Faire-savoir et savoir-faire à l'Ecole: l'alimentation à l'écran

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Didier Nourrisson

Professeur émérite d'histoire contemporaine, Université Claude Bernard Lyon 1/ESPE de Lyon. Thèmes de recherche: l'histoire des comportements, des pratiques sociales et des politiques en matière de santé publique. annemariedidier.nourrisson@laposte.net

Plan de l'article

Introduction
Les outils traditionnels du bien-manger
Quand vient le film fixe d'enseignement
Que disent les films fixes de l'alimentation ?
Conclusions
Références bibliographiques
Annexes

RÉSUMÉ

A partir des années 1930, en plus des outils pédagogiques traditionnels, l'École a développé une technologie de communication et d'éducation innovante : le film fixe d'enseignement. Bénéficiant d'un commentaire personnalisé par le maître, puisque le film est muet et déroulé image par image, il assure un enseignement de masse par « l'aspect ». Dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition, nous avons identifié près de 90 films fixes, soit près de 4000 « vues », pour réaliser un enseignement produit entre 1930 et 1970, au moment de la mise en place d'un réseau de cantines scolaires, de réflexions nouvelles sur la diététique à l'École, ainsi qu'à une période de pénuries alimentaires puis de construction d'une nouvelle société de consommation. La vision de l'histoire, de la science et de la géographie de l'alimentation, ainsi que l'apprentissage de la « vie ménagère » sont bouleversés par ces projections.

Mots clés

Films fixes, documents scolaires, éducation à la nutrition, éducation à la santé, cantines scolaires

TITLE

Developing Knowledge and Skills at School: Food on Screen

Abstract

In addition to traditional pedagogical tools made available to teachers, an innovative communicational and educational technology was developed in the 1930s for schools: the instructional film strip. These film strips are silent and they advance one frame at a time, allowing teachers to create their own personalized commentaries in a new visual approach to teaching and mass education. We have identified a corpus of 90 film strips in the domains of food and nutrition, or almost 4000 frames, produced for use by teachers from 1930 to 1970. In France this period witnesses the creation of a network of school canteens, new thinking about school nutrition and the transition from food shortages to a post-war consumer society. Film strips bring profound change to the teaching of the history, science and geography of food and nutrition, as well as to the teaching of home economics.

Keywords

Pedagogical film strips, educational resources, food pedagogy, health education, school canteens

TíTULO

Desarrollo de conocimientos y habilidades en la escuela: La comida en la pantalla

Resumen

Además de las herramientas pedagógicas tradicionales, en la década de 1930 se desarrolló una innovadora tecnología comunicacional y educativa para las escuelas: la película didáctica. Estas películas son silenciosas y avanzan un cuadro a la vez, permitiendo a los maestros crear sus propios comentarios personalizados en un nuevo enfoque visual de la enseñanza y la educación de masas. Hemos identificado un corpus de 90 tiras de película en los ámbitos de la alimentación y la nutrición, o casi 4000 fotogramas, producidas para el uso de los profesores desde 1930 a 1970. En Francia, este período es testigo de la creación de una red de comedores escolares, de una nueva concepción de la nutrición escolar y de la transición de la escasez de alimentos a una sociedad de consumo de posguerra. Las tiras de película aportan un cambio profundo a la enseñanza de la historia, la ciencia, la geografía de la alimentación y la nutrición, así como a la enseñanza de la economía doméstica.

Palabras clave

Película didáctica. recursos educativos, pedagogía de la alimentación, educación sanitaria, comedores escolares

Introduction

Dès que l'institution scolaire se met en place pour tous à la fin du XIXe siècle, les modalités d'une alimentation rationnelle et morale sont enseignées. Foin de la goinfrerie, lutte contre le manque ou l'insuffisance, il faut apprendre à grandir non seulement dans sa tête mais aussi de l'estomac.

A la fin du XIXe siècle, l'Ecole propose une pratique sur place avec la « cantine scolaire », terme qui apparaît à partir des années 1880, dans les délibérations du conseil municipal de Paris. Quant à l'enseignement alimentaire décidé par les programmes, l'Ecole offre toute une trousse de ressources d'accompagnement pédagogique. Les outils traditionnels à la disposition des écoliers (manuels, tableaux muraux...) sont complétés, au fur et à

mesure de l'avancée technique et de la progression d'une civilisation du visuel, d'une collection importante de films fixes d'enseignement qui sont projetés au vu et donc au su d'une classe entière au même moment.

La présentation de cette collection, largement ignorée aujourd'hui, constitue le fond de cet article. Pourquoi des films fixes ? Que disent-ils de la « forme » pédagogique ? Que disent-ils de l'alimentation ? On verra que l'intention scientifique se double souvent d'une volonté moralisatrice et que l'économique le dispute parfois à la santé publique.

LES OUTILS TRADITIONNELS DU BIEN-MANGER

L'Ecole aurait sans doute gagné à montrer l'exemple mais les cantines scolaires ont tardé à être mises en place. La première cantine scolaire est fondée en 1844 à Lannion (Côtes-du-Nord) dans une « salle d'asile » afin que les enfants aient une soupe chaude à midi (Chachignon, 1993; Nourrisson, 2002A). La première thèse de médecine sur le sujet (Gosselin, 1908) évoque celle de Pont-Audemer (Eure) vers 1860: « les religieuses du Bon Secours préparaient des aliments chauds qu'elles faisaient porter aux enfants des trois écoles de la ville ». Il s'agit alors d'aider trois types d'usagers : les enfants habitant loin de l'école; ceux dont les parents sont absents toute la journée; ceux dont les parents sont pauvres. En fait, au XIXe siècle, la plupart des enfants n'ont à se mettre sous la dent que le contenu de leur gibecière amenée de la maison. A Paris et dans quelques villes (Lyon, Marseille, Bordeaux...), ils ont cependant la possibilité de bénéficier d'un repas chaud préparé sur place. Mais quelle monotonie dans les repas: du lundi au samedi, soupe, purée de légumes, pain (Moll-Weiss, 1906)! Il faut attendre les années 1920 pour que se mette en place un premier réseau et que l'alimentation se diversifie un peu: 5217 cantines scolaires en France en 1925-26, 7634 en 1930-31 proposent un tableau hebdomadaire de menus à base de viandes et de poissons (Moll-Weiss, 1931). L'apprentissage du bien manger à l'école n'a donc pas commencé par la pratique, mais plutôt par la théorie (Stengel, 2012; Baumert, 2013; Rosset, 2017).

En effet, dès les débuts de l'instruction obligatoire, gratuite, laïque, années 1880, les programmes prévoient des enseignements d'« économie domestique », d' « hygiène », d' « instruction morale et civique », de la « leçon de chose » qui devraient permettre de diffuser les bons principes alimentaires et le savoir-vivre à table. Pour cela, du matériel pédagogique est proposé, voire imposé.

Le manuel scolaire est en effet rendu obligatoire après 1890 tandis que les disciplines scolaires sont définies par la loi Ferry de 1882. Les « programmes alimentaires » sont donc consignés en premier lieu dans les manuels (Freyssinet-Domingeon & Nourrisson, 2009; Frioux & Nourrisson, 2015). Ainsi ce livre de Morale pour l'enseignement primaire supérieur (Faye, 1932, p. 15) invite à « la sobriété et la tempérance »: « on boit à toute occasion ... Sommes-nous des éponges ?... On mange plus qu'il n'est nécessaire. Ne sommes-nous qu'une bouche et qu'un ventre ? ... Le corps est un instrument au service de l'esprit; ce n'est pas lui le maître ». Avec le développement de l'hygiène et de la diététique dans l'entre-deux-guerres (Marchand, 2015), la science alimentaire s'installe dans les programmes de l'enseignement primaire et secondaire. Mais l'iconographie est bien pauvre et le texte souvent pesant. A la fin des années 1950 cependant, les manuels prennent de la couleur et de l'image pour devenir bien plus attractifs. Pour exemple, citons le remarquable mais tardif manuel Hachette 1959 de Marcel Orieux, Marcel Everaere et Henri Braillon, Sciences appliquées. Classe de fin d'études (écoles rurales de garçons); il contient cinq chapitres (sur 26) consacrés à l'alimentation: « les aliments », « l'appareil digestif et la digestion », « notre alimentation », « les boissons. L'alcoolisme », « les aliments dangereux ». Chaque page est divisée en deux colonnes: une colonne texte, une colonne iconographie (photos, dessins).

Plus commode encore pour un enseignement par l'aspect, le tableau mural, qui se développe parallèlement au manuel et permet un enseignement simultané à toute la classe. Le Dr Galtier-Boissière y donne un point de vue sur l'hygiène, ses principes et ses pratiques, à partir de la fin des années 1890. Les éditions Rossignol, créées par un couple d'instituteurs en 1946, développent une importante collection d'images sur les pratiques alimentaires dans l'histoire ou dans le monde (Frioux & Nourrisson, 2015).

Le buvard scolaire, indispensable support hygiénique, prend une teinte pédagogique dès lors qu'il dit, après la Seconde Guerre mondiale, ce qu'il faut boire et manger, comment et pourquoi le faire. Par exemple, la série « Quand le tour de la vie se fait autour du lait » prépare directement à la circulaire du lait à l'Ecole de Pierre Mendès-France en 1954.

De nombreux bons points eux-mêmes n'ont pas manqué de délivrer un enseignement alimentaire par l'image. On pense en particulier à une série émise par la chocolaterie d'Aiguebelle (Drôme) dans les années 1900 qui alerte sur les dangers de l'alcoolisme (Frioux & Nourrisson, 2015).

Mais tous ces moyens pédagogiques ne semblent pas suffire à faire passer le message éducatif. Le manuel est trop textuel; le tableau mural trop simplifié; le buvard trop commercial; le bon point évasif. Le film fixe d'enseignement pourrait être la solution, d'autant qu'il est largement diffusé par les quinze Offices du cinéma éducateur qui couvre les territoires académiques.

QUAND VIENT LE FILM FIXE D'ENSEIGNEMENT

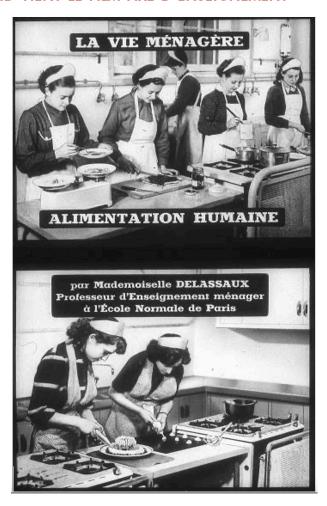


Figure 1. La vie ménagère; s.d. In: Série: « Alimentation humaine ». Réalisateur: Éditions Nouvelles pour l'Enseignement. Vues 2 et 3.

Le film fixe d'enseignement entre à l'Ecole au sortir de la Première Guerre mondiale qui réduit parfois singulièrement les estomacs. Belges ou Français, les enfants « débilités » par les privations ont besoin de recevoir une aide alimentaire d'urgence (Guiot, 2018).

Bénéficiant d'un commentaire personnalisé par le maître, puisque la pellicule muette est déroulée image par image, le film fixe est projeté au groupe classe tout entier (Jeunet & Nourrisson, 2001). Comme le dit une brochure d'accompagnement des films fixes des Éditions Nouvelles pour l'Enseignement (ENE) intitulée *L'alimentation humaine*, « la méthode visuelle – méthode d'enseignement par l'image lumineuse, clairement conçue et bien commentée – pourra offrir une aide précieuse dans toutes les classes où seront appliquées les méthodes actives ». Et soulignant le rôle irremplaçable du maître : « parce que ces images sont fixes, elles peuvent au gré du maître, être maintenues sous les yeux des enfants un temps très variable, parce qu'il y a choix et liberté du commentaire ; elles sont assouplies à la volonté du maître et elles ont une valeur éducative certaine ».

Notre corpus présenté en annexe se compose de 87 films ayant trait à l'alimentation¹. Classés par thème, 17 films sont consacrés à l'alimentation et la nutrition; 17 aux alcools et l'alcoolisme; 9 au lait, beurre et fromage; 7 au vin; 6 au café, thé et chocolat; 6 au riz, pain, pâtes et pâtisseries; 4 à l'eau; 4 aux autres boissons fermentées (bière, cidre); 3 aux poissons; 3 aux fruits et légumes; 3 aux viandes et œufs, 3 au sucre; 2 aux conserves et confitures; 2 aux épices et aromates; 1 aux glaces. Toutes les techniques de la cuisine, toutes les filières de la nourriture et de la boisson sont ainsi largement abordées. Une seule – et curieuse – exception: les sodas qui pourtant, Coca-Cola en tête, connaissent, dans l'âge d'or du film fixe un véritable engouement de la part des jeunes et des publicitaires. Il faut dire que Coca-Cola réalise une percée significative sur le marché français des années 1950, grâce à une campagne commerciale très active: affiches géantes, merchandising, objets dérivés (Nourrisson, 2008).

Soixante-dix sept de ces films datent d'après la Seconde Guerre mondiale. Parmi les 13 maisons d'édition (en langage cinématographique, on dira réalisateurs), seuls Mazo, auparavant éditeur de vues sur verre, Filmostat et les Editions filmées réalisent des films fixes avant 1939 (Borde & Perrin, 1992; Jeunet & Nourrisson, 2001; De Pastre-Robert, Dubost & Massit-Follea, 2004; Wagnon & André, 2014). Ils portent sur les boissons, et seulement l'alcool, l'eau et le vin. Après 1945, l'industrie du film fixe s'emballe et l'alimentation en bénéficie. De nouveaux éditeurs arrivent sur le marché. On remarquera en particulier l'un d'entre eux, Les Editions Nouvelles pour l'Enseignement (ENE), qui réalisent une série de 15 films sur l'alimentation. Il faut rappeler que « l'enseignement ménager » répond à une tradition des programmes², réactivés après les pénuries et les rationnements de la guerre (Brison, 1982). Pour une fois, le « générique » des films fixes est donné. Le texte est réalisé par Paulette Delassaux, professeur d'enseignement ménager, la présentation par « Mlle » Sourgen, inspectrice générale d'enseignement ménager, la documentation rassemblée par le « célèbre » pédagogue Raymond Bettembos (Amalvi, 2002). Les ENE ajoutent même à cette série deux films sur l'eau (Nourrisson, 2019). Comme il est dit dans la brochure d'accompagnement, l'enseignement d'économie domestique doit redoubler car « l'évolution des mœurs, les progrès de l'équipement ménager créent aujourd'hui la

^{1.} Ce corpus a été constitué en interrogeant la base de données numériques (10 000 films fixes répertoriés) de l'Association stéphanoise L'École dans la Loire d'hier à aujourd'hui. La plupart des films fixes d'enseignement proviennent de l'ancien Office du Cinéma éducateur de la Loire (OCEL). Tous ces films, preuve de leur succès puisqu'ils étaient prêtés aux écoles par l'OCEL, sont en 3 jusqu'à 10 exemplaires.

^{2.} Après 1968, l'enseignement de l'Économie Familiale sera remplacé progressivement par un enseignement technologique de type industriel et tertiaire (Baumert, 2013). Coïncidence : aucun film fixe n'apparaît plus dans les années 1970.

nécessité de donner aux jeunes filles une éducation qui les adaptera aux conditions de la vie ménagère ». Il s'agit d'une éducation qui est, « pour les femmes, libératrice, et pour tous les groupes familiaux, dispensatrice de confort de mieux-être, de sécurité, de bonheur ». Au-delà du lyrisme et de la grandiloquence des mots, il s'agit bel et bien d'aider à entrer dans une société de consommation et de loisirs.

En même temps, non sans arrière-pensées mercantiles, les sociétés industrielles et commerciales arrivent sur le marché du film fixe pour inciter à la consommation. Il n'est que de voir la liste des entreprises qui financent les œuvres de ce nouveau réalisateur l'Office de Documentation par le Film: les Brasseurs d'Alsace, Kronenbourg en tête, les industriels du lait comme Nestlé, les marchands d'eau comme Evian, les distributeurs de vin comme les établissements Nicolas, les sociétés de produits sucrés (La Pie qui chante, Banania, Ovomaltine, les biscuiteries Lefèvre-Utile) et bien des syndicats professionnels (les glaciers, les conserveurs des produits de mer, les cidriculteurs, les viticulteurs, les alcooliers, le comité français du café,...). Voici venu le temps des Trente Glorieuses de l'économie française. La publicité prend une place de choix dans l'activité pédagogique de l'écran. Les teen-agers deviennent une clientèle spécifique; le cinéma, même fixe, saura animer leurs comportements d'achat (De Iulio, 2009; Nourrisson, 2002B).

De son côté, le gouvernement valorise les productions nationales. Le ministère des colonies valorise le riz indochinois. Tandis que celui de l'agriculture, par son Comité d'Information des Farines et du Pain, aide ses céréaliers. La bonne alimentation fera la force de la nation.

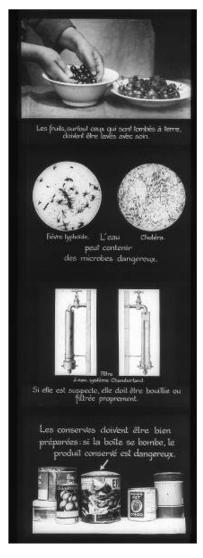




Figure 2. Les aliments; s.d. Réalisateur: Les Éditions filmées (Hatier), n° EF694. Cours de sciences naturelles second degré. Par Gabriel Garnier, docteur ès sciences naturelles. Vues terminales.



Figure 3. *Cuisine et coutumes*; s.d. Réalisateur: Office de Documentation par le Film. Producteur: Arthur Martin. Vues terminales.

Pour autant, les problèmes sociaux et sanitaires ne sont pas gommés. L'État, plus protecteur que jamais (Thénard-Duvivier, 2002; Nourrisson, 2002B), se lance alors dans une politique d'information et de communication qui veut valoriser la santé publique. Une « biopolitique » se met alors en place; l'Ecole la décline en « éducation pour la santé » (Berlivet, 2010; Nourrisson & Parayre, 2014; Nourrisson, 2011). La période des années 1950 avec le gouvernement de Pierre Mendès-France est caractéristique de ce nouvel état d'esprit (Nourrisson, 2002A). Le Comité de Défense Contre l'Alcoolisme (CNDCA), attaché à la Sécurité Sociale et qui date justement de 1950, promeut une attitude de rejet de toute forme d'alcool: 5 films fixes tout de même en moins de 20 ans. Il est alors piquant de constater le double langage entre le film dans la classe, qui insiste sur les dangers de

l'alcoolisme et les affiches commerciales aux quatre coins des rues qui célèbrent les bienfaits du vin (Nourrisson, 2017).

Ainsi et selon cette visée prescriptrice, « l'image suggère et conduit à la fois la réflexion et l'action » (brochure ENE). Plus de 4000 vues (environ 50 vues par film) – on disait alors « photogrammes » – vont donc animer l'une et l'autre.

QUE DISENT LES FILMS FIXES DE L'ALIMENTATION ?

Les films fixes couvrent l'ensemble du champ alimentaire. Il suffit pour s'en convaincre de considérer la série de quinze films réalisés par les Éditions Nouvelles pour l'Enseignement (n° ENE 4051 à 4065): Alimentation dans le monde; Alimentation équilibrée; Blé, riz et dérivés; Lait et produits laitiers; Les viandes; Les poissons; Les légumes; Les fruits; Les boissons; Condiments et aromates; Matériel culinaire; Différentes cuissons; Pâtes et pâtisseries; Conserves et confitures; des Tables bien préparées. Histoire, Géographie, Sciences de la Vie et de la Terre sont ainsi concernées.

Les films fixes témoignent aussi d'une évolution de la technologie éducative. Il est, par exemple, fort instructif de comparer les deux films fixes produits, à quinze ans de distance, par la société suisse Ovomaltine³ et réalisés par l'Office de Documentation par le Film sur le même sujet: la nutrition. Au sortir de la guerre, vers 1950, tandis que les pénuries persistent parfois, La nutrition, un film en noir et blanc, diffuse un très long (85 vues) et triple message: d'abord, « L'alimentation de l'homme varie avec la flore et la faune des différentes contrées »; puis, « la ration alimentaire doit apporter chaque jour une quantité d'énergie nécessaire au fonctionnement de l'organisme »; enfin et surtout, l'aliment complet par excellence serait...le chocolat Ovomaltine. À partir de la vue n° 58, « la science de la nutrition, riche d'enseignement, a été mise à profit par un laboratoire qui a réussi à préparer un produit capable, soit d'assurer une alimentation normale, soit de compléter une alimentation insuffisante ». L'usine est même qualifiée d'Institut d'Hygiène alimentaire et son personnel serait composé d'« infirmières »! Quinze ans plus tard, tandis qu'Ovomaltine s'est posée sur la table du petit déjeuner français, l'information pour Bien se nourrir porte sur la nutrition de manière beaucoup plus scientifique en 43 vues. Huit d'entre elles seulement sont de simple publicité.

^{3.} La société Wander met sur le marché suisse Ovomaltine, un produit à base de malt, d'orge, de lait écrémé, de cacao et de levure dès 1904. Elle se lance à l'international dès 1937. Elle arrive en France après la Seconde Guerre mondiale, en paillettes pour un petit déjeuner « instantané », ou en barre chocolatée pour la « récré ».

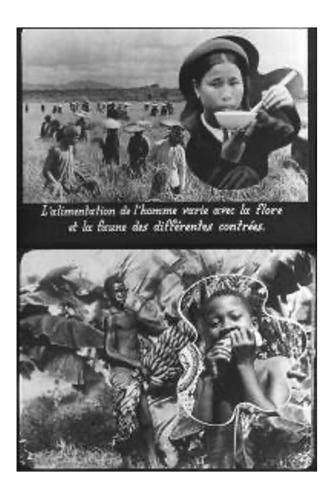


Figure 4. *La nutrition*. Réalisateur: Office de Documentation par le Film. Producteur: Ovomaltine. Vers 1950. Vues 2 et 3.



Figure 5. Bien se nourrir. Réalisateur : Office de Documentation par le Film. Producteur : Ovomaltine. Vers 1965. Vue n° 7.

Les films fixes mettent de la science plein la vue. Par exemple, l'Office de Documentation par le Film utilise les pièces anatomiques des établissements Degrolles de Paris, qui servait à la formation des futurs médecins, pour expliquer la digestion.

L'alimentation de l'écolier est pensée sur la notion de « ration », c'est-à-dire la quantité d'aliments à absorber par jour pour rester en bonne santé. Les travaux réalisés par les

premiers nutritionnistes dès le début du XXe siècle, comme Augusta Moll-Weiss, ne sont jamais cités. Seul Pasteur apparaît à l'écran, microscope à l'œil et pasteurisation en vue (*Pasteur et ses découvertes*, Larousse). Dans les années 1920, il est vrai, on est en pleine construction de l'image de Pasteur humaniste et hygiéniste.

La ration de croissance doit être variée, le régime équilibré, car c'est le seul moyen d'apporter à l'organisme toutes les substances nutritives dont il a besoin. Les films fixes soulignent qu'une ration alimentaire doit comprendre les cinq groupes d'aliments:

- Les aliments du groupe 1 (viandes, poissons, charcuterie, œufs, légumes, secs) apportent des matières azotées;
- Les aliments du groupe 2 (produits laitiers) fournissent des matières azotées, des matières minérales, des corps gras et des vitamines;
- Les aliments du groupe 3 (corps gras) et surtout ceux du groupe 4 (féculents et produits sucrés) sont la principale source de combustible pour l'organisme;
- Les aliments du groupe 5 apportent: des sucres et par suite de l'énergie; des vitamines surtout lorsqu'ils sont consommés crus (salade, oignon, persil, fruits frais...); de la cellulose qui facilite le travail de l'intestin et évite la constipation.

Le corps est compris comme une machine énergétique qu'il faut régulièrement alimenter. « Les aliments énergétiques, en se transformant en chaleur, actionne la machine animale. Cette chaleur s'exprime en calories » (*La nutrition*, ODF). Il faut 1650 calories par jour à un homme au repos; pour un travailleur de force 4000 calories par jour; pour un effort sportif (vues de courses athlétiques, de matchs de volleyball), c'est 4500 calories par jour.

L'alimentation de la jeunesse française est jugée déplorable depuis longtemps. Dès la première moitié du XXe siècle, les diététiciens constatent sur la table des cantines un « excédent regrettable d'aliments carnés », « une carence presque complète de légumes frais et de fruits », et la plupart du temps, une « inconcevable fantaisie dans la distribution des repas » (Moll-Weiss, 1931, p.130-131). À Lyon même, où fonctionne pourtant un véritable réseau de cantines, les menus souffrent de leur caractère répétitif: soupe, viande, légumes (essentiellement féculents); la boisson et le dessert doivent être apportés (Brison, 1982). La guerre a bien sûr accentué les déficits (Nourrisson, 2002A). L'alimentation dans le monde (ENE, vers 1948) présente un centre d'accueil de personnes déplacées (vue n° 5) avec ce commentaire: « après les guerres, d'inévitables exodes de population ont donné à certains États la responsabilité de nourrir collectivement les malheureux qui n'ont plus de foyer. C'est quand on pense aux enfants et surtout aux enfants orphelins que cette mesure apparaît indispensable ».

Aussi les « règles » de diététique sont-elles lourdement rappelées. Ainsi dans Se nourrir sainement (ODF), sponsorisé par Banania⁴:

- 1ère règle : la ration alimentaire doit apporter chaque jour une quantité d'énergie nécessaire au fonctionnement de l'organisme ;
- 2ème règle: la ration alimentaire doit apporter chaque jour à l'organisme d'autres principes non énergétiques, mais spécifiquement indispensables à la vie: éléments minéraux; vitamines; cellulose; eau;
- 3ème règle: les constituants des rations alimentaires doivent être correctement équilibrés.

^{4.} La société Banania, fondée en 1917 par un pharmacien de Courbevoie, a toujours fait de la publicité sanitaire : « les enfants, adolescents, sportsmen, jeunes mamans, hommes d'affaires, les estomacs délicats, les convalescents, les anémiés, les vieillards, tous et toutes puisent santé, force, gaieté, dans la saveur recherchée de Banania à la farine de banane ». (Nourrisson, 2002B).

Les conseils se multiplient: il ne faut pas consommer trop de viande, ni de charcuterie et de corps gras; les enfants ne doivent pas manger trop de pain, parce qu'une consommation exagérée cause des troubles digestifs; certains aliments (champignons vénéneux, aliments avariés et altérés) peuvent provoquer des intoxications; les aliments cuits perdent leurs vitamines... Surtout en matière de boissons, les choix sont dictés par l'époque. Avant 1950, toutes les boissons sont autorisées, hormis les spiritueux. La composition d'un repas-type vers 1948 se présente ainsi: pain 200 g.; viande: 100 g.; légume frais: 100 g.; beurre: 15 g.; vin: 0,20 l. (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie). Elles sont même dites « hygiéniques » selon la formule de Pasteur: « par sa composition, le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » (*La vigne et le vin*, Office Scolaire d'Enseignement par le Film; *Le vin*, Office de Documentation par le Film, établissements Nicolas). Dans les années 1950, le message change: toute boisson fermentée contient de l'alcool et peut provoquer l'alcoolisme. D'ailleurs en 1956, une circulaire du ministère de l'Éducation nationale prohibe le vin à la cantine (Nourrisson, 2017).

L'enfant est directement interpellé dans le film: « les aliments me donnent: 1°) les éléments de la subsistance corporelle... »; « je sais et je veux pratiquer la vie saine et la faire pratiquer autour de moi » (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie); « ne gardez pas l'eau sale, germe de maladie » (*L'eau*, Les éditions filmées) ou, plus commercial, « ayez toujours une bouteille d'Evian de réserve » (*Grande sœur*, ODF, Evian).

Des formules moralisatrices parsèment les films fixes. Le « savoir-vivre de l'écolier » consiste à *Vivre sainement* (éditions de la Photoscopie). Il faut gérer ses attitudes et enseigner les « bons » comportements. « Si le buveur banal ingurgite, engloutit, lampe, l'homme de goût déguste avec tendresse et modération », nous dit *Le vin*, de l'Office de Documentation par le Film. Les grands ancêtres sont convoqués pour délivrer un message de sagesse gastronomique: « dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », selon Brillat-Savarin, l'inventeur de la gastronomie au XIXe siècle (*La cuisine à travers les âges*, ODF); « le sage ne recherche pas l'abondance des mets: il ne se préoccupe que de leur saveur et de leur délicatesse », d'après Épicure, (*Cuisines et coutumes*, ODF).

La journée est rythmée par l'heure des repas. Les Français doivent parfois s'inspirer de l'exemple étranger: « beaucoup d'Anglo-Saxons évitent ce trou de 11h en prenant le temps de faire de leur petit déjeuner un repas complet » (Se nourrir sainement, ODF). Le petit déjeuner, à l'exemple de celui d'Oslo très en vogue après-guerre, doit être consistant: « pour être en « forme », nourrissez-vous sainement...mais surtout prenez un bon départ pour la journée » (Se nourrir sainement, ODF). En revanche, Cuisines et coutumes (ODF) invitent à regarder les autres mais valorisent la « civilisation » française: « c'est ainsi que le riz est la base de la nourriture chinoise... »; [vue suivante] « ... et que le mouton est la viande principale des Arabes. »; [vue suivante] « ... Les modes de cuisson et de conservation des aliments reflètent la civilisation des groupes ethniques. »; [vue suivante] « en France aujourd'hui, des techniques éprouvées ont organisé le travail et permis une grande économie de temps tout en ne sacrifiant pas la qualité des mets cuisinés ». Il est vrai que cet hymne à la technologie est entonné par l'entreprise Arthur Martin, n° 1 en France de la cuisinière dans les années 1960.

Le film fixe donne une leçon de tempérance et de philosophie de la vie : « pris sagement, le vin est un ami » (*Le vignoble et le vin*, éditions de la Photoscopie); et plus étonnant encore, « il faut manger à sa faim, mais proportionner les menus aux dépenses » (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie).

Un film fixe propose un enseignement de morale sociale tout à fait innovant dans les années 1950: il s'agit de *Prosper Laberluche*, réalisé par l'éditeur catholique La Bonne Presse. La technique de la bande dessinée est utilisée pour la première fois systématiquement

pour raconter l'histoire d'un alcoolique. Paul de Combret, célèbre dessinateur pour la fameuse Bibliothèque de Suzette (249 titres entre 1919 et 1965), relate l'histoire d'un facteur rural, nommé Prosper Laberluche. L'homme est un alcoolique notoire; ses propos ne font pas illusion: « à manger des kilomètres, on ne perd pas de graisse, mais on attrape soif »; « l'alcool, ça réchauffe l'hiver; l'été, ça refroidit »; « la boisson s'use vite à marcher d'un bon pas. Une suée, elle est déjà toute partie. Le gosier en réclame d'autres ». Il passe les alcools en revue, au cours de sa tournée: « le « picolo des Gentet », le « pastis des Quatre-Chemins », « la goutte du vieux Rollin », « le fameux blanc des coteaux du Perron », et « même la piquette des Larousse ». Cet œcuménisme alcoolique fait le malheur de sa vie. « Maison de buveur, maison de malheur », assure le dicton antialcoolique. Toute la vie de Prosper – notons l'ironie facile du prénom – est une catastrophe qui souligne la vitalité de la théorie de la dégénérescence héritée du XIXe siècle. Son mariage est ponctué par le décès précoce de ses garçons. Enfin la famille s'agrandit avec l'aide de sa fille Claire qui parvient à survivre et même à se marier. Mais las, son premier-né possède un bec-de-lièvre. Le facteur tente de se suicider. L'histoire pourrait tourner mal à la manière des Rougon-Macquart de Zola qui enchainent les hérédités alcooliques. Mais la deuxième moitié du XXe siècle se veut plus optimiste et – disulfirame oblige⁵ – le facteur finit par accepter de suivre un traitement en établissement de cure et le petit-fils est opéré de son handicap. Ainsi ce film fixe conjugue deux nouveautés pour éduquer à un comportement acceptable: une nouveauté formelle, le genre BD; une nouveauté fondamentale, la fin heureuse de l'alcoolique repenti.

Conclusion

Cet article met en évidence une technologie d'information et de communication éducative nouvelle dans les années 1930, massive après la Seconde Guerre mondiale, lors du triomphe de la civilisation du visuel et de la société de consommation: le film fixe d'enseignement. Les disciplines scolaires – Science naturelle, Histoire, Géographie – ainsi que l'apprentissage de la « vie ménagère » ou l'éducation morale et civique sont bouleversés par la projection à l'écran de la salle de classe de milliers de vues de natures diverses (photo, dessin, schéma...) destinées à compléter la parole du maître pour une classe entière. Méthode active de communication, le film fixe d'enseignement assure une formation à et par l'image, bien plus active que le manuel ou le tableau mural. Il sollicite le regard, poursuit un scénario et conduit à une nouvelle vision et à de nouvelles modalités de mémorisation et d'apprentissage.

Conforme aux programmes et aux idées en matière de nutrition, le film fixe d'enseignement fait la revue des aliments et des boissons et donne des conseils de consommation. Plus globalement, il poursuit un projet d'éducation alimentaire d'une grande valeur humaniste : apprendre à manger, à boire, savoir-vivre. En dehors de la cantine, de la pratique en somme, il propose une théorie de la bonne chère et du bien vivre ensemble.

Il fait entrer aussi les sociétés industrielles et commerciales dans l'enceinte de l'École et propose un choix de consommation et donc une entrée dans la société de consommation

^{5.} L'action du disulfirame a été découverte par hasard en 1948 par les chercheurs Erik Jacobsen et Jen Hald dans le laboratoire pharmaceutique Medicinalco au Danemark. Au départ, le médicament était destiné à lutter contre les infections parasitaires, mais les chercheurs, qui testèrent le produit sur eux-mêmes, ressentirent des troubles sérieux après une injection d'alcool. Provoquant le dégoût du boire, il est familièrement qualifié d'antabuse.

par les marques. « C'est de l'écume pétillante de ce vin de Champagne que Voltaire disait : c'est l'image des Français » (*Scène de la vie champenoise*, ODF, Comité interprofessionnel des Vins de Champagne).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Amalvi, Christian (2002), Répertoire des auteurs de manuels scolaires de 1660 à 1960, Paris : La Boutique de l'Histoire.

Baumert, Hélène (2013), Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques culinaires, Paris: L'Harmattan.

Berlivet, Luc (2010), De l'hygiénisme à l'éducation à la santé, Paris: Éditions Sciences Humaines.

Borde, Raymond; Perrin, Charles (1992), Les offices du cinéma éducateur et la survivance du muet 1925-1940, Lyon: PUL.

Brison, Michèle (1982), « L'école et l'enfant à Lyon: le problème de l'alimentation dans les cantines scolaires », Revue d'histoire de la Seconde Guerre mondiale, n°125, p. 37-71.

Chachignon, Marcel (1993), Bon appétit les enfants !, Paris : Éditions de l'Union des personnels de la restauration scolaire.

De Iulio, Simona (2009), « Notes pour une histoire de la publicité destinée aux enfants : théories, méthodes et pratiques en France (1900-1970) », Managerial Thought and Practice in France, 19th-21st Centuries: Assessment and Future Prospects, Oxford, Royaume-Uni, 9 déc. Accès : https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02013424/document.

De Pastre-Robert, Béatrice; Dubost, Monique; Massit-Follea, Françoise (dir.) (2004), Cinéma pédagogique et scientifique. À la découverte des archives, Lyon: ENS Éditions.

Douguet, Florence; Fillaut, Thierry; Schweyer, François-Xavier (2011), *Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Rennes: Presses de l'EHEPS.

Faye, Stéphane (1932), Morale pour l'enseignement primaire supérieur, programme de 1920, Paris: Hachette.

Freyssinet-Domingeon, Jacqueline; Nourrisson, Didier (2009), L'École face à l'alcool, Saint-Etienne: PUSE.

Gosselin, Charles Francis Joseph (1908), Les cantines scolaires, Paris, Ollier Henri.

Frioux, Stéphane; Nourrisson, Didier (2015), Propre et sain. Un siècle d'hygiène à l'école en images, Paris: Armand Colin.

Guiot, Flore (2018), « Cantines et colonies pour « enfants débiles ». Les secours alimentaires apportés aux enfants de faible constitution lors de la Première Guerre mondiale en Belgique (p. 91-109) », in Nourrisson, Didier (dir.), *Boire et manger. Une histoire culturelle*, La Diana: Montbrison.

Jeunet, Paul; Nourrisson, Didier (dir.) (2001), Cinéma-École: aller-retour, Saint-Etienne: PUSE.)

Klein, Alexandre; Parayre, Séverine (dir.) (2015), *Histoire de la santé XVIIIe-XXe siècles*, Québec: Presses de l'Université Laval.

Marchand, Claire (2015), « L'histoire méconnue des premiers médecins en nutrition » (p. 163-181), in Klein, Alexandre; Parayre, Séverine (dir.), *Histoire de la santé XVIIIe-XXe siècles*, Québec: Presses de l'Université Laval.

Moll-Weiss, Augusta (1906), « Les cantines scolaires », La Revue, p. 151-161.

Moll-Weiss, Augusta (1931), L'alimentation de la jeunesse française, Paris: Léon Eyrolles.

Nourrisson, Didier (dir.) (2002A), A votre santé! Éducation et santé sous la IVe République, Saint-Etienne: PUSE.

Nourrisson, Didier (dir.) (2002B), Education à la santé XIXe-XXe siècle, Rennes: ENSP.

Nourrisson, Didier (2013), Crus et cuites. Histoire du buveur, Paris: Perrin.

Nourrisson, Didier (2011), « Les films fixes de santé » (p.185-198) in Douguet, Florence; Fillaut, Thierry; Schweyer, François-Xavier (dir.), *Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Rennes: Presses de l'EHEPS.

Nourrisson, Didier (2017), Une histoire du vin, Paris: Perrin.

Nourrisson, Didier (dir.) (2018), Boire et manger. Une histoire culturelle, Montbrison: La Diana.

Nourrisson, Didier (2019), « Pédagogie de l'eau. Les films fixes d'enseignement » (p. 337-354), in Nourrisson, Didier (dir.), *L'eau, source de vie*, Montbrison: La Diana.

Nourrisson, Didier; Parayre, Séverine, (2014), « L'alliance de l'éducation et de la santé à l'école: une histoire ancienne et tourmentée (XVIIIe-XXe siècles) » (p. 59-70), in Parayre, Séverine; Klein, Alexandre (dir.), Éducation et santé. Des pratiques aux savoirs, Paris: L'Harmattan.

Orieux, Marcel; Everaere, Marcel; Braillon, Henri (1959), Sciences appliquées. Classe de fin d'études (écoles rurales de garçons), Paris: Hachette.

Rosset, Pierre (2017), La cantine, ventre de l'école ?, Paris: L'Harmattan.

Stengel, Kilien (2012), Une cantine peut-elle être pédagogique ? La place de la transmission dans la restauration scolaire, Paris: L'Harmattan.

Thénard-Duvivier, Franck (dir.) (2012), Hygiène, santé et protection sociale de la fin du XVIIIe siècle à nos jours, Paris: Ellipses.

Wagnon, Sylvain; André, Hélène (dir.) (2014), « Le film fixe, objet d'étude et de recherche de l'histoire matérielle de l'éducation », *Trema, revue internationale des sciences de l'éducation et didactique*, n° 41, juin 2014.

ANNEXE

Classement des films fixes d'alimentation⁶

Thème	Titre	Réalisateur	Producteur
Alimentation, Nutrition	Nos aliments	Les Editions filmées	
	La digestion et l'hygiène alimentaire	Fédération Nationale du Cinéma Educateur	Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS)

^{.....}

^{6.} Le catalogage et la numérisation des films fixes sont assurés par l'association stéphanoise de L'Ecole dans la Loire d'Hier à Aujourd'hui (ELHA). contact : bal.elha42@gmail.com. Site : films-fixes.univ-lyon1.fr.