



HAL
open science

Mieux manger pour mieux gentrifier : le cas d'un projet d'aménagement urbain dans l'EST Lillois

Alexandre Fauquette, Christophe Gibout

► **To cite this version:**

Alexandre Fauquette, Christophe Gibout. Mieux manger pour mieux gentrifier : le cas d'un projet d'aménagement urbain dans l'EST Lillois. Congrès de l'Association Française de Science Politique, Association française de Science Politique; Sciences Po Lille; CERAPS; Université de Lille, Jul 2022, Lille, France. hal-04528876

HAL Id: hal-04528876

<https://hal.science/hal-04528876>

Submitted on 2 Apr 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.

Congrès AFSP Lille 2022

ST05 – Les politiques de gentrification. Politisation du peuplement et (dé)mobilisations locales

Mieux manger pour mieux gentrifier : le cas d'un projet d'aménagement urbain dans l'EST Lillois

Fauquette, Alexandre

Ingénieur de recherche au G.H.U Paris, docteur en science politique, CERAPS (UMR 8026), Université de Lille
alexandre.fauquette@univ-lille.fr

166 rue de la Marbrerie, bâtiment B1, appartement 332, 59800 Lille

Gibout, Christophe

Professeur des Universités en Aménagement et Urbanisme, discipline, sociologue, T.V.E.S, Université du Littoral Côte d'Opale

« Oh mon dieu, cachez-moi ce kébab que je ne saurais voir (rires...) ! C'est une nouvelle mode, je vous le dis moi, ils vont finir par nous faire manger de l'herbe avec tous leurs trucs ».

Cette phrase, prononcée par un usager d'un centre social situé dans un quartier populaire de Lille, témoigne, par un trait d'humour strident, de l'idée qu'il y aurait une préoccupation sociale de plus en plus importante pour de nouveaux modes de production et de consommation alimentaires qualifiés par leurs promoteurs d'« alternatifs », tels que l'alimentation biologique, le développement des circuits-courts ou encore le végétarisme et le véganisme. Le succès croissant du label biologique et des circuits-courts, le déploiement de l'agriculture urbaine, la diversification des menus alimentaires dans des points de restauration collective, ou encore la médiatisation récente des actions coup de poing de militants végans (Loveluck B., 2016), en constituent les meilleures preuves. Mais s'agit-il réellement de pratiques alternatives et porteuses d'une critique sociale radicale ? On pourrait intuitivement répondre par l'affirmative dans la mesure où ces pratiques sont portées par une aspiration conjointe¹ au dépassement du référentiel industriel et productiviste qui domine encore aujourd'hui le secteur agroalimentaire. Cela étant, ce premier constat est battu en brèche pour trois raisons principales qui sont corroborées par nos données d'enquête tirées d'un projet urbain dans l'est Lillois.

D'abord, la propension des acteurs économiques à récupérer la critique de l'alimentation industrielle les rend moins dissidentes ou marginales qu'il n'y paraît. C'est ce que démontre

¹ Malgré la forte hétérogénéité des causes défendues et le caractère éminemment diffus des pratiques qui y sont associées : de la défense d'une agriculture biologique à l'antispécisme, en passant par la lutte contre le surpoids ou celle contre les inégalités sociales liées à l'alimentation.

Warren Belasco lorsqu'il évoque la récupération des labels biologiques et équitables par les allégations des acteurs industriels dominants. À vrai dire, comme le rappelle Christian Deverre (2011), « l'absorption de la critique, du moins dans ses dimensions symboliques, est une des caractéristiques du capitalisme (Boltanski L., Chiapello E., 1999) au sein duquel le système agroalimentaire s'est développé ».

Ensuite, le succès de ces pratiques à l'échelle locale est tel qu'il diminue proportionnellement leur pouvoir de contestation. Loin d'être hors-système les pratiques dites « alternatives » sont dans le système². C'est un fait : on ne compte plus le nombre de collectivités locales qui s'engagent désormais, pour des causes environnementales et patrimoniales, ou pour l'amélioration du bien-être alimentaire de leurs populations, dans des initiatives en faveur de la reterritorialisation (Rieutort L., 2009) des modes de production et de consommation alimentaire. Autant de causes qui semblent appartenir à un « sens commun réformateur » (Topalov C. 1996) et renvoient à une nouvelle « doxa » partagée par les acteurs politiques et économiques. De sorte que l'on en viendrait presque à qualifier de dissidents les discours qui entrent aujourd'hui en discordance avec cet appel au localisme alimentaire. Comme l'affirme Benoit Prevost (2014) au sujet des circuits-courts : « le processus de diffusion d'innovations sociales comme les circuits-courts pourrait leur faire perdre leur caractère radicalement alternatif ».

Enfin, la promotion d'une alimentation que l'on perçoit intuitivement comme étant une alimentation de qualité, est principalement le fait de classes sociales favorisées et/ou sensibilisées à sa cause (Bourdieu, 1979 ; Guthman, 2011), et n'est pas toujours dépourvue d'un certain conservatisme social³. La valorisation d'une alimentation dite saine et son corollaire, la lutte contre « la malbouffe », passent en effet souvent par des tentatives d'imposition de normes alimentaires, qui sont autant de normes sociales, morales ou politiques valorisées par les classes dominantes. Autrement dit, la promotion de ces autres manières de consommer, que l'on désigne ici et là comme « responsables » ou « raisonnées » (voire même « d'intelligentes ») renvoie souvent, pour reprendre la terminologie foucauldienne, à une nouvelle gouvernementalité des corps qui divise l'acte alimentaire en deux catégories : d'une part, le « manger sainement », auquel il convient de se conformer⁴ et, d'autre part, la « malbouffe » de laquelle il convient de s'émanciper. On distingue ainsi une double injonction implicite directement adressée aux classes populaires : celle du « bien manger » et celle du « devenir mince » (Le Breton D., 2010 ; Moreno Pestana J-L., 2015). C'est là l'hypothèse centrale de notre travail, à savoir l'idée selon laquelle, tout en affirmant vouloir lutter contre les inégalités sociales et les excès de l'alimentation industrielle qu'ils dénoncent, les acteurs de notre terrain d'enquête reproduisent des rapports de domination englués dans un conformisme social. Il

² À ce titre, des travaux américains mettent l'accent sur la « conventionnalisation » de l'agriculture biologique (...), en soulignant, par exemple, l'existence de logiques de croissance économiques capitalistes qui tendent à rompre avec les principes initiaux de l'agroécologie.

³ Des travaux américains soulignent d'ailleurs que la promotion d'un « localisme alimentaire » sur un mode défensif peut déboucher, chez certains acteurs, sur des discours nativistes à la limite de la xénophobie (Allen & al. 2003). Plus largement, comme le rappelle Nicolas Larchet dans son travail de thèse, un certain nombre d'auteurs américains ont reproché aux mouvements alimentaires alternatifs « leur manque de réflexivité qui les conduirait à reproduire les formes de domination qu'ils entendaient précisément combattre en se conformant aux mythes de la « responsabilité du consommateur » du « localisme », de « l'entrepreneuralisme » et de « l'auto-perfectionnement » (Larchet, *Ibid*).

⁴ Dans le même ordre d'idée, face au nombre croissant d'expérimentations menées dans un certain nombre de villes américaines pour « apporter de la bonne nourriture aux autres », la géographe Judith Guthman évoque l'« insoutenable blancheur » (*unbearable whiteness*) des mouvements de réforme alimentaire qui conduiraient, selon elle, à universaliser les valeurs et les styles de vie d'une fraction privilégiée de la population américaine.

s'agit, en somme, d'une « réforme des mœurs » (Gusfield J., 1963) qui passe par l'acte alimentaire. Mais comment cette « réforme des mœurs » se manifeste-t-elle ? Quelles sont, en outre, les résistances à cette gouvernementalité des corps par l'acte alimentaire alternatif ?

Ces questionnements sont au cœur de la recherche-action que nous avons menée sur le projet (T.I.F). T.I.F est un projet de réhabilitation urbaine qui vise à rénover une ancienne friche industrielle située au cœur du quartier populaire de Fives, à Lille, autour de l'alimentation durable. Porté par la ville de Lille avec l'appui d'une dizaine de partenaires institutionnels et associatifs, ce projet vise à réunir, au sein d'une grande halle de l'ancienne usine sidérurgique Fives-Cail-Babcock, des activités de production et de consommation alimentaires, d'agriculture urbaine, mais aussi de restauration et de services liés à l'alimentation. C'est dans ce cadre qu'une cuisine commune⁵ destinée à l'usage des habitants et des structures associatives du quartier a été conçue par les porteurs du projet afin d'améliorer le « bien-être » des habitants, d'accroître leur employabilité, d'encourager la mixité sociale ou encore de renforcer l'attractivité du territoire. Le choix de l'alimentation durable comme dénominateur commun de cette réhabilitation urbaine n'est pas anodin et mérite que l'on s'y attarde, tant il nous semble essentiel pour peaufiner notre hypothèse principale.

Fives est un ancien quartier ouvrier de 20 000 habitants fortement touché, depuis la fin des années 1990, par des fermetures d'usines et l'arrivée de populations précaires en quête de logement suite aux requalifications urbaines qui se sont succédé dans d'autres quartiers de la périphérie lilloise, notamment le quartier Lille Sud. Particulièrement enclavé par un axe autoroutier et des voies de chemin de fer qui le coupent du centre de la capitale des Flandres, il est un espace relativement délaissé par les pouvoirs publics jusqu'au milieu des années 2000. La précarisation croissante de sa population se matérialise alors par un pourcentage relativement élevé de logements insalubres et par un taux de chômage supérieur à celui de la population nationale : 18 %. Or, pour les autorités locales et beaucoup de structures associatives que nous avons interrogées, les stigmates encore perceptibles de cette précarité urbaine se matérialisent surtout par l'errance de nombreux groupes de jeunes hommes aux stations de métro, ainsi que par la prolifération de commerces de restauration rapide (kébabs, fast-food, etc.) le long de la rue Pierre Legrand qui constitue l'artère principale du quartier. Mais depuis les années 2006-2007, Fives fait l'objet d'un réinvestissement massif des pouvoirs publics qui misent dans la rénovation de son parc immobilier pour deux raisons principales. D'abord, même s'il demeure enclavé par rapport au centre-ville, il est un quartier particulièrement bien desservi en matière de transports en commun : la station de métro Fives se situe à deux arrêts de celui de la gare centrale (Lille-Flandres). Ensuite, il est un quartier limitrophe du cœur économique de Lille, la cité administrative, qui ne cesse de s'étendre. Aussi, Fives voit l'arrivée de classes moyennes supérieures qui souhaitent accéder à la propriété ou à des logements spacieux, appartements de type 3 ou 4 ou maisons avec jardin, pour des montants qui demeurent inférieurs au reste de la métropole. C'est dans ce contexte territorial que le projet T.I.F doit être analysé : en proposant une offre alimentaire dite de qualité qui correspond aux aspirations de ces nouvelles classes urbaines moyennes et supérieures, les pouvoirs publics souhaitent transformer l'image de ce territoire et lutter efficacement contre la pauvreté. En somme, remplacer l'image d'un quartier où règne la malbouffe par celle d'un quartier où l'on trouve une alimentation jugée

⁵ Cette cuisine commune est partie intégrante d'un projet de *food court* qui fonctionne de manière expérimentale, pendant la durée des travaux, sur un espace dédié nommé « l'Avant-goût de la cuisine commune ». Des commerçants, hébergés dans des cabanons et regroupés sous le vocable de « friche gourmande », y proposent quotidiennement, dans une ambiance festive, des boissons et plats diversifiés : wok, crêpes, cuisine thaïe, etc. Comme le souligne un élu local, l'idée c'est que ce food court devienne 'the place to be' et attire une population de jeunes urbains branchés ou des familles de cadres ».

saine et diversifiée et où les repas collectifs et autres événements festifs organisés au sein de la cuisine commune, ou ailleurs, constituent le ciment d'une mixité sociale et du « vivre-ensemble ». Le pari est audacieux mais est permis grâce au décrochage, début 2016, d'un financement européen de 300 millions d'euros en appui au projet TIF, dont environ 80% sont investis dans le bâti.

C'est dans le cadre de ce financement européen que la Mairie de Lille a sollicité la Maison des Sciences de l'Homme et de la Société Lille Nord de France pour mener une recherche-action afin d'évaluer les effets de ce projet sur les populations locales et les transformations du quartier. Ce présent travail est tiré de cette recherche-action pour laquelle nous avons réalisé de nombreuses observations participantes⁶ lors des ateliers cuisine et d'autres activités connexes (comités de pilotage, ateliers de concertation ou de jardinage, etc.), une cinquantaine d'entretiens semi-directifs avec des partenaires institutionnels ou des associations, ainsi que des habitants et commerçants du quartier. A cela s'ajoute l'analyse d'une vingtaine de documents de première main et l'écriture d'un journal de terrain de plusieurs centaines de pages. Il est à souligner que nous avons fait le choix⁷, pour ce présent article, de nous centrer principalement sur les ateliers cuisine d'une association d'éducation à l'alimentation qui est le partenaire privilégié⁸ de la Mairie de Lille sur le projet.

Ce matériau de recherche nous a permis de prendre toute la mesure de la tension entre, d'un côté, la volonté de produire et de consommer autrement et, d'un autre côté, la question de l'intégration sociale de populations marginalisées ou précarisées dont on souhaiterait qu'elles consomment différemment⁹. C'est cette tension, qui est au cœur de la nouvelle gouvernabilité des corps par l'acte alimentaire alternatif, que nous proposons d'analyser en deux temps. Nous analyserons d'abord les sources de cette gouvernabilité que nous qualifions de moralisation douce, ses principaux ressorts et les rapports de domination qu'elle engendre au concret. Nous analyserons ensuite les points aveugles et les résistances auxquelles elle fait face.

I. Une moralisation douce

« *Il faut changer les habitudes alimentaires des populations en difficulté dans le quartier afin de leur permettre d'accéder à un mieux-être* », tel est le message véhiculé çà et là dans des documents institutionnels, au cours des réunions entre partenaires ou lors de nos échanges avec certains d'entre eux. Or, cet objectif n'est que très rarement annoncé comme tel

⁶ Nous avons suivi une vingtaine d'ateliers sur une durée de deux ans. Chaque atelier durait environ 4 heures, de la confection des repas jusqu'à leur consommation.

⁷ Sachant qu'il nous était impossible de suivre la totalité des activités quotidiennes qui se déroulent au sein de la cuisine commune. Chaque jour en effet, de 9H à 22H, du lundi au dimanche, la cuisine est réservée gratuitement par des associations de Fives ou d'autres quartiers de la métropole, qui profitent de la convivialité du lieu pour se réunir. Or, si ces activités associatives « classiques » nous apprennent des choses sur le fonctionnement de ces structures ou bien encore sur les usages quotidiens de la cuisine, elles s'avèrent en revanche peu heuristiques pour comprendre les attendus « politiques » du projet. Et ce d'autant plus que la plupart des associations ne reviennent qu'épisodiquement en ce lieu.

⁸ L'association est financée, sur le projet TIF, par les fonds européens et a en charge la co-animation de la cuisine.

⁹ Des associations dédiées à l'accompagnement des publics précaires utilisent le lieu chaque semaine. On dénombre près de 60 000 personnes qui sont venues sur le site, chaque jour, pendant deux années durant. De fait, des rencontres se créent qui peuvent avoir un impact sur le parcours des individus : c'est le cas de Josette, qui a pu, grâce aux rencontres qu'elle a faites lors des ateliers cuisine organisés par le secours populaire, éviter d'être expulsée de son logement. La réussite du projet se mesure également à l'aune des personnes qui reviennent : nous voyons progressivement des usagers, qui habitent parfois à plus de 30 km de Lille, assister chaque semaine à l'atelier cuisine grand-public.

en public ou lors des ateliers. Plutôt qu'à une moralisation brutale et culpabilisatrice¹⁰, telle qu'on la trouve, à la fin du 19^{ème} siècle, dans l'inculcation de normes individuelles imposées par le haut aux classes populaires (Boltanski L., 1977), on assiste à une « moralisation douce » qui utilise des voies détournées de la domination et se laisse deviner dans les interstices des activités proposées. Mais quelles sont ces voies détournées ? Quelles sont les sources de cette moralisation douce ? Et, à qui s'adresse-t-elle ?

Eduquer comment ?

Comme le rappelle Gérard Seignan (2012), « au XIX^e siècle, l'hygiène sociale souhaite moraliser les comportements individuels pour garantir la santé publique et atténuer les fatigues du corps. S'accroît ainsi l'exigence d'une plus grande attention à soi ». Deux siècles plus tard, cette tendance s'est quelque peu étiolée sous l'effet de plusieurs variables lourdes : les institutions disciplinaires sont entrées en crise après mai 1968, la récession économique et la désindustrialisation ont affaibli les structures d'encadrement de la classe ouvrière, alors que le développement de la consommation de masse et de la publicité a permis la diffusion de normes concurrentes - vectrices d'un « lâcher-prise » - par les industriels. Cela étant, comme le démontrent divers travaux (i.e Turner B., 1982), les normes diététiques des classes dominantes continuent de s'imposer aux classes populaires via une entreprise normative portée par les pouvoirs publics et le corps médical. Le succès des messages préventifs nous enjoignant de manger 5 fruits et légumes par jour ou de ne pas manger trop gras ou trop sucré, en est la meilleure traduction. Mais la moralisation à l'œuvre dans le gouvernement des corps actuel s'est quelque peu édulcoré¹¹. Pour le dire autrement, le gouvernement des corps tire aujourd'hui moins la ficelle de la moralisation franche ou de la conduite impérieuse à suivre.

C'est aussi ce que l'on peut observer dans les ateliers cuisine du projet TIF pour lesquels nous avons mené une dizaine d'observations participantes de 4 heures. Plusieurs éléments tendent à l'attester : on ne parle presque jamais du poids, ou très peu, de diététique ou de médecine ; on préfère parler de lien social, de rencontres ou encore du mélange des cultures. On ne prétend pas détenir la vérité, du moins c'est ce que l'on affirme _ même si l'on ne s'y trompe pas _ et l'on affiche vouloir écouter et respecter le point de vue de chacun ; on parle de bien-être, de plaisir, comme d'un objectif positif à suivre, le seul qui vaille, plutôt que de privation.

Mais la moralisation n'en demeure pas moins perceptible : si elle ne dévoile pas ouvertement son jeu, elle se ressent, s'incorpore, se traduit par des gestes et des regards plus ou moins complices, notamment lorsque les responsables d'atelier et des participants partagent le même éthos culinaire, ou plus ou moins accommodants, lorsque les participants font des sorties de route en gardant la main lourde avec le sucre ou le beurre. On insinue alors que c'est certainement trop, qu'il faudrait peut-être penser à privilégier tel ou tel aliment plutôt que tel autre. On leur prodigue aussi quelques conseils lorsqu'ils sont à l'ouvrage, et l'on n'hésite pas à leur reprendre un ustensile des mains pour leur montrer le « bon » geste à accomplir. La responsable d'atelier les questionne lors de ses passages furtifs pour contrôler qu'il n'y a pas eu d'erreur commise. Elle se penche souvent au-dessus des casseroles ou des poêles pour humer le mélange des saveurs et trempe parfois une cuillère dans la soupe pour peaufiner son verdict. Il lui arrive de « rattraper le coup » en ajoutant de l'eau ou des épices, ou bien de tourner le

¹⁰ Un certain nombre d'auteurs américains ont pointé du doigt la violence symbolique et la dimension culpabilisante de ce type de moralisation sous le terme de « *victim blaming* ».

¹¹ Même si cela dépend des espaces sociaux étudiés. Cf. Fauquette A., « Quand les professionnels de santé jouent aux instituteurs. Analyse ethnographique de deux dispositifs d'éducation thérapeutique du patient », *SociologiE*, octobre 2019, URL : <http://journals.openedition.org/sociologies/11733>.

bouton de la cuisinière. Chacun de ces sauvetages est accompagné d'une explication pour que les participants apprennent à ne plus commettre la même erreur ou, pour le moins, à savoir y faire face en situation analogue. Lorsque ses explications sont noyées dans les bruits assourdissants de la cuisine en ébullition, ou perturbées par les badinages intempestifs de certaines dames du centre social (« toujours les mêmes ») à qui l'on a demandé de « bien se laver les mains¹² », la responsable d'atelier, qui n'aime pas faire preuve d'autorité, s'agace sans trop élever la voix. Le visage grave, les sourcils froncés, elle multiplie les prières discrètes d'appel au calme et rappelle qu'il faut « *bien s'écouter les uns les autres* ».

On assiste bien en effet à une forme de moralisation douce qui passe, entre autres, par trois processus que l'on peut ici distinguer pour l'analyse.

Il y a d'abord une valorisation implicite de la sobriété qui s'exprime à travers les mots, les regards, ou encore les gestes de la responsable d'atelier. Éloge qui produit une distinction assez évidente entre des plaisirs qui sont perçus comme des plaisirs « nobles » ou « sains », et d'autres plaisirs qui sont perçus comme « nuisibles » ou « abusifs » (Memmi, 2011), ceux-là mêmes qui résultent de l'abandon des corps à la jouissance facile et immédiate, entendons par là « bassement » nourricière (Bourdieu P., 1979).

On distingue ensuite un essaimage de règles et de normes sociales qui, dépassant largement la production culinaire et la manducation, guident les corps et les consciences vers un « savoir-être » auquel il faut se conformer : le rituel du lavage des mains en est un exemple. En outre, la manière dont la responsable de l'atelier énonce ces règles de vie en société, la mine agacée qui se lit sur son visage lorsque des rires inconvenants se font trop entendre, ou bien encore ses demandes répétées d'appels au calme, laissent transparaître une infantilisation des publics.

Cette moralisation passe également par une dénégation du social (Larchet, 2016). La thématique du lien social, objet phare de ces ateliers cuisine, remplace celle des inégalités sociales (Tissot S., 2007 ; Palomares E., Rabaud A., 2006). Dans le même ordre d'idées, les questions discriminatoires sont évacuées sous la bannière du mélange des cultures, alors que les problèmes d'accès à une alimentation dite de qualité sur le quartier sont maquillés par de petites astuces pour acheter des fruits et légumes à des prix raisonnables. Pour le dire autrement, l'alimentation est vue comme un moyen de panser les maux sociaux et territoriaux que l'on prend soin de taire et d'éloigner. Nous sommes ainsi dans ce que l'on pourrait qualifier d'happycuisine _ néologisme que nous avons construit sur la base de la notion d'happycratie créée par Eva Illouz et Edgar Cabanas (2016) _ : tout se passe comme si la cuisine était indiscutablement vectrice d'une mixité sociale harmonieuse rendue possible par la convivialité et le vivre ensemble auxquels l'individu est enjoint de se conformer.

¹² Le lavage des mains, devenu un rituel, est pensé comme une nécessité, mais vise surtout certaines personnes. C'est, du moins, ce que l'on a compris à la fin d'un atelier lors d'une discussion entre la responsable de l'atelier et une salariée du centre social : « *je demande désormais systématiquement aux dames de se laver les mains car certaines ont des petits problèmes d'hygiène...* ». Et la salariée du centre social de répondre, à voix basse et la mine déconfite : « *oui, en particulier Madame B. On a eu certaines dames, qui étaient... disons comme nous... qui nous ont dit 'nous, on ne veut plus cuisiner ici si c'est encore elle qui fait à manger car elle n'est pas propre'* ». Ce à quoi la responsable d'atelier ajoute « *je ne sais pas ce qu'elles avaient aujourd'hui avec Madame G, mais elles étaient vraiment pénibles toutes les deux, elles n'arrêtaient pas de rigoler à des blagues graveleuses... Heureusement que Madame V (habitante à la retraite, engagée dans la promotion de l'alimentation durable et militante écologiste) était là pour m'épauler un peu...* ».

Tableau 1. L'happycuisine en images.

L'happycuisine s'objective dans des images qui servent de communication institutionnelle : on y voit des individus, hommes et femmes, d'âges et d'origines variés, afficher de grands sourires, manifestant un plaisir d'être ensemble¹³ et de se mélanger comme ils mélangent les ingrédients de leurs plats.



Ce type d'images est souvent accompagné de messages qui renforcent le caractère inclusif et convivial de la cuisine. Sur le blog dédié au projet, on peut ainsi lire :

« Depuis quelques semaines à l'Avant-goût, le soleil est là, le printemps cède doucement place à l'été, et, qu'on se le dise : il se passe quelque chose d'un peu magique avec les ateliers de cuisine (...). On vous explique ? 1. Prenez une bonne poignée de personnes de nationalités et d'âges différents, qui ne se connaissent pas. 2. Mettez-les derrière les fourneaux de l'Avant-goût de la cuisine commune. 3. Donnez-leur quelques ingrédients et des ustensiles de cuisine. 4. Mélangez bien. 5. Laissez reposer et revenez quelques heures plus tard : délicieux repas et ambiance super-conviviale seront au rendez-vous ! ».

Nous parlons ici de l'individu car, derrière cet élan autour du vivre ensemble, se cache une puissante individualisation des pratiques et, par extension, des problèmes collectifs (Comby J-B., 2014). C'est en effet à l'individu que l'on s'adresse et non à la collectivité, de même que ce sont ses modes de vie personnels que l'on souhaite faire changer : l'idéal, nous répète-t-on ici et là, serait que l'individu se mette à confectionner ses plats chez lui plutôt qu'à consommer des plats préparés, qu'il passe plus de temps à respecter sa nourriture pour se respecter lui-même et se sente ainsi mieux dans sa tête et dans son corps. En somme, qu'il reproduise de façon mimétique ce qu'il a appris en atelier, ou plutôt ce qu'il a retenu de ce qu'on croit lui avoir appris grâce aux armes de la bienveillance et de la convivialité. C'est là tout le rôle du responsable d'atelier (à l'instar de Marie dont nous décrivons le portrait ci-après), que l'on peut

¹³ La mixité sociale ou genrée, qu'elle soit effective ou non, fait l'objet d'une valorisation institutionnelle dont nous avons pris toute la mesure lors d'un atelier cuisine au cours duquel, pour rétablir l'équilibre des sexes sur la photographie officielle qui devait en être tirée, les porteurs du projet ont sollicité un ouvrier du chantier voisin afin qu'il « pose aux côtés des dames ».

rapprocher de celui de l'entrepreneur de morale¹⁴ chez Becker (1985), dont la mission quasi missionnaire consiste à montrer aux individus le chemin pour accéder à leur propre bien-être.

Tableau 2. Portrait d'une entrepreneuse de la moralisation douce.

Marie est une jeune femme d'une trentaine d'années, salariée dans une association d'éducation à l'alimentation. Son parcours incarne parfaitement la tension qui est au cœur de la moralisation douce entre, d'un côté, la volonté d'éduquer des individus au « bien-manger » et, d'un autre côté, l'idée qu'il faut cependant éviter de « trop » les culpabiliser. Fille d'un médecin chef hospitalier et d'une mère documentaliste dans une Mairie, tous deux militants d'A.T.D quart/monde et catholiques de gauche, Marie dispose d'un capital culturel important : après l'obtention d'un bac scientifique, elle se lance dans une licence de sociologie puis entreprend un voyage Erasmus en Espagne. C'est au cours de ce voyage qu'elle prend conscience qu'il ne faut pas être obnubilé par son alimentation pour perdre du poids : *« je suis rentrée d'erasmus avec des kilos en moins et la tête beaucoup plus aérée »*. Elle y découvre aussi la « richesse des repas partagés », la passion de cuisiner avec les autres, en somme les bases de l'happycuisine et de son pouvoir intégrateur. A son retour d'Espagne, Marie poursuit ses études en suivant un Master de science politique option « culture politique comparée ». Elle s'engage alors chez Oxfam où elle y fait beaucoup d'actions de rue pour défendre les petits paysans et milite contre les agrocarburants. Mais Marie souhaite revivre une expérience à l'étranger et parvient, à la fin de ses études, à décrocher un service volontaire européen en Bolivie. C'est là, nous confie-t-elle, que *« tout commence »* : *« je suis partie 1 an là-bas avec pour mission d'animer des ateliers de cuisine dans des bibliothèques de quartier auprès de mamans et d'enfants. C'est là ma première rencontre avec l'outil 'atelier de cuisine »*. Au départ, nous confie-t-elle, la mission comprenait un volet sanitaire important dans lequel elle a essayé de ne pas « s'embourber » au profit d'une activité conviviale, axée sur le lien social et l'échange culturel : *« très rapidement, on est allés dans l'échange interculturel »* (...). *« Au départ, on avait quand même l'idée de sensibiliser à une bonne alimentation. Mais dans l'action, dans le concret, on s'est rapidement rendu compte du problème de notre positionnement par rapport au fait d'expliquer à des mamans qui ont déjà 3 enfants et 20 ans d'expérience de plus que nous, ce qu'il fallait qu'elle mange alors qu'elles avaient une autre gastronomie que la nôtre »*. Ce qui, selon elle, ne l'a cependant pas empêchée *« d'agir intelligemment puisque l'on a beaucoup transmis des informations sous forme de jeux pour expliquer ce qu'étaient les protéines, etc. J'aimais vraiment la liberté de créer des fiches là-dessus »*.

De retour en France, Marie décide de suivre des études de diététique pendant quelques mois. Elle explique ce choix par son expérience bolivienne : *« j'ai vu beaucoup de populations qui, là-bas, étaient rongées par la malbouffe, les aliments trop gras, trop sucrés, trop salés et j'ai pensé qu'il fallait faire quelque chose contre ça »*. Ce faisant, elle rappelle que le caractère convivial de son activité occupe une place importante, mais qu'il ne doit pas effacer ou faire oublier l'aspect 'santé' : *« le côté santé de mon boulot, sans parler diet, doit*

¹⁴ Même si, contrairement aux entrepreneurs de la morale chez Becker, nos entrepreneurs moraux ne sont pas mus par une éthique intransigeante et réactionnaire qu'ils chercheraient à faire triompher sans réserve ni nuance, mais se rapprochent plutôt des réformateurs de la morale progressistes, issus des nouveaux mouvements sociaux et contre-culturels, tels qu'on en trouve déjà chez Rutschky (1984).

demeurer important. Ce n'est pas parce que l'on ne doit pas imposer une alimentation aux gens ou les juger sur leurs pratiques, qu'il faut dire que le cola à la place de l'eau, c'est bon pour la santé. Donc, je pense qu'il y a quand même des messages qu'il faut savoir passer, des notions d'équilibre qu'il faut connaître et faire passer ... C'est ce que l'on dit aux sens du goût : on dit qu'il faut une alimentation dont on sait qu'elle nous maintient en bonne santé. Du coup, je suis contente d'avoir des bases alimentaires (...) Après, je ne suis pas une forcenée de cela et je suis d'accord pour dire qu'après il n'y a rien de pire que d'être obnubilé par ça parce que petit à petit tu enlèves tout et tu ne finis pas bien ». C'est en voulant conserver ces deux pans de l'alimentation qu'elle s'est ensuite dirigée vers l'association dans laquelle elle est aujourd'hui salariée et qu'elle a, au préalable, suivi une dernière formation à l'animation d'ateliers cuisine mêlant une part de diététique et une part de plaisir. Deux mots qui sont les bases de l'happy-cuisine et structurent son propre parcours.

Au fond, le responsable d'atelier est « celui qui veut que les autres fassent ce que lui pense être juste » (Becker H., *Ibid*), et se lance dans une croisade discrète pour la réforme des mœurs alimentaires (Gusfield, *Ibid*; Peretti-Watel P., Moati J-P., 2009 ; Cardon P., Depecker T., Plessz M., 2019).

Eduquer qui ?

Cet objectif d'assainissement s'adresse principalement aux publics que les institutions qualifient, non sans un certain flou, de « précaires ». De fait, la moralisation douce et la responsabilisation des publics sont inégalement réparties et divisent, dans le discours des porteurs de projet, le corps social et urbain en deux catégories distinctes d'individus. L'étiquetage (Becker, *Ibid*) fonctionne à plein régime.

On peut d'abord identifier le groupe des individus qui sont considérés comme de « bons mangeurs ». Ces derniers prêtent attention à leur nourriture, prennent le temps de lire les emballages alimentaires, se rendent dans des magasins bio ou des coopératives agricoles, dosent raisonnablement leur assiette et respectent les heures des repas qu'ils confectionnent eux-mêmes. Ces « bons mangeurs », se rapprochent de l'*homo medicus* de Patrice Pinell (1992), à savoir un individu autonome, responsable et capable de se surveiller lui-même, et n'ont pas à être « éduqués » puisqu'ils sont les entrepreneurs de leur propre alimentation (Peretti-Watel, Moati, *Ibid*) et partagent le même éthos culinaire que les responsables d'ateliers.

On distingue ensuite le groupe des individus qui, à l'inverse, font fi des normes diététiques ou environnementales, ne prennent pas le temps de déguster leurs plats, ne respectent pas nécessairement les règles d'hygiène ou se montrent trop distraits à la tâche. Ceux-là mêmes sont les publics cibles : ils sont en effet ceux sur lesquels les entrepreneurs de la moralisation douce veulent avoir de l'emprise pour qu'ils changent leurs habitudes alimentaires. Sachant que, parmi ces individus, les porteurs de projet distinguent souvent ceux sur lesquels la moralisation douce peut avoir des effets de ceux pour lesquels « *la précarité est trop lourde pour se préoccuper de l'équilibre alimentaire* », autrement dit les « intouchables ». Comme le reconnaît Marie : « *on ne peut pas être partout à la fois. Il y a des gens précaires socialement et qui sont trop loin dans le déséquilibre et la malbouffe*¹⁵ ». Ce qui l'amène à

¹⁵ Or, ce type de découpage a des effets performatifs : on assiste en effet à une balkanisation très forte des ateliers cuisine avec, d'un côté, des ateliers entre individus « initiés à la bonne alimentation » et/ou individus que l'on peut encore initier et, d'un autre côté, des ateliers pour « précaires » sur lesquels la moralisation douce n'a pas ou n'a

exclure certains individus qui « *ne veulent pas faire d'effort* » ou souhaitent imposer leurs propres pratiques alimentaires.

Bien évidemment, ces catégories de publics sont des idéaux-types construits *a posteriori* pour décrire la manière dont les pouvoirs publics et certains porteurs du projet TIF segmentent la population du quartier et/ou les participants aux ateliers. Or, cette catégorisation est perçue et entretenue par certains habitants qui nouent souvent de très bonnes relations avec les responsables d'ateliers avec qui ils partagent des préoccupations semblables sur l'alimentation durable. Ce sont souvent des habitants qui appartiennent à une petite bourgeoisie, moyennement dotée en capital culturel mais bénéficiant de revenus stables. Il s'agit la plupart du temps de retraités, propriétaires de leur logement, qui sont engagés dans des collectifs de défense de l'environnement, dans des coopératives agricoles et/ou dans des associations pratiquant la marche nordique, le yoga ou le vélo. Ceux-là mêmes promeuvent une forme d'hédonisme individualiste (il faut veiller à son bien-être, prendre soin de son « capital » santé, manger mieux et moins, etc.) qui fait à la fois l'éloge de la sobriété alimentaire et de la salubrité publique, comme si l'un n'allait pas sans l'autre (Le Pogam Y., 1997). Pour le dire autrement, l'éloge d'un corps sain et d'une ville propre. Éloge qui passe par l'expression d'un dégoût pour la nourriture grasse, calorique ou industrielle, ainsi qu'un dégoût pour les déchets qui jonchent les rues du quartier et qui sont à la fois perçus comme des preuves de la mauvaise éducation des jeunes en situation d'errance et de l'incivilité, voire du sentiment d'insécurité, qui y règne. L'entretien que j'ai réalisé avec Chantal et Michel, deux usagers de la cuisine commune, est à ce titre particulièrement significatif.

Tableau 3. Entretien avec Chantal et Michel.

Chantal et Michel habitent une maison mitoyenne avec jardin, dans une rue relativement calme et excentrée par rapport au cœur de ville connue pour son effervescence et ses difficultés de circulation. La façade étroite de leur maison masque une superficie importante obtenue grâce à des travaux qui offrent un mélange harmonieux d'ancien et de moderne. Sur les murs colorés de leur cuisine, située au cœur de la maison, sont installées des étagères en bois de style scandinave où trônent des bocaux *le parfait* avec, à l'intérieur, des graines et des épices variées.

Chantal et Michel, tous deux retraités de la fonction publique, se sont installés dans cette maison cosy il y a une dizaine d'années par opportunité financière, le prix au m² étant bien moins élevé que dans d'autres quartiers de Lille. Tous deux ont reçu une éducation catholique sociale, renforcée par le scoutisme, qui les fait s'engager dans des réseaux d'entraide. Michel, passionné de vélo, donne tous les jours de son temps bénévole dans un atelier de réparation. Chantal, quant à elle, participe à des ateliers couture dans un centre social du quartier. Tous les deux sont des fervents défenseurs du développement durable et accordent une grande importance à la qualité de leur alimentation et à la provenance de leurs fruits et légumes. C'est la raison pour laquelle ils ont supprimé la viande de leur consommation et affirment se sentir mieux depuis qu'ils mangent moins, mais mieux.

plus de prise. Balkanisation qui se repère dans le type de menus : d'un côté, on cuisine des légumes de saison ou des légumes rares, on trouve souvent des recettes végan ou végétariennes, ou l'on se fait plaisir avec des innovations culinaires (haricots verts aux fraises, oignons caramélisés au sirop d'agave, etc.) ; d'un autre côté, on propose des burgers, des gâteaux au chocolat, ou encore des pizzas. Dans ce dernier cas, nous répète-t-on à plusieurs reprises, l'essentiel est que les individus sortent de chez eux et apprennent à cuisiner un minimum.

Chantal et Michel pratiquent l'agriculture urbaine et sont férus des ateliers cuisine « grands publics » du projet TIF. Ils apprécient particulièrement l'orientation « alimentation durable et saine » choisie par la responsable d'atelier pour laquelle ils ressentent une profonde amitié (par exemple, il leur arrive de garder son petit garçon). Le projet de cuisine commune porté par la ville et ses partenaires répond, selon eux, à un besoin vivement ressenti sur le quartier. Ils insistent à plusieurs reprises sur l'incivilité des jeunes hommes précaires qui jettent leurs détritiques dans l'espace public, dealent de la drogue ou pratiquent des rodéos urbains. Ils partagent l'idée qu'il y a un travail d'éducation à entreprendre pour éviter ces actes d'incivilité et voient d'un bon œil l'arrivée de nouvelles populations sur le quartier, notamment de jeunes diplômés et/ou de populations cadres, à l'instar de leurs nouveaux voisins.

Cet éloge d'un corps sain et d'une ville propre fait écho à la notion « d'éco-gouvernementalité » (Braun B-P., 2014), dans la mesure où les propos de Chantal et Michel s'adressent tout aussi bien aux corps et aux conduites individuelles, qu'à la « bonne gestion » de l'espace urbain et des ressources naturelles.

Il s'agit, comme le souligne Pascal Tozzi (2013) dans son travail sur les écoquartiers, de nouvelles façons de vouloir vivre la ville. Les espaces collectifs deviennent alors de véritables « instruments d'éducation sanitaire, sociale et écologique », répondant à des préoccupations d'ordre public pouvant aller jusqu'à l'expulsion des corps qui dérangent, à l'instar des travailleuses du sexe. Or, cet éco-gouvernementalité n'est pas sans créer certaines résistances qui sont autant d'accrocs dans le vernis de l'happy-cuisine.

II. Des sources de résistance.

Si l'on peut considérer qu'il y a effectivement des formes de résistance à cet impératif du bien-manger, elles ne s'affichent pas nécessairement comme telles ou ne sont pas toujours conscientisées¹⁶. À vrai dire, il semble compliqué de s'opposer à cet impératif du « bien-manger », tant celui-ci est socialement valorisé, à l'instar des discours humanitaires que Philippe Juhem qualifie de « discours sans adversaires » (Juhem P., 2001). Pour le dire autrement, s'opposer à l'impératif du « bien-manger », c'est un peu comme s'opposer à l'idée que l'on veut le bonheur des gens. Ce qui ne veut pas dire, pour autant, qu'il n'y a pas de résistances concrètes, mêmes inconscientes, à ce néo-hygiénisme humain et urbain. Quelles sont ces résistances et comment se manifestent-elles ?

Des réticences discrètes dans les ateliers cuisine

Les populations cibles, en particulier les publics précaires, peuvent marquer leur distance critique à travers 4 registres différents.

Le premier de ces registres est l'humour. Il s'agit la plupart du temps de discours ironiques à l'encontre de la consommation d'une l'alimentation biologique, ou de moqueries destinées à ceux qui sont qualifiés, non sans un certain flou, de « bobos ». Notre citation introductive en est une illustration. L'observation ci-après en est une autre.

¹⁶ D'ailleurs, lorsque ces résistances sont conscientisées, les individus interrogés ont un discours emplis de paradoxes et d'injonctions contradictoires puisque, d'un côté, ils marquent leur distance avec l'idée que l'on veuille changer les pratiques alimentaires des individus et dénoncent un risque de gentrification urbaine et, d'un autre côté, partagent l'éthos et les pratiques culinaires alternatives.

Tableau 4. Un atelier cuisine parmi d'autres.

Les dames du centre social, guidées par la responsable d'atelier, se répartissent les tâches en fonction de leurs appétences : il y a celles qui confectionnent le pain, celles qui préfèrent s'atteler à l'épluchage des légumes pour le bouillon, ou celles qui choisissent de s'attaquer aux desserts. Des recettes sont imprimées sur les tables qui décrivent, de manière très simplifiée, chacun des gestes à accomplir. Aucun vocabulaire jargonnel n'est utilisé, et pour cause : il s'agit d'apprendre aux dames à cuisiner de la manière la plus simple possible, en atténuant les barrières sociales. Mais, quitte à cuisiner, autant « bien cuisiner » : la responsable d'atelier nous conseille certaines levures ou des huiles de qualité que l'on peut trouver, en plus ou moins grande quantité, dans tel ou tel point de vente. Elle nous donne également ses « *trucs et astuces* » pour acheter des produits bio moins chers. Tour à tour bruyante et amusée, une dame du centre social, habitante du quartier depuis une dizaine d'années et mère au foyer, lui demande : « *mais alors, tout est vert chez toi ? Même ton papier toilette ?* ».

Loin d'être anecdotique, l'usage de l'humour permet ici un contournement habile, pour ne pas dire une subversion socialement acceptée, du conformisme social auquel sont soumis les participants des ateliers cuisine (Scott J., 2009). Ici, l'humour peut constituer « l'arme des faibles » servant à « compenser un sentiment d'infériorité, de sujétion et de frustration », en suscitant momentanément, chez le dominé, « un sentiment de domination et un renversement des positions » (Aird R., 2010).

Le deuxième registre est l'expression d'un dégoût alimentaire, qui peut aller jusqu'au refus de goûter à une autre alimentation. C'est ce que l'on a observé, à plusieurs reprises, lorsque la responsable de l'atelier demande aux participant.e.s de s'exprimer sur ce qu'ils préfèrent ou détestent manger. Certains légumes, tels que les légumes anciens ou les choux, ou bien encore les légumes verts, sont décrits avec aversion (« *je ne mangerai pas d'épinards ou de choux, je déteste cela. Je n'aime pas les légumes, quelle horreur !* » ; « *je ne mange pas de haricots verts, c'est affreux, burk* »). Au-delà d'une simple réaction spontanée, cette répulsion peut être lue de deux façons : soit comme un refus, plus ou moins conscient, de se conformer aux normes sociales imposées par le groupe des « dominants » ; soit, à l'instar des enfants d'ouvriers étudiés par Paul Willis qui rejettent les normes de l'école, comme une forme d'intériorisation du rapport de domination. Il s'agit alors de faire « nécessité vertu » en refusant de se conformer à des normes qui paraissent socialement inaccessibles.

Le troisième registre de résistance est l'indiscipline et les appropriations sauvages du lieu. Les refus inavoués (parce qu'inavouables) de faire la vaisselle, les stratégies pour ne pas être vu.e.s en train d'ajouter du sucre et/ou du beurre, la transgression des règles du tri sélectif ou bien encore le non usage du compost, en sont des exemples récurrents. Nous nous situons là dans ce que Michel de Certeau (1990) qualifie de « braconnage », à savoir des actions plus ou moins conscientes de contournement de la norme. On pourrait même, en nous référant à ce même auteur, reprendre son opposition classique entre la stratégie, en tant qu'arme des dominants, et la tactique, en tant qu'arme des dominés. Les actes d'indisciplinarité semblent en effet relever d'oppositions tactiques à la gouvernementalité des corps qui s'impose dans l'espace de la cuisine. La note de terrain ci-après constitue l'une des manifestations les plus ostentatoires de ce registre de résistance.

Tableau 5. Atelier cuisine cooking passion « Je cuisine mon panier bio », 27 juillet 2018.

Malgré la période estivale, le site de la cuisine commune demeure plein de vie. Les adhérents d'un des deux centres sociaux du quartier se sont emparés de l'espace extérieur et l'ont transformé en lieu de vacances : alors que les hommes essaient tant bien que mal de gérer la fumée envahissante d'un barbecue installé sans autorisation, les femmes prennent le soleil ou surveillent du coin de l'œil leurs enfants qui courent et profitent des quelques jeux laissés vacants par les gérants du site. Les portes battantes de la cuisine claquent sous les venues incessantes d'adolescents qui se livrent à des batailles d'eau féroces et perturbent la quiétude de l'atelier du jour dédié à la créativité culinaire. L'organisatrice de l'atelier essaie tant bien que mal de se faire entendre de son public : *« bonjour à toutes et à tous. Je risque d'avoir quelques difficultés à me faire comprendre, j'en suis navrée... Nous sommes aujourd'hui réunis pour un atelier bouda bol. L'idée est de vous permettre de laisser s'exprimer votre imagination et surtout de vous faire plaisir »*. Mais ses mots introductifs sont comme des coups d'épée dans l'eau face au tohu-bohu environnant et à la chaleur moïte qui nous recouvre les corps. Nous suffoquons sans nous plaindre alors que nous sommes toutes et tous agacés par les libertés que prennent ces enfants aux cris stridents répétés. Au bout de quelques minutes, l'organisatrice se tourne vers la gérante du lieu : *« est-ce que c'était prévu qu'il y ait cet évènement sur le site, en plus de mon atelier ? »*. La réponse de son interlocutrice masque difficilement sa gêne : *« je crois que oui... Oui, oui, il me semble »*. Et l'organisatrice de répondre, la tête baissée, comme résignée : *« très bien, nous allons faire avec dans ce cas »*. Puis elle invite son public à se rapprocher d'elle *« venez, s'il vous plaît, venez. Alors, pourquoi travailler la créativité ? Parce que c'est une source de plaisir et de bien-être et c'est important de prendre plaisir avec la nourriture »*.

Elle se dirige ensuite vers un tableau sur lequel sont accrochées des feuilles nous expliquant ce qu'est la chrono nutrition, les aliments qui la composent (légumes rôtis, céréales, oléagineux, etc.), les proportions qu'elle nécessite ou encore les avantages qu'il y a à consommer des fruits et légumes de saison. Des échantillons de graines de quinoa, de l'avoine, de la semoule, du blé ou encore des radis sont disposés dans des petits sachets plastiques ou dans des récipients disposés avec soin. On nous interroge sur chacun des aliments : *« est-ce que vous savez si les lentilles viennent de protéines végétales ? »* ; *« Et les graines de tournesol ? »* ; les questions sont entrecoupées de petits conseils prodigués à chaque occasion saisie en vol : *« si vous voulez éviter la viande, vous pouvez manger des protéines végétales »* ; *« n'hésitez pas à associer des aliments auxquels vous n'auriez pas pensé, comme les lentilles et les abricots »*, etc. Chacun tend l'oreille, à tour de rôle, pour bien entendre les paroles de la responsable d'atelier.

S'ensuit la mise en pratique : chacun.e fait comme il/elle veut, mais le tout est de respecter les proportions : 1/3 de protéines végétales et 2/3 de fruits ou légumes. Un vote à main levée est organisé : tout le monde choisit le salé et banni le sucré, sauf quelques petites têtes blondes qui accompagnent sagement leurs parents et ont une attitude beaucoup plus calme que les enfants des familles du centre social qui continuent d'entrer et sortir en criant. Les parents se montrent attendris par le choix culinaire de leurs enfants calmes : *« ce sont bien les enfants ça ! Ils aiment le sucre ! »*.

Dans cette observation, le contraste entre le groupe des participants « disciplinés » et le groupe des familles « indisciplinées » est saisissant. Alors que ces dernières s'approprient le lieu bruyamment avec des pratiques qui se situent à la marge de ce que l'on observe habituellement sur le site (l'usage du barbecue ou des espaces de jeu endormis, les batailles

d'eau, etc.), le groupe de participants à l'atelier donne l'impression de former un petit conciliabule qui cherche à se protéger du désordre extérieur et s'inscrit dans le respect des normes « traditionnelles » de la cuisine, avec un contrôle de la parole, des corps et des dosages nutritifs des plus manifestes.

Le quatrième et dernier registre de résistance est le silence et/ou la fuite¹⁷. Ces manifestations de désapprobation et/ou de désarroi sont assez rares mais révèlent une puissance émotionnelle perturbatrice, comme le laisse transparaître la note ci-après.

Tableau 6. Atelier participatif sur l'architecture de la future cuisine.

L'atelier du jour est un peu spécial. Il ne s'agit pas de cuisiner, mais d'imaginer l'aménagement de la future cuisine¹⁸. Une majorité de dames compose l'assemblée, dont beaucoup sont à la retraite. La responsable de l'atelier a sélectionné, pour l'occasion, ses participantes « préférées ». À écouter leurs conversations, toutes semblent partager, à peu de choses près, le même éthos culinaire : unetelle, qui porte des lunettes vert fluo et un chemisier de soie fleurie, parle de la qualité des légumes que l'on trouve à la coopérative agricole non loin de chez elle ; sa voisine de table évoque les « qualités nutritionnelles » de la farine de petit épeautre ; une autre, enfin, vante les mérites de l'huile de noix utilisée pour certains assaisonnements. Deux hommes sont également présents, qui ont eux aussi été convoqués pour l'occasion : le responsable d'une association dont la mission est d'accompagner des sans domicile fixe, et Gérard, l'un des bénéficiaires de cette association. Ce dernier, les mains et le visage rougis et abimés par le froid, demeure à l'écart des conversations feutrées, assis en bout de table à côté de son accompagnateur.

Pour débiter la séance, la responsable d'atelier nous fait défiler des photos de cuisines. Nous devons désigner, parmi ces photos, celle que nous préférons : il y a la cuisine « vintage », « *jolie mais peu fonctionnelle* » ; celle habillée de bois noble, « *plus chaleureuse, mais qui risque de s'abimer à l'usage* » ; celle en inox, « *trop professionnelle mais très fonctionnelle* ». S'ensuit un débat sur le type de placards dont chacun.e souhaiterait disposer : Marylène préfère les portes coulissantes, qu'elles jugent plus hygiéniques ; ce à quoi Noëlle lui rétorque qu'on peut encore « *imaginer mieux* », à savoir des portes qui s'ouvrent par une simple pression ; « *toujours est-il, qu'il faut impérativement des vitres pour chaque placard afin d'éviter que la poussière ne se dépose sur la vaisselle !* ». « *Mais quel type de vitre devrions nous choisir ?* ». Pour Line, « *les vitres transparentes sont plus jolies* ». Mais Ghyslaine souligne que des vitres opaques évitent les traces de doigt ; « *il ne faudrait pas non plus qu'on perde le côté familial ! Mais il faudra toujours que l'on fasse attention à la propreté* ».

Les conversations durent ainsi plus d'une demi-heure, sans que Gérard ne s'exprime. Pour autant, son mutisme ne questionne personne jusqu'à ce que, à la surprise de beaucoup, son avis soit demandé. Gêné, se grattant les cheveux, les joues rougies de timidité, Gérard nous répond après quelques secondes de silence : « *je n'ai rien à dire d'intéressant* ». Cinq

¹⁷ Pour reprendre le vocabulaire Hirschmanien, les publics peuvent choisir l'*exit* alors que d'autres, que l'on peut qualifier de « disciplinés », préfèrent la loyauté (Hirschman A., 1970).

¹⁸ Certes, il existe une cuisine qui fonctionne quotidiennement, au moment de l'observation, depuis plus d'un an. Mais cette cuisine commune est provisoire.

minutes plus tard, il quitte l'atelier en catimini, démontrant par là-même les limites d'une mixité sociale à marche forcée¹⁹.

Cette observation fait ressortir la violence symbolique à laquelle est soumise Gérard, dont la présence est invisibilisée jusqu'à notre intervention, et la manière dont celui-ci y répond. Par la parcimonie de ses mots et son expression corporelle, Gérard démontre en effet que les propos hygiénistes tenus par le reste de l'assemblée n'ont que peu d'emprise sur lui, si ce n'est qu'ils provoquent sa fuite.

Quand des gentrificateurs critiquent la gentrification

En dehors des ateliers cuisine, des discours critiques se font parfois entendre sur la moralisation des comportements et la gentrification urbaine comme effet induit par le projet. Ces discours critiques proviennent souvent d'individus qui ont eux-mêmes recours à l'alimentation alternative mais qui expriment, du fait de l'importance de leurs capitaux culturels

¹⁹ Nous apprendrons par la suite, en questionnant la responsable d'atelier, que la venue de Gérard par le biais de son accompagnateur avait pour objectif de renforcer la mixité sociale et genrée de l'atelier.

ou militants, une méfiance à l'encontre de la prétention politique à vouloir changer le quartier ou à « éduquer » culinairement les classes populaires. Attachés à la mixité sociale du territoire, ils fréquentent tout aussi bien des petites épiceries arabes que des cantines vertes ou des coopératives agricoles. C'est le cas, par exemple, de Jocelyne, comme en témoigne l'extrait d'entretien ci-après.

Entretien avec Jocelyne, habitante du quartier de Fives

Jocelyne a 52 ans. Originnaire de Dijon, cette formatrice en orthographe et en communication professionnelle décide, en 2009, d'emménager avec son compagnon de l'époque dans le quartier de Fives où se situe la seule crèche disponible pour ses deux enfants en bas-âge. Mais c'est aussi pour fuir les « loyers exorbitants » du centre-ville de Lille qu'elle choisit de vivre à Fives et d'y acheter une maison avec jardin.

Issue d'un milieu modeste²⁰, Jocelyne se dit très « attachée » à la mixité sociale de Fives²¹ : *« j'estime que l'on apprend davantage lorsque l'on est au contact de gens qui sont différents de nous, qui viennent d'autres milieux : j'apprends tout autant de choses en discutant avec un enfant d'ouvrier qu'avec un collègue maître de conférences »*. Attachement qu'elle manifeste par sa fréquentation éclectique des commerces de bouche²² : *« je vais dans plein de commerces, aussi bien Superquinquin, Leclerc, que le petit boucher hallal du coin »*. Jocelyne pense, à ce sujet, que la cuisine commune pourrait « renforcer le lien social sur le quartier, à condition qu'elle respecte le brassage des cultures ». Mais de son expérience des ateliers cuisine, Jocelyne²³ retient surtout un entre-soi « pour l'instant, je ne vois pas vraiment de mixité sociale, du moins dans l'atelier auquel j'ai assisté (...). Après je ne connaissais pas non plus les gens mais disons que si c'est pour se rassembler entre gens qui se ressemblent, c'est peut-être bien, mais ça ne m'intéresse pas trop » (...).

A cette absence de mixité sociale s'adjoint, dans les propos de Jocelyne une critique très forte de la « moralisation » (terme qu'elle utilise d'elle-même qu'on ne lui ait insufflé au cours de l'entretien) : *« je vous avoue que si c'est pour faire, je vais le dire de manière un peu ironique, des ateliers macro-bio, c'est-à-dire 'on mange bien, ni trop ni trop peu, pas de sel, pas de gluten etc.', je n'y vais carrément pas quoi ! Je ne supporte pas ! Mais je pense que c'est un effet de mode : évidemment, personne n'a envie de mal bouffer, d'avoir des pesticides dans son assiette. Mais ça m'énerve les donneurs de leçons... La moralisation... La morale, moi je veux que ce soit moi qui me la fasse... On n'a pas à me dire tu ne devrais pas faire-ci, tu ne devrais pas manger les tomates de machin, fais attention, là tu as déjà bu deux verres de rouge, est-ce qu'il était bio, etc. ça suffit, c'est un business ! (...). « Moi je préférerais une bonne auberge espagnole poulet frites, dans l'esprit du quartier, qu'un*

²⁰ Jocelyne a grandi seule, avec sa mère, qui était secrétaire dans une entreprise.

²¹ Même si Jocelyne souligne, à plusieurs reprises, ne plus supporter de vivre en insécurité dans certaines rues du quartier où règnent, selon elle, des dealers de shit.

²² Par cet éclectisme alimentaire, on pourrait intuitivement penser que le cas de Jocelyne valide la théorie de l'omnivorisisme des goûts des classes dominantes. Ceci étant, derrière cette omnivorisme culinaire, Jocelyne maintient une distinction sociale en prenant soin, par exemple, de nous préciser que si elle va dans certaines boucheries hallal ou dans des « commerces ethniques », elle ne va « surtout pas dans les kébabs ». Il s'agit donc, en somme, d'un omnivorisme « distingué » (Bellavance G., Valex M., De Verdalle L., 2006).

²³ Jocelyne est cliente d'une grande diversité de commerces du quartier, que ce soient les deux grandes surfaces, la coopérative bio, ou bien encore des boucheries hallal.

atelier tarte aux légumes, voilà ! Et ça manque de joie et de laisser aller : on est toujours dans le contrôle ! Bien sûr qu'il faut se contrôler, oui je fume trop, oui, j'ai un peu de kilos à perdre, mais je le sais et je n'ai pas besoin que l'on me fasse la morale » (...) « Tout ça ce sont des trucs de bobos... desquels je fais partie, hein, attention ! ».

A la fin de l'entretien, Jocelyne m'avoue honteusement qu'elle a conscience de « *mal-manger*²⁴ » tous les jours à cause de son activité professionnelle chronophage : « *je sais que je mange mal tous les jours, le sandwich, quand on bosse, c'est la solution de facilité, mais ça n'est pas bien ! J'adore faire des petits plats occasionnellement, mais je n'aime pas la cuisine au quotidien ! C'est occasionnel et je n'en suis pas fière du tout ! Je n'ai pas le temps d'aller acheter des produits locaux ou bio, si ce n'est un peu en supermarché ! Je baisse les bras et ça n'est pas bien* ».

Le discours de Jocelyne est heuristique en ce sens qu'il montre les balbutiements et autres injonctions contradictoires auxquels les publics « favorisés » font parfois face : on repère, d'un côté, une critique de l'accent hygiéniste et potentiellement gentrificateur des projets d'alimentation alternative et, d'un autre côté, une volonté de s'y conformer. Volonté qui se manifeste, entre autres, par le sentiment de culpabilité que Jocelyne ressent lorsqu'elle déroge à la règle du « bien-manger » qu'elle dénonce par ailleurs.

Inversement, les publics cibles peuvent se reconnaître dans la posture de l'apprenant et être en demande 'd'éducation alimentaire'. La soumission volontaire à l'injonction du « bien manger » et de l'alimentation alternative est parfois exprimée avec force avec, derrière cette soumission volontaire, une volonté d'intégration voire d'ascension sociale. Il s'agit d'essayer d'apprendre à faire comme ceux qui savent, qui ont à nous apprendre à décoder les codes alimentaires et autres codes sociaux.

La malbouffe comme marquage social et culturel

D'autres formes de résistance sont perceptibles qui se manifestent, entre autres, par la visibilité de ces modes de consommation le long de l'artère centrale du quartier : des groupes de jeunes hommes, souvent d'origine étrangère, attroupés à l'entrée des kébabs ou à d'autres points de restauration rapide, prennent leur repas en buvant des cannettes de bière ou en fumant du cannabis, assis sur les rebords des vitrines ou accoudés à leurs voitures. Certes, ces pratiques, qui préexistent à l'émergence du projet TIF, ne sont pas, à proprement parler, des actions conscientisées destinées à affirmer son désaccord à l'encore de celui-ci. En revanche, ces modes de consommation alimentaire, qui s'inscrivent dans un ensemble plus large de pratiques, à l'instar des rodéos urbains, servent d'appropriation de l'espace et renforcent le sentiment d'appartenance au quartier et au groupe. Il s'agit d'un marquage territorial et identitaire qui se manifeste, notamment, par la présence de débris alimentaires, de mégots de cigarette ou de petites cartouches de gaz qui jonchent les trottoirs²⁵. C'est ce qui ressort de l'extrait d'entretien ci-après réalisé avec Rachid, un jeune du quartier qui aime à traîner, avec son groupe d'amis, à l'angle d'un salon de thé :

²⁴ D'ailleurs, Jocelyne dit avoir rompu avec la cuisine au beurre de sa mère qu'elle trouvait trop grasse et calorique.

²⁵ Ces cartouches destinées aux syphons alimentaires sont détournées vers un usage alternatif comme gaz euphorisant.

« T'as vu, quand je suis dans le centre de Lille avec mon pita, je jette le papier à la poubelle, mais ici, je le jette à terre. Ce n'est pas pareil, ici... Là-bas, c'est tellement propre, qu'on peut prendre des amendes. Les gens te regardent et te dénoncent, sur la tête de ma mère ! Après, c'est bien, je dis pas, c'est propre... Mais ici, on jette par terre, c'est déjà sale... (...) C'est pas pareil... Je sais que y'en a qui aiment pas, on les voit les petits bourges t'as vu, ils baissent la tête ; ils ont peur et ils se disent 'ça craint ici, c'est sale'... Tu sais que t'es à Fives quand tu regardes par terre et que tu vois les clopes (rires)... Mais en fait ça craint pas ! C'est pas vrai, chacun son business ²⁶».

Les consommations alimentaires ostentatoires de ces groupes de jeunes renvoient, plus largement, à des résistances structurelles du tissu économique de la malbouffe dans ce quartier en voie de gentrification²⁷. Comme nous l'avoue un propriétaire de kébab : « j'ai investi ici parce que c'est mon quartier. Je pense qu'ils (la mairie) veulent d'autres commerçants, mais je n'ai pas envie de bouger²⁸ ». Tout se passe comme si le kébab²⁹, et plus largement les commerces de restauration rapide, constituaient un îlot de résistance face aux transformations urbaines en cours. Ce qui n'est pas sans créer des tensions avec certaines populations précaires du quartier, souvent mal-logées ou sans domicile fixe, qui voient d'un mauvais œil la présence de populations d'origine étrangère et soutiennent, quand elles en ont connaissance³⁰, la requalification urbaine en cours. C'est le cas de Jean-Louis que nous avons rencontré sur le parking d'un supermarché sur lequel il retrouve chaque jour une bande d'ami.e.s :

- Lui : « le quartier, ça n'est plus ce que c'était. Il n'y a plus rien. Plus de boutiques ».
- Nous : « Que voulez-vous dire ? »
- Lui : « bah, avant, il y avait plein de boutiques ».
- Nous : « mais c'est encore le cas, non ? »
- Lui : « enfin, c'est surtout des kébabs... Il est temps que ça change, hein... Parce que y'en a marre, on n'est pas en sécurité avec ces jeunes maghrébins... Et en plus, ils consomment de l'alcool ou fument des joints devant les enfants ou les petits vieux... Nous, on boit, c'est pas bien, mais on le fait discrètement, y'a pas moyen, c'est du respect quoi ! »
- Nous : « quand vous dites il est temps que ça change, vous pensez à quoi ? Qu'est-ce qui change ? »
- Lui : "bah à la cuisine dont on a parlé. Je trouve ça bien moi. Si ça permet de changer un peu le quartier et qu'on peut y trouver du boulot, bah voilà, c'est bien quoi. S'il y a des chefs qui nous apprennent à faire à cuisiner, avec des bons produits, c'est super ».

²⁶ Par son utilisation de la première personne du pluriel et de l'adverbe « ici », Rachid objective son appartenance au groupe social « des jeunes » et son appropriation du quartier. Groupe social qu'il oppose à une extériorité, celle des « petits bourges » qu'il identifie par leur sentiment d'insécurité et de malpropreté dans le quartier.

²⁷ La volonté des pouvoirs publics locaux de mettre en place un *food court* objective ce processus de gentrification en marche. L'usage même de termes anglo-saxons dans les consignes à destination des usagers de la friche gourmande, ou encore les prix moyens des consommations (6 euros la pinte de bière), n'en sont que quelques exemples.

²⁸ Ces résistances, même lorsqu'elles ne sont pas aussi clairement annoncées, se perçoivent par l'accueil distancié qui est réservé à l'introspection du regard sociologique.

²⁹ Entendons, derrière ce vocable, la plupart des commerces de restauration rapide du quartier.

³⁰ Ce qui est loin d'être monnaie courante. Les individus mal-logés ou sans domicile fixe que nous avons interrogés ne perçoivent pas nécessairement les transformations en cours dans le quartier. En outre, quand ils en parlent, les perceptions différenciées du projet de requalification de la friche industrielle sont instructives : alors que les tables construites à partir de bois de récupération, ou bien encore les matériaux aux colories diversifiées, sont valorisés par les étudiants et les populations cadres (certains y voient un « côté roots très sympa »), la plupart des mal-logés et des sans domicile fixe y voient « un manque de soin », « une décharge ».

La gentrification urbaine par l'alimentation est donc à la fois, pour ces populations précaires, une manière de changer le quartier en remplaçant les kébabs et les populations d'origine magrébine. En outre, on perçoit dans les propos de Jean-Louis, à l'instar de ce que véhiculent les agents de moralisation douce, un éloge de la « sobriété » publique : la consommation d'alcool est en effet perçue comme un « vice » contre lequel il faut lutter ou qu'il faut cacher des regards extérieurs. Éloge de la sobriété qui permet à Jean-Louis de revendiquer une forme de respectabilité et de se distinguer de la population d'origine étrangère perçue comme indésirable.

Conclusion

Si nous avons pu mettre en lumière quelques-uns des ressorts de la moralisation douce alimentaire comme instrument de contrôle politique sur les corps comme sur l'organisme urbain, cette enquête n'est pas une traque de la moralisation à tout crin. Pour le dire autrement, notre étude ne vise pas tant à « démasquer » des moralisateurs qui s'ignorent qu'à analyser au concret les rapports de domination qui transparaissent derrière le consensus de la durabilité alimentaire.

Or, notre étude pourrait s'avérer incomplète sans analyser le rôle que ce travail a pu lui-même jouer dans la structuration de ces relations de pouvoir. Ce qui suppose de revenir, à minima, sur la genèse de notre enquête. Impliqués en tant que partenaires à part entière dans le projet, nous avons débuté notre travail sociologique par l'élaboration d'une revue de littérature que nous avons résumée aux commanditaires en mettant en lumière des « points de vigilance » : parmi ceux-ci, nous évoquions, entre autres, le risque d'une culpabilisation des individus en surpoids, les effets pervers des attitudes paternalistes ou bien encore la marginalisation, dans les politiques d'alimentation durable, des populations en grande précarité. Ce n'est que quelque temps plus tard que nous avons pris toute la mesure des effets performatifs de ce travail sur les acteurs. Les exemples sont nombreux : à plusieurs reprises, les responsables des ateliers nous ont souligné qu'ils avaient fait l'effort de respecter une certaine mixité sociale, comme s'il s'agissait-là d'une demande de notre part, de même qu'ils prenaient le soin de nous solliciter pour savoir s'ils adoptaient « la bonne attitude » à l'encontre des publics en précarité (« *ne sommes-nous pas culpabilisants ?* » ; « *devrions-nous leur laisser plus de marges de manœuvre dans la confection du repas ?* »). De fait, la moralisation douce dont nous avons dressé ici les contours trouve aussi une partie de ses sources dans l'intériorisation, par les acteurs, de la critique sociologique. Ce qui nous invite à nous démarquer de la posture d'extériorité du chercheur qui est, en particulier en situation de recherche-action, « partie prenante du processus complexe et indéterminé » qu'il analyse³¹. Il n'en demeure pas moins que ce phénomène d'intériorisation n'est que marginal en comparaison de l'épaisseur des habitus dans la compréhension des pratiques observées.

Bibliographie

Aird R. (2010), *Histoire politique de l'humour au Québec*, Montréal, VLB éditeur, « Études »

³¹ P. Nicolas-Le Strat parle de la « coprésence » ou encore de la co-responsabilité du chercheur qui est, de fait, dans une posture d'engagement. (NICOLAS-LE STRAT P., 2003)

Allen P. (2003), « Shifting Plates In The Agrifood Landscape: The Tectonics Of Alternative Food Initiatives In California », *Journal of Rural Studies*, Vol.19, n°1

Becker H. (1985), *Outsiders: Studies in the Sociology of Deviance*, New York, The Free Press of Glencoe, « Leçons de choses »

Bellavance G., Valex M., De Verdalle L. (2006), « Distinction, omnivorisme et dissonance : la sociologie du goût entre démarches quantitative et qualitative », *Sociologie de l'Art*, opus 9 & Vol. 10, n°2

Boltanski L. (1979), *Prime éducation et morale de classe*, Paris, Mouton (2^{ème} ed), « Cahiers du Centre de sociologie européenne »

Boltanski L., Chiapello E. (1999), *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard, « tel »

Bourdieu P. (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les éditions de minuit, « Le sens commun »

Braun B-P. (2014), « A new urban dispositif ? Governing life in an age of climate change », *Environment and Planning D: Society and Space*, Vol. 1, n°32

Cabanas E., Illouz E. (2018), *Happycratie. Comment l'industrie du bonheur a pris le contrôle de nos vies*, Paris, Premier Parallèle

Cardon P., Depecker T., Plessz M. (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, « Collection U »

Comby J-B. (2014), « L'individualisation des problème collectifs : une dépolitisation politiquement située », *Savoir/Agir*, Vol. 2, n°28, p 45-50.

De Certeau M. (1990), *L'Invention du quotidien. Les arts de faire*, Paris, Gallimard, « Folio essais »

Deverre C. (2011), « Agricultures alternatives et transformation des systèmes alimentaires », *Pour*, Vol. 212, n°5, p39-50

Fauquette A. (2019), « Quand les professionnels de santé jouent aux instituteurs. Analyse ethnographique de deux dispositifs d'éducation thérapeutique du patient », *SociologiE*, URL : <http://journals.openedition.org/sociologies/11733>

Gusfield J. (1963), *Symbolic Crusade. Status Politics And The American Temperance Movement*, (2^e ed), Chicago & London, University of Illinois Press

Guthman J. (2011), *Cultivating Food Justice. Race, Class, and Sustainability*, Massachusetts, Edited By Alison Hope and Julian Agyeman, Cambridge Mass, « Food, health, and the environment »

Hirschman A. (1970), *Exit, Voice, and Loyalty: Responses to Decline in Firms, Organizations, and States*, Cambridge, MA, Harvard University Press

Juhem P., (2001), « La légitimation de la cause humanitaire : un discours sans adversaires », *Mots*, Vol.65, n°1

Larchet N. (2016), *Changer les habitudes ou changer les habitants ? Sociologie d'un mouvement de réforme alimentaire à La Nouvelle-Orléans, 2000-2010*, thèse pour le doctorat de sociologie, EHESS, Paris

Le Breton D. (2010), « L'obésité entre dissidence et résistance », in Bergeron H., Castel P. dir., *Regards croisés sur l'obésité*, Éditions de Santé & Presses de Sciences Po, « Coéditions »

Le Pogam Y. (1997), « Corporéisme et individualisme hédoniste », *Corps et Culture* [en ligne], Numéro 2, 1997

Loveluck B. (2016), « Le vigilantisme numérique, entre dénonciation et sanction », *Politix*, Vol. 115, n°3, p127-153

Memmi D (2011), *La seconde vie des bébés morts*, Paris, Éditions de l'EHESS, « Cas de figure »

Moreno Pestaña JL. (2015), « Haro sur les gros », *Actes de la recherche en sciences sociales*, Vol. 208, n°3

Nicolas-Le Strat P. (2003), *La relation de consultance. Une sociologie des activités d'étude et de conseil*, Paris, L'Harmattan, « Logiques sociales »

Palomares E., Rabaud A. (2006), « Minoritaires et citoyens ? Faites vos preuves ! », *L'homme & la société*, Vol. 2-3, n°160-161, p 135-160

Peretti-Watel, P., Moatti J-P. (2009), *Le principe de prévention. Le culte de la santé et ses dérives*, Paris, Seuil, « La République des idées ».

Pinell P. (1992), *Naissance d'un fléau. Histoire de la lutte contre le cancer en France (1890-1940)*, Paris, Métailié, « Leçons de choses »

Prévost B. (2014), « Des circuits courts à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation », *Recma*, Vol. 331, n°1, p30-44

Rieutort L. (2009) « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'Information géographique*, Vol.1, n°73, p 30-48

Rutschky K. (1984), «Die Lust an der Selbstdarstellung », *Frankfurter AUgemeine Zeitung*.

Seignan G. (2010), L'hygiène sociale au XIXe siècle : une physiologie morale », *Revue d'histoire du XIXe siècle*, Vol 40, p 113-140

Tissot S. (2008), *L'État et les quartiers. Genèse d'une catégorie de l'action publique*, Paris, Seuil, « Liber »

Scott J-C. (2009), *La domination et les arts de la résistance. Fragments du discours subalterne*, Paris, Éditions Amsterdam, 400 p

Topalov C. (1996), « Langage de la réforme et déni du politique. Le débat entre assistance publique et bienfaisance privée, 1889-1903 », *Genèses. Science sociales et histoire*, Vol. 23, p30-52

Tozzi P. (2013), « Ville durable et marqueurs d'un 'néo-hygiénisme' ? Analyse des discours de projets d'écoquartiers français », *Noroiis*, Vol.2, n°227

Turner B. (1982), « The Government Of The Body : Medical Regimens And The Rationalization Of Diet », *The British Journal of Sociology*, Vol.2, n° 33, p62-65