais, c'est vrai qu'au niveau des enfants ça ils ne le savaient pas » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Donc, pour la partie reconnaissance symbolique vis-à-vis des adolescents, ceci est atteint puisque les adolescents qu'ils reconnaissaient que le repas est « bon ».

- **La reconnaissance au niveau du personnel de l'établissement scolaire**

Nous pouvons voir aussi que certains chefs mentionnent la reconnaissance par le personnel de l'établissement scolaire. « *Oui, parce que là on a vu... Moi, j'ai eu plein de retours des enfants aussi bien que des adultes qui viennent me remercier alors qu'à l'époque ce n'était pas si flagrant que ça* » (Grand-Nouméa, juin 2020). Ici, les adultes sont ceux qui prennent leur déjeuner à la cantine donc on peut supposer que ce sont les professeurs, l'équipe administrative et l'équipe de l'entretien de l'établissement.

« Pour l'administration, peut-être. Je ne suis même pas sûr sachant qu'ici on a des relations, assez intimes.[...]. Tous les jours, il (le chef d'établissement) va passer nous voir et puis il y a une relation de confiance. Il passe tous les midis, voire ce que les enfants mangent » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Ce chef, lui, explique que la reconnaissance au sein de l'établissement scolaire se fait souvent avec les personnes avec qui il a des affinités et non l'ensemble du personnel. Il semblerait exister dans certains établissements une distinction dans la communauté éducative, entre les enseignants et les agents.

« Oui, certains. Mais, bon après c'est ceux avec qui ont le plus d'affinité. Pour vous donner un exemple. Lorsqu'on fait un pot de fin d'année ou autres. 'Oui, allez-on va dire que c'est toujours les habitués qui viennent nous remercier et puis voilà pour d'autres et bien ils sont payés pour ça donc ils le font''. Il y a encore cette mentalité, bon après, je ne vais pas généraliser d'un établissement à l'autre et en fonction de la relation qu'on peut avoir avec les enseignants tout sera différent. Mais, il y a encore cette mentalité-là qui scinde la communauté éducative : 'entre nous les profs ! Et, vous les agents'' » (Grand-Nouméa, juin 2020).

La population concerne aussi le personnel de l'établissement scolaire en question au même titre que les adolescents puisque ce sont les « *clients* ». Autrement dit, ce sont les bénéficiaires directes des recettes bénéfiques.

- **La reconnaissance au niveau des institutions**

« Qu'on soit mieux pris en compte aussi bien avec les agriculteurs, les éleveurs et les institutions, mais ça va passer que par eux. Pour dire qu'il faudrait bien faire un petit effort

pour les cantines » (Grand-Nouméa, juin 2020). Pour certains, la reconnaissance porte aussi sur d'autres populations comme les éleveurs et les institutions du territoire.

Nous venons de voir que pour certains le fait de parler, exposer ce qu'ils font permet une reconnaissance. C'est la reconnaissance de l'effort, de l'engagement. Ici, la reconnaissance est surtout perçue sur le registre symbolique²⁰⁵. La reconnaissance symbolique semblerait avoir une population cible, ce que nous avons vu. Pour certains c'est l'importance de la population en générale avec les reportages et les médias, pour d'autres ce sont les élèves, le personnel de l'établissement voir même les institutions du territoire. Pour d'autres encore la reconnaissance porterait plus sur la pratique²⁰⁶.

8.2.7.2. Reconnaissance de la pratique

Pour certaines personnes travailler avec des produits locaux semble aussi provoquer de la reconnaissance. Ce qui correspond à la reconnaissance de la pratique professionnelle, l'utilisation de ces produits en collectivité. *« Oui je pense que si quand même. Je pense au niveau des produits, les connaissances des produits »* (Grand-Nouméa, juin 2020). La reconnaissance concerne pour ce chef la qualité de savoir travailler un produit brut et de le transformer.

« Quand on prend un produit brut et qu'on le transforme. C'est surtout que ce sont des rendus différent aux niveaux goûts et visuellement. C'est sûr que ça valorise et d'autant plus parce que l'enfant se reconnaît plus dans un produit vivrière que quand vous lui présenter un artichaut. C'est valorisant pour le cuisinier parce que quand demain on parlera de patate douce, de manioc et qu'on le transforme. [...] Pour nous c'est une fierté parce qu'on l'a transformé. On peut le faire de différente manière. Ce qui est important, c'est que le gamin, il apprécie, ça permet de faire découvrir. Comme je dis, ça va même au-delà même pour les producteurs. Tout le monde est gagnant dans l'affaire » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Pour d'autres, la reconnaissance provient aussi de l'utilisation des produits du territoire.

²⁰⁵ Sciences Humaines. *La reconnaissance au travail* [en ligne]. Disponible sur https://www.scienceshumaines.com/la-reconnaissance-au-travail_fr_22737.html (Consulté le 18-08-2020).

²⁰⁶ Sciences Humaines. *La reconnaissance au travail* [en ligne]. Disponible sur https://www.scienceshumaines.com/la-reconnaissance-au-travail_fr_22737.html (Consulté le 18-08-2020).

« Ça nous met en valeur, parce qu'on utilise nos produits, à nous. Et ça nous permet... Je reviens toujours avec le bougna qu'on est encré là-dedans. Surtout que ce n'est pas pareil, on essaie de s'adapter par rapport au matériel. Parce que faire un bougna dans une collectivité, déjà pour 1 000 élèves... Ce n'est pas évident. Et, en sachant que l'igname, la patate et tout ce qui va avec... Au niveau des cuissons, on essaie de bien choisir à quel moment il faut arrêter la cuisson. À quel moment, il faut assaisonner ! [...] C'est toujours un plus pour nous. » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Nous venons de voir que la reconnaissance peut être symbolique, mais aussi pratique. En effet, des produits bruts locaux qui nécessitent une technique particulière pour s'adapter à ces produits est une reconnaissance de la pratique. Ceci peut peut-être, être regroupé dans la partie reconnaissance sur les accomplissements et sur l'efficacité (Herzberg, 1966 par El Akremi *et al.*, 2009).

Pour d'autres chefs, la reconnaissance passe aussi par la reconnaissance en faisant appel à la gratification matérielle comme une promotion ou un salaire satisfaisant (Applebaum et Kamal, 2000 ; Brun et Dugas, 2005 ; Ouadahi et Guérin, 2007 ; Ronen, 1979 par El Akremi *et al.*, 2009).

8.2.7.3. La reconnaissance matérielle

Pour certains chefs le mot reconnaissance est associé à la gratification et à la promotion. Ainsi, pour ce chef la reconnaissance est associée à la gratification.

« La reconnaissance peut-être pas. Mais, nous faire connaître, oui. La reconnaissance ? Non, personne ne nous donne quoi que ce soit. Personne ne nous donne rien. On est des ouvriers. Justement donner une valeur à ce qu'on fait en collectivité et de montrer ce qu'on fait avec les produits locaux. Mais, reconnaissance zéro. On n'a rien. Vous faites bien, vous ne faites pas, ce n'est pas grave » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Cependant, la reconnaissance est uniquement d'un point de vue gratification puisqu'il mentionne l'aspect symbolique, mais n'ayant rien reçu niveau matériel, la reconnaissance n'est pas présente pour lui.

Nous venons de voir que des chefs de cuisine se sentaient reconnus, niveau symbolique. Le chef de cuisine a aussi un autre rôle, il est acteur du changement. Il participe ainsi la création d'un patrimoine culinaire partagé, ce que nous allons voir maintenant.

8.2.8. Le chef acteur

8.2.8.1. Les convictions personnelles

Chacun de ces chefs a une conviction personnelle. Cette conviction est en lien avec le projet, recettes bénéfiques. Pour certains cela sera améliorer l'alimentation des adolescents, pour d'autre, manger local et encore pour d'autres promouvoir les produits locaux et l'économie locale.

- « Le bien manger »

La conviction (idée qui a un caractère fondamental pour quelqu'un²⁰⁷) de ce chef est de mieux nourrir les adolescents pour éviter des problèmes de santé publique comme l'obésité et le diabète. Mais, pour lui le problème vient du fait que sur le territoire cela coûte moins cher d'acheter des chips que des légumes.

« Manger sainement ça coûte vraiment un bras, ici. Et tant qu'on aura ce frein au bien manger. [...] Parce que pareil pour moi, c'est ça recette bénéfique c'est quelque chose qui va être bon, qui va être frais, qui va être bon pour la santé, qui va amener tout ce qu'il faut s'en amener de superflu, sans apporter de matière grasse dans des quantités énormes. [...] Il ne faut pas oublier que nos enfants ici c'est notre avenir si on leur inculque n'importe quoi, à manger n'importe quoi, il faut bien se dire que d'ici quelques années on aura d'énormes problèmes de santé publique. [...] Quand on sait quand même ici que la malbouffe, c'est monstrueux. Juste le fait que quand on passe dans les magasins, ça coûte moins cher pour un parent d'offrir un gros paquet de chips avec une bouteille de Coca-Cola® que de prendre des fruits » (Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

« Voilà, pour moi les recettes bénéfiques s'est apporté un produit sans additifs chimiques. Pour moi, déjà la base, c'est ça. C'est chercher ce produit » (Grand-Nouméa, juin 2020.).

²⁰⁷ Larousse dictionnaire en ligne. Conviction [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/conviction/19012?q=conviction#18903> (Consulté le 18-08-2020).

- **L'économie locale / Les produits locaux**

En participant aux recettes bénéfiques, projet qui fonctionne en circuit court. La conviction de cette personne est de montrer l'importance économique du territoire. *« Tout à fait, c'est valoriser le patrimoine et l'économie aussi. On est une force économique, il faut le savoir. C'est pour ça qu'il faut faire attention à nous pour les prix... »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« C'est de faire connaître nos produits locaux aux enfants parce que je sais qu'ils y en a pas beaucoup qui mangent des produits locaux chez eux »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« Comme le petit producteur de riz. Son riz est très bon et il faut acheter local, aussi. Ça fait marcher l'économie du pays »* (**Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) Pour cette cheffe, c'est travailler avec les petits producteurs. *« Déjà, j'aime bien travailler avec les petits producteurs. Moi, je suis 'pour' travailler avec les petits producteurs »* (**Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**)

Pour d'autres c'est valoriser les produits locaux et les faire connaître.

« Ça peut être intéressant de faire découvrir nos produits locaux parce qu'ici on a beaucoup d'expatriés... Au marché, ils font leurs courses, ils ne connaissent pas les produits donc ils hésitent à les utiliser. Nous, si on peut essayer de leur faire découvrir ces produits-là c'est très bien pour nous. Quand on va en France et qu'on entend dire que la vanille de la Nouvelle-Calédonie, elle est excellente que ceci que cela et bien du coup ça donnent envie de faire découvrir nos produits » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Ceci est tellement une conviction personnelle et donc une habitude que les chefs ont mentionné à l'unanimité qu'ils utilisaient des produits locaux quotidiennement. Le frein à cette utilisation est le prix des produits locaux.

« Alors c'est ça qui est intéressant, parce que c'est vrai [...] que ça donne l'impression que le cuisinier ici il travaille les produits locaux quand il y a les quinzaines ou les cantines à l'unisson, mais c'est complètement faux ! Tous les jours on travaille avec les produits locaux, c'est tous les jours » (**Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.**) *« Il y a beaucoup de produits locaux qui sont quand même assez chers par rapport aux produits qui sont importés »* (Grand-Nouméa, juin 2020.)

8.2.8.2. L'éducation

Le chef de cuisine en restauration collective a un rôle éducatif. Une fois les objectifs essentiels atteints comme celui de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des adolescents, la restauration scolaire a d'autres objectifs comme celui de l'éducation. Cette éducation concerne la découverte de nouveaux produits (Conseil National de l'Alimentation, 2017). Ce chef de cuisine explique qu'ils ont effectivement un rôle éducatif. *« Donc voilà, on a aussi ce rôle-là nous aussi, d'éducation. Mais, quoiqu'il en soit, je pense qu'il y a une perte d'éducation et de repères familiaux au départ. Oui, on est le relais. On est là pour faire découvrir quelque chose de différent, quelque chose qu'ils connaissent sous une autre forme, aussi. Donc, c'est le petit côté intéressant »* (Grand-Nouméa, juin 2020). *« Oui, on a un rôle éducatif parce qu'ils sont quand même quatre ans (collège) chez nous. Le fait qu'on présente toujours un menu équilibré, je pense qu'ils le savent et puis on a aussi les profs de science qui donne un appui dessus et il y a aussi l'infirmière »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) *« On a un rôle éducatif aussi »* (Grand-Nouméa, juin 2020).

Pour ce chef, l'éducation est quelque chose qu'ils doivent faire. Mais, pour lui ce n'est pas dans leur champ de compétences, il faudrait des personnes spécialisées.

« Donc l'éducation, oui, mais avec quel moyen ? C'est surtout ça.[...] C'est une autre facette de la restauration qui n'est plus du tout dans le cadre de nos compétences. On peut questionner les gens. Mais là c'est plus de l'ordre du social ou du médical qui apporte ce statut-là, de pourquoi, il faut faire ceci et cela. La psychologie ce n'est pas notre profil. On n'est pas formé à ça non plus » (Grand-Nouméa, juin 2020).

La plupart des chefs interrogés ont mentionné que le déjeuner à la cantine était le seul vrai repas de la journée pour certains élèves. *« Pour des élèves, des fois, c'est le seul vrai repas de la journée. C'est le seul vrai repas de la journée donc c'est à nous de faire en sorte qu'ils mangent autre chose. Donc voilà, c'est notre rôle aussi »* (Grand-Nouméa, juin 2020). *« Oui tout à fait. Parce qu'il y en a, c'est le seul repas de la journée chez nous. Pour certains le soir, c'est du pain, avec du beurre et un bol de thé. Ce qu'ils mangent ici, ils ne l'ont pas forcément chez eux. Ça, c'est clair. Pour beaucoup même ! »* (Grand-Nouméa, juin 2020.) Le vrai repas correspond ici à un repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Ce repas-là semble être l'idéal pour ces chefs de cuisine qui avouent eux-mêmes ne pas avoir de vrai repas le soir.

« On va dire 70% des enfants, leur seul repas, c'est le repas de midi. [...] Je sais que le soir on va manger, il n'y aura pas d'entrée, il n'y aura pas de dessert. On aura juste le plat. C'est pour ça que le repas du midi, les enfants, s'il faut les sensibiliser c'est dès le plus jeune âge » (Grand-Nouméa, juin 2020).

« Pour les enfants, après c'est le seul moment de la journée où ils ont l'entrée, une viande, un plat et un dessert. [...] Même chez moi, je n'ai pas tout ça. Moi, j'ai un plat unique et des fois un dessert. Mais, c'est rare qu'on ait tous les trois rassemblé. » (Grand-Nouméa, juin 2020).

L'objectif éducatif ici est de faire goûter de nouveaux aliments. « Donc, il y a quand même des choses sympas pour que les enfants goûtent et partagent » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Les chefs sont acteurs dans l'alimentation des élèves puisqu'ils ont un rôle d'éducateur. Ils font goûter de nouveaux aliments aux adolescents. De plus, le déjeuner à la cantine est le « seul vrai repas » de la journée pour beaucoup d'élèves, selon ces chefs. Effectivement, pour certaines familles, le repas à la cantine est le seul repas de la journée²⁰⁸.

Les personnes interrogées expliquaient qu'ils ont un rôle éducatif. Cependant, beaucoup disent qu'il faudrait réaliser cette éducation plus tôt et que cela soit fait par les familles.

« Plus sensibiliser l'enfant, jeune à ça. [...] Parce que, l'alimentation, tout jeune n'est pas cadré. C'est un réel problème. Les gens s'alimentent, mal dès le matin ils sont au Coca-Cola®, aux nems, aux snacks tout ce qui est mauvais pour eux. [...] C'est compliqué d'essayer de leur faire manger » (Grand-Nouméa, juin 2020).

8.2.8.3. La cuisine

Le mot cuisine ici, correspond à la manière spécifique de préparer les aliments²⁰⁹.

- Internationale / Cuisine du monde

Comme nous avons pu le voir dans la première partie de ce mémoire, la Nouvelle-Calédonie est composée de plusieurs communautés d'appartenance (*Les différentes communautés.*) Les

²⁰⁸ Ouest-France. Angers. Coronavirus : quand la cantine était le seul repas [en ligne]. Disponible sur <https://www.ouest-france.fr/sante/virus/coronavirus/confinement/angers-coronavirus-quand-la-cantine-etait-le-seul-repas-bbc40424-6ace-11ea-9e91-b7909c76a493> (Consulté le 18-08-2020).

²⁰⁹ Larousse dictionnaire en ligne. Cuisine [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/cuisine/20963> (Consulté le 18-08-2020).

chefs de cuisine en collectivité doivent aussi prendre en compte cette particularité pour que le repas convienne au plus grand nombre.

« Alors je dirais que c'est plus une cuisine du monde, je pense, plutôt qu'une cuisine classique comme j'ai pu l'apprendre au lycée. J'essaie aussi de m'adapter en fonction des communautés qu'il y a aussi dans l'établissement. Mais voilà, j'essaie de faire une cuisine du monde dans le sens où toute la communauté, fin il y a plusieurs communautés. Ça passe de l'Européen à l'Indonésien et puis aux Wallisiens et aux Mélanésiens, donc après on essaie de marier un petit peu les menus pour satisfaire tout le monde » (Mont-Dore, juin 2020.) « Alors moi je dirais une cuisine très internationale. C'est-à-dire, que mes menus sa part des menus calédoniens, italiens, chiliens... » (Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

« Plus international. Parce que j'essaie de varier. [...] Hier, c'était un sauté de cerf donc on va dire que c'était plus une cuisine calédonienne » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

Pour d'autres c'est une cuisine internationale créative. *« C'est un mélange de tout ça, c'est de l'internationale. C'est une petite cuisine créative. Oui, on essaie de sortir des nouveautés quand on a de nouveaux produits. On essaie de travailler au maximum avec les produits frais » (Annexe Q : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)* Enfin, la cuisine peut aussi être définie comme une cuisine du monde. *« On est ouvert à toute cuisine du monde » (Mont-Dore, juin 2020).*

- **Traditionnelle**

D'autres ont une cuisine traditionnelle.

« Moi, c'est du traditionnel. On essaie de faire au mieux avec les moyens qu'on nous donne. Moi, c'est comme ça que je définirais les choses, c'est que je fais au mieux avec les produits que je peux me permettre d'acheter et pour rendre cela le plus agréable aux enfants qui sont de plus en plus difficiles » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Cette cheffe de cuisine explique que sa cuisine est une cuisine traditionnelle. Mais, elle utilise aussi des recettes de sa famille.

« Je ne dirais pas qu'elle est raffinée, mais on essaie quand même quelque chose. Je dirais déjà une cuisine traditionnelle de maison. Donc, la bonne "popote de mamie". Les enfants, ils ont les bons plats de ma grand-mère, comme à la maison. Comme je

viens d'un papa cuisinier et une maman qui cuisine, mais qui n'est pas cuisinière. Les gratins je vais les faire comme j'ai appris à le faire à l'école, mais, aussi comme je l'ai appris à le faire... Là par exemple, je fais des gâteaux de pain que ma grand-mère elle faisait. Les gamins ils adorent le pudding comme ma grand-mère elle faisait » (Annexe P : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.)

La cuisine familiale fait aussi partie des cuisines utilisées en restauration collective, au sein du Grand-Nouméa.

- **Familiale**

« Moi, une cuisine familiale. Carrément, parce qu'on joue avec les épices. On travaille, les produits frais.. On utilise de l'ail, des oignons frais » (Grand-Nouméa, juin 2020). « Je la définis un peu comme une cuisine de chez moi. Comme à la maison. Parce que j'aime bien manger aussi. Donc du coup, voilà. Moi, c'est familial » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Nous pouvons voir que la cuisine est différente. Elle peut être internationale, traditionnelle ou familiale. Ce chef de cuisine explique très clairement que la cuisine calédonienne est un ensemble de différentes recettes.

8.2.8.4. La cuisine calédonienne

Pour ce chef la cuisine calédonienne est une appropriation de différentes recettes du monde. Ceci proviendrait de la présence du multiculturalisme sur le territoire.

« Bami, chou chinois, oui. Ça fait partie de la Calédonie, ça fait partie des plats que les élèves connaissent plus ou moins. Non, la Calédonie on s'approprie ces repas parce que si on va dire un plat Calédonien, on va dire que c'est du peuple kanak donc c'est le bougna. Le bougna on ne peut pas en faire tous les jours. Ça s'arrête là, parce que c'est très restreint. Il n'y a pas d'entrée, de plat de résistance et de dessert comme les plats français, italiens ou quoique ce soit. C'est un gros plat qui rassasie bien et puis voilà. C'est pareil comme à Wallis et Futuna. Tahiti ils vont dire le « ma'a tinito ». Déjà, c'est un métissage chinois, tahitien. Tahiti c'est la salade de poisson cru. Après nous, on dit Calédonien pourquoi ? La Calédonie, c'est comme la Réunion ce sont des métissages. Donc, le Bami c'est javanais. Ce sont les gens qui sont venus travailler à l'époque pour le nickel et qui sont restés là. Il y a eu des Japonais avec la guerre, il y eut les Martiniquais ceci, cela... Donc, on s'est

approprié un petit peu de tout. Comme le rougail, c'est les Antilles. C'est la Réunion ce n'est pas trop calédonien » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Ensuite, une fois que nous avons pu voir la différente cuisine, il est temps de passer aux recettes.

8.2.8.5. Les repas à thème

Lors des entretiens, il est revenu de manière régulière le menu à thème. « *C'est vrai que dans les établissements scolaires on nous demande beaucoup de faire des repas à thème* » (Grand-Nouméa, juin 2020).

« Le lundi c'était Asiatique. [...] J'ai fait un rougail de thon. Donc, moi je l'ai tourné en faisant un rougail à la Thaïlandaise avec du lait de coco et les gamins ont vraiment bien aimé. Après, c'était spécialité broussard avec de la salade verte, une chiffonnade de saucisson de cerf et des boulettes de bœufs au soja. Le mercredi, c'était Mélanésien où on a fait un bougna. Après, le vendredi c'était océanien où on avait une salade de poisson au lait de coco... » (Grand-Nouméa, juin 2020.)

8.2.8.6. Les recettes

Tout d'abord, le mot recette signifie la description détaillée de la manière de préparer un mets²¹⁰. Lors des entretiens les chefs de cuisine ont mentionné différents noms de recettes comme le bougna. « *Des fois on fait des bougnas. Mais, des fois, on fait de grosses quantités de salade de poisson* » (Grand-Nouméa, juin 2020). « *La salade de chouchoute. Donc, les chouchoutes locales, graine de sésame avec de la coriandre* » (Grand-Nouméa, juin 2020). « *La chouchoute* » ou encore connu sous le nom de « *chouchou* » est une cucurbitacée originaire du Mexique²¹¹.

L'utilisation d'épices, de sauce est très présente dans la cuisine de ces chefs, dont l'objectif est de donner du goût aux plats.

²¹⁰ Larousse dictionnaire en ligne. *Recette* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/recette/66973?q=recettes#66224> (Consulté le 18-08-2020).

²¹¹ AlsaGarden. *La culture du Chouchou, le légume préféré des Réunionnais* [en ligne]. Disponible sur <https://www.alsagarden.com/blog/la-culture-du-chouchou-le-legume-prefere-des-reunionnais/> (Consulté le 18-08-2020).

- **Les recettes bénéfiques**

Les recettes bénéfiques correspondent ici à l'utilisation de produits locaux. Autrement dit, c'est intégrer des produits locaux dans une recette.

« Donc, après j'ai des techniques de cuisson je sais que je peux les adapter sur différentes recettes. Donc, après je vais me documenter, je vais voir ce que je pourrai faire et éventuellement changer légèrement la recette et l'adapter plus sur une recette dans laquelle je pourrais rajouter des produits locaux. Pour en faire des recettes bénéfiques » (Grand-Nouméa, juin 2020).

8.2.8.7. Les épices

Les épices ont un rôle en cuisine, celui de rendre un plat assez simple en un plat goûteux, ce qu'explique ce chef.

« Je travaille avec pas mal d'épices, parce que je me suis rendu compte qu'on pouvait changer vraiment la saveur d'un plat. Après, c'est vrai qu'on a aussi de petites aides, comme notamment, lorsqu'on fait de la cuisine on va dire asiatique on a quand même des bases de produits qui nous permettent quand même de donner du goût. Donc, après on sera sur des épices spécifiques. Le gingembre, cinq épices... Après, dans la cuisine française on aura toujours un petit apport de crème qui va enrichir le plat. [...] Donc, les épices sont quand même un outil important pour nous, parce qu'on peut changer une recette. On peut rajouter du goût, on peut changer la couleur donc c'est assez agréable de pouvoir jouer avec les épices. Mais, tout en gardant un équilibre de façon à ce que l'épice ne couvre pas non plus le plat » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Ainsi, nous comprenons que les épices sont des condiments (substance ou préparation ajoutée aux aliments cuits ou crus pour en relever la saveur²¹²) spécifiques aux cultures auxquelles elles appartiennent.

²¹² Larousse dictionnaire en ligne. *Condiments* [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/condiment/18010> (Consulté le 18-08-2020).

Il est important de prendre en compte les différentes sortes d'épices pour s'adapter à la culture à laquelle elle se réfère. Cette cheffe de cuisine explique que cela provient du brassage de culture sur le territoire.

« C'est vrai que moi dans ma cuisine, je mets énormément d'épices que cela soit en poudre ou bien frais. [...] Après, je sais que le fait d'être dans un pays où il y a un brassage de culture... On est attiré par la cuisine, soit asiatique, soit italienne... Donc, dans ma réserve j'ai tout, même pour la pâtisserie. Je mets aussi énormément d'épices. Après, c'est vrai qu'ont dit toujours que le fait de mettre beaucoup d'épices et bien on mettra moins de sel. Le fait qu'il y ait du goût donc ça relève. Donc voilà, déjà pour la santé c'est meilleur » (Grand-Nouméa, juin 2020).

Nous venons de voir en intégralité les résultats de l'observation et des entretiens. La partie présentation des résultats étant assez vaste, le dernier chapitre de ce mémoire portera sur une synthèse des résultats. De plus, il permettra de définir si « oui ou non » les hypothèses sont validées.

Chapitre 9. Validation ou invalidation des hypothèses

9.1. La première hypothèse

Pour rappel, la première hypothèse est que les recettes bénéfiques donnent une meilleure image à la cantine.

9.1.1. L'image négative

La cantine est souvent associée à de la nourriture en conserve ou prête à l'emploi. Par le biais des reportages, des articles presses, mais aussi grâce aux interviews des chefs participant aux cantines à l'unisson, cela permet de démontrer cette mauvaise image de la cantine. Ainsi, cette image, cette représentation est contrée avec les médias sociaux.

De plus, les cantines à l'unisson est un moment "spéciales" dans les cantines avec la décoration et le repas composé de produits locaux²¹³... ce qui permet aussi de démontrer la

²¹³ Pacific Food Lab NC. *Cantines à l'unisson* [en ligne]. Disponible sur <https://pacificfoodlab.nc/actions/cantines-a-l-unisson> (Consulté le 19-08-2020).

mauvaise image des cantines. En effet, l'aspect visuel et le goût sont présents lors des cantines à l'unisson.

Le repas à la cantine est souvent associé à un repas de mauvaise qualité (Comoretto,2017). Ce qui n'est pas le cas avec les cantines à l'unisson. D'ailleurs, beaucoup de chefs ont mentionné que cela coûtait plus cher. « *L'inconvénient, et là je vais être franc, c'est qu'on casse la baraque pendant ces semaines-là* » (*Annexe O : Retranscription entretien chef Grand-Nouméa.*)

Les cantines à l'unisson est un évènement dans les cantines scolaires des établissements secondaires où le repas confectionné avec des produits locaux (ou en tout cas le maximum de produit local). Les recettes sont réfléchies, réalisées avec des épices dans le but de donner du goût au plat. Le réfectoire est décoré à l'honneur de ces produits locaux. C'est aussi un moment de partage entre l'équipe de Pacific Food Lab et l'équipe de cuisine pour les remercier d'avoir participé et d'avoir réalisé ces recettes bénéfiques. Les médias sont aussi présents pour relater les faits et exposer la réalité du terrain de ces chefs de cantines ce qui permet de démontrer la mauvaise image du chef de cuisine. Dans ce cadre, la cantine ne correspond pas à l'image d'un chef de cantine, qualifié « d'ouvreur de boîtes ».

- **Donc, les recettes bénéfiques donnent une meilleure image de la cantine.**

9.1.2. L'estime de soi

L'estime de soi a été améliorée chez un chef de cuisine qui se dit ne pas avoir confiance ou ne pas avoir une bonne estime de lui-même. Il a exposé de manière claire que le projet recettes bénéfiques a participé à l'augmentation de son estime. En effet, avant sa participation son estime était faible et maintenant elle est meilleure. Donc, pour lui, les recettes bénéfiques ont donné une meilleure estime de lui-même.

Une cheffe de cuisine disait avoir une bonne estime d'elle-même en tout temps et que les cantines à l'unisson n'ont pas permis de l'augmenter. Ainsi, dans ce cas les recettes bénéfiques n'ont pas donné une meilleure estime chez cette personne.

Pour un autre, l'estime de soi permet de donner de la motivation pour l'amour du métier. Son estime n'a pas évolué, mais cela renforce la motivation de « *l'amour du métier* ». Enfin, pour la plupart la réponse nécessite une plus longue réflexion.

Donc, nous pouvons dire que cette hypothèse est validée dans le cas où les personnes n'ayant pas une bonne estime d'eux-mêmes avant la participation au projet ont vu leur estime augmentée. En effet, s'entourer de personnes dites positives, qui encouragent avec des pensées favorables permettent d'améliorer l'estime de soi²¹⁴. Le soutien social procure le sentiment d'être aimé et d'être aidé ceci est un facteur important pour l'estime de soi. Le soutien social est l'ensemble des relations entretenues avec les personnes de l'entourage. Cet entourage est un élément essentiel de l'estime de soi²¹⁵.

- **Les recettes bénéfiques donnent une meilleure estime aux chef(fe)s quand celle-ci est faible au départ.**

Cette première hypothèse est en partie validée.

9.2. Deuxième hypothèse

Cette seconde hypothèse porte sur la reconnaissance du métier de chef de cuisine en restauration collective.

9.2.1. La reconnaissance

Cette seconde hypothèse porte sur la reconnaissance du métier. La reconnaissance est fondée sur l'appréciation de la personne comme un être qui mérite respect. Cette personne contient aussi des besoins et une expertise unique (Brun, 2002)²¹⁶. La reconnaissance touche les organisations privées ou publiques et toutes les professions c'est-à-dire celles situées du bas vers le haut de la hiérarchie. La revendication peut aussi bien porter sur le statut, le salaire, mais aussi sur la dignité que chacun s'estime dû²¹⁷.

Comme nous avons pu le voir, la reconnaissance porte sur différents aspects. Elle peut porter à la fois sur le symbole, sur les qualités et sur l'aspect matériel. Comme nous avons vu, dans

²¹⁴ Montreal Therapy. *Améliorer l'estime de soi* [en ligne]. Disponible sur <https://www.montrealtherapy.com/fr/ameliorer-lestime-de-soi/> (Consulté le 28-08-2020).

²¹⁵ Éducation Spécialisées Canada. *Améliorer son estime de soi* [en ligne]. Disponible sur https://educationspecialisee.ca/wp-content/uploads/2018/02/PSY57_Ameliorer_estime_de_so_i.pdf (Consulté le 28-08-2020).

²¹⁶ Université Laval. *Les 4 formes de la reconnaissance au travail* [en ligne]. Disponible sur <http://cgsst.com/les-4-formes-de-la-reconnaissance-au-travail/> (Consulté le 29-08-2020).

²¹⁷ Sciences Humaines. *La reconnaissance au travail* [en ligne]. Disponible sur https://www.scienceshumaines.com/la-reconnaissance-au-travail_fr_22737.html (Consulté le 29-08-2020).

le cadre de cette étude il semble que la reconnaissance porte sur l'aspect symbolique et en même temps sur l'aspect qualité.

Le fait de montrer dans les reportages le métier de chef de cuisine en collectivité permet de faire reconnaître le métier d'un point de vue symbolique. Ces reportages permettent de montrer la réalité du terrain, c'est-à-dire ce qu'ils réalisent et ce qu'ils mettent en œuvre pour réaliser des recettes bénéfiques avec les produits locaux. Cela montre aussi que ces chefs n'utilisent pas de boîtes de conserve, mais des produits locaux bruts ou transformés, comme des légumes de quatrième gamme. La quatrième gamme correspond à des fruits et des légumes lavés, épluchés et coupés²¹⁸. De plus, ces reportages et ces interviews permettent à ces chefs de pouvoir s'exprimer. Selon la destination du message, la reconnaissance est plus ou moins perçue. Pour la population générale, cela permet de démontrer la mauvaise image de la cantine. Pour les adolescents cela est aussi atteint puisqu'ils sont contents et remercient le chef pour le repas en disant « *que c'était bon* ». Par contre, pour les institutions la reconnaissance n'est pas validée.

La reconnaissance de la pratique de travail concerne la manière de faire la tâche demandée. Mais, elle tient aussi compte du comportement du travailleur avec ses qualités et ces compétences²¹⁹. Dans cette étude, les chefs ont aussi ce besoin de reconnaissance de la pratique de travail. Travailler avec des produits locaux bruts nécessite des compétences supplémentaires et des techniques particulières pour les transformer. Avec les médias, en montrant ces techniques d'élaboration de recettes bénéfiques passe aussi par la reconnaissance de la pratique.

Cependant, la reconnaissance matérielle (avoir une promotion, un bon salaire) n'est pas atteinte. En effet, les chefs de cantines ne perçoivent pas de promotion, par exemple.

- **Pour finir, la reconnaissance symbolique est atteinte puisque certains chef(fe)s sont connus par la population et que les adolescents le reconnaissent.**

Cette hypothèse est en partie validée.

²¹⁸ Fonds Français Pour l'Alimentation et la Santé. *Que veut dire 4^{ème} gamme ?* [en ligne]. Disponible sur <https://alimentation-sante.org/que-veut-dire-4eme-gamme/> (Consulté le 29-08-2020).

²¹⁹ Université Laval. *Les 4 formes de la reconnaissance au travail* [en ligne]. Disponible sur <http://cgsst.com/les-4-formes-de-la-reconnaissance-au-travail/> (Consulté le 29-08-2020).

9.3. Troisième hypothèse

Cette dernière hypothèse expose les chefs en tant qu'acteurs dans la participation d'un patrimoine culinaire partagé.

9.3.1. Patrimoine culinaire partagé

Les chefs ont une cuisine qui leur est propre. Ici, beaucoup ont recours à une cuisine internationale pour satisfaire les besoins des différentes communautés présentes en Nouvelle-Calédonie. Comme nous avons pu le voir plus haut, la Nouvelle-Calédonie est un territoire où vivent plusieurs communautés. Chacune de ses communautés a un modèle alimentaire spécifique. Pour rappel, le modèle alimentaire est composé de la filière alimentaire, du mangeable, du culinaire, du modèle de consommation, de la temporalité alimentaire et de la santé²²⁰. Comme a expliqué un chef lors de l'entretien, la cuisine européenne est plus sur des apports de crème pour enrichir le plat. Tandis que la cuisine asiatique est plus sur des apports de sauce soja. Ainsi, le chef de cuisine doit prendre en compte ce multiculturalisme dans sa cuisine.

Les chefs de cuisine ont aussi des convictions personnelles en lien avec les recettes bénéfiques, ce qui les mène à mettre en place des actions comme le repas à thème pendant les cantines à l'unisson.

Les épices, les condiments, les recettes sont des éléments qui montrent que ces chefs participent à la création d'un patrimoine culinaire partagé.

- **Les recettes bénéfiques permettent aux chef(fe)s de participer à la création d'un patrimoine culinaire partagé.**

Cette hypothèse est validée.

Nous venons de voir les résultats et les analyses de la partie terrain de cette étude. Ensuite, nous avons vu que les deux premières hypothèses sont en partie validées et que la dernière est validée. Nous allons maintenant passer à la conclusion de ce mémoire.

²²⁰ Tibère Laurence. *Socio-anthropologie de l'alimentation*. Licence 3 sociologie et anthropologie de l'alimentation, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2017.

Conclusion générale

Le stage effectué avec le CERTOP, le LIRE et Pacific Food Lab a été enrichissant. Rencontrer des personnes de différents horizons professionnels a permis d'avoir une autre vision et de comprendre que le travail pluridisciplinaire est primordial. Cette étude a également permis de comprendre les représentations et les images associées à la cantine. La cantine est pourtant un lieu de promotion au bien-être de l'élève, afin que le temps de repas devienne un réel moment de plaisir pour tous²²¹. La cantine c'est aussi du personnel qui œuvre pour élaborer un repas à ces adolescents.

Vivre en Nouvelle-Calédonie c'est être dépendant de l'importation alimentaire. C'est aussi devoir s'adapter aux conditions météorologiques lors de cyclone, d'intempéries et de forte chaleur...

Le coût de la vie est plus cher qu'en métropole, y compris la nourriture. Ainsi, pour beaucoup consommer des boissons sucrées est plus abordable que de consommer des fruits et des légumes. Le taux d'obésité est important sur le territoire, ce qui en fait un problème de santé publique. Comme nous avons pu le voir, Pacific Food Lab œuvre pour « *le bien manger* » en Nouvelle-Calédonie et plus particulièrement au sein des cantines pour sensibiliser les adolescents aux produits locaux. Le LIRE s'intéresse à l'éducation de manière globale.

C'est aussi de l'échange, du partage entre ces différentes communautés. Manger, c'est aussi se retrouver autour d'un patrimoine culinaire partagé qui est en train de se réaliser. Cette étude a également permis de montrer que manger dans les îles, c'est manger sous influence.

La seconde partie de l'étude axée sur une approche psychosociologique a permis de montrer que les chefs de cuisine en collectivité sont des acteurs importants de l'alimentation. Ce sont des personnes qui sont dans l'ombre malgré les efforts qu'ils fournissent chaque jour pour servir un repas aux adolescents. Ils ne semblent pas être entendus. Comme dirait ce chef de cuisine « *On est des catégories C. donc, catégorie la plus basse de la fonction publique. Alors qu'on est responsable d'un service, d'un budget, d'une question sanitaire aussi* » (Grand-Nouméa, juin 2020).

²²¹ Pacific Food Lab. *Charte du bonheur dans ma cantine* [en ligne]. Disponible sur https://www.pacificfoodlab.org/sites/default/files/attachments/news/charte_2019_3_p_0.pdf (Consulté le 19-08-2020).

Il est important de valoriser leur travail. Au même titre que ce que nous avons pu apercevoir durant la période de pandémie du Covid-19 où le rôle de l'équipe soignante avec les infirmières, les aide-soignantes sont des métiers importants et pourtant dans l'ombre²²².

Cette étude trop courte ne m'a permis de réaliser des entretiens avec les adolescents concernés pas les recettes bénéfiques, ni même de voir la restauration collective scolaire en Province Nord de la Nouvelle-Calédonie. Il pourrait être intéressant de continuer à explorer ce terrain lors d'une thèse et peut-être même réaliser une comparaison entre la cantine en Nouvelle-Calédonie et dans un autre pays du Pacifique. Cette comparaison pourrait permettre de montrer l'impact de ces actions (dans les cantines) sur le comportement alimentaire des adolescents.

²²² Le Monde. *Coronavirus : Il faut « revaloriser les emplois et les carrières à prédominance féminine »* [en ligne]. Disponible sur https://www.lemonde.fr/idees/article/2020/04/18/covid-19-il-faut-revaloriser-les-emplois-et-carrieres-a-predominance-feminine_6036994_3232.html (Consulté le 21-08-2020).

Bibliographie

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, Czernichow Sébastien, Martin Ambroise. *Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée : État des lieux*.

Agence Sanitaire et Sociale de Nouvelle-Calédonie. Baromètre santé jeune de Nouvelle-Calédonie, 2016, 56p. [en ligne]. Disponible sur https://www.santepourtous.nc/images/sampled_data/thematiques/mes-dents-ma-sante/espace-grand-public/contexte-caledonien/10_-_Document_barometre_sante_jeune_2016_print_r.pdf (Consulté le 17-07-2020).

Ambroise-Rendu Anne-Claude, Olivesi Stéphane. Du patrimoine à la patrimonialisation. Perspectives critiques. *Diogène*, 2017, n°258-259-260, p.265-279 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-diogene-2017-2-page-265.htm> (Consulté le 14-07-2020).

André Christophe. L'estime de soi. Association de recherche en soins infirmiers, 2005, n°82, p.26- 30 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-recherche-en-soins-infirmiers-2005-3-page-26.htm> (Consulté le 18-02-2019)

André Christophe, Lelord François. *L'estime de soi. S'aimer pour mieux vivre avec les autres*. Paris : Éditions Odile Jacob, Odile Jacob poches psychologie, 4^e édition, 2008, 296p.

Autorité de la concurrence, Decruyenaere Thibault et Sauze Philippe. Rapport, p.66 [en ligne]. Disponible sur <https://www.medef.nc/sites/default/files/dossiers/2012-09-rapportadlc.pdf> (Consulté le 14-07-2020).

Bachir Bendaoud H., Abdeljabbar Hammach M., Raserijoana J., Sonny P. L'observation participante en thèse au Cnam, LIRSA, 2016.

Belgacem Dalila. « Identité et culture : Quelle construction identitaire pour l'enfant de migrant ». *Les cahiers dynamiques*, 2012, n°57, p.51-56 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-les-cahiers-dynamiques-2012-4-page-51.htm#> (Consulté le 12-08-2020).

Bessière Jacinthe. « Quand le patrimoine alimentaire innove ». *Monde du tourisme*, 2013, n°7, p.37-51 [en ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/tourisme/182> (Consulté le 17-06-2020).

Bessière Jacinthe. Patrimoine alimentaire, patrimonialisation, in J-P. Poulain, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris : Presses Universitaires de France, 2018 (2^e édition augmentée), 1561p.

Bourguine, Fanny. *L'obésité dans la zone Océanienne avec l'exemple de la Nouvelle-Calédonie*. Thèse de doctorat en science pharmacologique, Nantes : Université de Nantes faculté de pharmacie, 2014, 148p.

Conseil National de l'Alimentation (CNA), Corbeau Jean-Pierre. *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*, 2017, 96p. [en ligne]. Disponible sur http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_enjeux_de_la_restaurant_collective_en_milieu_scolaire_cle8682d3.pdf (Consulté le 14-08-2020).

Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CRÉDOC), Mathé Thierry, Francou Aurée. *La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire*, 2014, 62p. [en ligne]. Disponible sur <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:9lffrhTcSv0J:https://www.credoc.fr/download/pdf/Rech/C317.pdf+&cd=2&hl=fr&ct=clnk&gl=fr&client=safari> (Consulté le 06-07-2020).

Comoretto Géraldine. Le repas à la cantine : une expérience forcément négative ? *La découverte*, « *Recherches* ». 2017, p.151-163 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/que-manger--9782707197702-page-151.htm> (Consulté le 06-07-2020).

Commission du Pacifique Sud. *Recommandation pour une vie saine dans le pacifique*, 2018, 39p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.spc.int/fr/actualite/actus-web/2018/07/recommandations-pour-une-vie-saine-dans-le-pacifique> (Consulté le 16-07-2020).

Costey Paul. « Les catégories ethniques selon F. Barth » *Tracés, Revue de Sciences Humaines*. 2009, n°10, p.1-17 [en ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/traces/155> (Consulté le 14-07-2020).

Christophe Serra-Mallol. *Alimentation en Nouvelle-Calédonie*. 2020. Article à paraître prochainement.

De Visscher Héloïse. Quelques disqualifications. Le sentiment ou ressenti d'incompétence. *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, 2013, n°99-100, p.429-444 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-les-cahiers-internationaux-de-psychologie-sociale-2013-3-page-429.htm#> (Consulté le 17-08-2020).

Direction Départementale de la Protection des Populations de Seine-Saint-Denis (DDPP93). 2014, 16p. [en ligne]. Disponible sur <http://www.seine-saint-denis.gouv.fr/content/download/3723/27010/file/plaquette%20restaurant%20satellite.pdf> (Consulté le 30-07-2020).

Dieutegard, Tristan. *Les formes de rationalité conduisant à autogérer ou à concéder la fonction restauration collective*. Mémoire de master 1 management de la restauration collective, Toulouse : Université de Toulouse – Jean Jaurès (ISTHIA), 2016, 223p.

Doré Christina. L'estime de soi : analyse de concept. *Association de recherche en soin infirmiers*, 2017, n°129, p.18-26 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-recherche-en-soins-infirmiers-2017-2-page-18.htm> (Consulté le 19-02-2019).

El Akremi Assâad, Sassi Narjes, Bouzidi Sihem. Rôle de la reconnaissance dans la construction de l'identité au travail, *Relations industrielles*. 2009, n°4, p.662-68 [en ligne]. Disponible sur <https://www.jstor.org/stable/23079027?seq=1> (Consulté le 28-07-2020).

Faurie Mathias. Impacts et limites de la patrimonialisation à Ouvéa (Nouvelle-Calédonie). *Journal de la Société des Océanistes*, 2011, n°132, p.109-122 [en ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/jso/629> (Consulté le 13-07-2020).

Fischler Claude, *L'Homnivore*. Paris : Éditions Odile Jacob, 2001, 440p.

Fournié, Amélie. *Valorisation du patrimoine culinaire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc en restauration collective dans un Parc aux identités territoriales multiples*. Mémoire de master 2 sciences sociales appliquées à l'alimentation, Toulouse : Université de Toulouse – Jean Jaurès (ISTHIA), 2014, 236p.

Galland Olivier. Adolescence, post-adolescence, jeunesse : retour sur quelques interprétations, *Revue française de sociologie*, 2001, n°42, p.611-640 [en ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_2001_num_42_4_5391 (Consulté le 20-02-2019).

Galy O., Paufigue E., Nedjar-Guerre A., Wacalie F., Wattelez G., Le Roux P-R., Ponidja S., Zongo P., Serra-Mallol C., Allman-Farinelli M., Frayon S. Living in Rural and Urban Areas of New Caledonia: Impact on Food Consumption, Sleep Duration and Anthropometric Parameters Among Melanesian Adolescents, *Nutrients*, 2020, n°12, 14p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/2047/htm> (Consulté le 15-07-2020).

Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. Statuts des établissements publics d'enseignements de la Nouvelle-Calédonie. pas d'année, 62p. [en ligne]. Disponible sur https://eps.ac-noumea.nc/IMG/pdf/statut_des_epenc.pdf (Consulté le 13-07-2020).

Hobsbawm Éric, Ranger Terence (ed.) *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983, traduit en français : *L'invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2006.

Hude S., Rousse J., Bon M L., Strayer F. Autoévaluation des compétences personnelles et l'image de soi de l'enfant en milieu scolaire. « *Bulletin de psychologie* ». 2009, n°499, 3-14p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-bulletin-de-psychologie-2009-1-page-3.htm> (Consulté le 28-07-2020).

Imbert Geneviève. *L'entretien semi-directif : à la frontière de la santé publique et de l'anthropologie*. « Recherche en soins infirmiers ». 2010, n°102, 23-34p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-recherche-en-soins-infirmiers-2010-3-page-23.htm?1#> (Consulté le 02-08-2020).

Institut de la Statistique et des Études Économiques Nouvelle-Calédonie. *Salaires*, synthèse n°26, éditions juin 2013, 4p. [en ligne]. Disponible sur https://www.isee.nc/emploi-revenus/revenus-salaires/salaires_synt26.pdf (Consulté le 13-07-2020).

Institut de la Statistique et des Études Économiques Nouvelle-Calédonie. *Commerce extérieur*, (ISEE-TEC) édition 2016, 132-141p. [en ligne]. Disponible sur https://www.isee.nc/phocadownload/non_theme/publications/tec/TECF-2016/12-commerceexterieur.pdf (Consulté le 14-07-2020).

Institut de la Statistique et des Études Économiques Nouvelle-Calédonie. *Industrie-Construction* (ISEE-TEC) édition 2016, 204-207p. [en ligne]. Disponible sur https://www.isee.nc/phocadownload/non_theme/publications/tec/TECF-2016/20-industrie-construction.pdf (Consulté le 17-07-2020).

Institut de la Statistique et des Études Économiques Nouvelle-Calédonie. *Commerce extérieur*, conjoncture 1^{er} trimestre 2020, 2p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.isee.nc/economie-entreprises/economie-finances/commerce-exterieur/pe-tb-commercext1ertrim20.pdf> (Consulté le 17-07-2020).

Institut de la Statistique et des Études-Économiques de Nouvelle-Calédonie. *Communautés*, 2014 [en ligne]. Disponible sur <https://www.isee.nc/population/recensement/communautes> (Consulté le 14-07-2020).

Jeffrey D., Lachance J., Le Breton D. *Penser l'adolescence : approche socio-anthropologique*. Paris : Éditions Presses Universitaires de France, 2016, 272p.

Jorro Anne, Wittorski Richard. De la professionnalisation à la reconnaissance professionnelle. « *Les sciences de l'éducation* », 2013, n°46 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-les-sciences-de-l-education-pour-l-ere-nouvelle-2013-4-page-11.htm> (Consulté le 28-08-2020).

Lagadec Gaël, LARJE. *La Nouvelle-Calédonie entre indépendance et dépendance- une réflexion par le taux de change*, 2008, 17p. [en ligne]. Disponible sur https://larje.unc.nc/wp-content/uploads/sites/2/2017/01/%28in%29dependance_27-8-8.pdf (Consulté le 14-07-2020).

Le Breton David. *Corps et adolescence*. Bruxelles : Fédération Wallonie-Bruxelles de Belgique, (yapaka), 2016, 61p.

Lorenzi-Cioldi Fabio. Soi personnel et soi collectif : les sources d'un malentendu. *Terrains/Théories*, 2015, n°3 [en ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/teth/523#notes> (Consulté le 04-08-2020).

Marti Pilar. Identité et stratégie identitaire. « *Empan* », 2008, n°3, p.56-59 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-empant-2008-3-page-56.htm#> (Consulté le 04-08-2020).

Pagès Dominique. Figures du Chef Cuisinier. Première partie : de la créativité culturelle à l'engagement sociétal et public. *Quaderni*, 2017, n°94, p.75-90 [en ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/quaderni/1117> (Consulté le 18-06-2020).

Pagès Dominique. Figures du Chef Cuisinier. Seconde partie : d'une autorité civique revendiquée aux engagements citoyens et collaboratifs des « mangeurs. *Quaderni*, 2018, n°95, p.95-114. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-quaderni-2018-1-page-95.htm> (Consulté le 06-07-2020).

Palumbo Berardino. Peut-on résister à la patrimonialisation ? Le cas du Sud-Est de la Sicile. *Ethnologies*, 2013, n°2, p.31-53. [en ligne]. Disponible sur <https://www.erudit.org/fr/revues/ethno/2013-v35-n2-ethno01511/1026547ar/> (Consulté le 14-07-2020).

Paquette Danielle. *L'instrumentalisation dans la collecte des données*. Colloque, 2004, 9p. [en ligne]. Disponible sur http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/hors_serie_v2/DPaquette%20HS2-issn.pdf (Consulté le 29-07-2020).

Pfirsich Jean-Vincent. Chapitre 2 : Les domaines du goût, in *La saveur des sociétés : Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*. Rennes : Presses Universitaires de Rennes, 1997, [en ligne]. Disponible sur <https://books.openedition.org/pur/23909?lang=fr> (Consulté le 17-08-2020).

Poulain Jean-Pierre. Gastronomisation des cuisines de terroir, in J-P. Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Presses Universitaire de France, 2018 (2^e édition augmentée), 1561p.

Poulain Jean-Pierre. *Sociologie de l'alimentation*. Paris : Éditions Presses Universitaires de France, Collection Quadriga, 2013, 288p. [en ligne]. Disponible sur <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406.htm> (Consulté le 17-06-2020).

Roux Jean-Paul. Une technique d'observation et d'analyse des interactions maître-élève. *Revue française de pédagogie*, 1982, n°59, p.30-45[en ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/rfp_0556-7807_1982_num_59_1_1746 (Consulté le 30-07-2020).

Serra-Mallol Christophe. *L'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie*. Rapport de synthèse qualitative, projet "Cultures alimentaires dans le Pacifique", UNC, 2020.

Serra-Mallol Christophe. *Nourritures abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*. Tahiti : Au vent des îles, éditions Tahiti, 2010, 542p.

Serra Mallol Christophe. Observation participante, in J-P. Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Presses Universitaire de France, 2012 (1^{ère} édition), 1465p.

Syndicat National de la Restauration Collective. *La cantine par le menu*. 2019, 125p. [en ligne]. Disponible sur <http://www.snrc.fr/stock/quesaisje1.pdf> (Consulté le 17-08-2020).

Torre André. Relations de proximité et comportements d'innovation des entreprises des clusters. Le cas du cluster de l'optique en Île-de-France. *Revue française de gestion*, 2014/5, n°242, p.49-80 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-gestion-2014-5-page-49.htm> (Consulté le 30-03-2020).

Vinsonneau Geneviève. Le développement des notions de culture et d'identité : un itinéraire ambigu. *Carrefour de l'éducation*, 2002, n°14, p.2-20 [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-carrefours-de-l-education-2002-2-page-2.htm> (Consulté le 12-08-2020).

Wattelez G., Frayon S., Cavaloc Y., Cherrier S., Lerrant Y., Galy O. Sugar-Sweetened Beverage Consumption and Associated Factors in School-Going Adolescents of New Caledonia, *Nutrients*, 2019, n°11, 14p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6412716/> (Consulté le 15-07-2020).

Table des matières

Partie 1. Cadrage théorique	12
<i>Chapitre 1. Le processus de patrimonialisation</i>	<i>13</i>
1.1. Patrimoine	13
1.1.1. Définition	13
1.1.1.1. Le patrimoine un construit social	13
1.2. Les différents types de patrimoines	15
1.2.1. Patrimonialisation à Ouvéa	16
1.3. Le patrimoine alimentaire	18
1.3.1. Définition	18
1.3.2. L'alimentation, un code de reconnaissance au rang de patrimoine	18
1.3.3. Le patrimoine alimentaire au cœur des dynamiques sociales	18
1.4. Le processus de patrimonialisation alimentaire	19
1.4.1. Définition	19
1.4.2. Le processus	22
1.4.2.1. Le lien au temps	22
1.4.2.2. Le lien au lieu	22
1.4.2.3. Construction d'une valeur sociale	23
1.4.3. Le côté obscur de la patrimonialisation	23
1.5. La gastronomisation des lieux de terroirs	24
1.5.1. Définition	24
1.5.2. Le processus	25
1.5.3. L'avocat de Maré	25
1.6. Innovation et patrimoine alimentaire	26
1.6.1. Typologie	26
1.6.1.1. Conservation de la tradition	26
1.6.1.2. L'innovation	26
1.6.1.3. Tradition et innovation	26
<i>Chapitre 2. Chef(fe) de cuisine</i>	<i>27</i>

2.1. Chef(fe) de cuisine dans les restaurants.....	28
2.1.1. La typologie des chef(fe)s de cuisine	28
2.1.1.1. Le/la chef(fe) pédagogue.....	28
2.1.1.2. Le/la chef(fe) de la science.....	28
2.1.1.3. Le/la chef(fe) du/ de la militant(e) au/ à la révolutionnaire.....	29
2.1.1.4. Le/la chef(fe) à la rencontre des mondes de l'art.....	29
2.1.1.5. Le/ la chef(fe) voyageur/se au voyageur/se culinaire	29
2.1.2. L'image du / de la chef(fe) de cuisine	29
2.1.2.1. L'image du restaurant du/ de la cheff(e) de cuisine.....	30
2.2. Chef(fe) de cuisine dans la restauration collective	30
2.2.1. Mode de fonctionnement et organisation de la restauration scolaire	31
2.2.1.1. Mode de fonctionnement des établissements publics d'enseignement de la Nouvelle-Calédonie	32
2.2.2. Les modes de distribution des repas	33
2.2.3. Les missions du chef(fe) de cuisine.....	34
2.2.4. Les études et les diplômes.....	34
2.2.4.1. L'accès à la fonction publique.....	35
2.2.5. Les compétences du métier de chef(fe) de cuisine.....	36
2.2.5.1. La prise en compte des intolérances alimentaires.....	36
2.2.5.2. Lutter contre le gaspillage alimentaire.....	37
2.2.5.3. Les normes d'hygiène et de sécurité.....	37
2.2.5.4. La réglementation relative à la nutrition	38
2.2.6. Perception de la restauration collective	40
Chapitre 3. L'alimentation en Nouvelle-Calédonie	42
3.1. Contexte alimentaire en Nouvelle-Calédonie.....	42
3.1.1. Les différentes communautés.....	42
3.1.2. Le coût de la vie en Nouvelle-Calédonie	43
3.1.2.1. L'importation.....	44
3.2. L'histoire de l'alimentation en Nouvelle-Calédonie.....	45
3.2.1. L'alimentation pré-européenne	46
3.2.2. L'alimentation traditionnelle.....	46
3.2.2.1. L'organisation alimentaire de la journée.....	47
3.2.3. L'alimentation contemporaine	47

3.2.4.	Des plats typiques calédoniens.....	48
3.2.5.	Les recommandations nutritionnelles	49
3.3.	L'alimentation des adolescents en Nouvelle-Calédonie.....	50
3.3.1.	L'alimentation des adolescents.....	51
3.3.2.	L'alimentation des adolescents calédoniens	51
3.3.3.	Le petit déjeuner	52
Chapitre 4.	<i>Pacific Food Lab NC et le LIRE.....</i>	53
4.1.	Le LIRE	53
4.2.	Pacific Food Lab NC	54
4.3.	La mission du stage	58
Partie 2.	Problématique et méthodologie	60
Chapitre 5.	<i>Les hypothèses</i>	64
5.1.	L'image de soi et l'estime de soi.....	64
5.1.1.	L'estime de soi	64
5.1.1.1.	Définition.....	64
5.1.1.2.	Les fonctions de l'estime de soi.....	66
5.1.2.	L'image de soi	66
5.2.	La reconnaissance.....	66
Chapitre 6.	<i>La méthodologie.....</i>	69
6.1.	Méthodologie du stage.....	69
6.1.1.	Planning du stage.....	69
6.1.2.	L'analyse documentaire	70
6.1.3.	La première phase du terrain – l'observation.....	70
6.1.3.1.	Le choix de l'observation	71
6.1.3.2.	L'observation.....	71
6.1.3.3.	La quinzaine des produits locaux.....	72
6.1.3.4.	La population	74
6.1.3.5.	Présentation du terrain.....	74
6.1.4.	Présentation de chaque établissement et condition de l'observation.....	76

•	Le collège de Normandie	76
•	Le collège Gabriel Païta Nord Ondémia	77
•	L'internat provincial de La Foa	78
•	La cuisine centrale de l'Enseignement Catholique	81
6.1.5.	Analyse des résultats	82
6.1.5.1.	Carnet de notes	82
6.1.5.2.	Analyse des observations	83
6.1.6.	La seconde phase du terrain – les entretiens	83
6.1.6.1.	Le choix de l'entretien semi-directif	84
6.1.6.2.	L'entretien semi-directif	84
6.1.6.3.	La population	85
6.1.6.4.	Méthodologie de contact et prise de rendez-vous	87
6.1.6.5.	Présentation du terrain	88
•	Le lycée Lapérouse	89
•	Le lycée Pétro Attiti	89
•	Le collège de Boulari	90
•	Le collège de Normandie	90
•	Le lycée du Mont-Dore	90
•	Le Collège d'Apogoti	91
•	Le Collège de Dumbéa-Sur-Mer	91
•	Le Collège de Gabriel Païta – Nord Ondémia	91
•	Le Collège de Païta Sud Louise Michel	92
•	Le Collège de Tuband	92
•	Le Collège de Magenta	92
•	Le Collège des Portes de Fer	93
•	Le lycée du Grand-Nouméa	93
•	Le Collège Jean Mariotti	93
•	Le Collège Kaméré	94
•	Le Collège Katiramona Jean Fayard	94
6.1.6.6.	Les entretiens	97
6.1.6.7.	Le guide d'entretien	97
6.1.6.8.	Le traitement des entretiens	99

Chapitre 7. Résultats et analyses de l'observation103**7.1. Les résultats de l'observation.....103**

7.1.1.	Le métier de chef(fe) de cuisine	103
7.1.1.1.	La fiche métier.....	103
7.1.1.2.	Organiser la production.....	104
7.1.1.3.	Les normes d'hygiène	105
7.1.1.4.	Connaissance alimentaire	105
7.1.1.5.	La réduction du gaspillage alimentaire	106
7.1.1.6.	La gestion des stocks.....	106
7.1.2.	Les cantines à l'unisson	107
7.1.2.1.	La décoration	107
7.1.2.2.	L'implication du chef(fe) de cantine.....	107
7.1.2.3.	L'évènement médiatique	107

Chapitre 8. Résultats et analyses des entretiens.....109**8.1. Les résultats généraux.....109**

8.1.1.	Les diplômes.....	109
8.1.1.1.	CAP/BEP option cuisine	109
8.1.1.2.	Apprentissage par la pratique	109
8.1.1.3.	CAP/BEP cuisine et baccalauréat professionnel	110
8.1.2.	La mobilité dans les études	110
8.1.3.	Le parcours professionnel	111
8.1.3.1.	Les expériences professionnelles diverses	111
8.1.4.	Le parcours professionnel au sein de la collectivité	113
8.1.5.	L'accès à la fonction publique : les concours	114
8.1.6.	Les mobilités au sein de la fonction publique	114

8.2. Les résultats sur le métier de chef de cuisine.....115

8.2.1.	L'importance de l'équipe	115
8.2.2.	La structure : collège / lycée	116

8.2.3.	La motivation de ces chefs	117
8.2.4.	Les forces et les faiblesses	118
8.2.4.1.	Les forces.....	118
	• La qualité de vie	118
	• Les adolescents	118
	• L'innovation	119
8.2.4.2.	Les faiblesses	119
	• La responsabilité	119
	• Le budget	120
	• L'hygiène	122
8.2.5.	L'image négative	123
8.2.5.1.	L'image négative de la cantine	123
8.2.5.2.	L'image négative ; la boîte de conserve.....	123
	• L'évolution de la cuisine en restauration collective	124
	• Les denrées alimentaires en collectivité	124
	• « Le plan b »	124
8.2.5.3.	L'image négative ; l'association avec Newrest®	125
8.2.5.4.	Les cantines à l'unisson ; redorer l'image négative de la cantine	127
	• Les médias	127
	• Les produits locaux	128
	• L'engouement	128
8.2.6.	L'estime de soi	129
8.2.7.	La reconnaissance du métier	130
8.2.7.1.	Parler, montrer le métier de chef de cuisine en restauration collective 130	
	• La reconnaissance au niveau des élèves	131
	• La reconnaissance au niveau du personnel de l'établissement scolaire 132	
	• La reconnaissance au niveau des institutions	132
8.2.7.2.	Reconnaissance de la pratique	133
8.2.7.3.	La reconnaissance matérielle.....	134
8.2.8.	Le chef acteur	135
8.2.8.1.	Les convictions personnelles	135

• « Le bien manger ».....	135
• L'économie locale / Les produits locaux	136
8.2.8.2. L'éducation.....	137
8.2.8.3. La cuisine.....	138
• Internationale / Cuisine du monde.....	138
• Traditionnelle.....	139
• Familiale.....	140
8.2.8.4. La cuisine calédonienne	140
8.2.8.5. Les repas à thème.....	141
8.2.8.6. Les recettes	141
• Les recettes bénéfiques	142
8.2.8.7. Les épices	142
Chapitre 9. Validation ou invalidation des hypothèses	143
9.1. La première hypothèse	143
9.1.1. L'image négative	143
9.1.2. L'estime de soi	144
9.2. Deuxième hypothèse	145
9.2.1. La reconnaissance.....	145
9.3. Troisième hypothèse	147
9.3.1. Patrimoine culinaire partagé.....	147
 Conclusion générale	 148
 Bibliographie	 150