



**HAL**  
open science

## Amandine Plancade, Vivre dans la rue à Nice. Cuisine et récupération alimentaire

Anne-Hélène Delavigne

### ► To cite this version:

Anne-Hélène Delavigne. Amandine Plancade, Vivre dans la rue à Nice. Cuisine et récupération alimentaire. Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies, 2015. hal-01885166

**HAL Id: hal-01885166**

**<https://hal.science/hal-01885166v1>**

Submitted on 8 Oct 2018

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Amandine Placade, 2013, *Vivre dans la rue à Nice. Cuisine et récupération alimentaire*. Paris, L'Harmattan, Collection « Terrain », 146 p.**

La collection « Terrain » de L'Harmattan publie le récit d'une observation des pratiques d'approvisionnement alimentaire d'un petit groupe de personnes vivant dans la rue à Nice. Effectuée pendant quelques mois en 2004-2005, cette observation a été réalisée dans le cadre de la thèse de doctorat d'anthropologie d'Amandine Placade, soutenue en 2011. Ce terrain avait déjà fait l'objet d'un article dans un numéro spécial de la revue *Anthropology of food* sur « l'alimentation en situation de précarité » que j'avais coordonné avec Karen Montagne (Delavigne et Montagne, 2008). L'ouvrage considéré, a été publié en 2013. Il est intitulé « Vivre dans la rue à Nice. Cuisine et récupération alimentaire ». D'une longueur de 140 pages, il est accompagné d'une vingtaine de photos de l'auteur en noir et blanc ainsi que d'un plan de ville du lieu concerné et d'un plan de situation dressé par l'auteur. Il comporte enfin une brève sélection bibliographique et renvoie également à des articles de la presse locale sur les personnes concernées par l'observation.

Le texte lui-même est divisé en sept chapitres, de taille très inégale et dont la logique du découpage ne m'est pas apparue très clairement. Dans deux brèves parties introductives (« Premiers pas rue des Ponchettes » et « Un terrain, une enquête »), l'auteur fait d'abord un retour sur les lieux de cette observation qui s'est déroulée neuf ans auparavant et dont les principaux acteurs ont aujourd'hui disparu. Puis elle explicite ce qui a motivé son projet d'enquête : les pratiques de récupération alimentaire ne se résumeraient pas à fouiller les poubelles mais engageraient toute une sociabilité dont elle va s'attacher dans les cinq chapitres suivants à nous décrire les enjeux pour les personnes concernées. La qualité principale de ce texte tient à la capacité de l'auteur à signifier les fils très tenus de ses observations ; à porter une grande attention à des détails et à savoir les interpréter de sorte à rendre compte avec une grande finesse du point de vue de ses interlocuteurs. J'ai été notamment très sensible à son attention aux manières de dire et de nommer leurs pratiques de récupération par ses interlocuteurs et ainsi, par la langue, de nous permettre d'accéder à tout un univers de valeurs. Elle les constitue ainsi dans toute l'humanité que la situation leur dénie souvent et à laquelle ils aspirent, comme elle sait le montrer. On pense à Philippe Bourgois quand il parle de « la quête de respect » de ses voisins portoricains pris par le crack à New York dans les années 1990 (Bourgois, 2005).

Amandine Placade présente les pratiques d'approvisionnement alimentaire et de cuisine d'un groupe d'hommes sans domicile fixe qu'elle nomme dans son texte « les habitants de la cabane ». Ce petit groupe tourne autour d'un personnage central, Daniel, un ancien cuisinier de formation, originaire de la Réunion et bénéficiaire au moment où elle l'enquête de la Cotorep. Daniel a construit un abri précaire dans une rue du vieux Nice et y accueille ou y voit passer quelques autres personnes, que ce soit pour la nuit ou pour

partager un moment dans la journée. L'alimentation est ce qui rassemble au quotidien ce groupe qui se répartit les corvées liées à l'approvisionnement alimentaire, aux préparatifs culinaires, à la vaisselle et qui s'attache aussi à manger ensemble. Ce groupe existe aussi par le partage et la mise en commun de vin et cigarettes. L'alimentation est au centre de leur vie sociale ; elle est à la fois le moyen et la fin des échanges. L'auteur décrit la façon dont, dans le quartier, ce groupe essaie par l'alimentation et grâce à l'alimentation, de s'intégrer et trouver sa place. Conditions pour bénéficier de dons alimentaires et pour ne pas faire l'objet de plainte, il est ainsi doublement vital, pour ces personnes dont le domicile est précaire, de maintenir de bons rapports de voisinage (chapitre « Cohabiter »).

Dans cet ouvrage, l'auteur retrace les pratiques d'approvisionnement alimentaire (chapitres « Les pratiques de récupération alimentaire », « Les dons alimentaires » et « Les contraintes des dons ») en distinguant trois catégories : l'achat, le don et la récupération. C'est cette dernière activité qui concentre son attention. Elle est la plus dévalorisée par ses interlocuteurs. Aller récupérer les déchets est la dernière possibilité envisagée pour se procurer des aliments et ils cherchent à l'éviter. L'enquête de l'auteur la fait exister alors qu'elle n'est pas non plus nommée en tant que telle par les personnes qui la pratiquent. Ils la désignent indirectement comme « faire le marché » (en signifiant par là, glaner) ou « chercher du bois » car l'activité de glanage d'aliments accompagne de façon seconde celle d'énergie (bois des cagettes) pour le chauffage ou la cuisine. Les pratiques diverses de récupération sont désignées sous l'appellation de « don » (comme le fait de solliciter des invendus), ou même sous celle d'« achat » : un achat tactique quand il s'agit de dépenser un euro en riz blanc dans un restaurant familial pour obtenir gratuitement la sauce ou parce qu'on sait que la gérante « ajoutera » des aliments.

C'est la disponibilité financière qui ordonne les pratiques d'approvisionnement du petit groupe, et par conséquent, la diversification alimentaire et les pratiques de sociabilité par la cuisine (les invitations lancées à quelqu'un d'extérieur pour partager un repas acheté). C'est l'absence d'argent qui implique le recours aux dons des restaurants ou aux récupérations sur les marchés.

Ce qui est acheté est également l'objet d'un arbitrage d'une autre nature, comme le fait d'acheter en priorité ce qui ne peut faire l'objet de don, parce que jugé relevant du superflu ou de l'amoral : dépenser en plats pour inviter quelqu'un à dîner, acheter des plats jugés luxueux, dépenser en jeux d'argent, en alcool ou cigarette, *etc.*, témoignant (et il en est besoin) de toute la normalité des envies de ces personnes dans cette situation anormale. Il s'agit sans cesse pour eux, ainsi que le note l'auteur, de refuser « d'être réduit à leurs seuls besoins physiologiques » (p. 62), de sans cesse lutter contre la dévalorisation imposée par l'autre, par son don ou ses questions.

Amandine Plancade montre bien tous les aspects contraignants du don dans le cadre de l'aide alimentaire et la violence sociale qui le caractérise.

Elle évoque le système d'auto-contrainte intrinsèque aux dons, quand « le corps est mis à l'entière disposition de l'autre » et qu'il faut montrer dignité, disponibilité, bonne humeur. Elle évoque aussi la cartographie de la ville, très restreinte, que dressent ces hommes à partir des lieux qui leur sont ouverts (tel restaurant ou tel marchand accueillant, *etc.*). À l'heure où le secteur de l'aide alimentaire se généralise, concernant en France de plus en plus de personnes de toute origine sociale, à l'heure où ce secteur se professionnalise tout en se libéralisant, cette lecture attentive aux rapports de domination dans lequel il prend place est bienvenue.

Tout est fait dans ce groupe, décrit l'auteur, pour minimiser les demandes directes. Dans le lien aux associations par exemple : « C'est elles qui viennent à nous. On leur a jamais rien demandé » (p. 52), lui expliquent ses interlocuteurs. Vis-à-vis des restaurants, elle rend compte que « les restes ne se demandent plus » (p. 51) car tout un système de signes relaient la demande (l'habitude, l'implicite, l'attitude, le corps *etc.*). L'installation de la cabane face à des containers où doivent être jetés les aliments fait que les employés des restaurants voisins apportent leurs restes. Suivant les sans domicile fixe dans un restaurant asiatique, elle constate qu'une gestuelle, l'offrande au bouddha, équivaut à une demande indirecte. . . Ne pas avoir à demander est la condition pour que la réception des dons alimentaires puisse être valorisante : « j'ai même plus besoin de faire la manche. On me donne à boire et à manger » (p. 111). C'est aussi, pour cette population marginale, un indice de sa bonne intégration dans un quartier où ils résident de façon précaire : « Les dons alimentaires sont l'expression de la sociabilité de voisinage » (p. 103). L'auteur montre aussi comment les dons alimentaires viennent s'inscrire au cœur d'une hiérarchie. Même si les personnes enquêtées activent des représentations relevant de l'extrême précarité, elles ne se situent pas tout à fait au dernier échelon puisqu'elles-mêmes sont alors susceptibles d'offrir ces dons. C'est d'ailleurs cette idée qui construit Daniel comme un personnage qui reçoit puis redistribue à son entourage. L'auteur se demande en conclusion, et sans doute en hommage posthume au personnage décédé, si on pourrait l'assimiler au *Big man* de l'ethnologie.

Dans cet ouvrage, Amandine Plancade consacre aussi un chapitre au fait de cuisiner (« Cuisiner à la cabane » pp. 55-71), qui est pour ce groupe d'hommes central à plus d'un égard. Central dans la mesure où elle a affaire à des personnes refusant de bénéficier du prêt à consommer, qu'il s'agisse de se rendre dans les soupes populaires (« On va pas dans les assos », p. 52) ou de manger tel quel le feuilleté au saumon d'un restaurateur ou les petits fours du cocktail municipal qui leur échoie. Le groupe valorise le fait soi-même. L'ensemble de ces « préparations culinaires occupent une bonne partie du temps de la vie » (p. 55) entre la recherche d'aliments, de combustibles voire d'ustensiles adaptés et la cuisine et ses activités annexes. Ces observations de l'auteur contredisent les propos d'associations qu'elle rapporte à un moment de son texte selon lesquels l'alimentation ne serait pas la priorité de ce groupe de personnes.

L'auteur ne fait qu'évoquer les aspects d'organisation concrets de la cuisine (l'accès aux points d'eau, les ustensiles, *etc.*) pour s'intéresser davantage aux différents statuts de ces aliments-déchets et aux façons de les rendre comestibles. Elle note au fil de son texte les tactiques mises en œuvre : faire les difficiles, produire des restes, même si jeter des dons alimentaires n'est pas perçu comme un geste anodin et peut être préjudiciable si celui qui donne s'en aperçoit, analyse-t-elle. On le comprend, l'enjeu est ainsi pour ces personnes de se réapproprier leur alimentation.

Il s'agit tout d'abord de réintroduire la question du choix des aliments. Amandine Placade analyse à cet égard les opérations culinaires permettant de transformer les aliments glanés ou donnés : « La cuisine est un moyen de lutter contre la valeur négative des produits récupérés » (p. 62), « d'oublier l'origine et la nature douteuse du don » (p. 75), terme derrière lequel se cache le déchet. Les plats donnés sont ainsi rarement consommés sur le champ, même s'ils sont donnés chauds remarque-t-elle. Le plat est déstructuré et les ingrédients sont recuisinés, les présentations esthétisées ; un nom est donné aux plats, lui conférant « une consistance sociale » (p. 64) et pourrait-on ajouter, inscrivant cette cuisine dans le registre gastronomique, définie comme le discours qu'on tient sur les aliments. Cette ambition est sensible dans la boutade de Daniel, l'ancien cuisiner, quand il lance aux passants « Ici mieux qu'en face » (en évoquant les restaurants). Les manières de table et le partage des repas, éléments sur lesquels ses interlocuteurs s'avèrent très scrupuleux, rattachent aussi cette cuisine à la sphère du domestique. Les pratiques d'assemblage alimentaire décrites renouent avec l'essence de la cuisine dont Luce Giard par exemple montrait qu'elle était essentiellement faite d'adaptation aux denrées disponibles, aux goûts des uns et des autres.

Il s'agit aussi pour eux d'affirmer la question centrale du goût, dans une conception qui se détache du sens véhiculé depuis la nouvelle cuisine (fraîcheur, naturel, *etc.*). Selon leur perspective, le goût ne dépend plus de l'origine du produit mais du savoir-faire de transformation, dont le but est justement de transcender l'origine (l'effort fourni, écrit l'auteur, est magnifié et il dévalorise le don). Cette notion est d'autant plus affirmée qu'elle est liée à la préparation fréquente d'un plat identitaire, le carry, de deux des personnes du groupe, originaires des îles de la Réunion.

Enfin, rappelons que la cuisine est importante à un autre niveau. Elle « signe l'humanité du groupe ». Car la faim ressort du registre du monstrueux. Ne pas perdre son humanité est un des enjeux récurrents face à la faim, ce que montraient les textes rassemblés dans le numéro spécial d'Aofood mentionné.

Dans sa brève introduction, Amandine Placade présente des points de méthodologie. Elle évoque le recours quasi exclusif à l'observation sur son terrain, en « étant là, à la cabane durant des journées entières à discuter, à aider à la réalisation de certaines tâches et à partager le repas du midi » (p. 17). Elle explique ses faibles marges de manœuvre pour réaliser des entretiens en tant que tels du fait du peu d'intimité possible dans la rue mais aussi parce que

« les mots manquaient aux habitants et l'alcool consommé ne leur permettait guère de rester concentrés » (p. 18). C'est par une attention à la langue, aux terminologies, qu'elle nous fait accéder dans ce texte au point de vue propre des personnes rencontrées sur leur alimentation et sur le statut attribué aux différentes catégories d'approvisionnement qui l'intéresse. Le partage de nourriture auquel elle s'astreint lui permet de faire sa place au milieu de ce groupe d'hommes et elle explique le registre de rapports familiaux qu'elle entretient peu à peu avec eux par sa jeunesse. Son genre et son statut y contribuent sans doute également, même si elle n'en dit rien.

Ce texte est aussi marqué par quelques prises de positions qui pourraient être discutées, comme la façon dont elle s'y est prise pour négocier sa place d'observatrice. Elle choisit d'exclure de son analyse la personne qui l'introduit sur son terrain, sans vraiment en expliciter la raison. De même, pour « ne pas déroger aux règles implicites au groupe » (p. 19), elle s'interdit d'aller recueillir le point de vue des habitants et restaurateurs du quartier (elle cite un entretien unique avec un restaurateur et une tournée avec une association caritative). Celui des responsables politiques ou des diverses associations impliquées sur le quartier ou dans la gestion de cette population n'apparaît pas plus. Ainsi la focale quasi-exclusive de ce texte est donnée par les personnes concernées. L'ouvrage ne cherche donc pas à donner accès au contexte structurel plus large ni à relier les observations à d'autres enjeux (relevant de l'économique, du politique) comme si l'auteur avait du mal à faire suivre l'empathie (intrinsèque à l'ethnographie des observations qu'elle nous livre), de la distanciation qui la suit pour l'analyse et sa restitution. Ce positionnement fait qu'on a souvent l'impression d'une étude de cas qui serait comme la pièce d'un puzzle dont on aimerait avoir connaissance du motif. Amandine Plancade fournit peu d'information sur la place qu'occupent ces quelques mois de terrain au sein de sa thèse (elle fait juste une référence à « d'autres terrains » p. 18), ni sur la raison de consacrer justement à cette enquête (une parmi d'autres de sa thèse) un ouvrage. Elle donne très peu de détails sur la façon dont ce terrain se modifie avec le temps. Elle s'attarde donc peu sur le terrain lui-même, objet de tant de carnets de terrain d'ethnologues. Il est symptomatique à cet égard que la postface s'intitule « Un terrain sans ethnologue ». On note la faible occurrence du « je » dans ce texte, le peu de place offert à la réflexivité.

Tel un film qui se déroulerait uniquement en gros plans, le lecteur est vraiment immergé avec l'auteur mais il est souvent laissé sans repère car les données arrivent un peu en vrac. C'est incidemment qu'elle fournit des données sur son personnage principal, sans que ces données ne soient vraiment significatives : l'ancien métier de Daniel (cuisinier), son origine (réunionnaise), son statut (de handicapé), *etc.* C'est encore en conclusion de son récit qu'elle choisit de présenter les différents protagonistes ayant traversé son récit.

L'analyse aurait pu gagner également à mieux assumer méthodologiquement la position centrale de « Daniel ». Selon la 4<sup>e</sup> de couverture, il s'agit du

« récit de vie d'un groupe vivant dans un abri précaire ». Mais l'auteur rend compte finalement surtout du point de vue de cet informateur privilégié, dont la mort clôt également le terrain ethnologique. C'est un rassembleur, ce qui transparait à la fin de son texte.

Le statut des photos qui accompagnent le texte interroge également. L'auteur s'est abstenue, explique-t-elle, « de photographier le matériel, la rue, les personnes » (p. 18) selon une limite qu'elle traduit de propos de ses interlocuteurs reprochant aux enquêteurs d'en vouloir toujours plus. Mais cette éthique par abstention mériterait d'être discutée car cela contredit le besoin de reconnaissance de son interlocuteur principal, son « rêve fou » (p. 132) d'exister grâce à cette étude qu'elle effectue. De ce fait, le sens des photos qu'elle joint au texte (photos qui ne sont d'ailleurs pas datées : s'agit-il de photos de terrain ou postérieures ?) échappe. Que donnent-elles à voir ? Les tables dressées d'un restaurant « dont les cuisines donnent sur la rue » concernée par l'observation ; un étal de fleuriste ? Les légendes (dont la plupart ne sont pas problématisées) n'éclairent pas plus le lecteur.

Des remarques semblables valent pour le plan de situation fournit qui sert peu pour un lecteur ignorant des réalités urbanistiques de Nice. Quelles sont les caractéristiques principales de ce quartier et de cette rue qui font que les personnes objets de l'observation l'ont élu pour domicile ? Le lecteur n'aura pas d'élément pour raisonner l'implantation des sans domicile à cet endroit ni pour relier par exemple cette implantation à des pratiques d'aménagements urbains particuliers, aspect qui aurait permis une généralisation de ce cas particulier.

Cet ouvrage est précieux car il documente, sur un court laps de temps, mais de façon très précise et rigoureuse, des pratiques de résistance mises en œuvre par un petit groupe d'hommes vivant dans la rue. L'anthropologie de l'alimentation, cette spécialisation encore mal connue, peut y trouver de quoi enrichir sa réflexion sur les liens entre alimentation et sociabilité et glaner, dans les matériaux qu'Amandine Placade nous livre, de nombreuses informations sur les pratiques alimentaires en situation de précarité et du point de vue des personnes concernées. Les acteurs du secteur caritatif, un domaine économique en pleine croissance, pourraient aussi certainement y trouver de quoi mieux ajuster et raisonner leurs pratiques. Par son ton, Amandine Placade réussit à placer le compte rendu de ses observations en dehors de toute cette logique morale dont Didier Fassin montre qu'elle imprime le monde contemporain, y compris le travail de recherche, à travers la « raison humanitaire ».

Anne-Hélène DELAVIGNE

*Laboratoire Eco-anthropologie et ethnobiologie, UMR 7206 CNRS/MNHN*

*delavigne@mnhn.fr*

## Bibliographie

- Bourgois, P. (2005) *En quête de respect. Le crack à New York*, Paris, France, Seuil-Liber, 458 p.
- Delavigne, A. E., Montagne K. (eds.) (2008) Manger pour vivre. L'alimentation en condition de précarité dans les pays « riches », *Anthropology of food* 6, URL : <http://aof.revues.org/4223>
- Chenillé, V. (2008) La faim dans les pays occidentaux développés. Sa représentation dans le cinéma de fiction (1918-2006), *Anthropology of food* 6, September 2008, URL : <http://aof.revues.org/4503>
- de Certeau, M., Giard, L., Mayol, P. (1994) *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, volume 2, Paris, France, Gallimard, 415 p.
- Fassin, D. (2010) *La raison humanitaire. Une histoire morale du temps présent*, Paris, France, Gallimard-Seuil, 358 p.
- Ory, P. (1998) *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, France, Gallimard, 203 p.

