



**HAL**  
open science

## Enquête collective et exploratoire auprès de deux Restaurants solidaires du CASVP 2021-2022 -Synthèse

Mariia Bakhareva, Vera Ghio, Clara Gutleben, Anne Lhuissier, Nicolau  
Pessanha, Paolo Renoux, Manon Sirisouk, Aël Théry

### ► To cite this version:

Mariia Bakhareva, Vera Ghio, Clara Gutleben, Anne Lhuissier, Nicolau Pessanha, et al.. Enquête collective et exploratoire auprès de deux Restaurants solidaires du CASVP 2021-2022 -Synthèse. EHES Paris. 2022. hal-04000954

**HAL Id: hal-04000954**

**<https://hal.science/hal-04000954>**

Submitted on 22 Feb 2023

**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.

# **Enquête collective et exploratoire auprès de deux Restaurants solidaires du CASVP 2021-2022 – Synthèse**

Novembre 2022

Maria Bakhareva (M2 Territoires et développement EaHESS), Vera Ghio (M1 sociologie EHESS) Clara Gutleben (APD EHESS), Anne Lhuissier (Directrice de recherche INRAE), Nicolau Pessanha (M2 sociologie EHESS), Paolo Renoux (doctorant EHESS), Manon Sirisouk (M2 sociologie EHESS) et Aël Théry (ATER anthropologie EHESS)

Entre septembre 2021 et mai 2022, une recherche a été menée auprès de deux Restaurants solidaires du CASVP. Cette enquête a été menée dans le cadre d'une charte de partenariat passée entre le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP) et l'Ouvroir de sciences sociales potentielles (Ouscipo) de l'EHESS. Elle répond à une commande adressée à l'Ouscipo par des membres de la sous-direction de la Solidarité et de la Lutte contre l'Exclusion du CASVP, soucieux de mieux saisir le fonctionnement du programme de restauration solidaire. Cette enquête a été encadrée par Anne Lhuissier, directrice de recherche à l'INRAE, sociologue des pratiques d'alimentation et des repas collectifs, et Aël Théry, ATER à l'EHESS, anthropologue de la cuisine et du métier de cuisinier en restauration commerciale. Elle a réuni six étudiant.es inscrit.es à l'EHESS en M1, M2 et en doctorat: Maria Bakhareva, Vera Ghio, Clara Gutleben, Nicolau Pessanha, Paolo Renoux et Manon Sirisouk qui souhaitaient se former aux principes d'une enquête collective de terrain.

Cette recherche était exploratoire : il s'agissait d'une part de nous familiariser avec le dispositif et de voir, sur place avec les différents protagonistes et selon l'écologie des lieux, les conditions de réalisation de l'enquête<sup>1</sup>. Elle devait d'autre part nous permettre de poser des jalons et des pistes de réflexion pour une seconde enquête de plus grande ampleur à démarrer à la rentrée 2022. Ce document représente une synthèse de cette première année de travail.

---

<sup>1</sup> Nous tenons à remercier très chaleureusement l'ensemble des personnes qui nous ont à la fois guidé.es dans les restaurants et qui ont bien voulu se prêter à nos conversions, questions et observations en nous témoignant patience et intérêt.

## Cadre de l'enquête

### L'intérêt scientifique d'étudier les Restaurants solidaires

Au plan scientifique, les Restaurants solidaires offrent un cadre d'étude intéressant à double titre. 1) Contrairement à l'essentiel de l'action d'aide alimentaire, les Restaurants solidaires font partie intégrante du service de restauration sociale du CASVP et bénéficient de ressources publiques : ils se distinguent ainsi de l'aide alimentaire caritative ; 2) La littérature en sciences sociales documente peu l'activité qui se déroule dans les cuisines et les réfectoires des lieux de distribution alimentaire, se concentrant davantage sur les colis et les épiceries sociales que sur les repas à table. L'étude des Restaurants solidaires, au carrefour de la sociologie de l'aide alimentaire et de la sociologie du sans-abrisme, revêt ainsi un caractère original.

### Hypothèses préalables

Nous avons démarré par la visite préalable de huit Restaurants solidaires, toujours accompagnés d'une personne du CASVP - principalement Rachid Fadhlouï - ce qui nous a permis d'esquisser un certain nombre d'hypothèses pour tâcher de donner un cadre à la suite de l'enquête :

1- Une première question générale portait sur l'accès et l'accueil des publics, et plus particulièrement sur l'usage des cartes : depuis les conditions de leur attribution par les partenaires jusqu'aux usages multiples dans les restaurants.

2- Une seconde question portait sur le rôle des acteurs dans la prestation. Nous sommes partis de l'hypothèse, qui nous a été largement suggérée pendant les visites, que le bon fonctionnement des restaurants tenait à l'engagement des personnels (personnel de cuisine, mais aussi vigiles), tant dans la prestation culinaire que dans le rapport aux usagers : plus personnalisés qu'une relation de guichet, mais à distance de considérations normatives que l'on retrouve davantage dans les dispositifs caritatifs d'aide alimentaire.

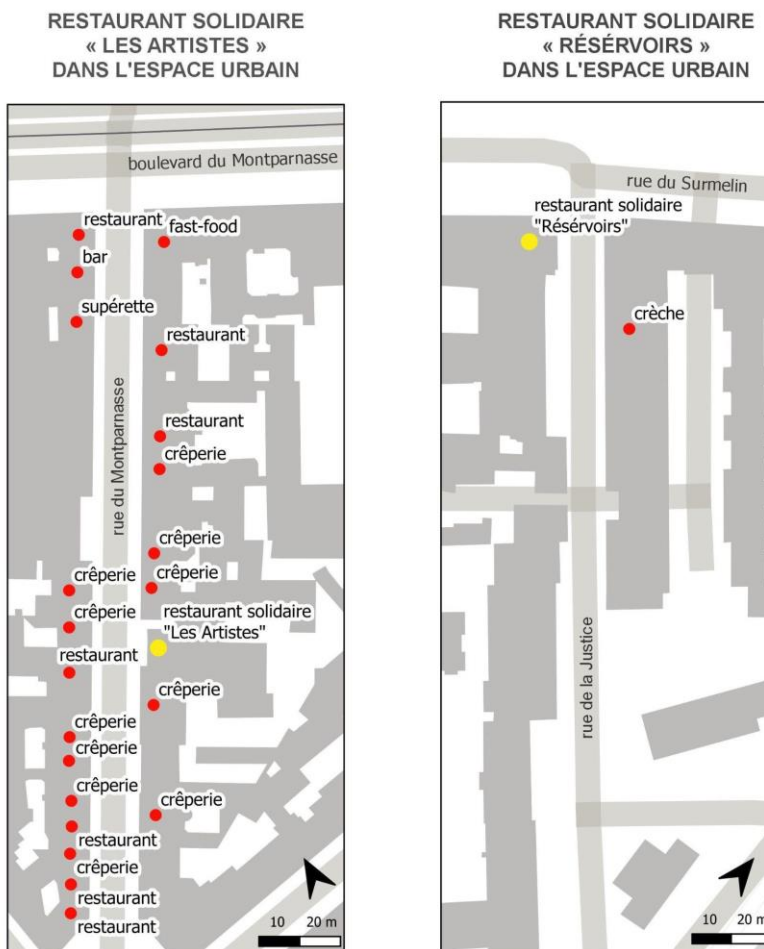
3- Une troisième question portait enfin sur l'expérience et la perception de la précarité dans ces espaces où se côtoient des publics aux parcours, statuts et situations bien différents. Nous cherchons notamment à comprendre la place qu'occupent ces repas dans l'économie quotidienne de ces individus, selon leur mode de vie à la rue et leur rapport aux institutions d'assistance.

### Lieux de l'enquête et méthodes

Nous nous sommes concentré.e.s pour cette première enquête sur deux restaurants: "Les Artistes", très fréquenté, situé dans la rue commerçante du Montparnasse, et "Réservoirs", plus petit, situé dans le quartier résidentiel Saint-Fargeau du 20ème arrondissement. Ces deux restaurants présentent par ailleurs des fonctionnements différents : l'un en autonomie, et l'autre en liaison froide avec les cuisines centrales de Palikao.

Entre le 31 janvier et le 13 avril 2022, nous avons réalisé 27 séances d'observations dont 12 en binômes, qui représentent près de 111 heures de temps effectif sur place. En nous postant à

différents endroits des réfectoires, nous avons ainsi mené observations et conversations informelles auprès du personnel en cuisine, des vigiles et des usagers. À la suite de chaque séance d'observations, nous avons consigné nos notes dans un journal de terrain partagé en ligne, témoin et condition de la dimension collective de l'enquête<sup>2</sup>.



Fond de cartes réalisé à partir des données de <https://opendata.apur.org/>, licence ODbL (Open Database Licence)

[Carte réalisée par Mariia Bakhareva dans le cadre d'un stage de M2 en août–septembre 2022]

Ce journal a constitué la base de notre travail collectif et sur lequel se fondent les premiers résultats que nous présentons ci-dessous. En parallèle aux observations, nous avons dressé l'inventaire des documents rassemblés par les archivistes du CASVP relatifs aux Restaurants solidaires (qui ne font pas l'objet d'un fonds dédié), et deux entretiens exploratoires ont été réalisés

<sup>2</sup> M. Bakhareva, V. Ghio, C. Gutleben, A. Lhuissier, N. Pessanha, P. Renoux, M. Sirisouk, A. They, *Enquête sur deux Restaurants solidaires du CASVP (Mai 2021-avril 2022)*. *Journal d'enquête*, juillet 2022, 228p.

auprès du CASVP 20 et de l'association Les enfants du Canal, afin d'approfondir la question de la gestion des cartes.

## Premiers résultats

La présentation des premiers résultats est organisée en deux parties. La première traite de questions directement orientées sur la nature du dispositif lui-même : les traces archivistiques de ce dispositif, la question de la gratuité et de l'inconditionnalité de l'accès, les désignations du dispositif par les professionnels et les usagers entre "restaurant" et "cantine". La deuxième partie aborde des questions qui relèvent des usages du dispositif, à l'intérieur et à l'extérieur des réfectoires, telles que la transformation des aliments, la question de la stigmatisation et des portraits d'usagers.

### 1. Genèse et perceptions du dispositif

#### **Les archives des Restaurants solidaires**

Sans fonds dédié aux Restaurants solidaires, les archivistes du CASVP ont rassemblé pour nous un ensemble de documents qui couvrent le passage du dispositif Coeur de Paris aux Restaurants solidaires, jusqu'à une période récente. Ils sont de nature très différente : documents comptables associés au lancement et au fonctionnement du dispositif, échanges de courriers (au sein du service et entre services), notes manuscrites (des listes de choses à faire, la préparation d'une réunion de travail), documents syndicaux, articles de presse, etc. Une première exploitation a permis de repérer d'autres institutions et organisations dans la mise en œuvre du programme des Restaurants solidaires et donc potentiellement d'autres sources d'archives pour en faire une socio-histoire.

Une exploitation plus analytique des archives nous renseigne par exemple sur les ressorts du projet des "Restaurants solidaires". Les articles de presse archivés insistent sur l'amélioration de la qualité à la fois de l'aide alimentaire et des conditions d'accueil, comme facteur de transition du dispositif "Coeur de Paris" aux "Restaurants solidaires". Les archives montrent que le projet des Restaurants Solidaires avait aussi pour objectif de sauver un troisième dispositif, les Restaurants Émeraude, qui dans les mots d'un agent du CASVP, « seraient en danger ». En permettant des économies d'échelle ainsi qu'une meilleure utilisation des équipements, la création des Restaurants solidaires permettait au CASVP d'asseoir son action en matière de restauration sociale. Bien d'autres sujets abordés dans les archives au fur et à mesure de l'ouverture des Restaurants solidaires trouvent écho dans l'enquête contemporaine, telle que la question de la présence et du rôle des vigiles. Ils méritent de plus amples approfondissements et une articulation avec l'enquête en cours.

## Les enjeux de la gratuité

Lors de l'une de nos premières visites, un chef évoque une idée lancée à la hiérarchie, celle de la possibilité de faire payer les repas un euro symbolique. D'après les propos qui nous ont été rapportés, cette proposition aurait fait un tollé et se serait soldée par un non catégorique. La gratuité des Restaurants solidaires ne va donc pas de soi : certains personnels semblent considérer que c'est une immense chance pour les usagers de pouvoir manger des plats cuisinés sans avoir à payer, d'autres auraient du mal à accepter la gratuité de ce service - mais précisons qu'aucune des personnes rencontrées lors de notre enquête ne nous a directement tenu cette position. De plus, le public Émeraude aurait au départ protesté, ne souhaitant partager ni les lieux ni le mobilier avec un public potentiellement dégradant, et déclassant, symboliquement, leur lieu de commensalité. Si les 15 centimes que payent certains publics Émeraude ne sont pas loin de la gratuité, ils semblent néanmoins se différencier de la misère sociale associée à une totale gratuité. Par ailleurs, la gratuité de ce service, qui fait de l'accès à la nourriture un droit, contribue à constituer les usagers en un groupe uniforme, pour des yeux extérieurs :

- Par l'évitement d'une stigmatisation supplémentaire des plus démunis (exclusion de ceux qui n'ont pas assez d'argent) *via* une politique d'adaptabilité (si la carte est oubliée, perdue, pas encore faite, échangée avec un tiers, l'utilisateur est quand même la plupart du temps autorisé à manger).
- Par la non-association des usagers à des agents économiques, leur ôtant par conséquent certains pouvoirs : le client n'est pas roi, et ses besoins individuels ne sont pas forcément mis en avant. L'utilisateur est partie prenante d'un groupe social, au nom duquel il est enjoint à une responsabilité collective (en laisser pour les autres, se réfréner sur les quantités et à respecter les portions imparties).

Si les préférences individuelles de goûts sont peu prises en compte – pas autant que dans un restaurant commercial –, les pratiques des usagers tendent également à rompre avec l'idée d'une uniformité de goût, par la transformation ou l'échange. La valeur du don, c'est-à-dire de la passation d'une chose ou d'un service gratuit, ne se résume pas à la valeur de la chose ou du service en eux-mêmes, mais comprend également la valeur du lien. Un prolongement à venir serait de mieux saisir les différentes opinions des membres du CASVP quant au maintien de la gratuité, pour mieux saisir leurs relations à la charité et à la justice sociale.

### **Du droit d'accès à l'accès à des droits ? Les usages des cartes des Restaurants solidaires**

Les cartes d'accès au restaurant sont au cœur des préoccupations des membres du CASVP, des agents de sécurité, des cuisiniers, du public et des partenaires. D'après nos conversations avec différents membres du CASVP et auprès des personnels des restaurants et des partenaires, une zone d'ombre relative aux cartes demeure pour comprendre la chaîne émission-distribution-consommation, et qui soulève notamment la question du non-recours. Au-delà de cette question, les cartes cristallisent un certain nombre d'enjeux. Pour le CASVP et les associations, les cartes sont un outil de gestion permettant de mieux analyser les profils, répondre à leurs besoins et

possiblement contrôler et réguler les flux ou le type de public qui accède à chaque restaurant. Pour les publics, les cartes représentent un outil permettant d'accéder à des droits, mais pouvant également être potentiellement stigmatisant.

Si les cartes donnent le droit d'accéder aux restaurants, elles questionnent néanmoins les formes d'accès aux droits (en amont avec les partenaires, et au moment du repas dans l'accès au réfectoire). Les cartes peuvent faire l'objet de tensions, notamment lors d'oublis – doit-on ou non faire entrer l'utilisateur, sur quels critères – dont la résolution renvoie aux rôles et prérogatives des vigiles et des cuisiniers, à leur degré d'adaptabilité, ou à leur propension aux “petites gestes”, signe de leur engagement moral au-delà de leur statut.

### **Restaurants ou cantines ?**

Une ligne de partage se dessine entre les deux termes “restaurant” et “cantine”, utilisés par les usagers et les professionnels pour définir ce qu'est ou n'est pas le restaurant solidaire. Pour les usagers, étonnamment, la comparaison n'est jamais faite avec les quelques autres restaurants associatifs qu'ils peuvent également fréquenter. Les Restaurants solidaires ne sont pas évalués à l'aune des restaurants associatifs mais de la restauration commerciale qu'ils convoquent souvent. Les usagers peuvent ainsi employer le terme de “cantine” en signe de protestation d'une prestation jugée déficiente : ce terme revêt alors une connotation négative associée à la mauvaise qualité perçue par certains des repas servis. D'autres évoquent la référence au restaurant, mais pour décrire la prestation antérieure au Covid', à une période où il y avait des “nappes en papier sur les tables”. Le terme de “cantine” peut ainsi désigner une disjonction entre promesse du “restaurant” et effectivité de l'offre. Enfin, notons qu'il existe une méfiance de leur part : certains sont préoccupés voire persuadés qu'il s'agit de restes, d'invendus – perception diamétralement opposée de celle des chefs et au fonctionnement effectif des restaurants –, méfiance peut-être associée à leur perception et relations aux institutions.

Les professionnels de cuisine mettent quant à eux un point d'honneur à définir les “Restaurants solidaires” comme des “restaurants” et pas des “cantines”, apparentant ainsi davantage la prestation à une référence commerciale qu'à la restauration sociale dont elle relève. Le premier argument associé est celui de la “qualité” de la prestation, tout d'abord des produits – un marché d'approvisionnement en produits alimentaires durables a été passé par la Ville de Paris avec pour objectif de passer à 100% d'alimentation durable en 2026 – et ensuite du service et de l'“état d'esprit familial” des restaurants, pour reprendre le terme du directeur du service de la restauration. Pour appuyer l'idée d'un restaurant à caractère social, les chefs évoquent souvent les restaurants par opposition à ce qu'ils ne sont pas : “ce n'est pas carcéral”, “on n'est pas à Mac Do”, ou dans son versant positif : “on sert de manière humaine”. Enfin, les cuisiniers invoquent d'une part la délégation du travail de cuisine à des associations et d'autre part la liaison froide comme des modèles qui pourraient affecter leur travail.

## 2. Sur les usages du, dans et en dehors du dispositif

### **Des cuisines aux réfectoires, les transformations des aliments**

Lors de nos observations dans les réfectoires, nous avons pu constater de quelles façons les usagers transforment et adaptent régulièrement les menus qui leur sont proposés, de manières variées. Certaines pratiques visent à emporter en dehors du restaurant une partie des repas (en constituant des sandwiches à partir d'une partie de leur steak ; en mettant la moitié de leur plateau dans des tupperware pour composer un autre repas à partir de celui fourni) ; d'autres à réarranger et transformer leur plat (en combinant par exemple deux plats pour en créer un nouveau). La transformation opérée par les utilisateurs peut être comprise soit comme une forme d'auto-rationnement ; soit comme une prise de distance par rapport à ce qui leur est proposé dans le restaurant. Comment ces pratiques s'insèrent-elles dans leur gestion quotidienne de l'alimentation ?

Du côté des chefs, certaines pratiques de réarrangement sont également observées. Ils proposent parfois des restes, « retravaillent le produit » pour pouvoir se rapprocher des goûts de la « clientèle ». On peut interpréter ces initiatives comme la volonté des cuisiniers d'une part de s'impliquer davantage dans le processus de préparation des repas ; d'autre part de mieux gérer les stocks et éviter le gaspillage. Ces pratiques, tant lorsqu'elles sont réalisées par les usagers que lorsqu'elles sont opérées par les cuisiniers, introduisent une marge de liberté au sein d'un dispositif fortement structuré, en assurant une certaine autonomie créative dans la gestion de l'alimentation.

### **Prendre ses distances face à un dispositif potentiellement stigmatisant**

Conçu pour des catégories de population les plus fragiles, les Restaurants solidaires peuvent porter une identité stigmatisante de la précarité. Quelles sont alors les stratégies que les bénéficiaires de ce dispositif adoptent pour surmonter le stigmate éventuel de ce lieu ? Deux types de distanciation face au dispositif ont été observés dans les Restaurants solidaires : 1) la distanciation entre les usagers des restaurants et le dispositif ; 2) la distanciation au sein des bénéficiaires. Concernant le premier type, nous avons pu observer des manières adoptées par certains de justifier leur présence *temporaire*, rendue obligatoire par des circonstances de vie à ce type d'assistance ; ou pour d'autres de le critiquer pour le mettre à distance. Concernant le deuxième type, certains usagers mettent un point d'honneur à se dire différents des autres usagers, refusant par là d'y être associés – comme le fait de soigner son apparence ou mettre en avant l'absence de mauvaises habitudes et addictions.

### **L'enquête hors les murs : portraits d'usagers**

Les observations répétées et les discussions informelles menées dans les réfectoires nous ont permis de comprendre à quel point les repas pris aux Restaurants solidaires occupent une place très différente selon les personnes, en fonction de leur rapport «à la rue» et à l'organisation de leurs journées et de leur quotidien et des types de ressources qu'ils et elles mobilisent. Ainsi, Br\*\*,



Be\*\* et M\*\* sont des usagers assidus du Restaurant solidaire Les Artistes. La première, une septuagénaire qui ne fait pas son âge, vit dans un foyer depuis une dizaine d'années. Elle nous explique qu'elle vient au restaurant depuis qu'elle ne fait plus les poubelles parce que son frigo est en panne. Si elle admet que les restaurants "rendent service", elle regrette néanmoins ses habitudes de récupération qui lui assuraient son autonomie alimentaire et surtout qui lui offraient un espace de liberté plus grand dans ce qu'elle mangeait. Cet exemple conduit à reconsidérer le non-recours dans la mesure où de son point de vue, le restaurant n'offre pas nécessairement la meilleure alternative. Le deuxième se situe à l'autre spectre du recours aux dispositifs d'assistance (au sens large). Âgé de 70 ans, à la rue depuis plus de 20 ans, Be\*\* dit ne percevoir aucune prestation et ne vit avec rien. Son quotidien, tel qu'il le raconte par bribes, est notamment ponctué par ses repas, qu'il prend dans plusieurs associations et, le soir, aux Restaurants solidaires, qui s'insèrent pour sa part dans un recours massif et varié aux aides d'urgence et dispositifs pour SDF (vestiaires, douches etc.). Par son parcours, M\*\* fournit un troisième cas de figure de l'utilisation des Restaurants solidaires. Âgé d'une trentaine d'années, il se retrouve à la rue à la suite des conséquences d'un accident du travail qu'il ne parvient pas à se faire indemniser. Vivant sa situation à la rue comme temporaire et insupportable, il passe ses journées dans l'expectative d'une amélioration de sa situation administrative et financière. Le Restaurant solidaire qu'il fréquente lui fournit l'essentiel de son alimentation quotidienne. Bien qu'il en soit actuellement très dépendant, il n'a de cesse de le critiquer, comme pour conjurer sa situation très précaire dont il attend une résolution rapide.

## Conclusion et pistes d'ouverture

D'autres sujets ont retenu notre attention des conversations et observations menées durant le terrain d'enquête. Il y a en particulier deux thématiques que nous souhaiterions approfondir cette année, qui concernent 1) le rôle des vigiles dans le bon fonctionnement du restaurant, 2) la porosité observée des rôles en matière d'accueil entre vigiles et cuisiniers de part et d'autre du rail de self. D'autres dimensions nous sembleraient faire l'objet d'une attention particulière cette année telles que : la fréquentation et l'accueil des femmes et des enfants (notamment à Palikao dans les "carrés famille"), le rôle des bénévoles (s'il y en a), l'insertion des Restaurants solidaires dans le circuit plus global de l'aide alimentaire à Paris et de l'alimentation quotidienne plus généralement d'un.e bénéficiaire à l'autre, et enfin les perceptions et attentes des différents acteurs concernant la qualité des produits et de l'ambiance.