



HAL
open science

Restaurer et manger dans les établissements pénitentiaires du monde : une revue de la littérature scientifique

Anissa Pomiès

► **To cite this version:**

Anissa Pomiès. Restaurer et manger dans les établissements pénitentiaires du monde : une revue de la littérature scientifique. 2024. hal-04527497

HAL Id: hal-04527497

<https://hal.science/hal-04527497v1>

Preprint submitted on 30 Mar 2024

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.

Restaurer et manger dans les établissements pénitentiaires du monde :

Une revue de la littérature scientifique

INTRODUCTION

A. L'alimentation hors détention

Manger répond à un besoin **biologique**. L'alimentation permet d'obtenir les apports nutritifs nécessaires au fonctionnement du corps humain. Manger a également une fonction **hédonique**. L'alimentation peut être une source de plaisir sensoriel chargée d'émotions positives. Outre ces fonctions individuelles, manger a une fonction **sociale**. Les repas offrent des opportunités de sociabiliser et de se rassembler, notamment en famille. Enfin, manger a une fonction **culturelle**. L'alimentation est un moyen de vivre les traditions et rituels propres à sa ou ses cultures (Lupton 1996 ; Smith 2002). En d'autres termes, nos choix alimentaires attestent de nos **identités individuelles et collectives** (Godderis 2006b). Ces choix -qu'il s'agisse des aliments consommés, de la manière de les consommer ou du lieu où les consommer- ne sont pas innés. Ils sont **transmis** par les groupes sociaux dans lesquels nous évoluons.

B. L'alimentation en détention

Si tous les êtres humains recourent à la nourriture pour construire leurs relations, identités et cultures, les détenus ne font pas exception (Smoyer 2019). Au contraire, l'alimentation joue un **rôle crucial** dans la vie en détention. A plusieurs égards, les repas constituent des opportunités intéressantes pour les détenus : ils permettent de sortir de la cellule le temps de récupérer ou de consommer son repas, d'échanger avec d'autres détenus, et de marquer le passage du temps (Valentine et Longstaff 1998). Néanmoins, l'alimentation fait l'objet d'un **profond ressentiment** dans de nombreux pays du monde (Woods-Brown et al 2023b).

Cette synthèse s'appuie sur **24 articles** de recherche explorant la restauration et l'alimentation en détention. Se voulant aussi exhaustif que possible, le corpus d'articles recouvre des **contextes diversifiés**. Sur le critère géographique, 10 pays sont représentés (Angleterre, Australie, Belgique, Canada, Danemark, Ecosse, Israël, Norvège, Pays-Bas, USA). Concernant le type d'établissement, des prisons de différents niveaux de sécurité (minimum, moyen et maximum) ont été investigués. Sur le critère de genre, les études portent sur l'alimentation des hommes et des femmes en détention. Sur le critère temporel, le corpus comporte des études très récentes et plus anciennes (publications allant de 2023 à 1998). En revanche, toutes les études ont été menées sur des personnes détenues adultes, aucune recherche sur les mineurs n'a été trouvée.

Cette synthèse vise trois objectifs : (a) **décrire** les systèmes de restauration existants dans le monde, (b) **comprendre** les ressorts de l'insatisfaction des détenus à l'égard de leur alimentation, (c) **identifier les bonnes pratiques** et les raisons de leur succès.

I. DES SYSTEMES DE RESTAURATION VARIES

La littérature fait état d'une grande diversité en matière de systèmes de restauration. Il existe en effet des **différences d'un pays à un autre**. Dans chaque pays, le fonctionnement de la détention - et *a fortiori* de la restauration- reflète les **objectifs des services pénitentiaires**. Par exemple, les services pénitentiaires danois ont la réhabilitation et la réinsertion des détenus pour objectifs (Minke et

Smoyer 2017). Les prisons danoises sont donc régies par deux grands principes : la normalisation¹ et la responsabilité². Ainsi, la restauration est organisée sous forme de *self-catering* dans les centres de détention. Concrètement, un budget est versé à chaque détenu pour qu'il puisse acheter des produits alimentaires et cuisiner ses repas (Minke et Smoyer 2017). En revanche, les services pénitentiaires israéliens ont trois objectifs : la supervision, la punition et l'incapacitation (Einat et Davidian 2018). Les prisons israéliennes imposent donc des règles strictes, punitions sévères, et conditions de vie stressantes physiquement et mentalement afin d'assurer la subordination des détenus (Einat et al. 2011). En matière de restauration, les détenus ont l'interdiction de cuisiner en cellule et la nourriture est utilisée à des fins punitives, comme en attestent les pénuries récurrentes, les horaires de repas aléatoires, ou la révocation du droit de cantiner (Einat et Davidian 2018).

Il existe également des **différences au sein d'un pays**. Par exemple, aux Etats-Unis et en Australie, le fonctionnement de la restauration en détention est décentralisé, ce qui conduit à des différences d'un état à l'autre (ex : Williams et al. 2009). Au Canada, le système de restauration diffère entre les prisons provinciales et fédérales (de Graaf et Kilty 2016). En Angleterre, il existe des différences selon le type d'établissement et la durée d'incarcération (Smith 2002). En Ecosse, la taille de l'établissement a un impact sur le fonctionnement de la restauration (Woods-Brown et al 2023a). Enfin, le système de restauration dépend du niveau de sécurité de l'établissement dans plusieurs pays du monde. Au-delà de la diversité des systèmes de restauration investigués dans la littérature scientifique, deux grands modèles émergent : celui reposant sur une *faible autonomie* des détenus et celui reposant sur une *forte autonomie* des détenus.

II. LES SYSTEMES DE RESTAURATION REPOSANT SUR UNE FAIBLE AUTONOMIE DES DETENUS

A. Présentation

Les systèmes reposant sur une faible autonomie des détenus concernant leur alimentation sont **majoritaires**. Dans la plupart des pays et établissements, les détenus n'ont **pas (ou peu) de contrôle** sur leur alimentation (Woods-Brown et al 2023b). C'est l'administration qui décide où et comment les repas sont préparés, où et à quelle heure ils sont consommés, et le contenu des menus.

Concernant la **préparation** des repas, un premier système consiste à élaborer les repas dans une **cuisine centrale** située hors de l'établissement pénitentiaire. Les repas sont alors congelés et livrés sur site pour être réchauffés avant consommation. La remise en température peut être faite *avant* le service, comme dans certaines prisons au Canada (de Graaf et Kilty 2016 ; Wilson 2023), en Norvège (Ugelvik 2011) et dans quelques états Australiens (Williams et al 2009), ou *après* le service, comme au Pays-Bas où les détenus décongèlent eux-mêmes leur repas grâce au micro-ondes de leur cellule (Vanhouche 2015). Un second système consiste à élaborer les repas dans la **cuisine de l'établissement**. Les repas sont préparés par une équipe de détenus supervisés par des employés d'une entreprise de restauration et/ou du personnel de l'administration pénitentiaire. Le service peut être réalisé en liaison chaude ou liaison froide. Ce système existe en Belgique (Vanhouche 2015), en Israël (Einat et Davidian 2018), dans certaines prisons australiennes (Williams et al 2009), américaines (Cate 2008), canadiennes (Goderis 2006b ; Ifeonu et al 2022) et anglaises (Valentine et Longstaff 1998).

La **consommation** des repas peut se dérouler de façon **collective**. Dans ce cas, les repas sont consommés dans un réfectoire comme dans certaines prisons américaines (Smoyer et Lopes 2017), ou bien

¹ Faire en sorte que les conditions de vie en détention ressemblent à celles de dehors (ex : pas d'uniforme, maintien du droit de vote).

² Faire en sorte que chaque détenu prenne en charge un maximum d'aspects de sa vie quotidienne (ex : restauration, nettoyage) pour renforcer sa capacité à se gérer une fois sorti de prison.

dans une zone commune de l'étage comme dans certaines prison australiennes (Williams et al 2009), canadiennes (Ifeonu et al 2022) et américaines (Cate 2008). La consommation des repas peut également se dérouler de façon **individuelle**. Dans ce cas, les repas sont servis directement en cellule ou récupérés par les détenus après avoir fait la queue. Quelle que soit la façon dont ils obtiennent leur repas, les détenus mangent dans leur cellule en Belgique (Vanhouche 2015), en Israël (Einat et Davidian 2018), dans certaines prisons anglaises (Valentine et Longstaff 1998), canadiennes (Ifeonu et al. 2022) et australiennes (Williams et al 2009).

Les **menus** sont très différents d'un pays à l'autre. Néanmoins, nous avons identifié trois points communs derrière l'hétérogénéité des repas servis aux détenus. Tout d'abord, la plupart des pays se prévalent d'une prise en compte des **standards nutritionnels** et annoncent fournir des repas conformes à l'équilibre alimentaire. D'ailleurs, certains établissements mettent en place des projets concrets pour faciliter l'accès à une nourriture saine (Firth et al 2015) et/ou organisent des cours d'éducation à l'alimentation (Smith 2002). Néanmoins, l'analyse des menus montre qu'il existe parfois un écart entre les efforts annoncés et les repas effectivement servis. Ensuite, les menus sont ancrés dans la **culture alimentaire traditionnelle** du pays. Par exemple, en Norvège, il est stipulé dans la loi que les repas doivent être typiquement norvégiens (Ugelvik 2011). Ceci conduit à servir des plats traditionnels (ex : porridge, pommes de terre au jus de viande) qui relèvent plus de l'image d'Épinal que d'une prise en compte des comportements alimentaires réels de la société norvégienne contemporaine (Ugelvik 2011). Enfin, dans la grande majorité des pays du monde, des **menus spéciaux** sont prévus pour des **raisons médicales et religieuses**. Par exemples, les prison provinciales canadiennes proposent des repas spéciaux pour les personnes allergiques et diabétiques, mais aussi des menus kasher, halal et végétariens. En Ecosse, des menus sans gluten, kasher, halal et vegan sont servis aux détenus qui en font la demande (Woods-Borwn et al. 2023a).

Le système de **cantine** existe dans tous les pays étudiés. La cantine met à disposition des produits disponibles dehors, maintenant ainsi un lien entre la détention et l'extérieur (Valentine et Longstaff 1998). Le plus souvent, les détenus ont le droit de cantiner une fois par semaine. Deux différences majeures existent dans les systèmes de cantine d'une zone du monde à l'autre. La première concerne l'**éventail de produits disponibles**. Celui-ci est relativement large dans les établissements où les pratiques de cuisine sont autorisées ou tolérées. Concrètement, le catalogue de cantine propose des légumes et fruits frais (ex : Wilson 2023, Woods-Brown et al. 2023a), voire de la viande et des œufs (Williams et al. 2009). En revanche, l'éventail de produits est restreint à des produits non périssables (nouilles instantanées, boîtes de thon, chips, barres chocolatées) dans les établissements où les détenus ne sont pas autorisés à s'engager dans des pratiques culinaires élaborées. La seconde différence concerne le **montant des dépenses autorisées**. Si les détenus ne sont pas limités dans leurs dépenses dans la plupart des contextes explorés, certains pays ou états fixent en revanche un plafond maximum (Einat et Davidian 2018, Williams et al 2009). Bien que la cantine soit unanimement valorisée par les détenus, les prix sont souvent jugés trop élevés et supérieurs à ceux en vigueur hors détention, rendant ainsi les produits sains, nourrissants et plaisants difficiles d'accès (ex : de Graaf et Kilty 2016 ; Wilson et al. 2023).

B. Critiques et sources d'insatisfaction

Dans les établissements où le système de restauration repose sur une faible autonomie des détenus, l'alimentation fait l'objet de **critiques vives et massives**. Woods-Brown et al. (2023a) notent qu'aucune étude n'atteste de commentaires positifs de la part des détenus sur les repas servis. Un premier ensemble de critiques vise les **repas** à proprement parler. Un second ensemble de critiques vise l'**absence d'autonomie** au cœur même du système de restauration.

a) Les repas

Les caractéristiques sensorielles des repas sont abondamment critiquées par la population pénale. L'aspect **visuel** est jugé peu appétissant (ex : Cate 2008). Les mélanges d'ingrédients impossibles à identifier sont particulièrement critiqués, à l'instar du « thon surprise » ou de la « viande mystère » au Canada (de Graaf et Kilty 2016). La **texture** des aliments est également dénoncée. Au Pays-Bas, les repas décongelés au micro-ondes deviennent spongieux tandis que d'autres produits sont jugés difficiles à mastiquer dans plusieurs pays du monde (ex : Vanhouche 2015 ; Wilson et al. 2023). Le **goût** des repas fait lui aussi l'objet d'une forte insatisfaction dans *tous* les établissements où les études ont été menées. Au mieux, les plats sont perçus comme fades (ex : Woods-Brown et al. 2023a). Au pire, ils sont perçus comme « très mauvais » voire « dégoûtants » (Smith 2002 ; Smoyer et Lopes 2017). En Ecosse, la qualité gustative des repas est aléatoire, ce qui génère frustration et colère chez les détenus qui ne savent jamais à quoi s'attendre (Woods-Brown et al. 2023a).

Les critiques portent également sur la **préparation** et le **service** des repas. Les détenus reprochent aux repas d'être mal ou trop cuits et d'être élaborés dans des conditions d'hygiène douteuses (Ifeonu et al. 2022 ; Minke et Smoyer 2017 ; Smith 2002). Les repas sont par ailleurs souvent servis froids, à des horaires inadéquats, et en quantité insuffisante (ex : Longstaff et Valentine 1998 ; Vanhouche 2015). La taille inadaptée des portions fait l'objet d'un consensus au sein de la population pénale du monde entier. L'expérience de la faim est fréquente et vécue comme une perte de dignité (Woods-Brown et al. 2023b).

Un autre ensemble de critiques porte sur la **composition des menus**. Ces derniers sont jugés **trop répétitifs** dans quasiment tous les pays représentés dans le corpus (ex : Cate 2008 ; Smith 2002 ; Williams et al. 2009). Certains ajouts récents dans les grilles de menus sont toutefois appréciés, comme les packs de yaourts et fruits secs en Australie. Outre leur monotonie, les repas sont perçus comme n'étant **pas suffisamment équilibrés**. Au Canada, les détenus déplorent le peu de salades et fruits frais et l'excès de glucides (de Graaf et Kilty 2016 ; Ifeonu et al. 2022), tandis que le manque de vitamines est déploré en Angleterre (Longstaff et Valentine 1998).

Une dernière source d'insatisfaction concerne le **décalage entre les repas servis et les habitudes alimentaires** hors détention. En détention, les menus sont souvent ancrés dans un héritage culinaire national qui ne reflète pas les pratiques réelles des habitants du pays, comme en attestent le porridge et les *pies* en Angleterre (Longstaff et Valentine 1998), ou encore la brique de lait quotidienne en Norvège (Ugelvik 2011). Si ce décalage existe pour tous les détenus, il est particulièrement difficile à vivre pour les personnes appartenant à des minorités ethniques dont la culture culinaire est différente de celle du pays où ils sont incarcérés (ex : Earle et Philips 2012 ; Smoyer 2015). Ce décalage est analysé dans la littérature scientifique comme un processus d'**altérisation** visant à transformer ceux qui ne mangent pas ce type de nourriture en « autres », c'est-à-dire des constructions négatives et inférieures (Longstaff et Valentine 1998). Pour Ugelvik (2011), les menus sont une manière de signifier aux citoyens immigrés ou descendants d'immigrés qu'ils ne sont pas de vrais Norvégiens. Le manque d'options adéquates pour les minorités ethniques est même souligné par les détenus n'appartenant pas à ces groupes (Williams et al. 2009).

b) La perte d'autonomie

Les plaintes sur la nourriture ne sont pas nouvelles, on les trouve dès les premiers travaux de recherche sur la détention (Sykes 1958). Smith (2002) affirme que le repas est une occasion d'exprimer son ressentiment et sa frustration. Derrière la nourriture, c'est la perte de pouvoir sur son corps et sa vie qui est critiquée. Dans la plupart des établissements où les études ont été menées, les détenus déplorent l'absence d'autonomie concernant l'alimentation (ex : Minke et Smoyer 2017). Le fait de ne pas choisir ce que l'on mange, ne décider ni du lieu ni de l'heure à laquelle manger, ne pas se servir soi-même, ne pas avoir son mot à dire sur la taille des portions, place les détenus dans un état de **passivité** qui est mal vécu (Godderis 2006a). L'absence d'autonomie dans l'alimentation devient une **punition symbolique** venant s'ajouter à l'incarcération (Smoyer et Lopes 2017).

Le corollaire de cette absence d'autonomie des détenus est la pleine possession du pouvoir par l'institution. L'exercice du pouvoir par l'institution se manifeste par des **règles perçues comme incohérentes et non justifiées**. Par exemple, des détenus ne croient pas que certains équipements de cuisine anodins sont interdits pour des raisons de sécurité, mais qu'ils le sont pour des raisons coercitives (Godderis 2006a). D'autres trouvent hypocrite d'interdire de servir des portions plus grosses aux détenus qui ont faim sous prétexte d'équilibre alimentaire, dans la mesure où la *junk food* est autorisée en cantine et que du pain blanc est inclus tous les jours dans les menus (Smoyer et Lopes 2017). L'exercice du pouvoir se manifeste également par le **comportement des surveillants**. Certains d'entre eux sont critiqués pour leurs décisions arbitraires et/ou leur attitude apathique. Par exemple, il peut être reproché à certains surveillants de ne pas contrôler la qualité et quantité de nourriture servie ou de refuser d'octroyer un plat différent à un détenu ayant trouvé un cheveu dans son assiette (Godderis 2006b). Enfin, dans certains pays, l'exercice du pouvoir par l'institution se manifeste par sa capacité à **affecter le droit de cantiner** à titre de sanction disciplinaire. Le droit de cantiner peut être suspendu ou amoindri via des pénalités financières (Einat et Davidian 2018 ; Godderis 2006b). Dans ces cas là, les détenus font l'expérience d'un accès empêché aux produits alimentaires désirés.

En dépit des critiques, les systèmes alimentaires reposant sur une faible autonomie des détenus présentent **quelques avantages**. Tout d'abord, les personnes issues de milieux très pauvres ont un accès régulier à la nourriture en détention, ce qui n'était pas forcément le cas avant leur incarcération (Ifeonu et al 2022). Ensuite, ce système offre des opportunités d'emploi rémunéré aux détenus lorsque les repas sont préparés dans la cuisine de l'établissement (Wilson 2023). Enfin, ce système permet de servir des plats réconfortants et ainsi de donner un peu de plaisir aux détenus, à l'instar des frites en Belgique (Vanhouche 2015).

C. Impacts sur les détenus

Les travaux de recherche mettent en lumière la façon dont les systèmes de restauration reposant sur une faible autonomie des détenus affectent considérablement la vie de ces derniers. L'alimentation a un impact sur leur corps, leur moral, et leur intégrité.

a) Le corps

L'alimentation a plusieurs types d'effets sur le corps des détenus. Certains effets sont **visibles**. Dans plusieurs pays représentés dans le corpus, les détenus voient leur corps se détériorer. Cette détérioration se manifeste par une forte prise ou perte de poids et des problèmes de peau résultant du changement de régime alimentaire accompagnant l'incarcération (ex : Ifeonu et al. 2022, Vanhouche 2015). Les femmes détenues sont particulièrement préoccupées par ces changements corporels (de Graaf et Kilty 2016). En outre, l'alimentation a des effets **invisibles**. Les détenus rapportent massivement rencontrer des problèmes digestifs (diarrhée, constipation), états nauséux, et vomissements (ex : Smith 2002 ; Wilson 2023). Certains effets ont un caractère pathologique, notamment lorsque les détenus développent du diabète ou des troubles du comportement alimentaire comme la boulimie, le *binge-eating* ou l'anorexie (Milligan et al 2002 ; Firth et al. 2015 ; Smith 2002).

b) Le mental

L'incarcération est une expérience douloureuse et humiliante ayant un impact sur l'estime de soi, la dépression et l'anxiété (Crewe 2011 ; Mills et Kroner 2005). Dans ce contexte, l'impossibilité de prendre des décisions concernant son alimentation quotidienne vient renforcer la **frustration**, la **colère** et l'**anxiété** des détenus en leur rappelant constamment qu'ils n'ont plus le contrôle de leur vie quotidienne (de Graaf et Kilty 2016 ; Godderis 2006a). Par ailleurs, certaines initiatives en matière d'alimentation ont des effets indésirables. Par exemple, lorsque les programmes éducatifs faisant la promotion de comportements alimentaires sains ne sont pas couplés à une augmentation concrète de la capacité à

agir sur son alimentation, alors ils génèrent de la **culpabilité** chez les détenus qui y participent. Les détenus sont rendus responsables de leurs comportements alimentaires déséquilibrés alors qu'ils n'ont dans les faits que peu de marges de manœuvre sur leur alimentation (Smith 2002).

c) L'intégrité de la personne

La plupart des recherches du corpus montrent que le fait d'avoir peu d'autonomie concernant son alimentation affecte négativement l'intégrité des personnes détenues. Ces effets peuvent être regroupés en trois types. Le premier effet est l'**infantilisation**. La vie en détention est caractérisée par une perte d'autonomie concernant toutes les activités du quotidien dont l'alimentation. Le fait de ne pas choisir ce que l'on mange et de se voir imposer des horaires de repas précoces est en effet le propre de la vie d'enfant (Smith 2002 ; Ugelvik 2011 ; Woods-Brown et al. 2023a). Ceci génère une érosion du soi et une mise en pièce de la vie d'adulte (Smith 2002 ; Woods-Brown et al. 2023a). Le second effet est l'**humiliation**. Les caractéristiques des repas et la passivité des détenus sont vécues comme une punition humiliante (Smith et Lopes 2017). La réduction forcée de l'apport calorique, la réduction de la fréquence de la viande dans les menus, et le recours au soja et produits transformés sont interprétés comme des décisions visant à réduire les coûts et comme des formes de maltraitance (Wilson et al. 2023). Le troisième effet est la **déshumanisation**. La perte de contrôle sur l'alimentation est un des mécanismes par lesquels les individus sont transformés de « personnes » en « détenus » en créant un sentiment de dissociation entre son corps et soi (Godderis 2006b). De plus, recevoir des repas jugés de piètre qualité est vécu comme une pratique dégradante infligée à ceux à qui le statut d'être humain est nié. Par exemple, les femmes détenues au Canada ont l'impression de ne pas être perçues comme dignes de recevoir de la nourriture mangeable, ce qui génère chez elles le sentiment de n'avoir aucune valeur. Ce sentiment est renforcé lorsque les surveillants affirment qu'ils ne mangeraient jamais les repas servis aux détenus et qu'ils ne le donneraient pas même à leur chien (Wilson et al 2023).

D. Réactions des détenus

a) La résistance

Les détenus réagissent à la perte d'autonomie en déployant des comportements de résistance, c'est-à-dire un ensemble de méthodes et de techniques utilisées pour contrer les attentes et prescriptions du régime carcéral (de Graaf et Kilty 2016 ; Earle et Phillips 2012 ; Bosworth et Carrabine 2011). Dans n'importe quel univers fermé et contraint, les personnes développent des pratiques d'adaptation et de résistance à l'institution (Goffman 1967). Concrètement, les personnes créent des espaces dans lesquels elles peuvent momentanément exercer du contrôle, contrer les attaques érodant leur soi, et se réhabiliter comme des personnes dotées d'agentivité³. En contexte carcéral, la nourriture est utilisée à des fins de résistance (Smoyer 2016). Certains comportements alimentaires de résistance sont extra-ordinaires, au sens où ils sont peu communs. D'autres sont ordinaires, au sens où ils sont répandus.

b) Les réactions extra-ordinaires

Les pratiques extra-ordinaires de résistance surviennent rarement et ponctuellement. Certaines d'entre elles sont **visibles**. On compte parmi elles des actions individuelles comme la grève de la faim, les altercations verbales et physiques avec les surveillants dans le réfectoire, et le lancement de rumeurs sur la contamination de la nourriture (de Graaf et Kilty 2016 ; Earle et Phillips 2012 ; Godderis 2006a ; Wilson 2023). Les plaintes écrites concernant les repas sont relativement peu nombreuses car elles conduisent rarement à un réel changement, ou du moins à un changement durable (Godderis 2006b). Outre les actions individuelles, on compte également des actions collectives comme les grèves des auxis cuisine, les révoltes, et autres actions collectives conduites à cause de la nourriture (Longstaff et Valentine 1998 ; Wilson

³C'est à dire ayant une capacité d'action autonome sur soi, sur les autres et sur le monde.

2023). D'autres pratiques alimentaires extra-ordinaires sont au contraire **invisibles**, ou du moins réalisées aussi discrètement que possible du fait de leur illégalité. On compte parmi elles la fabrication artisanale d'alcool à partir d'ingrédients issus des repas ou de la cantine (Ifeonu et al 2022), et le vol de nourriture par les auxis cuisine pour leur consommation personnelle ou pour échange dans l'économie sous-terrainne (Godderis 2006a). Ces vols sont justifiés par les auxis comme une compensation au faible salaire perçu (Smoyer 2016).

c) Les réactions ordinaires

Les réactions ordinaires de résistance surviennent fréquemment, voire font partie de la vie quotidienne en détention. Une première réaction ordinaire de résistance à la perte d'autonomie consiste à **préparer ses propres repas**. Cette réaction existe dans *tous* les pays du monde. Cuisiner permet de reprendre le contrôle sur son alimentation et sa vie. C'est être une personne autonome et non un objet docile (Ugelvik 2011). Concrètement, les détenus récupèrent quelques éléments choisis du repas pour les retravailler, le plus souvent en les mélangeant de façon créative à d'autres produits qu'ils ont cantinés (ou issus de l'économie informelle) afin d'élaborer des plats familiers (Earle et Philipps 2012 ; Vanhouche 2015 ; Williams et al 2009 ; Woods-Brown et al. 2023a). Les pratiques culinaires en contexte carcéral s'apparentent à du bricolage (Levi-Strauss, 1962), c'est-à-dire une tendance à utiliser tout ce qu'on a sous la main lorsque l'accès aux produits bruts et équipements est limité (Woods-Brown et al. 2023a). Si cuisiner est unanimement valorisé, cette pratique n'est pas autorisée dans tous les établissements pénitentiaires. Empêcher les détenus de contrôler leur alimentation les conduit à enfreindre les règles et à prendre le risque de réaliser des actions passibles de sanction disciplinaire (Woods-Brown et al 2023b) : détourner des objets, par exemple en utilisant la surface chauffante d'une cafetière, une lampe, ou un sèche-cheveux pour chauffer de la nourriture (Mink et Smoyer 2014 ; Smoyer 2016 ; Ugelvik 2011) ; cacher de la nourriture dans ses vêtements ou dans les toilettes (Smoyer et Lopes 2017 ; Smoyer 2016) ; fabriquer des ustensiles, comme une bouilloire artisanale pour faire cuire du riz ou des pâtes (Ugelvik 2011).

Une deuxième réaction ordinaire de résistance consiste à **obtenir plus de nourriture** que la quantité prescrite par l'institution. Aux USA, les femmes détenues font délibérément tomber leur plateau par terre ou font deux fois la queue après avoir changé de coiffure pour récupérer un second plateau (Smoyer 2016). Bien que cela soit interdit dans certains établissements, accumuler de la nourriture en cellule permet d'éviter d'avoir faim la nuit et d'être moins dépendant du repas servi si jamais le menu du jour établi par l'institution n'est pas à son goût (Smoyer 2016). Les auxis jouent un rôle crucial dans l'obtention d'une quantité excédentaire de nourriture. Il arrive que les auxis critiquent la petite taille des portions et qu'ils enfreignent les règles en décidant de donner des portions plus grosses que celles prévues par l'institution.

Une troisième réaction ordinaire de résistance consiste à **consommer de la malbouffe**. Plusieurs travaux de recherche analysent la consommation de barres chocolatées, biscuits et chips comme une réponse directe à l'incarcération (Chatterjee et Chatterjee 2018 ; Wood-Brown et al. 2023a ; Woods-Brown et al. 2023b). Dans un univers où les satisfactions sont peu nombreuses, la junk food est un moyen facilement accessible de compenser la tristesse et l'anxiété (Smith 2002). Il s'agit néanmoins d'un plaisir coupable car les détenus savent très bien distinguer la nourriture bonne de celle mauvaise pour la santé (Smith 2002). Des TCA accompagnent parfois la consommation de malbouffe. Mais contrairement à l'idée reçue selon laquelle les TCA seraient le signe d'une perte de contrôle sur son corps, les TCA en détention constituent des tentatives extrêmes (conscientes ou non) d'exercer du contrôle sur son corps, une des rares choses sur lesquelles on peut agir. Les TCA et la consommation de junk food sont une stratégie de « survie psychique » en contexte carcéral (Smith 2002).

LES SYSTEMES DE RESTAURATION REPOSANT SUR UNE FORTE AUTONOMIE DES DETENUS

A. Présentation

Les systèmes reposant sur une forte autonomie des détenus concernant leur alimentation sont **minoritaires**. Ils ont été identifiés dans deux pays : au Danemark (Minke 2014 ; Minke et Smoyer 2017) et au Canada (de Graaf et Kilty 2016, Wilson 2023). Dans les établissements concernés, les détenus **gèrent eux-mêmes** leur alimentation. Concrètement, l'institution verse à chaque détenu une somme d'argent qu'il peut utiliser uniquement pour acheter des produits alimentaires autorisés par l'administration. Ce système permet à chaque détenu de prendre en charge le *food work* impliqué dans la préparation de ses repas : planifier, gérer les stocks, gérer le budget, faire les courses, ranger, cuisiner, faire la vaisselle (Woods-Brown et al. 2023a).

La principale différence observée dans la mise en œuvre de ces systèmes concerne le **montant du budget** alloué aux détenus pour leurs achats alimentaires. Ce budget est de 35 dollars par semaine au Canada contre 60 euros par semaine au Danemark (de Graaf et Kilty 2016 ; Wilson 2023 ; Minke 2014). Il existe peut-être d'autres différences, par exemple dans les **espaces** dédiés à la cuisine et les **équipements** mis à disposition, mais les études menées au Canada donnent trop peu de détails sur le fonctionnement concret du système de « *small group meal preparation* » pour réaliser des comparaisons. Nous savons simplement qu'au Danemark, chaque étage dispose d'une cuisine avec des équipements standards, incluant des fours, poêles, casseroles et plaques de cuisson.

Nous avons identifié une **situation hybride** dans le corpus d'articles qui mérite d'être évoquée. Dans une prison pour hommes en Angleterre, il existe un espace de *self-cook* dans chaque étage, soit pour 80 à 100 personnes (Earle et Phillips 2012). Ces cuisines collectives sont équipées d'une dizaine de plaques de cuissons, grills, fours, ustensiles de cuisine, éviers et étagères. Elles sont entièrement auto-gérées par les détenus qui les utilisent quotidiennement. Bien que l'administration ne verse pas d'allocation dédiée à l'alimentation, elle laisse aux détenus une réelle marge de manœuvre concernant leur alimentation grâce à cette cuisine collective. Les détenus sont même autorisés à utiliser des couteaux de cuisine sur des tranches horaires précises.

B. Avantages

Les systèmes de restauration reposant sur une forte autonomie des détenus sont très valorisés par la population pénale. Au Danemark, les détenus sont « **extrêmement satisfaits** » de pouvoir contrôler leur alimentation et de pouvoir agir de façon autonome (Minke 2014). La nourriture devient même une source de satisfaction (Minke et Smoyer 2017), voire un moyen de créer une atmosphère apaisante venant adoucir l'expérience carcérale faite de solitude, de peur et de tensions (Smoyer et Minke 2019). Dans les prisons anglaises où les détenus sont autorisés à cuisiner, les détenus tirent un « immense plaisir » de cette activité car ils ont un contrôle sur le choix des repas et sur la façon dont ils sont préparés. Au Canada, les détenus apprécient de pouvoir cuisiner et manger à l'heure qui leur convient (de Graaf et Kilty 2016). Toujours au Canada, la grande majorité des détenus veulent aller dans les établissements où le système de restauration est basé sur l'autonomie. Un ancien détenu ayant connu les deux systèmes raconte sa préférence nette pour celui où l'alimentation est gérée en autonomie : « *Based on my experience, there is nothing to complain about the food if you are in this prison* »⁴ (Wilson et al. 2023).

C. Critiques

Si la préparation des repas en autonomie est unanimement appréciée, ce système de restauration fait toutefois l'objet de quelques critiques. Au Canada, le **budget alloué** à chaque détenu n'a pas suivi l'inflation, de sorte que le pouvoir d'achat est limité et rend difficile l'accès aux fruits et

⁴ Si j'en crois mon expérience, il n'y a rien à redire concernant l'alimentation quand vous êtes dans cette prison.

légumes frais (Wilson 2023). De plus, le **prix des produits** est jugé supérieur à celui pratiqué dehors, aussi bien au Canada qu'au Danemark (Minke et Smoyer 2017). Concernant les produits disponibles, les détenus danois trouvent que les fruits et légumes frais sont pris d'assaut et donc souvent en **rupture de stock**, et que ceux qui restent manquent de fraîcheur (Minke et Smoyer 2017). Le dernier bémol concerne une frange minoritaire de la population qui consommait beaucoup de drogue ou vivait dans une pauvreté extrême avant d'être incarcérée. Ces personnes peuvent être désorientées au début de leur incarcération car cuisiner et manger régulièrement ne fait pas partie de leurs habitudes.

Nous remarquons qu'aucun article portant sur l'alimentation dans les systèmes à forte autonomie n'évoque le cas de personnes qui ne souhaitent pas ou ne sont pas en capacité de se faire à manger. Nous ne savons pas ce qu'il advient de ces personnes : se forcent-elles à faire à cuisiner ? Reçoivent-elles des repas déjà préparés ? Si c'est le cas, qui les prépare et où sont-ils élaborés ?

CE QU'APPORTE LA CUISINE, QUEL QUE SOIT LE SYSTÈME DE RESTAURATION EN PLACE

Que la cuisine soit autorisée, tolérée ou interdite, elle apporte de nombreux bénéfices à ceux qui s'y adonnent. Nous avons regroupé ces bénéfices en 5 types : psychologique, physiologique, social, culturel, et commercial. Outre ces bénéfices pour les détenus, les pratiques de cuisine ont un intérêt pour l'institution et la société dans son ensemble.

A. Se sentir bien dans sa tête : un apport psychologique

Tous les articles du corpus évoquent le **bien-être** que procure le fait de cuisiner en détention. Non seulement cuisiner réduit l'anxiété et la dépression, mais en plus cette activité améliore la résilience, renforce le sentiment d'être efficace, et évoque des souvenirs heureux qui agissent comme des rappels que le monde extérieur existe encore (Ugelvik 2011 ; Woods-Brown et al. 2023a ; Farmer et al. 2018). A rebours des repas tout prêts perçus comme des boîtes noires, cuisiner est **rassurant**, car chaque détenu sait qui a élaboré son repas et dans quelles conditions (Cate 2008). La cuisine est aussi un **passer-temps** qui permet de tromper l'ennui et d'occuper le temps long de l'incarcération (Cate 2008 ; Einat et Davidian 2018). Cuisiner permet de donner à la vie en détention un semblant de **normalité**, notamment via la confection de biscuits et de gâteaux pendant les fêtes et anniversaires (Smoyer 2016). Cuisiner permet également d'exercer sa **créativité** et de procurer un sentiment de **fierté** (Cate 2008). Cette fierté est particulièrement ressentie lorsque les autres détenus reconnaissent les compétences culinaires (Woods-Brown et al 2023a) ou lorsque ce qui est élaboré requiert une vraie maîtrise technique (Ifeonu et al. 2022). Cuisiner permet de développer une **identité positive**, c'est-à-dire de se percevoir et d'être perçu par les autres comme autre chose d'un « détenu » ou un « criminel » (Ifeonu et al. 2022).

B. Se sentir bien dans son corps : un apport physiologique

Les détenus estiment que les repas qu'ils se préparent eux-mêmes sont plus **rassasiant** que ceux servis par l'institution (ex : Smoyer 2016). Dans les prisons Californiennes, le *spread* est un repas très populaire à base de nouilles instantanées agrémentées d'autres ingrédients. Les détenus aiment préparer et manger un *spread* le soir pour pouvoir passer la nuit sans avoir faim (Cate 2008). Il existe plusieurs versions du *spread* (ex : bœuf, poulet, thon), donc certaines sont particulièrement sophistiquées. Outre les repas élaborés, les détenus se préparent des collations qui viennent compléter les repas servis. Au Canada, le thon en boîte et l'avoine sont des produits particulièrement prisés (Ifeonu et al 2022). Le fait d'adapter le repas à son goût, notamment via les assaisonnements et épices, permet par ailleurs de consommer son repas avec plus d'**appétit** et de **plaisir** (de Graaf et Kilty 2016 ; Cate 2008).

C. Entrer en relation avec les autres : un apport social

a) Créer du lien

Cuisiner en détention est une **activité collective** reposant sur la coopération et la camaraderie (ex : Cate 2008 ; Smoyer 2016 ; Woods-Brown et al. 2023a). Le plus souvent, les détenus se rassemblent en petits groupes au sein desquels ils mettent en commun leurs ressources, à savoir les ingrédients, équipements, compétences, et idées (Earle et Phillips 2012 ; Woods-Brown et al 2023a). Les groupes se forment sur plusieurs critères dont le partage de préférences alimentaires (ex : régimes protéinés, régime sans porc), et le statut car l'appartenance à un groupe de cuisine atteste de son capital social et de la qualité de son réseau en détention (Minke 2014). Aux USA, la couleur de peau est un critère majeur de formation des groupes (Cate 2008). Bien qu'il existe parfois des manifestations de violence au sein ces groupes, ils sont aussi un lieu d'entraide et de partage dans un contexte où les ressources sont rares (Smoyer 2019). Ils offrent également une protection en cas de problème, le groupe pouvant être sollicité pour résoudre un conflit non lié à l'alimentation (Minke 2014). En Angleterre, l'existence de l'espace commun de cuisine a permis aux détenus de développer des compétences de médiation, d'auto-gestion et d'arbitrage (Earle et Phillips 2012).

La nourriture préparée est ensuite **partagée** au sein du groupe (Earle et Phillips 2012), mais aussi avec des membres hors du groupe, notamment des personnes vulnérables comme les indigents (Cate 2008), ou les femmes détenues enceintes (Ifeonu et al 2022). Dans les prisons pour femmes au Canada, cuisiner pour soi et pour les autres permet d'instaurer une **éthique du soin**. Outre la cuisine du quotidien, cette éthique du soin se manifeste par le fait de mettre de la nourriture de côté pour les nouvelles arrivantes, de préparer des gâteaux d'anniversaire, et de donner des sucreries pour consoler celles qui sont dans le désespoir (de Graaf et Kilty 2016). Cette éthique du soin existe aussi chez les hommes détenus. Quelques études décrivent les pratiques culinaires des hommes détenus comme des expériences quasi-domestiques venant bousculer les rôles traditionnels de genre (Earle et Phillips 2012). En détention, ils passent de la version masculine des 3C (*cops, courts, corrections*) à la version féminine des 3C (*cleaning, cooking, caring*). Cuisiner et partager de la nourriture vient interférer avec les conventions de la masculinité hégémonique et permet d'adopter une version plus douce de la masculinité (Earle et Phillips 2012 ; Woods-Brown et al 2023a). Qu'il s'agisse des détenus hommes ou femmes, la **solidarité** et le soutien mutuel via la nourriture permettent de résister ensemble à l'autorité pénitentiaire et de mieux vivre l'incarcération (Godderis 2006a).

Si la cuisine permet de créer des liens sociaux au sein de la détention, elle permet également d'en créer avec le **monde extérieur**. En Ecosse, certains détenus font les recettes qu'ils avaient l'habitude de réaliser avant d'être incarcérés. Refaire le gâteau qu'ils faisaient pour leurs enfants leur permet de maintenir une connexion avec leur foyer (Woods-Brown et al 2023a). Au Canada, la réforme du système de restauration a suscité un fort mécontentement au sein de la population pénale. Parmi les changements critiqués se trouvent la suppression des *food nights* (qui étaient des opportunités de cuisiner ensemble et de socialiser) et la disparition des *food group drives* dont le but était de cuisiner et de vendre de la nourriture afin de collecter de l'argent pour des associations caritatives. La suppression des *food group drives* qui permettait de nouer un lien avec la communauté hors détention a été perçu comme une punition (Wilson 2023).

b) Se distinguer

Si les pratiques culinaires permettent de nouer des liens avec les autres, les relations sociales organisées autour de la nourriture ne sont pas nécessairement horizontales. En effet, les groupes comportent souvent des **rôles précis et différenciés**. Par exemple, au Danemark, il existe trois rôles : cuisinier (rôle le plus prestigieux, signe de compétence culinaire et de capacité à suivre les règles d'hygiène et/ou de conformité religieuse), serveur, et plongeur (rôle le moins prestigieux mais recherché car il permet de rembourser des dettes dues à la consommation de drogue) (Minke 2014). Les

hiérarchies sociales ne s'arrêtent pas aux frontières du petit groupe de cuisine. Le fait d'être aux confins des privilèges car cela donne accès à un salaire et à la nourriture située en cuisine (Longstaff et Valentine 1998). Ces deux ressources permettent d'accumuler des denrées alimentaires et de cuisiner régulièrement des plats soi-même, de sorte que la nourriture devient une **marque de richesse** (Cate 2008 ; Longstaff et Valentine 1998). Enfin, la maîtrise de compétences culinaires donne un certain **prestige** au sein de la population pénale. Savoir réaliser une recette complexe est hautement valorisé (Ifeonu et al 2022).

c) (S')écarter

Bien que la nourriture soit propice au partage et à la solidarité, elle permet également de **rejeter** les personnes indésirables. Dans plusieurs pays représentés dans le corpus, les détenus ayant commis des infractions jugées inacceptables comme le viol ou la pédophilie sont ostracisés des rituels alimentaires et mangent seuls (Einat et Davidian 2018 ; Minke 2014). Mais le fait de manger seul peut également être un choix volontaire de certains détenus, soit parce qu'ils préfèrent la solitude, soit parce qu'ils souhaitent s'écarter momentanément des habitudes alimentaires de leur groupe (Minke 2014).

D. Retrouver ses racines et faire l'expérience de l'altérité : un apport culturel

Contrairement aux menus établis par l'institution qui s'avèrent en décalage avec les habitudes alimentaires antérieures à l'incarcération, les repas que les détenus préparent eux-mêmes sont conformes à leurs goûts. Dans *toutes* les prisons du monde, cuisiner est un moyen pour les détenus appartenant à des minorités ethniques de consommer des plats dont ils sont familiers, ou du moins des versions qui s'en approchent en fonction de l'éventail d'aliments culturellement diversifiées disponibles en cantine (Williams et al. 2009). Les plats sont des **expressions culturelles** permettant aux détenus de recréer une forme de normalité et de manger des repas adaptés (Ugelvik 2011).

Contrairement à l'idée reçue selon laquelle les groupes culturels ne se côtoient pas, plusieurs articles font état de **coopérations inter-culturelles**. Les personnes issues d'une culture maîtrisant une ou plusieurs recettes typiques de leur patrimoine culinaire partagent volontiers leurs connaissances et compétences avec des détenus appartenant à d'autres cultures (Woods-Brown et al 2023a ; Wilson et al 2023). Ainsi, les solidarités reposant sur la nourriture prévalent non seulement au sein des groupes culturels mais aussi entre les groupes. Par exemple, au Canada, il existe une liste de produits alimentaires accessibles seulement aux détenus musulmans. Les personnes non musulmanes qui veulent un de ces produits s'adressent à un groupe culinaire musulman qui achète ce produit et le leur donne une fois reçu (Wilson et al. 2023). Dans la cuisine collective auto-gérée en Angleterre, il existe des **négociations** entre détenus musulmans et non-musulmans pour que les premiers puissent cuisiner dans un espace séparé de la cuisine. Ces interactions sont pragmatiques, coopératives et conviviales, et les détenus tirent une vive fierté de cette tolérance mutuelle (Earle et Phillips 2012). Quelques détenus blancs disent se sentir exclus de certains espaces qu'ils estiment dominés par les détenus noirs et musulmans, ce qui témoigne de la déstabilisation du privilège racial dont ils bénéficient à l'extérieur (Earle et Phillips 2012). *In fine*, l'espace cuisine révèle la **diversité ethnique** de la population pénale, diversité qui génère parfois des animosités mais surtout une vitalité propre aux groupes multiculturels (Earle et Phillips 2012).

E. Faire affaire : un apport économique et commercial

Dans son travail pionnier sur le monde carcéral, Sykes (1958) explique que l'accès empêché aux biens et services est l'une des cinq privations fondamentales de la vie en détention. Pour compenser ces privations, les détenus organisent une **économie souterraine** qui leur permet d'obtenir et d'échanger des produits (licites et illicites) visant à améliorer leurs conditions de vie. Les produits alimentaires ont une place majeure dans cette économie souterraine. Tout d'abord, on trouve dans cette économie souterraine les **ingrédients** nécessaires à l'élaboration d'un plat. Dans les prisons

canadiennes à système de restauration à faible autonomie, certains détenus gèrent des « magasins » illégaux où ils vendent et échangent des produits alimentaires. Bien que les produits soient plus chers qu'en cantine, les détenus privilégient ces magasins pour plusieurs raisons : les achats en cantine sont plafonnés à 100 dollars/semaine, le magasin est ouvert plus souvent, les nouveaux arrivants peuvent y accéder tout de suite, et les détenus peuvent négocier les termes et modalités de paiement (Ifeonu et al 2022). Ensuite, les **repas** sont eux aussi échangés. Aux USA, le *spread* est une monnaie d'échange à part entière (Cate 2008). Au Canada, les détenues ayant des régimes alimentaires différents peuvent échanger leurs repas entre elles en fonction de ce qui est servi un jour donné et des goûts de chacune.

Il est à noter que les **modalités d'échange** peuvent varier d'une situation à une autre. La nourriture peut aussi bien s'échanger selon les règles du libre-échange, que sur le mode de la mutualisation ou du don (Einat et Davidian 2018). La nourriture peut également être échangée contre d'autres produits précieux comme le tabac, le téléphone ou la drogue (Longstaff et Valentine 1998). Si la nourriture est souvent partagée ou donnée dans le cadre de relations solidaires, elle peut également faire l'objet d'un commerce lucratif. Le plus souvent, les gros profils à l'extérieur dominent l'économie souterraine à l'intérieur, ce qui leur permet de reproduire des relations de pouvoir via la nourriture (Longstaff et Valentine 1998).

F. Cuisiner, une pratique positive pour l'institution et la société

Si tous les articles du corpus montrent les retombées positives des pratiques de cuisine sur les détenus qui s'y adonnent, certains mettent également en lumière l'impact positif sur d'autres parties prenantes : l'institution carcérale elle-même, et la société dans son ensemble.

a) Impact positif de la cuisine sur l'institution carcérale

Les comportements de résistance réalisés par les détenus sont des réactions aux contraintes carcérales. La résistance affaiblit l'institution en créant une atmosphère de défiance et de tromperie (Smoyer 2016). Concernant les systèmes de restauration, Smoyer (2019) affirme que priver les détenus du contrôle sur leur alimentation augmente le ressentiment à l'égard de l'administration pénitentiaire et pousse à enfreindre les règles. Au contraire, offrir plus d'opportunités de cuisiner et de partager de la nourriture en détention permet d'**améliorer l'atmosphère** en détention et la **légitimité** de l'institution (Einat et Davidian 2018 ; Smoyer 2019 ; Woods-Brown et al, 2023b). Dans les prisons anglaises où existe un espace cuisine auto-géré, l'usage autorisé de couteaux à certaines heures de la journée atteste d'un contrat social entre surveillants et détenus basé sur la confiance. Ce contrat social est respecté et les auteurs de l'article ne font pas état d'incident. Offrir plus d'opportunités de cuisiner permet aussi **réduire le nombre d'infractions** et le **trafic illicite** (Einat et Davidian 2018 ; Woods-Brown et al, 2023b). Même dans les pays où les sanctions sont très fortes, les détenus cuisinent tout de même. Il semble qu'aucune sanction ni interdiction ne peut empêcher les détenus de s'adonner à la cuisine, pour toutes les raisons énoncées plus haut. Autoriser et encourager les pratiques culinaires réduirait mécaniquement les infractions propres à l'alimentation.

b) Impact positif de la cuisine sur la société

Woodall et al (2014) soulèvent un paradoxe : la réinsertion requiert que les détenus exercent leur agentivité et qu'ils agissent de façon autonome et responsable, mais la vie en milieu carcéral est construite autour de la contrainte, de la déresponsabilisation et de la passivité. Quelques articles soulignent que l'alimentation peut jouer un rôle positif dans la **désistance**⁵ et la **réinsertion**. La plupart des détenus vont ressortir. Or, l'autonomie et la responsabilité qu'implique le fait de planifier, faire des courses, préparer, servir soi et les autres sont autant de compétences intéressantes en vue de

⁵ La désistance désigne la sortie durable du parcours de déviance.

la réinsertion (Woods-Brown et al 2023a). D'ailleurs, certains détenus **redéployent les compétences culinaires** acquises en détention une fois libérés. En Californie, ceux qui ont appris à cuisiner le *spread* en détention continuent à en préparer une fois dehors. Ils font des versions améliorées puisqu'ils ont accès à plus d'ingrédients (Cate 2008). Les détenus estiment que cuisiner pour soi et pour les autres est l'aspect le plus important du *self-care* une fois sorti de prison (Maruca et al. 2021).

A rebours de la « prisonisation » dont on sait qu'elle est contre-productive en termes de réhabilitation, l'opportunité de **développer des personnalités non-criminelles** et changements identitaires peut favoriser la désistance (Maruna 2001). La possibilité de préparer ses propres repas en détention permet justement de construire une **identité positive**. La construction d'une identité implique un double processus : s'identifier soi-même et être catégorisé par les autres. Cuisiner rend ces deux mécanismes possibles. En effet, savoir cuisiner est gratifiant et améliore l'estime de soi et le sentiment d'être efficace (Einat et Davidian 2018). Savoir cuisiner est également reconnu et valorisé par les autres détenus (Minke 2014). De plus, cuisiner étant le plus souvent une activité collective, cette pratique est l'opportunité de créer des relations positives (coopération, organisation, partage), élément contribuant à la désistance (Smoyer et Minke 2019).

Si la littérature scientifique concernant l'alimentation en milieu carcéral aborde ponctuellement la question de la désistance, il pourrait être intéressant de consulter la littérature sur la désistance et de voir si et comment les questions culinaires et alimentaires sont abordées.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Quel que soit le pays où l'étude a été menée, tous les articles s'achèvent sur les mêmes conclusions et recommandations : **pouvoir gérer son alimentation de façon autonome est primordial en détention, et toutes les initiatives favorisant cette autonomie sont les bienvenues** (ex : William et al. 2009). Les chercheurs soulignent que manger est un enjeu de santé, mais aussi psychologique, social et culturel, de sorte que la possibilité de choisir ce que l'on mange est (ou devrait être) un droit humain pour tous, détenus inclus (Minke 2014 ; Smoyer 2019). Smoyer et Lopes (2017) soulignent qu'améliorer la satisfaction concernant la nourriture en détention n'implique pas que chaque détenu soit satisfait, mais que le système soit vu comme juste. Pour cela, il s'agit de concentrer la peine de prison sur la privation de liberté, sans ajouter d'autres formes supplémentaires de punition.

Autoriser et encourager l'autonomie des détenus en matière de restauration permet d'améliorer le bien-être et la santé, créer et nourrir de relations sociales, mettre en acte les identités familiales et culturelles, améliorer la légitimité de l'institution carcérale, réduire les infractions aux règles, et acquérir des compétences utiles pour la réinsertion.

PRINCIPALES REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Cate, S. (2008). ““Breaking Bread with a Spread”” in a San Francisco County Jail. *Gastronomica*, 8(3), 17-24.
- de Graaf, K., & Kilty, J. M. (2016). You are what you eat: Exploring the relationship between women, food, and incarceration. *Punishment & Society*, 18(1), 27-46.
- Earle, R., & Phillips, C. (2012). Digesting men? Ethnicity, gender and food: Perspectives from a 'prison ethnography'. *Theoretical Criminology*, 16(2), 141-156.
- Einat, T., & Davidian, M. (2018). 'There is no sincerer love than the love of food'(George Bernard Shaw, 1903): The meaning of food and its uses in prison subculture. *European Journal of Criminology*, 16(2), 127-146.

- Firth, C. L., Sazie, E., Hedberg, K., Drach, L., & Maher, J. (2015). Female inmates with diabetes: results from changes in a prison food environment. *Women's Health Issues, 25*(6), 732-738.
- Godderis, R. (2006a). Dining in: The symbolic power of food in prison. *The Howard Journal of Criminal Justice, 45*(3), 255-267.
- Godderis, R. (2006b). Food for thought: An analysis of power and identity in prison food narratives. *Berkeley Journal of Sociology, 61*-75.
- Ifeonu, C., Haggerty, K. D., & Bucerius, S. M. (2022). Calories, commerce, and culture: The multiple valuations of food in prison. *Punishment & Society, 25*(3), 665-682.
- Milligan, R. J., Waller, G., & Andrews, B. (2002). Eating disturbances in female prisoners: The role of anger. *Eating Behaviors, 3*(2), 123-132.
- Minke, L. (2014). Cooking in prison—from crook to cook. *International Journal of Prisoner Health, 10*(4), 228-238.
- Minke, L. K., & Smoyer, A. B. (2017). Prison food in Denmark: Normal responsibility or ethnocentric imaginations?. *Scandinavian Penal History, Culture and Prison Practice: Embraced By the Welfare State?*, 353-376.
- Smith, C. (2002). Punishment and pleasure: women, food and the imprisoned body. *The Sociological Review, 50*(2), 197-214.
- Smoyer, A. B. (2016). Making fatty girl cakes: Food and resistance in a women's prison. *The Prison Journal, 96*(2), 191-209.
- Smoyer, A. B. (2019). Food in correctional facilities: A scoping review. *Appetite, 141*, 104312.
- Smoyer, A. B., & Lopes, G. (2017). Hungry on the inside: Prison food as concrete and symbolic punishment in a women's prison. *Punishment & Society, 19*(2), 240-255.
- Smoyer, A. B., & Minke, L. K. (2019). Hygge: Food and the construction of safety among incarcerated women in Denmark. *Appetite, 141*, 104319.
- Ugelvik, T. (2011). The hidden food: Mealtime resistance and identity work in a Norwegian prison. *Punishment & Society, 13*(1), 47-63.
- Valentine, G., & Longstaff, B. (1998). Doing porridge: Food and social relations in a male prison. *Journal of Material Culture, 3*(2), 131-152.
- Vanhouche, A. S. (2015). Acceptance or refusal of convenience food in present-day prison. *Appetite, 94*, 47-53.
- Williams, P., Walton, K., & Hannan-Jones, M. (2009). Prison foodservice in Australia—systems, menus and inmate attitudes. *Journal of Foodservice, 20*(4), 167-180.
- Wilson, A. (2023). Exploring carceral food systems as sites of contestation and possibility in Canadian federal prisons: The food services modernization initiative. *Critical Criminology, 31*(1), 83-104.
- Wilson, A., Courchesne, J., & Zahran, G. (2023). "Eating is a hustle": The complex realities of food in federal prison. *Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation, 10*(1), 55-64.
- Woods-Brown, C., Hunt, K., & Sweeting, H. (2023a). Bricolage as an expression of self and of cultural and familial foodways among people living in prison—'You make what you can with anything you can get'. *Sociology of Health & Illness*.
- Woods-Brown, C., Hunt, K., & Sweeting, H. (2023b). Food and the prison environment: a meta-ethnography of global first-hand experiences of food, meals and eating in custody. *Health & Justice, 11*(1), 23.