

Protection de l'enfance : quels modèles d'alimentation ? (<https://nouvelles.univ-rennes2.fr/article/protection-lenfance-quels-modeles-dalimentation>)

L'essentiel

- Dans les foyers de l'aide sociale à l'enfance, l'organisation des repas, très cadrée, peut revêtir un aspect familial.
- Certains jeunes s'adaptent facilement aux horaires et aux menus, d'autres adoptent des attitudes défensives.
- Leur rapport à l'alimentation est très lié à ce qu'ils pensent de leur mesure de placement et du lieu d'accueil.

Face aux sujets qui font l'actualité de la protection de l'enfance, faits divers ou réformes, l'alimentation peut apparaître comme une question anecdotique. Pourtant, le contenu des assiettes raconte, à travers une pratique quotidienne incontournable, à la fois la manière dont la collectivité protège, le travail des professionnels chargés de prendre soin des jeunes comme les expériences des enfants confiés à l'aide sociale à l'enfance.

C'est ce que montrent les recherches menées dans le cadre du programme ATABLE, soutenu par l'Observatoire national de la protection de l'enfance (ONPE (<https://onpe.france-enfance-protegee.fr/>)) et la Région Bretagne, par les équipes des laboratoires LiRIS-UR2 (<https://sites-recherche.univ-rennes2.fr/liris/axes-de-recherche/>), Arènes-EHESP (<https://arenas.eu/>) et du LABERS-UBO (<https://www.univ-brest.fr/labers/fr>) ainsi que l'association « Aux goûts du jour » (<https://www.association-alimentation.fr/>) qui accompagne les foyers d'accueil sur les questions alimentaires.

Un encadrement fort

Les foyers d'accueil donnent accès à un ensemble de ressources : des équipements (cuisine, mobilier, électroménager), de la vaisselle adaptée mais aussi des repas réguliers, consistants et élaborés par les soins de professionnels chargés pour partie à cette activité.

Quatre repas par jour sont systématiquement prévus : petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner. Les déjeuners et dîners contiennent le plus souvent une entrée, un plat de résistance et un dessert. Et ces ressources n'échappent pas aux jeunes dont les expériences familiales sont souvent marquées par la pauvreté (<https://shs-cairn-info.distant.bu.univ-rennes2.fr/revue-francaise-des-affaires-sociales-2023-3>).

Pour ceux qui ont appris à gérer les questions alimentaires pour eux, pour leur fratrie et/ou pour leurs parents, le relief de ce qui s'offre dans l'accueil devient révélateur d'un rapport social d'âge et de responsabilité. Angie, 14 ans, témoigne :

« Chez moi, je faisais la cuisine parce que ma mère, elle est fatiguée et tout. Ici, je ne vois pas forcément l'utilité de cuisiner. Quand je cuisinais, avant, c'était plus pour aider ma mère. (...) Vu qu'il y a des gens qui font pour moi, on va dire qu'ici, du coup, je n'en vois pas trop l'utilité. »

Les tablées des foyers d'accueil sont aujourd'hui des petits collectifs dans des maisons composées de six à dix enfants. Pour les accompagner au quotidien, on compte bien plus de professionnels : éducateur, veilleur de nuit, agent d'entretien, chef de service, psychologue et maîtresse de maison. Dans cette *maison sans famille*, la maîtresse de maison se charge de l'organisation alimentaire dans un contexte budgétaire contraint (en moyenne 5 euros par jour par personne). Elle gère les approvisionnements et les menus, elle cuisine et veille à respecter les normes nutritionnelles en vigueur.

Ambiance familiale

L'esprit familial de cette restauration est visible dans les appellations des repas : les enfants racontent que ce ne sont pas les pâtes carbonara dans l'absolu qu'ils aiment mais « les carbo d'Ingrid » (la maîtresse de maison) ; idem pour « le hachis parmentier d'Aymeric » (l'éducateur). C'est cette familiarité dans la recette et le fait de la reconnaître qui témoigne de cette connaissance qui se construit dans le proche. Entre Aymeric et Ingrid, la main qui cuisine saura être reconnue même dans un test à l'aveugle.

Derrière l'alimentation des mineurs confiés se répondent à la fois des injonctions normatives au nom de la protection des enfants, des manières de prendre soin et aussi des pratiques gestionnaires de la vie d'un collectif. Des normes sanitaires et juridiques enserrent aussi les [pratiques éducatives].

Dans la majorité des maisons d'enfants, les aliments sont conservés dans des placards fermés à clé et/ou dans un garde-manger également verrouillé. La gestion des clés revient aux adultes du lieu d'accueil afin d'ouvrir et de fermer les réserves au moment de la préparation des repas et à la fin du service. La régulation des accès vise à assurer que le système alimentaire pensé par les adultes au regard de leur système de contraintes (horaires de travail, budget, gestion des stocks...) soit applicable.



COUVRE FEU DES ESTOMACS SUR PATTES

PLUS D'ACCES À LA CUISINE SANS
L'AUTORISATION D'UN ADULTE À PARTIR DE
21H30

Fourni par l'auteur

La consistance des repas et le cadrage en termes d'organisation tendent dans une certaine mesure vers la restauration collective. Seulement, d'autres éléments comme les recettes et la manière de les cuisiner de manière personnalisée orientent plutôt le curseur du côté d'une alimentation familiale, et dans ce cas elle est plutôt typique des familles nombreuses.

Des expériences liées au rapport avec la mesure de placement

Habitudes alimentaires, horaires des repas, accès à la nourriture, choix des plats... Tous ces éléments s'imposent avec la mesure de placement. Ici, les enfants résistent à ce qui leur est proposé comme plat. Ils ne mangent pas ou peu au grand désespoir de la maîtresse de maison qui s'active en cuisine. Là, ils s'adaptent, voire ils dévorent, qu'importe le contenu... comment l'expliquer ? La qualité des mets ? Le soin porté à la cuisine ? La capacité à comprendre les goûts et les dégoûts des enfants ? Ou peut-être que le rapport à l'alimentation se construit ailleurs, dans ce que le placement charrie comme rejet ou adhésion.

Le rapport à l'alimentation apparaît fortement lié au rapport au lieu d'accueil, voire dans certaines situations au rapport au placement. Les mineurs qui ne se sentent pas à leur place dans le lieu d'accueil ou dans la mesure de placement l'expriment notamment dans leur appréciation du contenu des assiettes. L'intégration d'un nouveau modèle alimentaire semble ainsi dépendre de la conviction que le placement fait sens, que le lieu d'accueil est adapté.

Hicham, 16 ans, est placé depuis près d'un an. Il a grandi dans un département d'outre-mer français et est arrivé seul à 10 ans dans l'Hexagone où il a été hébergé par différents membres de sa famille. Il est en mesure d'intégrer un nouveau modèle car il a la conviction qu'il lui sera profitable au regard des éléments qui ont conduit au placement. Il raconte les différences en termes d'aliments, de cuisine, d'horaires et se présente comme un jeune qui n'est pas « difficile ».

Il explique qu'il n'a généralement pas faim lorsque les éducateurs l'appellent pour les repas et qu'il mange « parce qu'il faut manger ». Hicham s'adapte au contenu de l'assiette, aux horaires, aux ambiances des repas. Il précise aussi que, lorsqu'il ne sera plus placé, il reprendra ses habitudes alimentaires, y compris les horaires, tels qu'il les connaissait avant le foyer.

Des stratégies d'auto-défense

D'autres situations portent les stigmates physiques ou moraux de ce que les violences endurées ont construit dans les corps ou dans le rapport au corps. Ici, se remplir ou jeûner met les corps à l'épreuve et peut se lire comme une stratégie d'auto-défense qui mobilise une communauté d'adultes. Enfin, dans d'autres situations, les oppositions, les résistances sont fortement visibles et mettent à mal les règles du vivre ensemble. L'alimentation est rejetée, disqualifiée au même titre que l'ensemble des éléments de la vie de la maison d'enfants (personnes, activités).

Betty, 16 ans, est accueillie depuis six mois et ne se sent pas à sa place, trop loin de la métropole voisine à 70 kilomètres. Elle cherche à changer de territoire et à faire entendre son besoin de ne plus vivre en collectif. Elle veut un logement solo, en ville. Elle est très critique vis-à-vis de la nourriture servie, elle fuit les repas et refuse de manger.

Betty témoigne de difficultés de santé récentes, marquées par une perte de poids importante et des troubles digestifs. Elle décrit des sensations de gonflement de l'estomac, des douleurs et des remontées acides qui limitent sa prise alimentaire. Elle indique qu'un suivi médical est en cours afin d'identifier l'origine de ces problèmes, avec des examens réalisés et d'autres à venir. Elle cherche un moyen de partir du lieu d'accueil et est accompagnée par le service concerné.

Les tablées des foyers d'accueil témoignent des formes d'encadrement qui pèsent sur l'enfance protégée avec un ensemble de règles et de rôles à intégrer. Dès lors que l'on s'approche des assiettes et de la manière dont elles se remplissent et se vident, ce sont les formes d'adaptation mises en place par les principaux concernés qui donnent à voir combien le rapport à la mesure de protection de l'enfance (et aux modalités d'accueil) oriente le rapport à l'alimentation.

Cet article est publié dans le cadre de la Fête de la science (qui a lieu du 2 au 12 octobre 2026), dont The Conversation France est partenaire. Cette nouvelle édition porte sur la thématique « Saveurs savantes ». Retrouvez tous les événements de votre région sur le site [Fetedelascience.fr](https://www.fetedelascience.fr/) (<https://www.fetedelascience.fr/>).

Cet article est republié à partir de The Conversation (<https://theconversation.com>) sous licence Creative Commons. Lire l'article original (<https://theconversation.com/protection-de-lenfance-quels-modeles-dalimentation-290798>).