

Ouscipo

L'ÉCOLE
DES HAUTES
ÉTUDES EN
SCIENCES
SOCIALES

Centre
Maurice
Halbwachs

Un dispositif public de distribution de repas chauds : les Restaurants solidaires de la Ville de Paris

Enquête collective 2022-2023 - Synthèse

Melya Allalou, Ismael Azouagh, Paul Bai, Mohamed Belhadj, Rafaëlle Benichou,
Kamel Boukir, Camille Calandre, Clémentine Croisat, Sam Derouet, Marie-Lou
Dirkx, Lila Droussin, Heloïse Ferber, Lisa Grolleau, Alice Grudet, Ethan
Huguenot, Anne Lhuissier, Teo Mingasson, Léonore Ormeche, Paolo Renoux,
Yaëlle Soulard, Aël Théry.

Avril 2024

Sommaire

INTRODUCTION	3
CADRE ET DISPOSITIF D'ENQUETE.....	3
LES RESTAURANTS SOLIDAIRES : UN DISPOSITIF SUSPENDU ENTRE AIDE ALIMENTAIRE ET AIDE SOCIALE.....	4
I. DANS LES CUISINES : LA PRODUCTION DES REPAS	5
LES TRACES DES "VRAIES CUISINES" COMMERCIALES DANS LE PARCOURS DES CUISINIER.E.S DU RESTAURANT P* (A. THERY)	5
<i>B* porte les traces d'une structure d'accueil d'urgence (A. Théry)</i>	6
II. LE SELF : UN ESPACE PROPICE AUX INTERACTIONS	7
RELATIONS SOCIALES ET INTERCONNAISSANCE ENTRE USAGERS (T. MONGASSIN ET I. AZOUAGH)	7
LA DYNAMIQUE TRIANGULAIRE DES INTERACTIONS AU SELF : QUELLES CONSEQUENCES SUR LA RELATION DE SERVICE ? (H. FERBER).....	8
III. DANS LES REFECTOIRES	8
L'ESPACE PHYSIQUE DES REFECTOIRES COMME SUPPORT DE LA COMMENSALITE (A. LHUISSIER)	9
FAIRE LE CHOIX D'UNE PLACE EN RESTAURANT SOLIDAIRE (L. GROLLEAU) :.....	9
USAGERES A PALI-KAO : ETHNOGRAPHIES DU GENRE (C. CROISAT, M.-L. DIRKX, L.ORMECHE, Y. SOULARD).....	10
LE PAYSAGE DES DISPOSITIFS D'ALIMENTATION ET DE CUISINE OFFERTS AUX ET/OU SAISIS PAR LES PAUVRES VU A TRAVERS LE CAS DE ZINEB, USAGERE QUOTIDIENNE DE P* (A. GRUDET)	11
IV. DANS LES RESTAURANTS : COMPRENDRE LES FORMES DE REGULATION	12
LES AUTRES FUNAMBULES DU TACT ? (P. RENOUX)	12
LES REGULATEURS OFFICIELS : LE ROLE DES VIGILES DES RESTAURANTS SOLIDAIRES (E. HUGUENOT).....	13
ENTRE RIGIDITE ET SOUPLESSE : L'INTELLIGENCE INTERACTIONNELLE A L'ŒUVRE DANS LA REGULATION DES RESTAURANTS (C. CALANDRE).....	13
LE RESTAURANT NEGOCIE (P. RENOUX)	14
CONCLUSION	15

Introduction

Cadre et dispositif d'enquête

Ce document vise à restituer les premiers résultats du volet 2022-2023 d'une enquête collective démarrée en octobre 2021 auprès de plusieurs restaurants solidaires de la Direction des solidarités de la ville (DSOL) de Paris. Cette enquête est adossée à un séminaire du master de sociologie de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) dans le cadre d'une charte de partenariat passée entre la DSOL et l'Ouvroir de sciences sociales potentielles (Ouscipo) de l'EHESS. Elle répond à une commande adressée au printemps 2021 à l'Ouscipo par des membres de la sous-direction de la Solidarité et de la Lutte contre l'Exclusion du Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (devenue entretemps la sous-direction de l'Insertion et de la Lutte contre l'Exclusion de la DSOL), soucieux de mieux saisir le fonctionnement du programme de restauration solidaire. Le profil des usagers et le non-recours sont, dès nos premiers échanges avec les membres de la DSOL, des zones d'ombre à éclaircir. Le premier volet de l'enquête a été mené en 2021-2022 (Bakhareva et al., 2022) auprès de deux restaurants. Nous avons alors mené des analyses exploratoires qui s'articulent autour de deux dimensions : 1) le dispositif en tant que tel et les enjeux autour de l'accès aux droits (la gratuité et la distribution des cartes) ; 2) les usages du dispositif (le caractère potentiellement stigmatisant du dispositif, les appropriations et la place occupée dans les parcours des différents usagers).

L'enquête 2022-2023 s'est déroulée dans deux autres restaurants. L'un (P*) est situé à Belleville, au rez-de-chaussée d'un immeuble des années 1990. Ouvert en 2019, c'est une cuisine centrale qui prépare et livre les repas de nombreux restaurants de la DSOL (Ehpad, « Gymnases », Restaurants solidaires etc.), en plus de son self qui accueille quotidiennement 200 personnes. Le second restaurant (B*) se situe au sous-sol d'un Centre d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS) du 13^e arrondissement. Il est devenu Restaurant solidaire en 2013, sans que cela change drastiquement son organisation car il recevait déjà du public extérieur depuis plusieurs années.

L'enquête comprend une quarantaine de sessions d'observation dans les restaurants, réalisées seul.e ou en groupe, consignées dans un journal d'enquête collectif partagé en ligne de plus de 300 pages (Allalou et al., 2024), et de séances bi-mensuelles de restitution et de discussions autour des matériaux collectés et de leur analyse entre octobre 2022 et juin 2023. Au fil de leur familiarisation, les enquêteur.ices. ont choisi de se concentrer sur un aspect du terrain plus précisément duquel elles ont tiré un fil d'analyse. Ces analyses ont été rassemblées dans un compte rendu et synthétisées dans ce présent document.

Les Restaurants solidaires : un dispositif suspendu entre aide alimentaire et aide sociale

Les Restaurants solidaires se distinguent d'autres programmes d'aide alimentaire par plusieurs aspects : les clients consomment un repas chaud, servi dans un réfectoire où ils sont assis ; les cuisiniers et agents d'accueil sont des salariés de la fonction publique et on compte très peu de bénévoles ; les produits préparés ne sont pas des invendus mais issus d'un marché public. Il s'agit en cela d'un dispositif institutionnel d'aide sociale alimentaire. En effet, dans le paysage de l'aide alimentaire en France, la distribution de repas chauds occupe une place marginale, ce que confirme une enquête récente menée conjointement par l'INSEE et la Drees : « En 2021, sur près de 8 000 sites d'associations distribuant de l'aide alimentaire en nature, 75 % pratiquent la distribution de colis, 20 % sont des épiceries sociales, et 5 % distribuent des repas » (Accardo, Brun et Lellouch, 2022, p. 75) , montrant que l'aide alimentaire s'organise surtout sur l'urgence par l'intermédiaire des colis.

Cette place marginale est à l'image de l'intérêt que portent les travaux sur l'aide alimentaire, les recherches se concentrant davantage sur les colis et les épiceries sociales plutôt que sur les repas à table. À l'exception de quelques travaux (notamment Cerf, 2021; César, 2007; César, 2008; Glasser, 1988; Mulquin, Siaens et Wodon, 2000), l'activité qui se déroule dans les cuisines et dans les réfectoires reste un angle mort. Les distributions alimentaires de repas chauds apparaissent plus souvent dans la littérature sur les sans-domicile, en tant que lieux utiles pour « recruter » ou étudier différentes caractéristiques des personnes à la rue (Par exemple : Brousse, 2002; Brousse, Rochère de la et Massé, 2002; Cohen, Krumer-Nevo et Avieli, 2017; Marpsat, 2006; Nichols, 2020). Ces espaces sont très rarement étudiés pour leur vocation initiale : la production et la consommation de repas. Le fait est qu'il est parfois assez difficile de trouver dans ces documents une description approfondie des lieux, du mobilier, de la façon dont les gens s'assoient et interagissent, de la durée du repas, de ce qu'ils mangent, de la possibilité de boire du café, etc.

Plutôt que d'amorcer nos analyses par les soi-disant spécificités du public, nous avons choisi de prendre ces restaurants pour objet en tant que tel et tenu à remettre leur matérialité au cœur de notre recherche, à la manière d'Irène Glasser dans son « ethnographie d'une soupe populaire » (Glasser 1988). Alors que l'objet d'enquête nous menait d'instinct vers la sociologie de l'aide alimentaire et du sans abris, les observations menées sur le terrain nous ont poussé.es à réorienter la focale vers différents champs de la sociologie et de l'anthropologie : la commensalité, le travail (production culinaire, métiers de la sécurité, ...) et l'aide d'urgence.

Les différentes pistes d'analyse proposées dans ce texte sont organisées de manière à reproduire la circulation dans un restaurant : on démarre dans les cuisines et la production des repas pour poursuivre de part et d'autre du rail de self, puis on se poste dans le réfectoire pour en comprendre les modalités d'appropriation par les usagers. Nous cherchons ainsi à donner des pistes de réponse à la question transversale à cette enquête : "comment ça tient ?" et selon quelles formes de régulation.

I. Dans les cuisines : la production des repas

Si les deux restaurants étudiés fonctionnent en liaison chaude (les repas sont préparés sur place), « ce sont deux images complètement opposées, deux entités complètement différentes, même s'ils font le même métier », pour reprendre les termes du chef de service du service de la restauration de la DSOL. Cette partie visera à comprendre en quoi les deux structures produisent des images et des conceptions si différentes du métier ? On s'intéressera aussi à la manière dont la production en cuisine s'adapte à un public dit précaire, aux perceptions de qualité de la production, aux profils et aux parcours de formations, et à l'attachement au métier des cuisiniers et cuisinières dans les deux structures.

Les traces des “vraies cuisines” commerciales dans le parcours des cuisinier.e.s du restaurant P* (A. Théry)

Début janvier 2023, le chef d'exploitation, Max, nous fait une visite groupée exhaustive des locaux de production du restaurant solidaire P* : « P*, c'est une conception purement CASVP équipe de cuisine, faite par des pros », explique-t-il fièrement. Les cuisines doivent respecter un protocole sanitaire strict (refroidissement, plats témoins, stockage, marche en avant, normes HACCP). Remplir les formulaires, étiqueter, consigner, faire des relevés constitue une partie importante du travail des cuisiniers. La grandeur des locaux, la diversité et la qualité des équipements témoignent des énormes capacités de production de P*. P* est une cuisine centrale mais aussi un centre de formation, et Max encourage son équipe à passer des concours. Celle-ci est composée de 9 cuisiniers (majoritairement blancs) dont 3 femmes (racisées), et de 6 agents sociaux tous racisés (sauf un) dont 3 femmes et 2 travailleurs handicapés en contrats d'insertion. On retrouve les relations hiérarchiques classiques à la cuisine de restauration commerciale : uniforme différencié selon le statut, hiérarchie très marquée, répartition des tâches et des espaces selon les postes distincts très visibles. Agent.e.s et cuisinier.e.s ne se croisent pas dans l'espace et les tâches sont bien départagées : les premier.e.s sont préposé.e.s au rangement et (dé)conditionnement des produits, dans la zone sale ; et les deuxièmes à la transformation dans la zone propre de la cuisine et au service dans le self.

Alors que les agent.e.s et cuisinier.s racisé.e.s ont un parcours relativement linéaire dans la fonction publique, les cuisiniers sont en grande majorité hommes et blancs, et sont pour la plupart issus du secteur privé. De plus, dans les moments informels comme le repas du personnel, les cuisiniers évoquent leurs expériences passées – “ne pas compter ses heures”, “on sortait, on allait en boîte de nuit après les services, et on enchaînait le lendemain après trois heures de sommeil”. Après avoir travaillé quelques années dans des “restaurants étoilés”, ou “chez un grand pâtissier” ou parfois en structures de collectivités privées (type Campanile), ou encore en “cuisine normale” (dit un chef pour désigner une brasserie), ils se tournent vers le secteur public pour jouir de conditions plus confortables, notamment du fait d'une vie de famille. La séparation entre le secteur commercial et le secteur de la collectivité n'est en fait pas nette ; et on trouve des traces de l'ambiance « vraie cuisine » héritée du monde de la

restauration commerciale, à différents niveaux. Par exemple, bien que la grande standardisation des activités rende croissantes les tâches administratives par rapport aux actes de cuisine, la mobilisation du terme de “créativité” en cuisine est récurrente dans les paroles du chef Max : celui-ci met un point d’honneur à préserver des “actes culinaires”. De plus, désamorcer les conflits par l’humour, privilégier la vanne aux conversations, faire le décompte du nombre de couverts comme une marque de compétence, en sont des marqueurs. Enfin, alors que les équipes ne travaillent pas en coupure et pointent à l’entrée et à la sortie, le nombre d’heures travaillées est souvent élevé. De même, elles ont des difficultés à poser leurs congés (27 CA et 27 RTT). On observe ainsi à P* une certaine continuité entre la restauration commerciale et la restauration collective : les formes de socialisation des cuisiniers, les rythmes de travail et la valorisation de l’effort et du travail bien fait ainsi que le plaisir à préparer et servir des plats “travaillés”.

B* porte les traces d’une structure d’accueil d’urgence (A. Théry)

Les locaux de B* sont plus grands, et plus vétustes qu’à P*. L’économat est immense, permettant de répondre à des situations d’urgence relativement fréquentes dans ce centre d’hébergement. L’équipe est constituée de 3 cuisiniers blancs et d’une cuisinière racisée, et de 8 agent.e.s tous racisé.e.s dont 4 femmes et 4 hommes et de 2 contrats d’insertion (CI). Comme à P*, les cuisiniers sont souvent issus du privé. « Ici tu es tranquille ! Tu es fonctionnaire ! », me lance Fred, le chef. Par contre à B*, les agent.e.s sont en nombre plus important que les cuisiniers. Certain.e.s viennent des territoires français d’Outre-mer, d’autres d’Afrique Subsaharienne ou encore du Maghreb et toustes n’ont pas la nationalité française. Certain.e.s sont titulaires de leur poste d’agent.e depuis une dizaine d’années, et les plus jeunes sont contractuel.le.s. Ici, le passage des concours et la titularisation des CI ou des agent.e.s semblent moins répandus qu’à P*. En outre, les rôles entre agents et cuisiniers sont également bien plus poreux : les agent.e.s font des préparations de cuisine (comme le mixage des soupes) et servent au self, et c’est un endroit où elles gagnent en reconnaissance car la part sociale du métier y est particulièrement mise en avant (cf. texte suivant).

La hiérarchie est moins visible dans les cuisines de ce restaurant, alors que les statuts n’offrent pourtant pas les mêmes conditions de travail : soit les agent.e.s ne connaissent pas d’évolution de carrière – les raisons de l’abstention aux concours restent à creuser, une piste étant la question de la nationalité –, soit se trouvent dans des situations durablement précaires du fait d’une absence de titularisation. Les parcours de ces agent.e.s sont peu marqués par des passages dans le secteur privé, et la part “sociale” du métier, très présente chez les agent.e.s, paraît être une contrepartie à l’absence de circuits d’ascension et de reconnaissance possibles. Enfin, les chefs de B* rendent compte dans les discussions d’un problème de recrutement des cuisiniers : manque d’attractivité, ou manque de besoins du fait de la simplification de la production et de la porosité des rôles entre cuisiniers et agents ? Ces questions restent à élucider.

II. Le self : un espace propice aux interactions

Si les cuisines forment un espace réservé aux professionnels, l'accueil et le rail de self représentent des espaces intermédiaires de frottement, entre personnels (de cuisine et de sécurité) et usagers et entre usagers entre eux. De ce point de vue, s'y déroulent de nombreuses interactions dont nous avons pu observer la diversité. Leur analyse permet d'avancer dans la compréhension de ce qui se joue dans les Restaurants solidaires.

Relations sociales et interconnaissance entre usagers (T. Mongassin et I. Azouagh)

Un midi, une vingtaine d'usagers sont présents dans le sas d'entrée de P* mais il est trop tôt, le vigile ne les laisse pas entrer. Des discussions sont amorcées, elles ne se limitent pas au thème de l'alimentation, des repas et du Restaurant solidaire : conversations sur la fréquentation de la mosquée (qui révèle une connaissance extérieure au dispositif), opinions sur l'éducation... Parfois pourtant, l'ambiance n'est pas la même : "La queue est comme d'habitude silencieuse, et quand une discussion est lancée, elle ne dure que quelques brefs instants." (Extrait du JT, 17 février 2023, P*). La queue qui se forme le long du rail de self offre d'autres exemples d'interactions, car l'attente avant d'être servi permet de prolonger les prises de contact. Les usagers se saluent, et commencent déjà à former des groupes pour partager le repas – "Je vous attends à table" ; "On déjeune ensemble !". Si arriver et s'installer ensemble à une table constitue une manière évidente de former un groupe, on observe aussi une grande volatilité des groupes : les usagers se déplacent volontiers et recomposent des ensembles en fonction de leurs réseaux d'interconnaissance et des arrivées successives dans le réfectoire.

« Un groupe de quatre hommes arrive vers 18h. Ils s'assoient à une table proche de la mienne. Deux hommes se trouvent sur les banquettes, deux sur des chaises en face. Une femme âgée qui mange seule à une table en face discute avec les hommes de la table des quatre. Une seconde femme, plus jeune, vient la saluer en arrivant puis salue les quatre hommes qui la regardent. Elle va se servir puis revient s'asseoir en face de la femme âgée. Peu après, un des quatre hommes, qui a déjà terminé son repas, se retire et salue : "A demain". (Extrait du JT, 22 février 2023, P*).

Les frontières du "faire groupe" au réfectoire sont poreuses. Une manière d'en suggérer des contours est de faire référence à un réseau d'interconnaissance commun. Se placer près des tables, prendre part, parfois, aux interactions, permet d'approcher ces échanges. En étant attentif aux discussions, il apparaît que le réseau personnel de l'utilisateur constitue bien souvent une richesse de sens chez la personne qui l'interpelle. Rappporter à l'autre un récit de sociabilité permet l'accomplissement d'une expérience de vie quotidienne dans le monde social. Les interactions laissent aussi entrevoir des réseaux de solidarité et de connaissances qui prennent corps en dehors des Restaurants solidaires, ces derniers n'étant qu'un moment, un lieu d'un réseau beaucoup plus large fait de multiples lieux et liens.

La dynamique triangulaire des interactions au self : quelles conséquences sur la relation de service ? (H. Ferber)

Le self est un terrain d'observation privilégié pour étudier la relation de service dans un triangle impliquant l'usager.e, le ou la cuisinier.e (ou agent.e de cuisine), et l'agent.e d'accueil (ou de sécurité). Les différences d'agencement de ces espaces interactionnels entraînent des implications sur la relation de service, et ce de manière significative pour les cuisinier.e.s. À P* l'espace du self est configuré de telle sorte que les trois protagonistes peuvent à la fois se voir et s'entendre facilement. L'agent.e de sécurité, au-delà de son rôle de surveillance au niveau du self-service, agit en tant que médiateur.ice entre l'usager.e et le ou la cuisinier.e. Son positionnement, à la jonction entre le monde de la cuisine et celui du réfectoire, induit un rôle de messenger.e, voire de traducteur.ice, qui facilite les échanges. Cela tend à sécuriser la position des cuisinier.e.s, davantage enclin.e.s à répondre favorablement aux demandes des usager.e.s lorsqu'elles sont relayées par les agent.e.s.

À B*, la configuration diffère : le triangle interactionnel est plus étendu et une séparation partielle empêche l'agent.e d'accueil d'agir comme médiateur.ice. La relation de service entre agent.e de cuisine et usager.e se déroule alors dans une intimité relative, ce qui tend à en accentuer les enjeux. La propension à vouloir "rendre service" est renforcée du fait d'une plus grande interconnaissance entre les usager.e.s et les agent.e.s de cuisine. Cependant, ces attentions se présentent uniquement lorsqu'elles découlent du choix personnel de l'agent.e de cuisine. Les demandes directes des usager.e.s sont généralement refusées ou assorties de conditions. Cela révèle l'importance du maintien d'une certaine distance relationnelle pour les agent.e.s de cuisine afin d'éviter une relation perçue comme soumise aux demandes des usager.e.s. La présence des agent.e.s de sécurité (ou d'accueil) modifie la dynamique de la relation au self : si elle protège l'autonomie des cuisiniers, elle empêche cependant la création d'une relation interpersonnelle où ces dernier.e.s s'autorisent davantage à "rendre service". Cette comparaison met en lumière l'impact significatif de l'organisation spatiale sur la relation de service au self à travers la présence, ou l'absence, des agent.e.s de sécurité (ou d'accueil).

III. Dans les réfectoires

Après être passés dans les cuisines puis par l'accueil et le rail de self, nous arrivons à présent dans le réfectoire. Dans leur agencement spatial et leur organisation matérielle, rien ne distingue les réfectoires des Restaurants solidaires d'autres établissements de restauration collective : mobilier, rail de self, fontaine à eau, chariot de débarrassage des plateaux, personnel de cuisine en habits de travail... Les Restaurants solidaires n'en présentent pas moins la singularité d'y accueillir des convives que rien ne lie *a priori*, les "usagers" n'étant ni collègues, ni camarades de classe, ni co-résidents (à quelques exceptions près). Comment définir la commensalité – entendue comme « manger avec » (Voir par exemple Grignon 2001; Giacomani 2016; Jönsson, Michaud et Neuman 2021) –, qui se déroule dans le réfectoire, qui n'est ni domestique ni institutionnelle, et qui ne se réfère ni au travail ni aux loisirs ?

L'espace physique des réfectoires comme support de la commensalité (A. Lhuissier)

Très vite pendant l'enquête, notre attention a été retenue d'une part par la façon dont les personnes s'asseyaient à table – non pas en vis-à-vis, mais de biais – et d'autre part par le fait que la majorité des usagers conservait en mangeant sa veste, son couvre-chef, ses écouteurs etc., autant d'éléments qui suffisaient, nous semble-t-il, à distinguer les formes que revêtait la commensalité des restaurants solidaires comparée à d'autres lieux de repas collectifs. Pour comprendre ce qui se joue dans les réfectoires, il faut d'abord les envisager comme des infrastructures matérielles, ce qui requiert d'être attentif aux caractéristiques de ces lieux conditionnant les prises de repas et les possibilités offertes aux convives. À ce stade, notre exploration de la commensalité porte sur trois dimensions.

Premièrement, nous avons été frappés par l'ambiance sonore, tantôt par le silence (ce qui n'est pas la première caractéristique des réfectoires en restauration collective), tantôt par un brouhaha : les bruits du réfectoire (conversations, éclats de voix, rires, cris des enfants), le bruit de l'arrière cuisine (par exemple éclats de voix entre agents de cuisine, bruit de la vaisselle qui s'entrechoque ou encore le bruit du lave-vaisselle ou celui de l'aération) et le "bruit du contrôle", qui renvoie au son qui retentit à chaque scan des cartes, ou encore celui du talkie-walkie de la police municipale. Autrement dit, bruits d'interactions verbales, bruits des machines et objets. Cette ambiance sonore, qui change selon l'endroit du réfectoire dans lequel on se trouve, les jours ou les moments du repas, est inhérente de l'expérience du Restaurant solidaire par l'ensemble des personnes qui s'y trouvent.

Deuxièmement, la manière dont les usagers s'approprient l'espace physique des réfectoires : quel coin, quelle table choisir, comment s'asseoir selon qu'elle est déjà, ou non, occupée par des convives (de biais, en face à face, à l'opposé, côte à côte séparés ou non d'une travée), en gardant ou non sa veste, son couvre-chef, où porter son attention (absorbé par son téléphone ou par des écouteurs ou au contraire chercher à capter un regard pour montrer sa disponibilité à la discussion).

Troisièmement, les interactions qui ont cours lors des repas. Les réfectoires représentent-ils des espaces d'interconnaissance, et comment ces relations se manifestent-elles ? Il s'agit d'être attentifs aux types d'interactions qui précèdent l'installation au réfectoire et qui mènent à la formation de groupes (interpellation d'un usager à un autre ; microinteractions dans la queue) ; aux différentes façons de "faire groupe" (arrivée à plusieurs dans le réfectoire ; groupes "malléables" ; groupes qui se forment dans la durée ; groupes "ethniques" ; groupes liés à des activités extérieures au restaurant etc.) ; et enfin aux supports matériels et symboliques des interactions (le partage d'aliments apportés de l'extérieur ; le partage de commérages ; le partage d'informations). Tous ces éléments forment des pistes en cours d'analyse.

Faire le choix d'une place en Restaurant solidaire (L. Grolleau) :

Les bénéficiaires peuvent choisir leur place dans le réfectoire. C'est le cas d'Emir qui arrive dans les premiers à l'ouverture, passe la file d'attente car il porte une béquille, s'installe

au plus près de la fin du rack alimentaire, avant d'accueillir à sa table les personnes qu'il a auparavant alléguées. Il délimite l'espace du restaurant tant symboliquement avec les personnes qu'il connaît et identifie en potentielles accompagnateur-ices de table, que physiquement en conservant des sièges pour elles/eux, les supprimant des emplacements libres pour l'ensemble des bénéficiaires. Choisir une table permet alors de s'assurer d'un espace où peuvent exister des liens de complicité entre personnes choisies. Le choix d'un emplacement pour manger dans un lieu de restauration collective participe à la construction de l'identité du groupe et peut permettre d'assurer la hiérarchisation de ses membres : les travaux de Lamarre (2001) relatifs à la disposition de réfectoires de prisons, constatent que les « tables des anciens » (sur lesquelles les attablés, anciens et détenteurs de longue peine, ont une vision sur l'ensemble de la salle de réfectoire et refusent qu'un nouveau s'installe à la table) sont la démonstration d'une capacité à occuper l'espace et l'existence d'un ordre entre les occupant-es du lieu. Ainsi, le choix de la table dans les restaurants solidaires de la Ville de Paris est distinguable en ce qu'il est, dans un « territoire » donné et organisé en zones, le positionnement des bénéficiaires entre elles-eux (connaissance/ inconnu-e) et un marqueur de la temporalité du lieu (habitué-e/ nouveau-elle). Une compréhension de la distribution des rôles dans l'espace, de la capacité des bénéficiaires à « habiter » le lieu, nous permet d'appréhender la disposition des éléments (les tables) dans les restaurants.

Marie, une autre habituée du lieu, indique qu'elle préfère manger dans un coin, sans vis-à-vis sur les « laids ». Au-delà d'être de simples choix de commensalité et répartition normative du lieu, le choix d'une place est conditionné par la présence de conflits latents qui dépendent étroitement de la possibilité du lieu à se positionner dans l'espace (caché/ visible) et la perception des autres, et possiblement de soi, en tant que bénéficiaire du lieu.

Usagères à Pali-Kao : Ethnographies du genre (C. Croisat, M.-L. Dirkx, L.Ormeche, Y. Soulard)

Nous nous sommes intéressées exclusivement à P* qui accueillait une population féminine bien plus importante qu'à B*, en raison d'un espace dédié aux familles qui représentait pour nous une « zone de sécurité symbolique (et physique) » (Fraser 1997). Prises dans des rapports sociaux de sexe, en tant que jeunes femmes, nous avons évité l'espace commun foncièrement masculin. L'espace familles était un refuge, une « safe place ». Se mettre à distance de la population masculine, s'extraire de leur regard, était avant tout un moyen de « [s]e protéger » contre toute entreprise de « séduction » (Clair 2016). Nos profils n'étaient pas communs dans le restaurant, tant par nos jeunes âges que par notre genre. Ces différences objectives visibles attisent la curiosité et les regards insistants que les hommes pouvaient porter sur nous déstabilisaient foncièrement notre prise de notes.

Ce faisant, nous avons pu analyser une solidarité féminine et familiale très présente, notamment à travers des échanges matériels, avec pour point de rencontre des conditions d'existence communes. Cette solidarité s'oppose à la solitude qui peut être soit choisie soit subie par les usagères. C'est bien cette dualité sociale, entre solidarité et solitude, que nous avons pu analyser tout au long de ce travail d'observation. De plus, notre travail par le

prisme du genre a mis en évidence à la fois des frontières physiques et des frontières symboliques. Travailler sur ces différences permet de révéler des pratiques et des représentations de l'espace propres aux usager·ères.

Dans l'optique d'aller plus loin dans cette enquête, la question de la sous-représentation des femmes pourrait être abordée au travers de la notion de non-recours : comment décrire le non-recours au prisme d'une sociologie du genre ? La surreprésentation des hommes dans ces espaces peut-elle être comprise de ce point de vue ? Pour enquêter sur ce doute, il serait intéressant d'aller voir du côté des partenaires qui distribuent les cartes. Il s'agirait alors d'analyser le fonctionnement-même de la politique publique mise en place par la ville de Paris.

Le paysage des dispositifs d'alimentation et de cuisine offerts aux et/ou saisis par les pauvres vu à travers le cas de Zineb, usagère quotidienne de P* (A. Grudet)

Les restaurants solidaires de la DSOLS'inscrivent dans un ensemble plus vaste de dispositifs d'alimentation à destination des personnes pauvres, proposés par différents types d'acteurs. En plus de fréquenter plusieurs restaurants, les usager.es peuvent aussi avoir recours à d'autres dispositifs, au moins en raison du fait qu'aucun n'est ouvert le dimanche. Tel est le cas de Hanane, une jeune mère de famille de 35 ans, tunisienne et récemment veuve. Elle vit en hôtel social, où les résident·e·s n'ont pas le droit de cuisiner, et, probablement pour cette raison, fréquente P* tous les jours, midi et soir. Lors de ma première discussion avec Hanane, peu après que je me sois installée à sa table, celle-ci me confirme se rendre très régulièrement au restaurant solidaire P*, y compris avec sa fille. Je lui demande si elle apprécie venir, ce à quoi elle acquiesce en disant « je ne ferais pas mieux », justifiant son propos par le fait que les cuisinier·ère·s sont des professionnel·le·s (Extrait du JT, 26 janvier 2023, P*). La fréquentation du restaurant par Hanane s'inscrit en outre dans un rapport d'auto-contrôle assez important à son alimentation, et corrélativement à son budget. Elle m'explique en effet que son rythme actuel fait suite à une période inverse de perte de contrôle au cours de laquelle elle mangeait « n'importe quoi » à cause du stress, ce qui l'a « ruin[ée] ». Désormais, elle jeûne le matin puis mange midi et soir à P*. Son expérience au restaurant donne par ailleurs à voir des pratiques observées chez les autres usager·ère·s, comme le fait de prendre du rabe et d'emporter avec elle des aliments pour les manger plus tard. Elle aime cuisiner et participe à des ateliers de cuisine collective au sein d'une association située à dix minutes à pied du restaurant P*, où les repas sont faits à partir de la récupération d'invendus, à Rungis : elle participe aussi à la cantine qu'organise la Flèche d'or, salle de concert située dans une ancienne gare de la Petite ceinture. Ce repas à prix libre est aussi cité par un duo d'usager·ère·s, Camille et Marcel, rencontrés à B* le 30 janvier. Ceux-ci mangent le midi à P*, le soir à B* et le samedi midi à la Flèche d'or. Il est possible qu'ils aient connu cette cantine par Hanane, qui semble discuter avec un certain nombre de personnes à P*.

L'enquête ethnographique a mis en évidence différents dispositifs d'alimentation et de cuisine saisis et évalués par les usager·ère·s des restaurants solidaires. Le cas particulier de

Hanane montre que les usager·ère·s peuvent, loin de fréquenter les Restaurants solidaires de manière passive, intégrer ceux-ci dans un quotidien où iels naviguent entre plusieurs dispositifs proposant des expériences différentes, et développer un regard critique sur ceux-ci. Au passage, il est intéressant de noter que Hanane, comme peut-être d'autres usager·ère·s des restaurants, ne mange que dans des cadres collectifs (sauf le dimanche).

IV. Dans les restaurants : comprendre les formes de régulation

L'enquête menée par Action Contre la Faim au printemps 2023 permet de préciser le profil des "usager.es" qui se côtoient quotidiennement dans les réfectoires de ces restaurants : des personnes seules pour près de 84%, des hommes pour la très grande majorité (76%), d'âge intermédiaire, quelques femmes et une minorité de familles, habitant pour moitié (45%) en hébergement précaire (chez un tiers, en centre d'hébergement, en hôtel ou dans des squats/bidonvilles), pour un peu plus d'un tiers en logement pérenne (locataires ou propriétaires) et 17% dans la rue (Action contre la Faim, 2023, p. 8-9). Tous les midis pour certains restaurants et tous les soirs dans tous les cas, des centaines de repas sont distribués et des dizaines de personnes hétérogènes se retrouvent pour manger dans un réfectoire des Restaurants solidaires. Sont mis artificiellement en coprésence des femmes, des hommes, des familles, des enfants, en situations de détresse, de fatigue, d'addictions, de souffrance, etc. Rien ne dit *a priori* que cela va bien se passer. Pourtant, ce qu'on remarque, c'est que ça tient. Alors... Comment ça tient ? Cette question est le fil rouge de cette sous-partie, que chacune des contributions cherche à éclairer.

Les autres funambules du tact ? (P. Renoux)

D'un côté, cuisines et réfectoires sont régis par un ensemble de règles et d'obligations institutionnelles relevant de la DSOL et plus largement des réglementations officielles : sécurité, hygiène, filtrage des entrées, régulations des conflits, sanctions, etc. D'un autre côté, on a observé *in situ* des règles constamment négociées, par les vigiles, les cuisiniers et les usagers. Le travail des vigiles et/ou des agents d'accueil est particulièrement intéressant à décrire pour saisir comment sont gérées, de manières différenciées, les situations sociales multiples dans lesquelles sont pris les usager.e.s. Nous relierons notre analyse sur le travail des vigiles et des agents d'accueil aux "funambules du tact" (Gardella, Mondeme et Méner, 2006) expression choisie pour décrire les maraudeurs du Samusocial de Paris. Ce tact fonctionne comme outil d'équilibriste pour ces professionnels, placés sur une précaire ligne de crête entre nécessités institutionnelles et réalités du terrain.

Notre présence régulière dans les restaurants solidaires nous amène au constat que les altercations, verbales voire physiques, sont rares et le plus souvent brèves. L'anticipation et la gestion des conflits est une constante du travail du vigile et des agents d'accueil et s'apparente souvent à un art de l'intervention minimale. Par exemple, dans une situation de conflit où deux hommes s'accusent mutuellement d'avoir volé le pain de l'autre, le vigile s'interpose physiquement mais sans hausser le ton, et demande à celui qu'il juge le plus

raisonné de calmer le jeu, alors même qu'il a vu l'autre commettre le vol. Il s'agit, outre les compétences professionnelles, d'un savoir d'expérience, de compétences pragmatiques.

Les régulateurs officiels : le rôle des vigiles des Restaurants solidaires (E. Huguenot)

En s'intéressant au processus de régulation du lieu, on est mis face à des règles figées mais aussi à des normes implicites relatives à l'espace social situé, et à un certain nombre de principes (une façon d'agir qui traduit une prise de position morale) concurrents du fait de la multiplicité des personnes présentes. Au-delà des parcours individuels, des frictions peuvent naître autour des normes du lieu. C'est le cas par exemple de "l'espace des saveurs" – une petite table au bout du rail de self où sont disposées différentes épices. Cet à-côté du service fonctionne selon des normes non-écrites – on les apprend donc en en faisant la demande, en voyant les autres faire ou en se trompant – et implicites – il faut prendre des épices sans en prendre trop, sous peine de remarques du vigile posté à côté. À chaque conflit à ce sujet, la norme est précisée. Ainsi, le conflit n'est pas une rupture, mais une expérience de la continuité du fonctionnement du restaurant, tant dans ses causes, dans son déroulé que dans ses conséquences.

Les activités de répression – qui n'excluent pas le tact – ne constituent pas la majorité des activités des vigiles dans ces lieux. Enquêter à leurs côtés met en évidence qu'ils font tout pour que le lieu soit agréable aux usagers; ce qui n'est pas donné au vu de leur situation salariale, ils sont les plus lésés dans la situation d'emploi, notamment dans l'organisation de leur journée de travail, fracturée par une pause de 3h entre les deux services non rémunérée, où ils ne peuvent qu'errer dans le quartier. Dans le travail, ils aident, prennent des nouvelles : le vigile qui distribue les pains aide notamment les usagers en béquilles en portant leur plateau jusqu'à la table. Cette aide est redoublée par une convivialité constamment renouvelée – ils se saluent, prennent des nouvelles réciproques, blaguent. Ces activités d'interconnaissance, d'humour, de discussion sur la qualité des plats par exemple, contribuent à nouer une relation avec les vigiles qui peut expliquer le peu d'animosité qu'ils s'attirent lors des conflits.

Entre rigidité et souplesse : l'intelligence interactionnelle à l'œuvre dans la régulation des restaurants (C. Calandre)

Il s'agit ici de s'intéresser à la manière dont les "funambules du tact" – les vigiles (à P*) et les agents d'accueil (à B*) – appliquent les règles dans l'espace de restauration collective. Une anecdote survenue dans le réfectoire en sous-sol de B* illustre très clairement la manière dont les employés des restaurants solidaires chargés de la régulation oscillent entre ces deux cadres. Un soir, un usager revient vers le rail du self pour demander à changer son dessert : il avait pris une poire, mais un nouveau dessert est maintenant proposé (un yaourt aux fruits) et il demande à l'agente d'accueil s'il peut échanger sa poire contre un yaourt. Alors que l'agente d'accueil n'y voit pas d'inconvénient, l'agent de cuisine chargé de servir le plat chaud vient s'en mêler : il n'est pas question que l'on autorise cela, sinon les usagers vont finir par se croire tout permis. Pendant que l'agent de cuisine explique la situation à l'enquêtrice

témoin de cet incident, l'agente d'accueil va sans un bruit échanger les desserts de l'utilisateur. Ici, l'agent de cuisine prône une application stricte des règles, sans quoi les usagers en profiteraient trop et le système s'effondrerait (il ne "tiendrait" pas). En revanche, l'agente d'accueil semble préférer une application situationnelle des règles : elle ne voit pas d'inconvénient ici à ce que l'utilisateur ait le dessert qu'il préfère, si cela ne pénalise personne (à l'inverse, elle considère que refuser des faveurs aussi simples n'est pas dans la logique des restaurants solidaires). Souvent, les conflits sont réglés par des négociations, dissimulation réciproque de la faute – "c'est pas grave, vous ne saviez pas, mais la règle est..." On assiste ainsi à une recherche d'équilibre entre cadre institutionnel et cadre situationnel, rigidité et souplesse dans la régulation.

On retrouve cette souplesse au niveau de la gestion des cartes : comment refuser un repas à quelqu'un qui a faim ? De plus, si les agents d'accueil et les vigiles étaient trop rigides dans l'application des règles d'accès, ils pourraient être confrontés à de plus grandes situations de violence, qui rendraient leur travail plus difficile. Quel que soit le restaurant et les raisons invoquées pour justifier l'absence de carte (retard dans la distribution, confusion avec la carte d'accès d'un restaurant le midi, perte temporaire etc.) rares sont les refus de personnes qui se présenteraient sans carte ou sans la bonne carte. La souplesse de gestion des cartes pourrait être une piste intéressante pour comprendre le non-recours au dispositif des restaurants solidaires : compter le nombre de cartes scannées ne suffit pas pour connaître le nombre de personnes ayant bénéficié d'un repas¹.

Le restaurant négocié (P. Renoux)

Le Restaurant solidaire – en tant que dispositif institutionnel mais aussi et surtout en tant qu'espace – met en situation de coprésence de manière artificielle des personnes aux profils variés, des professionnels de la cuisine, de la sécurité, mais aussi des usagères et usagers très différents malgré le partage d'une précarité criante. Si de ce fait, la potentialité conflictuelle est constante, les effets de ces divergences de profils ne s'y réduisent pas. Ces différences induisent aussi des définitions différentes de ce que doit être (ou ne pas être) un Restaurant solidaire. La régulation et la préservation d'un ordre d'interaction passe par cette négociation constante entre acteurs, et le plus souvent entre usagers et représentants de l'institution. S'intéresser à ces frictions nous fait percevoir le Restaurant solidaire comme une scène publique où les règles sont constamment questionnées. Qu'est-ce qu'un Restaurant solidaire ? Qu'est-ce qu'il devrait être ? Si la hiérarchie tient la réponse pour acquise, ces questions restent omniprésentes dans les scènes que l'on observe dans les restaurants. Et ces confrontations de sens, ces négociations sont particulièrement visibles dans le cas où un usager formule une ou des réclamations à l'endroit d'un représentant de la hiérarchie.

Un jour, un homme d'une cinquantaine d'années interpelle le responsable et lui fait remarquer que, depuis dix minutes, les cris des enfants sont très forts et incessants. Le

¹ D'ailleurs, d'autres pratiques sont mises en place comme le comptage à l'assiette par les équipes de cuisine ; il revient de poursuivre ces observations.

responsable répond tout de suite que cela fait partie du lieu, qu'il faut l'accepter. Mais l'usager n'est pas de cet avis, s'il vient dans un restaurant, c'est pour manger, pas pour subir des cris dignes d'un parc d'attraction. Ce n'est pas qu'un restaurant, répond le responsable, il y a un espace de jeu pour des enfants qui vivent souvent dans des hôtels d'urgence et qui n'ont que rarement le loisir de jouer librement avec des jouets à disposition. L'usager bougonne, puis finit par s'en aller. Dans cette scène, un usager tente d'imposer sa vision du restaurant, qui ne devrait être qu'un lieu de restauration. Le responsable au contraire lui fait comprendre que c'est aussi un lieu privilégié pour les familles.

Pour d'autres au contraire, c'est un lieu de rencontre, d'échange, de commensalité. Nous avons observé des groupes de personnes qui partageaient vraiment un repas, en apportant d'autres victuailles, des boissons sucrées, qui améliorent, ensemble, le repas servi. Pour d'autres à l'inverse, c'est juste un drive, qui permet de récupérer à manger sans s'attarder sur place – il est normalement interdit d'emporter son repas mais que les équipes de cuisine ferment les yeux. Une autre fois, Ethan (un enquêteur) aide un usager dans ses démarches administratives avant d'être félicité, et le réfectoire devient durant quelques minutes salle de rédaction ou même guichet d'aide sociale. Cette redéfinition très fugace du sens du lieu est accompagnée par le vigile, qui devient complice de cette situation – mais finit par les mettre à la porte car l'heure est largement dépassée. Les limites du Restaurant solidaire, bien que fixées *a priori*, ne sont pas figées, elles évoluent au gré de ces négociations entre professionnels et usagers, entre usagers et usagers. Les strates de sens qui se superposent forment un cadre mouvant de l'expérience du lieu.

Conclusion

Ces premiers résultats ont permis d'esquisser des pistes d'analyse, à partir de différents espaces identifiés des Restaurants solidaires P* et B* : la cuisine comme espace professionnel entre collectivité et aide sociale ; le rail de self comme lieu à la fois de régulation et de négociation entre les différent.e.s acteurs qui font tenir le restaurant (vigiles, cuisiniers et usagers) ; et le réfectoire comme scènes des relations sociales asseyant les positions de chacun.e au sein d'un dispositif collectif.

Les cuisines de P* et B* se distinguent par leurs modes de production et l'organisation du travail et l'un et l'autre facteurs sont liés : P* est une cuisine centrale et un lieu de formation, et la restauration commerciale est le référentiel en usage (parcours des cuisiniers, horaires, ambiances, disciples et idéaux prônés de travail) ; B* est en liaison chaude avec deux autres centres d'hébergement, et le personnel, qui jouit de peu d'ascension professionnelle (titres, diplômes, concours, salaires), valorise en contrepartie la dimension sociale de leur métier. D'une part, si les observations ont pu soulever des inégalités de genre et de race dans les parcours professionnels (hommes blancs cuisiniers aux parcours mobiles entre le public et le privé vs. femmes racisées agentes du public), cette dimension reste à explorer. D'autre part, si la dimension sociale du métier est transversale à tous les Restaurants solidaires, la spécificité de B* en tant que CHRS reste à approfondir, notamment *via* un travail d'archives.

Les restaurants sont régulés par des règles implicites qu'ensemble, vigiles et usagers, modèlent selon les contextes. En effet, si la mobilisation d'un règlement nulle part affiché sert à poser les bases d'un fonctionnement collectif (la présentation des cartes, le respect de la file d'attente, la non-violence par exemple), les acteurs en co-présence les réévaluent lorsque la situation le demande (oubli de carte, mécontentement, rixes entre deux usagers etc). Avec les cuisiniers, les vigiles (en contrat de sous-traitance), jouent un rôle clé dans le maintien d'un vivre-ensemble stable et non-conflictuel. Avec les cuisiniers, ils partagent un ensemble de petits gestes, de l'humour, et des liens d'interconnaissance qui participent d'une relation triangulaire avec les usagers.

Dans les réfectoires, chacun.e occupe et interprète l'espace selon des dispositions variées : l'ambiance sonore, les positions du corps et des corps entre eux, le choix de la place révèlent à la fois l'appréhension du restaurant et les manières de l'investir : se tenir entre femmes, seul.e ou en groupe, prendre le temps ou ne faire que passer etc. Alors que cet espace met en présence de manière ponctuelle et plus ou moins temporaire des personnes que seul le terme que l'institution nomme "précarité" rallie, les usager.e.s tissent des liens d'interconnaissance. Ils nouent des relations qui parfois se limitent au Restaurant, parfois se prolongent en dehors. Enfin, le Restaurant solidaire est parfois pour certain.e.s un lieu parmi d'autres de prise de repas collective, et cette dimension reste à approfondir.

Ainsi, ces observations posent les bases d'une réflexion à la croisée entre sociologie et anthropologie de la précarité en France urbaine, de la commensalité en restauration collective et/ou sociale (c'est toute la spécificité de ce terrain de recherche) et des trajectoires professionnelles entre privé et public.

Bibliographie

Accardo Aliocha, Brun Agnès et Lellouch Thomas, 2022, « Les bénéficiaires de l'aide alimentaire, pour beaucoup parmi les plus pauvres des pauvres » dans Thierry Mainaud, Émilie Raynaud et Philippe Roussel (eds.), *France, portrait social . Édition 2022*, INSEE., Paris, (coll. « INSEE Références »), p. 75-86.

Action contre la faim, 2023, "Enquête dans les restaurants solidaires de la Ville de Paris. Mars 2022-Mai 2023", Rapport final.

Allalou Melya, Azouagh Ismael, Bai Paul, Belhadj Mohamed, Benichou Rafaëlle, Boukir Kamel, Calandre Camille, Croisat Clémentine, Derouet Sam, Dirkx Marie-Lou, Droussin Lila, Ferber Heloïse, Grolleau Lisa, Grudet Alice, Huguenot Ethan, Lhuissier Anne, Mingasson Teo, Ormeche Léonore, Renoux Paolo, Soulard Yaëlle et Théry Aël, 2024, *Un dispositif public de distribution de repas chauds : les Restaurants solidaires de la Ville de Paris. Journal de terrain 2022-2023*, Paris, Centre Maurice Halbwachs - CNRS - EHESS - Ecole Normale Supérieure ; EHESS (École des Hautes Études en Sciences Sociales).

Bakhareva Mariia, Ghio Vera, Gutleben Clara, Lhuissier Anne, Pessanha Nicolau, Renoux Paolo, Sirisouk Manon et Thery Aël, 2022, « Enquête collective et exploratoire auprès de deux Restaurants solidaires du CASVP 2021-2022 – Synthèse ».

Brousse Cécile, 2002, « Hébergement et distribution de repas chauds, le cas des sans-domicile », *INSEE Première*, 2002, n° 823.

Brousse Cécile, Rochère de la Bernadette et Massé Emmanuel, 2002, « Hébergement et distribution de repas chauds. Qui sont les sans-domicile usagers de ces services? », *INSEE Première*, 2002, n° 824.

Cerf Yann, 2021, « Cuisine profitable, cuisine charitable. Formes quotidiennes de persistance dans un restaurant social », *Tsantsa*, 2021, vol. 26, p. 139-152.

César Christine, 2008, « Enquête sur l'alimentation des personnes précarisées », *La santé de l'homme*, août 2008, n° 396, p. 44-45.

César Christine, 2007, *Étude Abena 2004-2005. Comportements alimentaires et situations de pauvreté. Aspects socio-anthropologiques de l'alimentation des personnes recourant à l'aide alimentaire en France*, Saint-Maurice, Institut de veille sanitaire.

Clair Isabelle, 2016, « La sexualité dans la relation d'enquête. Décryptage d'un tabou méthodologique », *Revue française de sociologie*, 2016, vol. 57, n° 1, p. 45-70.

Cohen Yael, Krumer-Nevo Michal et Avieli Nir, 2017, « Bread of Shame: Mechanisms of Othering in Soup Kitchens », *Social Problems*, 2017, vol. 64, n° 3, p. 398-413.

Fraser Nancy, 1997, *Justice interruptus : Critical reflections on the « postsocialist » condition*, London, Routledge.

Gardella Edouard, Mondeme Chloé et Méner Erwan Le, 2006, *Les funambules du tact*, Ivry sur Seine, Observatoire du Samusocial de Paris.

Giacoman Claudia, 2016, « The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile », *Appetite*, 1 décembre 2016, vol. 107, p. 460-470.

Glasser Irene, 1988, *More than bread: ethnography of a soup kitchen*, Tuscaloosa, Alabama, University of Alabama Press.

Grignon Claude, 2001, « Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology » dans Peter Scholliers (ed.), *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages*, Oxford, Berg, p. 23-33.

Jönsson Håkan, Michaud Maxime et Neuman Nicklas, 2021, « What Is Commensality? A Critical Discussion of an Expanding Research Field », *International Journal of Environmental Research and Public Health*, janvier 2021, vol. 18, n° 12, p. 6235.

Lamarre Jules, 2001, « La territorialisation de l'espace carcéral », *Géographie et cultures*, 1 février 2001, n° 40, p. 77-92.

Marpsat Maryse, 2006, « Une forme discrète de pauvreté : les personnes logées utilisant les distributions de repas chauds », *Economie et Statistique*, 2006, n° 391-392, p. 65-84.

Mulquin Marie-Eve, Siaens Corinne et Wodon Quentin T., 2000, « Hungry for Food or Hungry for Love? Learning from a Belgian Soup Kitchen », *The American Journal of Economics and Sociology*, 2000, vol. 59, n° 2, p. 253-265.

Nichols Joe, 2020, « Soup kitchens: The stigma of being poor and the construction of social identity », *International Social Work*, 1 septembre 2020, vol. 63, n° 5, p. 584-596.