



HAL
open science

Quand l'incorporation de normes alimentaires et la gentrification structurent le projet de transformation de la friche industrielle : l'expérience de Fives-Cail-Babcock à Lille (France)

Christophe Gibout, Alexandre Fauquette

► To cite this version:

Christophe Gibout, Alexandre Fauquette. Quand l'incorporation de normes alimentaires et la gentrification structurent le projet de transformation de la friche industrielle : l'expérience de Fives-Cail-Babcock à Lille (France). The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH) 2022 - Industrial Heritage Reloaded, TICCIH; Université du Québec à Montréal (UQAM), Aug 2022, Montréal, Canada. hal-03834377

HAL Id: hal-03834377

<https://hal.science/hal-03834377>

Submitted on 29 Oct 2022

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

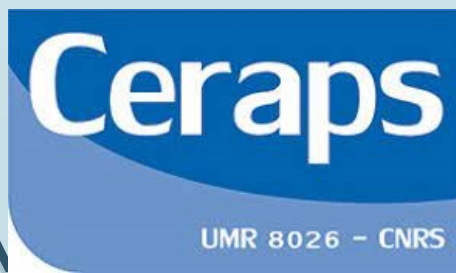


Quand l'incorporation de normes alimentaires et la gentrification structurent le projet de transformation de la friche industrielle : l'expérience de Fives-Cail-Babcock à Lille (France)

Christophe GIBOUT¹ & Alexandre FAUQUETTE²

1 : Laboratoire TVES (ULR 4477, ULCO – Ulille)

2 : Laboratoire CERAPS (UMR 8026, Ulille – CNRS)



« la solution des « petits gestes » s'avère en fait largement reprise dans de nombreux pays et se trouve couramment défendue non seulement par des acteurs politico-administratifs, mais aussi par des acteurs ayant un profil plus militant (associations écologistes, etc.). Pour les acteurs institutionnels, elle permet d'ailleurs d'éviter d'aborder de manière frontale la question des modes de vie et des contraintes plus structurelles pouvant peser sur les habitudes de consommation. L'attente est que ces « petits gestes » – supposés aisés à reprendre puisque proches de ce qui est fait tous les jours – deviennent des pratiques de routine et fassent sentir leur effet par leur accumulation. »

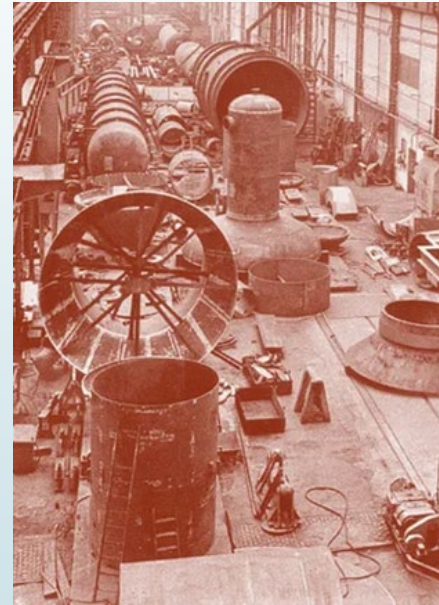
Yann Rumpala (2009). La « consommation durable » comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation. Revue française de science politique, 59, 967-996, p. 977)



Le projet TAST'IN FIVES (*Transforming areas with social talents : feed, include, value, educate, share*) :

Un projet urbain ambitieux au cœur de la métropole lilloise

- 25 Hectares
- 17 Ha de friche industrielle
- 13 Ha d'espaces publics
- 1200 logements
- Un parc urbain
- Des équipements sportifs,
- Un lycée hôtelier international
- Un incubateur d'entreprises
- Une serre urbaine
- Un *food court* ou halle gourmande...



ET UNE « CUISINE COMMUNE », espace culinaire participatif pour les habitants du quartier et pour changer l'image du quartier...



FIVES : Un quartier populaire en voie de gentrification...

- Un ancien quartier ouvrier marqué par la **fermeture des usines**
- Un taux important de **logements insalubres**
- **Un espace public dégradé** mais réinvesti depuis les années 2000
- Un fort taux de **chômage** et une **précarité sociale** importante
- Une forte présence de **population issue de l'immigration**
- Un quartier marqué par la « **mal-bouffe** »
- Un **réinvestissement par les pouvoirs publics** : rénovation du parc immobilier, régénération urbaine de l'ancienne usine Fives-Cail (financements européens, nationaux et locaux)
- Un quartier stratégique, bien situé et qui attire de plus en plus les classes moyennes supérieures et engage une vraie **gentrification**



3 types d'atelier culinaire, 3 publics, 3 objectifs :

- **L'atelier des initié(e)s** : classes moyennes et moyennes supérieures, savoir-faire important, acquis à la cause de l'alimentation durable, esthétique de la présentation, aliments recherchés et sophistication des plats

Objectifs : parfaire des compétences techniques dans l'entre-soi, aspiration à l'excellence d'une cuisine éco-responsable

Rapport au corps : discrétion de bon aloi, ustensile comme prolongement du corps et éloignement de la trivialité de l'aliment...



- **L'atelier d'insertion sociale** : publics en grande précarité (SDF, personnes aidées par l'aide sociale, etc.), expérience oubliée ou d'étrangeté de la cuisine, maladresse, peu de transmission de savoir-faire culinaire

Objectifs : moyen de subsistance, rompre avec l'isolement social, réapprendre les règles minimales de la commensalité et du savoir-être bourgeois...

Rapport au corps : le corps s'impose, s'extériorise et s'épanche, le corps est exhubérant et il est en résonance avec l'image de l'ancienne friche que les autorités veulent faire oublier...



Enfin la dernière catégorie sur laquelle nous allons nous concentrer présentement car le plus en phase avec l'idéal du projet tel que défendu par les commanditaires

► **L'atelier promoteur de mixité sociale** : public composé de 2 catégories qui cohabitent

Un public captif et un public bourgeois soutien de l'animateur culinaire, les 2 étant sélectionnés.

L'éducation repose sur une politique des « petits gestes » et sur une volonté de conversion par des « missionnaires du bonheur » car « Ils ne savent pas qu'on leur promet un avenir radieux » (un responsable du projet)

Objectifs : éducation au goût et rappel du savoir-être, militantisme bio ou véganisme, changer les comportements alimentaires familiaux pour améliorer la santé de la population du quartier et, conséquemment, la santé de la ville

Rapport au corps : Changer l'alimentation pour transformer les corps en les conformant à un éthos de classe bourgeoise (ascétisme, minceur, modération...), rapport permanent au bien-être, chacun devient responsable de son corps, de son équilibre personnel et social dans le quartier





Une moralisation à visage doux... Mais qui infuse copieusement...

► Eduquer comment ?

Un lien avec l'hygiénisme social et urbain du XIXème siècle mais une façon étiolée de l'envisager du fait de la désindustrialisation et du déclin des structures d'encadrement de la classe ouvrière

Une entreprise normative illustrée par le succès des messages normatifs d'éducation à la santé

Moins la moralisation franche que « l'incitation impérieuse » à un changement de comportement qui traduit un changement de nature de la domination (Schwartz, 2011)

Un triple processus de moralisation : valorisation de la sobriété (plaisirs nobles vs jouissance facile), essaimage de règles et de normes sociales vers un savoir-être (silence, lavage des mains, infantilisation des publics...), dénégation du social.



L' « Happy cuisine » ou le triomphe de l'« Happycratie » (Cabanas et Illouz, 2016) dans le champ de l'action sociale culinaire



Une moralisation à visage doux... Mais qui infuse copieusement...

► Eduquer qui ?

Un public que les institutions locales ont préalablement identifié car pouvant être « sauvé » (ou « rattrapé » comme un cuisinier le dirait d'une sauce...)

Un public captif et dont on est sûr de la loyauté vis-à-vis des travailleurs sociaux qui les envoient

Un « étiquetage » (Becker, 1985) qui fonctionne à plein régime et distingue les « bons mangeurs » (autonomes, responsables, éduqués, sobres et « experts culinaires », promoteurs d'un hédonisme individualiste), les « éducatibles » et les « intouchables » (que l'on éjecte après la 1^{ère} séance car trop éloignés de l'idéal culinaire prescrit)

Un parallèle fait régulièrement entre l'esthétique du corps et celle de la friche, entre un corps délabré et abimé (un « corps en friche » ?) à l'image de l'ancienne friche et l'aspiration à un corps rénové à l'image de l'opération de régénération urbaine à l'œuvre dans le quartier





Des sources de résistance :

► Au sein des ateliers

Humour et dérision comme armes des faibles

Expression d'un dégoût alimentaire

Indiscipline et appropriation « sauvage » des lieux via du braconnage

Silence ou fuite



► Au sein du quartier

Protestation scripturale de la gentrification par des agents gentrificateurs (malaise de position)

Craintes de commerçants alimentaires du quartier quant à la perte de clientèle et au changement de mœurs alimentaires dans le quartier

Affichage de certains habitants d'un goût pour des modes de consommation alimentaire ostentatoire et assimilée par les promoteurs à la « malbouffe »

Conclusion :



- Le rôle de « révélateur » du chercheur qui oblige les promoteurs du projet à adapter certains de leurs comportements
- Analyser des rapports de domination dans la ville au prisme de l'objet corporel
- Une expérience lilloise de recharge du patrimoine industrielle qui peut être lue comme la tentative de construction d'une forme d'utopie territoriale. Face à elle, surgit le réel sous la forme de résistances qui sont autant d'appels, pas nécessairement formalisés, à se réapproprier les lieux sous forme d'« *hétérotopies* » (Foucault, 2001)



Merci pour votre attention

Contacts :

alexandre.fauquette@univ-lille.fr & christophe.gibout@univ-littoral.fr