

Éduquer au risque d'exclure ? Le cas du projet d'alimentation durable Tast'in Fives

Educating at the Risk of Excluding? The Case of the Tast'in Fives Sustainable Food Project

Alexandre Fauquette et Christophe Gibout

Numéro 90, 2023

L'alimentation, un enjeu de justice sociale : mouvements alimentaires, politiques publiques et inégalités

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1105088ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1105088ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Lien social et Politiques

ISSN

1204-3206 (imprimé)

1703-9665 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Fauquette, A. & Gibout, C. (2023). Éduquer au risque d'exclure ? Le cas du projet d'alimentation durable Tast'in Fives. *Lien social et Politiques*, (90), 35–61. <https://doi.org/10.7202/1105088ar>

Résumé de l'article

De plus en plus de villes se lancent dans des projets d'alimentation durable. Or la promotion d'une alimentation dite saine et durable, dont les principes et les pratiques correspondent à l'éthos culinaire des classes moyennes et/ou dominantes, peut parfois servir de cheval de Troie à des processus croissants de gentrification urbaine guidés par un substrat hygiéniste. On assiste alors à une inculcation des conduites qui, à travers la double injonction du *manger sain* et du *devenir mince*, utilise une « moralisation douce » qui tend à exclure les populations ne s'y conformant pas ou s'y refusant. C'est aux ressorts de cette inculcation des conduites et aux étiquetages qu'elle produit, mais aussi aux résistances qu'elle engendre, que nous proposons de nous intéresser dans cet article tiré d'une recherche-action sur le projet urbain Tast'in Fives (TIF), mis en oeuvre par la mairie de Lille et financé par l'Union européenne. Notre enquête se base sur de nombreuses observations participantes menées au sein d'ateliers de cuisine organisés dans le cadre de ce projet, ainsi que 50 entretiens approfondis auprès des organisateurs de ces ateliers et de leurs publics.

Éduquer au risque d'exclure ? Le cas du projet d'alimentation durable Tast'in Fives

ALEXANDRE FAUQUETTE

Postdoctorant en science politique, docteur en science politique, Centre d'études et de recherches administratives, politiques et sociales (CERAPS), UMR 8024, IF2RT – Science Po Lille

CHRISTOPHE GIBOUT

Professeur des universités – Université du Littoral-Côte d'Opale
Codirecteur du Laboratoire Territoires, Villes, Environnement & Société (TVES), ULR 4477, F-59140 – Université de Lille/Université du Littoral-Côte d'Opale

La solution des « petits gestes » s'avère en fait largement reprise dans de nombreux pays et se trouve couramment défendue non seulement par des acteurs politico-administratifs, mais aussi par des acteurs ayant un profil plus militant (associations écologistes, etc.). Pour les acteurs institutionnels, elle permet d'ailleurs d'éviter d'aborder de manière frontale la question des modes de vie et des contraintes plus structurelles pouvant peser sur les habitudes de consommation. L'attente est que ces « petits gestes » – supposés aisés à reprendre puisque proches de ce qui est fait tous les jours – deviennent des pratiques de routine et fassent sentir leur effet par leur accumulation. (Rumpala, 2009 : 977)

De plus en plus de villes se lancent à l'heure actuelle dans des projets d'alimentation durable faisant la promotion des circuits courts, de l'agriculture biologique et urbaine ou encore des modes de production et de consommation alternatifs. En théorie, ces initiatives, qui s'inscrivent en porte-à-faux à l'égard du référentiel industriel et productiviste dominant le

secteur agroalimentaire, visent à améliorer le bien-être des populations, à encourager l'attractivité des espaces urbains ou encore à susciter des espaces de concertation ou de conscientisation. Mais en pratique, la promotion d'une alimentation dite saine et durable, qui répond à des formes d'activisme urbain et entend effacer les stigmates corporels causés par l'isolement social et/ou la précarité, peut engendrer l'effet inverse, à savoir marginaliser ou exclure les populations les plus défavorisées. L'alimentation durable, dont les principes et les pratiques correspondent à l'éthos culinaire des classes moyennes et/ou dominantes (Bourdieu, 1979), peut en effet servir de cheval de Troie à des processus croissants de gentrification urbaine guidés par un substrat hygiéniste (Allen *et al.*, 2003). Des travaux issus des *critical food studies* nord-américaines vont en ce sens. Ainsi, dans leur ouvrage *A Recipe for Gentrification: Food, Power, and Resistance in the City*, Alison Hope Alkon, Yuki Kato et Joshua Sbicca (2020) soulignent que des efforts bien intentionnés pour accroître l'accès à la nourriture dans des quartiers urbains défavorisés peuvent être un déclencheur précoce de la gentrification, que certains qualifient de « gentrification verte » (Alkon, Cadjji et Moore, 2019). À vrai dire, comme le démontre Julie Guthman (2008a et 2008b), dont les travaux sont à replacer dans le contexte des différences ethnoculturelles états-uniennes, les mouvements alimentaires alternatifs reflètent davantage les désirs des *white middle classes* que les aspirations des communautés ethniques pauvres qu'ils sont censés servir. Pour l'auteure, ces mouvements font ainsi preuve de « *colorblindness* », au sens où ils restent aveugles aux différences ethniques et culturelles, tout autant qu'à la façon dont ces dernières construisent des rapports sociaux à la commensalité et des habitudes alimentaires qui diffèrent de ceux des communautés plus favorisées et souvent plus caucasiennes.

Dans le contexte français, certains agents promoteurs de l'alimentation durable¹, qu'il s'agisse d'agents politico-administratifs ou d'agents aux profils plus militants, font de la lutte contre la malbouffe un projet d'assainissement des villes : si leurs initiatives visent prioritairement à transformer des pratiques alimentaires individuelles pour lutter contre l'obésité, elles s'envisagent aussi dans une logique de pénétration plus diffuse qui aspire au collectif dans l'environnement, en particulier urbain². Pour le dire autrement, la volonté de transformer les corps humains par l'inculcation de nouvelles normes de consommation durable traduit un désir de transformer la ville, son dessein et son projet (Bricas, 2017; Montillet, Tricaud et Rousseau, 2017). C'est aux ressorts de cette inculcation des conduites alimentaires et aux

étiquetages qu'elle produit, mais aussi aux résistances qu'elle engendre, que nous proposons de nous intéresser en prenant appui sur les résultats d'une recherche-action menée sur le projet urbain Tast'in Fives (TIF), mis en œuvre par la mairie de Lille et financé par l'Union européenne. Quelles formes cette inculcation des conduites prend-elle ? Qui en sont les promoteurs et/ou les éventuels opposants ? Comment les publics cibles de ce projet urbain se l'approprient-ils, la retraduisent-ils ou la rejettent-ils ? Il s'agit, en somme, d'interroger la manière dont les normes de l'alimentation dite « saine et durable » sont construites et portées par des entrepreneurs de cause qui, ce faisant, désignent, qualifient et étiquettent les publics qui ne s'y conforment pas totalement.

Réhabiliter un quartier urbain par l'alimentation durable

TIF est un projet de réhabilitation urbaine autour de l'alimentation durable qui vise à rénover une ancienne friche industrielle située au cœur du quartier populaire de Fives. Porté par la Ville de Lille avec l'appui d'une dizaine de partenaires institutionnels et associatifs⁵, ce projet souhaite 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 commune » (qualifiée comme telle dans le projet) destinée à l'usage des habitants et des structures associatives du quartier a été conçue par les porteurs du projet afin, pour reprendre leur propos, d'améliorer le bien-être des habitants, d'accroître leur employabilité, d'encourager la mixité sociale ou encore de renforcer l'attractivité du territoire. Or, le choix de l'alimentation durable comme dénominateur commun de cette réhabilitation urbaine est tout sauf anodin. Pour l'expliquer, il nous faut d'abord présenter ce quartier.

Fives est un ancien quartier ouvrier de 20 000 habitants fortement touché, depuis les années 1980, par des fermetures d'usines et l'arrivée de populations précaires en quête de relogement à la suite des requalifications urbaines qui se sont succédé dans d'autres quartiers de la périphérie lilloise, notamment le quartier Lille Sud. Particulièrement enclavé par les voies de chemin de fer qui le coupent du centre de la capitale des Flandres, ce quartier assiste à une précarisation croissante de sa population qui se matérialise par un pourcentage

relativement élevé de logements insalubres et par un taux de chômage (12,3 % environ⁴) supérieur aux taux moyens des populations nationales et de l'agglomération. Or, pour les autorités locales et beaucoup de structures associatives interrogées, les stigmates encore perceptibles de cette précarité urbaine se voient surtout dans la « flânerie désœuvrée » de nombreux groupes de jeunes hommes aux stations de métro, ainsi que dans la multiplication de commerces de restauration rapide (kébabs, *fast-food*, etc.) le long de la rue Pierre-Legrand, qui constitue l'axe routier central du quartier. Aussi, depuis le tournant des années 2000, Fives fait l'objet d'un réinvestissement massif des pouvoirs publics, qui misent sur la rénovation de son parc immobilier pour attirer les classes moyennes et supérieures. Comme le souligne Antonio Delfini, « après avoir perdu près de 10 000 habitants en l'espace de dix ans, entre le début des années 1960 et le début des années 1980 [...], le quartier devient le réceptacle d'investissements publics puis privés qui transforment progressivement sa physionomie et sa composition sociale⁵ » (2017 : 25-26). C'est dans ce contexte territorial que le projet TIF doit être analysé : en proposant une offre alimentaire dite de qualité qui correspond aux aspirations des classes urbaines moyennes et supérieures, les pouvoirs publics souhaitent transformer l'image de ce territoire afin de lutter efficacement contre la pauvreté. L'idée est en somme de remplacer l'image d'un quartier où règne la malbouffe par celle d'un quartier où l'on trouve une alimentation jugée saine et diversifiée, et où les repas collectifs et autres événements festifs organisés au sein de la cuisine commune, ou ailleurs, constituent le ciment de la mixité sociale et du vivre-ensemble. Le pari est audacieux, mais est rendu possible grâce à l'obtention, début 2016, d'un financement européen de 5 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 sur le projet.

Méthodologie d'enquête

Le présent travail est tiré de cette recherche-action, pour laquelle nous avons réalisé une enquête ethnographique au sein des ateliers de cuisine organisés par les principaux partenaires du projet. Il s'agit, au total, de plus d'une centaine d'heures d'observation participante durant lesquelles, profitant de notre statut de résidents dans le quartier à la différence des autres partenaires impliqués, nous avons « mis la main à la pâte » en nous présentant

tantôt comme des animateurs à part entière des ateliers de cuisine, tantôt comme de simples participants invités par les organisateurs. De même, nous avons mené plus de 50 entretiens approfondis (d'une heure en moyenne), qui se sont déroulés dans la cuisine, auprès des organisateurs de ces ateliers et de leurs publics, entretiens pour lesquels nous avons privilégié une analyse classique, à la ligne, sans l'aide d'aucun logiciel.

Encadré 1

Trois catégories d'ateliers de cuisine, trois publics différents

Notre fréquentation assidue des lieux nous fait distinguer trois types d'ateliers de cuisine, d'une durée moyenne de 3 heures chacun. Nous avons nous-mêmes élaboré cette catégorisation *a posteriori* pour deux raisons principales. D'abord, parce que ces ateliers sont ceux qui se déroulent le plus fréquemment, à intervalles réguliers, dans la cuisine commune. Aussi, il nous semble que cette permanence témoigne de l'importance que leur accordent les porteurs du projet TIF. Ensuite, parce que ces ateliers sont organisés par des structures partenaires du projet et bénéficient, à ce titre, de financements européens. De plus, ces ateliers nous semblent être particulièrement représentatifs de la philosophie générale du projet TIF, qui vise à la fois à promouvoir les principes et les pratiques de l'alimentation durable, et à favoriser la mixité sociale⁶.

Le premier type d'ateliers de cuisine est réservé aux initiés. Il s'agit d'ateliers majoritairement constitués d'une quinzaine de participants, issus des classes moyennes et moyennes supérieures⁷, qui disposent déjà d'un savoir-faire important en matière de confection culinaire et sont acquis à la cause de l'alimentation durable. Si une petite minorité d'entre eux habitent le quartier⁸, ils sont en revanche tous membres d'un supermarché coopératif, participatif et bio non loin de la cuisine commune; cela illustre que ces nouvelles formes de consommation attirent des publics embourgeoisés venus d'ailleurs, en particulier de quartiers plus favorisés de la métropole. Dans ces ateliers d'initiés, dont le coût varie entre 7 et 15 euros par personne, on met surtout l'accent sur la composition et la qualité nutritionnelles des aliments et leur faible apport calorique. Les participants affinent leur capital culinaire à travers l'échange réciproque de petits « trucs et astuces » ou de nouvelles recettes. L'inscription, qui se fait en ligne ou sur papier,

est gérée par une animatrice salariée d'une association d'éducation culinaire partenaire du projet TIF⁹. Pour ces ateliers, les recettes¹⁰ sont sophistiquées et originales (haricots verts aux fraises, samoussas véganes, cuisine détox indienne, etc.), tout comme les ustensiles de cuisine (fil à génoise, infuseur à herbes, marmites norvégiennes, etc.), dont l'usage est pleinement maîtrisé. L'occupation de l'espace est ordonnée. À vrai dire, les corps semblent renvoyés à un idéal ascétique bourgeois obéissant à une responsabilité individuelle : chacun sait parfaitement ce qu'il a à faire et s'exécute en respectant une discrétion de bon aloi. L'animatrice elle-même, experte en confection de repas végétariens et véganes, se fonde parfaitement dans le collectif. Son rôle principal est de coordonner ce groupe d'initiés¹¹. La cuisine – pourtant située au cœur de la friche et du quartier – est perçue comme un lieu sécuritaire duquel les participants ne sortent que très peu, comme pour garder à distance l'insalubrité et l'insécurité, réelles ou fantasmées, du territoire environnant.

Le deuxième type d'ateliers, que l'on peut qualifier d'ateliers d'insertion sociale par l'acte culinaire (Caillavet et Lhuissier, 2006), est quant à lui constitué de publics en situation de précarité économique. On y trouve, par exemple, des mères de famille aux minimas sociaux ou des sans domicile fixe invités à participer (gratuitement ou moyennant la somme de 2 euros) par les partenaires sociaux du projet TIF qui les accompagnent. L'atelier de cuisine, dont la tenue est souvent incertaine parce que soumise à des désistements de dernière minute (on dénombre de 3 à 10 participants maximum en moyenne), est alors un instrument de subsistance comme un autre qui permet de rompre momentanément avec le cercle vicieux de l'isolement social (Gibout, 2000). D'ailleurs, les participants, qui habitent le quartier ou un quartier limitrophe, font toujours les courses ensemble dans le supermarché d'à côté. Selon Robert (homme d'une cinquantaine d'années célibataire, qui touche le RSA), les courses sont « *un moment où l'on discute beaucoup et l'on rigole bien* ». La volonté de discrétion et de sobriété heureuse, qui caractérise le premier type d'ateliers, y est totalement absente. Les participants ont en effet des gestes exubérants, et le poste de radio qui marche à tue-tête masque à peine leurs conversations bruyantes. Les ustensiles de cuisine – non maîtrisés ou maladroitement mobilisés – sont ordinaires, à l'instar des recettes (pizza, quiche lorraine, burger et frites), qui sont généralement appréciées pour leur caractère roboratif. Des ingrédients sont souvent étalés arbitrairement

sur l'espace de travail, et la composition nutritionnelle ou la durabilité des aliments ne sont jamais discutées. Il n'y a pas de volonté de transmettre des savoir-faire culinaires, mais un effort constant de la part des travailleurs sociaux¹² – non experts en cuisine – pour réinculquer un savoir-être minimal des règles de la commensalité (respect des horaires des repas et des rendez-vous) pour construire symboliquement une « communauté de destin » (Fischler, 1990). Comme le rappelle Patrick, travailleur social : « *[P]our ces gens qui sont en précarité, c'est la possibilité d'avoir un bon repas et de se rappeler ce que c'est que de faire à manger, d'avoir un horaire à respecter, de mettre la nappe, etc. Bref, de réapprendre à être ensemble. Ils cherchent surtout ça derrière, rompre avec leur isolement.* » Pour reprendre la distinction de Mélanie Augor et Anne Lhuissier (2006), le but de ces ateliers n'est pas tant de « faire ensemble » que « d'être ensemble ». La promotion de l'alimentation durable, bannière du projet TIF, disparaît ici à l'épreuve de la pratique de ces ateliers, de même que l'objectif de mixité sociale.

Le troisième type d'ateliers, auxquels la contribution est volontaire et varie en fonction des revenus de chacun (entre 2 et une dizaine d'euros par personne) et dont les recettes se rapprochent de celles du premier type d'ateliers, se veut quant à lui promoteur de mixité sociale. Cette catégorie d'ateliers, organisés par les mêmes animateurs que les ateliers de type 1, est constituée d'individus issus des classes moyennes et moyennes supérieures (individus souvent repérés lors du premier type d'ateliers pour leur volonté d'aider l'animateur, qui n'est pas du quartier, dans des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable de populations en difficulté) ainsi que de 3 à 4 femmes issues de classes populaires et désireuses d'acquérir des compétences culinaires. Ces dernières, qui sont des mères de famille sans activité professionnelle¹³, habitent le quartier et bénéficient d'un capital d'autochtonie que leur procure leur appartenance à des réseaux de relations localisés, en particulier leur fréquentation assidue des centres. Certaines d'entre elles ont d'ailleurs été repérées¹⁴ en raison de leur participation régulière à d'autres ateliers. Les autres viennent sur invitation des centres sociaux. Il s'agit, en somme, d'un public captif et facilement mobilisable qui « rassure » les animateurs (d'autant plus que les animateurs, pour ce type d'ateliers, ont à gérer seuls les courses).

En somme, si les 3 types d'ateliers sont différents, ils sont pensés de manière concordante par les partenaires du projet : les ateliers de types 1 et 2 peuvent en effet servir de sas d'entrée pour les ateliers de type 3.

Dans les ateliers de type 1, l'alimentation durable est omniprésente dans les échanges entre participants (on s'interroge sans cesse sur la provenance des aliments, leur saisonnalité, etc.). Elle s'incarne également dans les profils des participants et à travers les recettes proposées. Cependant, l'objectif de mixité sociale disparaît au profit d'un entre-soi bourgeois.

Dans les ateliers de type 2, l'alimentation durable et la mixité sociale disparaissent toutes deux à l'épreuve des pratiques. Comme le souligne une travailleuse sociale, *« ces gens, très précaires, sont trop éloignés des préoccupations de la bonne alimentation pour qu'on puisse faire quelque chose [...]. De même, ils ont souvent besoin de se retrouver ensemble parce qu'ils savent qu'ils ne sont pas jugés »*.

Les ateliers de type 3, sur lesquels nous nous concentrons principalement dans cet article, sont considérés par les promoteurs du projet comme des ateliers vitrines dans la mesure où ils répondent au double objectif de mixité sociale et d'éducation à l'alimentation durable du projet, comme le précise un chargé de mission de la mairie de Lille lors d'une réunion : *« [D]ans les ateliers de Jeanne, on a vraiment tout ce que l'on veut, des gens qui proviennent d'univers différents et qui apprennent à cuisiner responsable. »*

—

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 différemment (Courcier, Lebreton et Gibout, 2021). C'est cette tension que nous proposons d'analyser en deux temps, en nous intéressant d'abord aux sources de cette gouvernabilité que nous qualifions de moralisation douce, à ses principaux ressorts et aux rapports de domination qu'elle engendre concrètement, avant d'en examiner les angles morts et de cerner les résistances auxquelles elle se heurte.

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* » (un chargé de mission de la mairie de Lille); tel est le message très régulièrement promu 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 formulé aussi explicitement en public ou lors des ateliers. Plutôt qu'à une moralisation brutale et culpabilisatrice, telle qu'on la trouve, à la fin du XIX^e siècle, dans l'inculcation de normes individuelles imposées par le haut aux classes populaires (Boltanski, 1969), on assiste à une « moralisation douce » qui utilise des voies détournées de la domination et se laisse deviner dans les interstices des activités proposées, maintenant, à l'instar d'autres secteurs d'action sociale (Fauquette, 2019), le déséquilibre dans la relation entre « sachants » et « apprenants ».

Éduquer comment ?

Comme le rappelle, entre autres, 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, les normes diététiques des classes dominantes continuent de s'imposer aux classes populaires à travers une entreprise normative portée par les pouvoirs publics et le corps médical qui cherchent, ce faisant, à encadrer ces dernières. 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 s'est quelque peu édulcorée. Pour le dire autrement, l'inculcation de règles 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 de cuisine du projet TIF. Plusieurs éléments tendent à l'attester, qui s'inscrivent dans la lignée des propos d'Olivier Schwartz (2011) sur les classes populaires et le changement de

nature des rapports de domination à l'œuvre, et traduisent une moralisation qui s'affiche comme douce ou plus diffuse même si elle peut prendre des détours empreints d'une vraie violence symbolique.

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. Cette valorisation de la sobriété produit une distinction assez évidente entre des plaisirs qui sont perçus comme des plaisirs « nobles » ou « sains » (ces mots ont été prononcés par l'une des animatrices elle-même à plusieurs reprises), et d'autres plaisirs qui sont perçus comme « mauvais », ceux-là mêmes qui résultent de l'abandon des corps à la jouissance facile et immédiate, à entendre ici comme « basement nourricière » (Bourdieu, 1979). Cette valorisation de la sobriété s'accompagne d'un éloge de la saisonnalité. À vrai dire, manger de saison est, comme le soulignent Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien et Faustine Régnier (2020), un impératif de classe. La note de terrain ci-après en témoigne.

Valoriser la sobriété

Mon collègue et moi avons observé une dizaine d'ateliers de cuisine jusqu'à présent. Nous remarquons que, dans tous les ateliers auxquels nous avons pu participer, les animateurs ne parlent jamais de poids, ou très peu, de diététique ou de médecine; la diététique fait même l'objet d'un rejet explicite. Comme le souligne l'animatrice au début d'un atelier : « *[N]ous ne sommes pas là pour vous parler de diététique. On est là pour prendre du plaisir, pour améliorer notre bien-être à tous avec des aliments sains.* » Cependant, derrière cette quête du plaisir, la moralisation n'en demeure pas moins perceptible : si elle ne se dévoile pas ouvertement, elle se ressent, s'incorpore, se traduit par des gestes et des regards plus ou moins complices, notamment lorsque l'animatrice principale et des participants (appartenant aux classes bourgeoises) partagent le même éthos culinaire, ou plus ou moins accommodants, lorsque des participants « font des sorties de route » en « gardant la main lourde » avec le sucre ou le beurre (il en va ainsi, par exemple, lorsque l'animatrice et madame Laurent, professeure à la retraite, s'aperçoivent que l'une des dames du centre social remet du sucre, à plusieurs reprises, dans une casserole. L'animatrice et madame Laurent se font un petit clin d'œil pour que l'une d'entre elles intervienne, discrètement). Les animateurs insinuent alors que c'est certainement trop, qu'il faudrait peut-être penser à privilégier tel ou

tel aliment plutôt que tel autre : « *Madame Bernard, je pense que vous mettez un peu trop de beurre. D'ailleurs, vous pouvez vous en passer. Je sais que c'est bon, hein, le beurre [rires], mais essayez plutôt avec de l'huile d'olive ou même autre chose, comme de la purée d'amande. C'est moins mauvais.* » Les animateurs prodiguent aussi quelques conseils aux participants lorsqu'ils sont à l'ouvrage, et n'hésitent pas à leur reprendre délicatement un ustensile des mains pour leur montrer le geste à accomplir (« *Madame Michel, je vous conseille de mettre moins d'huile et de tourner délicatement votre poêle, comme cela [elle mime le geste], afin de l'étaler. Et vous savez, il vaut mieux en mettre moins. Ça ne changera pas le goût et c'est meilleur pour la santé.* ») De même, l'une des animatrices¹⁵ interroge souvent les participants lors de ses passages furtifs pour s'assurer qu'ils n'ont pas commis d'erreur. Elle se penche parfois au-dessus des casseroles ou des poêles pour humer le mélange des saveurs et trempe une cuillère dans la sauce ou dans la soupe pour peaufiner son verdict. Il lui arrive de « *ratrapper le coup* » (comme elle le dit à plusieurs reprises avec un léger sourire : « *Attendez, Madame Gonzales, donnez-moi la casserole, je vais essayer de rattraper le coup, car je pense que vous avez mis trop de sel* ») en ajoutant de l'eau ou des épices, ou bien de tourner le 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, à tout le moins, sachent y faire face en situation analogue. À la fin des ateliers, les animateurs présentent les prochains ateliers :

[O]n fera faire plusieurs recettes avec du quinoa, car c'est vraiment une graine qui vous apporte beaucoup de protéines, et en plus c'est bon pour la santé, car ça ne contient pas de gluten. On va vraiment éviter les aliments avec du gluten. On essayera aussi de faire des plats de notre région, mais de telle sorte qu'ils soient plus digestes. Ce sera tout aussi bon, mais plus frugal, vous serez surpris. On essayera aussi de cuisiner sans viande [...]. On va évidemment manger des fruits et légumes de saison, c'est vraiment très important de respecter ça. Les aliments sont meilleurs, c'est meilleur pour vous et pour la planète. On ne peut plus se permettre, à l'heure actuelle, de manger des fraises en hiver. On a besoin de retrouver de la simplicité.

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, comme nous l'analysons dans l'extrait qui suit.

Acquérir un savoir-être

L'atelier de cuisine va débiter quand monsieur Gaston, un homme d'une quarantaine d'années sans emploi, arrive en retard. Jeanne, l'animatrice, qui n'avait jusque-là rien dit, me fait un clin d'œil, attend quelques secondes et s'exclame : « *Avant de commencer, n'oubliez pas de vous passer les mains à l'eau !* » Notons que ce rappel à l'ordre ne se fait jamais dans les ateliers de type 1. Tout se passe en effet comme si ces remontrances, qui tendent à ne pas se faire passer comme telles en s'adressant à un collectif indistinct, ne visaient implicitement que les populations précaires.

—

En outre, la manière dont la responsable de l'atelier annonce ces règles de vie en société, la mine agacée qui se lit sur son visage lorsque des rires inconvenants se font trop entendre, ou encore ses appels au calme répétés, laissent transparaître une infantilisation des publics ressentie aussi par certaines participantes. L'extrait de notre journal de terrain ci-après est à ce titre révélateur.

Un public trop dispersé

Malgré plusieurs tentatives, les explications de l'animatrice sont noyées dans les bruits assourdissants de la cuisine en ébullition. Des dames rigolent en s'échangeant des blagues qui rompent avec la solennité habituelle de ce type d'atelier. L'animatrice, 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 de retour au calme et rappelle qu'il faut « *bien s'écouter les uns les autres* » : « *S'il vous plaît, s'il vous plaît, on ne parvient plus trop à s'entendre, je ne sais pas ce qui vous arrive aujourd'hui, vous êtes en forme !* » (Elle se met alors à sourire, pour euphémiser son rappel à l'ordre.)

—

Cette moralisation passe également par une dénégation du social (Larchet, 2016). La thématique du lien social, objet phare de ces ateliers de cuisine, remplace celle des inégalités sociales (Tissot, 2007; Palomares et Rabaud, 2006). Dans le même ordre d'idées, les questions de discrimination et d'injustice sociospatiale sont évacuées sous la bannière du mélange des cultures, et les problèmes d'accès à une alimentation dite de qualité dans le quartier – pour une population à faible revenu – sont maquillés par de petites astuces pour acheter 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 Edgar Cabanas et Eva Illouz (2018) : 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 on enjoint à l'individu de se conformer.

Encadré 2

L'happycuisine en images et en discours

L'happycuisine s'objective dans des images qui servent de communication institutionnelle¹⁶ : on y voit des individus, hommes et femmes, d'origines et d'âges variés, afficher de grands sourires, manifestant un plaisir d'être ensemble 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 blogue 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 Fives Cail Babcook [...]. 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, 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 transformer : l'idéal, nous répète-t-on ici et là, serait que l'individu se mette à confectionner ses plats chez lui plutôt que de 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. Comme l'indique Yannick Rumpala dans l'extrait cité en exergue à propos de la politique des petits gestes dans le domaine de l'environnement :

Pour les acteurs institutionnels, cette politique des petits gestes permet d'éviter d'aborder de manière frontale la question des modes de vie et des contraintes plus structurelles qui peuvent peser sur la situation. L'attente est que ces petits gestes, supposés aisés à reprendre puisque proches de ce qui est fait tous les jours, deviennent des pratiques de routine et fassent sentir leur effet par leur accumulation.

D'où notre usage du concept de « moralisation douce », que nous définissons comme la volonté partagée par des agents dominants (issus des classes moyennes et moyennes supérieures) d'inciter des agents dominés (issus des classes populaires et défavorisées) à changer leurs pratiques pour adopter des modes de consommation et de production que ces mêmes agents dominants perçoivent comme plus « responsables » et plus « sains ». Il s'agit d'inciter sans explicitement contraindre ou, conformément au paternalisme libertarien de la théorie du *nudge* et à ses techniques dites d'influence douce, de pousser les individus vers de meilleurs choix sans pour autant limiter leurs libertés (voir, entre autres, Thaler et Sunstein, 2008 ; Campbell-Arvaï, Arvaï et Kalof, 2014).

C'est là tout le rôle du responsable d'atelier, que l'on peut rapprocher de celui de l'entrepreneur de morale chez Becker (1963), dont la tâche quasi missionnaire consiste à montrer aux individus le chemin pour accéder à leur propre bien-être¹⁷. Au fond, le responsable d'atelier, qui n'habite pourtant pas le quartier, est « celui qui veut que les autres fassent ce que lui pense être juste » ; il se lance donc dans une croisade discrète pour la réforme des mœurs alimentaires (Gusfield, 1963 ; Cardon, Depecker et Plessz, 2019). Or, comme

nous le précise le chef de projet lors d'une réunion partenariale : « [L]es habitants ne se rendent pas nécessairement compte qu'on leur apporte un avenir radieux. »

Éduquer qui ?

Cet objectif d'assainissement s'adresse principalement aux publics que les institutions (para)municipales rencontrées qualifient, non sans un certain flou, de « précaires » (publics des ateliers 2 et 3). 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, 1963) fonctionne à plein régime.

On peut d'abord identifier le groupe des individus qui sont considérés comme de « bons mangeurs¹⁸ ». Ces derniers, issus des classes moyennes et intellectuelles supérieures, 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 et Moatti, 2009) et partagent le même éthos culinaire que les responsables d'ateliers.

On distingue ensuite le groupe des individus issus principalement de classes populaires qui, à l'inverse, font fi des normes diététiques ou environne-mentales, 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. Ils constituent le public cible : ce sont en effet ceux sur lesquels les entrepreneurs de la moralisation douce veulent avoir de l'emprise pour qu'ils changent leurs habitudes alimentaires ou, pour reprendre les mots de Laurence Ossipo (1997), s'inscrivent dans un processus de conversion vers le végétarisme et, idéalement, le véganisme. D'ailleurs, parmi ces individus, les porteurs de projet distinguent souvent ceux sur lesquels la moralisation douce peut avoir des effets (publics issus des catégories populaires incluses dans le troisième type d'atelier) de ceux pour lesquels « *la précarité est trop lourde pour se préoccuper de l'équilibre alimentaire* » (public des ateliers de type 2), autrement dit les « intouchables ». Comme le reconnaît Lise, animatrice

d'ateliers culinaires, trentenaire, issue d'une classe moyenne intellectuelle comme l'ensemble de ses collègues : « [O]n 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. » Cela l'amène à exclure certains individus qui « ne veulent pas faire d'effort » ou dont elle craint qu'ils tentent d'imposer leurs propres pratiques alimentaires et aient un effet perturbateur sur le comportement des personnes engagées dans l'atelier culinaire.

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 usagers de la cuisine qui nouent souvent de très bonnes relations avec les responsables d'ateliers dont ils partagent les préoccupations sur l'alimentation durable. Ce sont souvent des habitants qui appartiennent à une petite bourgeoisie, moyennement dotée en capital culturel mais tirant profit 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. Ces derniers promeuvent ainsi 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, 1997). Pour le dire autrement, ils font l'éloge d'un corps sain et d'une ville propre¹⁹, 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. Dans ce contexte, les ateliers de cuisine sont une manière de transfigurer les vices des villes contemporaines, consommatrices à l'excès. Comme le souligne une responsable du projet : « [E]n luttant contre l'obésité, on change le quartier »; entendons ici : « En changeant les corps, on change la ville qui en est le réceptacle. »

Or, cet éloge d'un corps sain et d'une ville propre n'est pas sans créer certaines résistances craquelant le vernis de l'happycuisine empreinte de moralisation douce.

Des sources de résistance

Si l'on peut considérer qu'il y a effectivement des formes de résistance à l'impératif du « bien manger », elles ne s'affichent pas nécessairement comme telles ou ne sont pas toujours conscientisées. À vrai dire, il semble compliqué de s'opposer frontalement à cet impératif tant il est socialement valorisé, à l'instar des discours humanitaires que Philippe Juhem (2001) qualifie de « discours sans adversaires ». Les publics précaires peuvent toutefois marquer leur distance critique à travers 4 registres différents.

Des registres de résistance « discrète » dans les ateliers de cuisine

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 alimentation biologique, ou de moqueries destinées à ceux qui sont qualifiés, non sans un certain flou, de « bobos ». L'observation ci-après en est un exemple.

Encadré 3

Un trait d'humour qui résonne

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. Imprimées sur les tables, les recettes 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 ?* »

Dans un autre atelier du 3^e type, un jeune homme déscolarisé du quartier écoute avec quelques haussements d'épaules le discours sur le « *devoir*

sanitaire et écologique de manger au moins 5 fruits et légumes différents par jour». Puis, entre attitude bravache et pied de nez à l'animatrice, il glisse à la cantonade : «*Et la salade dans le kebab, cela compte comme un légume ?*» suivi des rires à peine masqués de plusieurs autres participants de l'atelier.

—

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 de cuisine (Scott, 2009). Comme le rappelle Robert Aird, 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» (2010 : 12).

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 participants de s'exprimer sur ce qu'ils préfèrent ou détestent manger. Certains légumes, tels que les légumes anciens ou les choux, ou 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, beurk !*» 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 (2011) qui rejettent les normes de l'école, comme une forme d'intériorisation du rapport de domination. Il s'agit alors de «faire de 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 vus en train d'ajouter du sucre et/ou du beurre, la transgression des règles du tri sélectif ou 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 également,

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'indiscipline semblent en effet relever d'oppositions tactiques à cette inculcation de normes qui s'impose dans l'espace de la cuisine. En période estivale, nous avons par exemple constaté à plusieurs reprises l'installation, par des membres des familles de participants aux ateliers, de barbecues « sauvages » à proximité du lieu – et d'espaces-temps de convivialité bruyante entre habitants du quartier – suscitant l'agacement des animateurs des ateliers culinaires, soucieux de maintenir un « *environnement calme et propice à la réalisation d'une cuisine saine et agréable* ». Ceux-ci n'hésiteront d'ailleurs pas à solliciter la mairie et la police municipale dans le but de faire « *quelques rappels à l'ordre élémentaires* ».

Le quatrième et dernier registre de résistance est le silence et/ou la fuite²⁰. 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.

Encadré 4

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 cuisine. Une majorité de dames de classes moyennes (une ancienne institutrice, une ex-travailleuse sociale, etc.) composent 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 chose près, le même éthos culinaire : une telle 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, encore, vante les mérites de l'huile de noix utilisée pour certains assaisonnements. Toutes expriment des goûts esthétiques et pratiques pour le futur espace partagé. 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 Gérald, l'un des bénéficiaires de cette association. Ce dernier, les mains et le visage rougis et abîmés par le froid, demeure à l'écart des conversations feutrées, assis en bout de table à côté de son accompagnateur.

Les conversations durent ainsi plus d'une demi-heure, sans que Gérald s'exprime. Pour autant, personne ne réagit à son mutisme, jusqu'à ce que le chercheur le fasse remarquer et demande à Gérald son avis. Gêné, se grattant les cheveux, les joues rougies de timidité, Gérald répond après quelques secondes de silence : « *Je n'ai rien à dire d'intéressant.* » Cinq minutes plus tard, il quitte l'atelier en catimini, démontrant ainsi les limites d'une mixité sociale à marche forcée.

—

Cette observation fait ressortir la violence symbolique involontaire à laquelle est soumis Gérald, 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, Gérald 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.

Des résistances plus directes à l'extérieur des ateliers

En dehors des ateliers de 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 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, parmi plusieurs habitants rencontrés, de Jocelyne, membre de la classe moyenne mais issue d'un milieu populaire, qui nous explique être très « attachée » à la mixité sociale de Fives ainsi qu'à sa fréquentation éclectique des commerces de bouche²¹. Elle nous avoue, presque gênée, ne pas avoir toujours recours à une consommation alimentaire éthique, responsable et saine : « *Les sandwiches, avec le travail, c'est presque obliga-toire...* » Cependant, Jocelyne adjoint à ses propos une critique très forte de la « *moralisation* » (terme qu'elle utilise d'elle-même sans qu'on le lui ait insufflé au cours de l'entretien) :

[J]e 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...

Le discours de Jocelyne est heuristique en ce sens qu'il signale les injonctions contradictoires auxquelles 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.

La malbouffe comme marquage social et culturel

D'autres formes de résistance sont perceptibles qui se manifestent, entre autres, par la visibilité de certains modes de consommation le long de l'artère centrale du quartier : des groupes de jeunes hommes, souvent formés en fonction de l'origine ethnique ou géographique, attroupés à l'entrée des points de restauration rapide, prennent leur repas en buvant des canettes (de bière ou de cola) ou en fumant du cannabis, assis sur les rebords des vitrines ou accoudés à leurs voitures. Certes, ces pratiques, qui existaient avant le projet TIF, ne sont pas, à proprement parler, des actions conscientisées destinées à affirmer un désaccord à l'encontre 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 détritiques alimentaires, de mégots de cigarette ou de petites bonbonnes de gaz hilarant qui jonchent les trottoirs, présence qui doit être perçue comme participant, inconsciemment souvent mais aussi parfois volontairement, à une résistance à la gentrification à l'œuvre (Giroud, 2013; Havlik, 2020).

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 gentrification. Comme nous l'avoue un propriétaire de kebab : « *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 bouger. » Tout se passe comme si le kébab, et plus largement les commerces de restauration rapide, constituaient un îlot de résistance face aux transformations urbaines en cours.

Conclusion

Si nous avons pu éclairer quelques-uns des ressorts de la moralisation douce alimentaire et la manière dont ils agissent 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. En d'autres termes, notre étude ne vise pas tant à « démasquer » des moralisateurs qui s'ignorent qu'à examiner les rapports de domination qui transparaissent derrière le consensus de la durabilité alimentaire et leurs effets concrets.

Or, notre analyse s'avérerait incomplète si elle ne prenait pas en compte le rôle que ce travail lui-même a pu jouer dans la structuration de ces relations de pouvoir. Aussi faut-il revenir sur la genèse de notre enquête. Impliqués en tant que partenaires à part entière dans le projet, nous avons commencé 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 évoquons, entre autres, le risque d'une culpabilisation des individus en surpoids, les effets pervers des attitudes paternalistes ou 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'égard des publics en précarité (« *ne sommes-nous pas culpabilisants ?* » ; « *devrions-nous leur laisser plus de marge 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 analyse (Nicolas-Le Strat, 2003).

Bibliographie

- Adamiec, Camille, Marie-Pierre Julien et Faustine Régnier. 2020. *L'alimentation au fil des saisons. La saisonnalité des pratiques alimentaires*. Tours, Presses universitaires François-Rabelais.
- Aird, Robert. 2010. *Histoire politique de l'humour au Québec*. Montréal, VLB éditeur.
- Alkon, Alison Hope, Yahya Josh Cadji et Frances Moore. 2019. «Subverting the New Narrative: Food, Gentrification and Resistance in Oakland, California», *Agriculture and Human Values*, 36 : 794-804.
- Alkon, Alison Hope, Yuki Kato et Joshua Sbicca. 2020. *A Recipe for Gentrification: Food, Power, and Resistance in the City*. New York, New York University Press.
- Allen, Patricia, Margaret FitzSimmons, Michael Goodman et Keith Warner. 2003. «Shifting Plates in the Agrifood Landscape: The Tectonics of Alternative Agrifood Initiatives in California», *Journal of Rural Studies*, 19, 1: 61-75.
- Augor, Mélanie, et Anne Lhuissier. 2006. «Cuisiner ensemble : ethnographie de trois ateliers cuisine», *Cahiers d'économie et de sociologie rurales*, 79 : 97-114.
- Becker, Howard. 1963. *Outsiders: Studies in the Sociology of Deviance*. New York, The Free Press of Glencoe.
- Boltanski, Luc. 1969. *Prime éducation et morale de classe*. Paris/La Haye, Mouton.
- Bourdieu, Pierre. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Éditions de Minuit.
- Braun, Bruce P. 2014. «A New Urban Dispositif? Governing Life in an Age of Climate Change», *Environment and Planning D: Society and Space*, 32, 1 : 49-64.
- Bricas, Nicolas. 2017. «Les enjeux de l'alimentation des villes», *Les Cahiers de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme Île-de-France*, 173 : 6-9.
- Cabanas, Edgar, et Eva Illouz. 2018. *Happycratie. Comment l'industrie du bonheur a pris le contrôle de nos vies*. Traduit de l'anglais par Frédéric Joly. Paris, Premier Parallèle.
- Caillavet, France, et Anne Lhuissier. 2006. «Présentation [dossier "Alimentation et pauvreté"]». L'alimentation comme outil de santé et d'insertion en situations de pauvreté», *Cahiers d'économie et de sociologie rurales*, 79, 2 : 5-8.
- Campbell-Arvai, Victoria, Joseph Arvai et Linda Kalof. 2014. «Motivating Sustainable Food Choices: The Role of Nudges, Value Orientation, and Information Provision», *Environment and Behavior*, 46, 4 : 453-475. <<https://doi.org/10.1177/0013916512469099>>.
- Cardon, Philippe, Thomas Depecker et Marie Plessz. 2019. *Sociologie de l'alimentation*. Paris, Armand Colin.
- Certeau, Michel de. 1990. *L'invention du quotidien*, t. 1 : *Arts de faire*. Paris, Gallimard, coll. «Folio. Essais».
- Comby, Jean-Baptiste. 2014. «L'individualisation des problèmes collectifs : une dépolitisation politiquement située», *Savoir/Agir*, 28, 2 : 45-50.
- Coulangeon, Philippe, et Julien Duval. 2013. *Trente ans après La distinction de Pierre Bourdieu*. Paris, La Découverte.
- Courcier, Quentin, Florian Lebreton et Christophe Gibout. 2021. «L'éducation à la santé ethnographiée dans un quartier populaire : entre conformisme et dissidence», *Recherches et éducations*, 22. <<https://doi.org/10.4000/rechercheseducations.11163>>.

Delfini, Antonio. 2017. *La ville conflictuelle. Lutttes pour le logement et transformations des quartiers populaires : le faubourg de Fives à Lille (1969-2016)*. Thèse de doctorat en sociologie, Lille, Université Lille 1.

Fauquette, Alexandre. 2019. « Quand les professionnels de santé jouent aux instituteurs. Analyse ethnographique de deux dispositifs d'éducation thérapeutique du patient », *SociologieS*, 27 octobre. <<https://doi.org/10.4000/sociologies.11733>>.

Fischler, Claude. 1990. *L'Homme et la table*. Thèse de doctorat en sociologie, Paris, École des hautes études en sciences sociales.

Gibout, Christophe. 2000. « Voyage au bout de la nuitée. Approche sociologique de la population féminine fréquentant le foyer d'urgence pour sans-abri à Tours (France) », dans Adrian Neculau et Gilles Ferreol (dir.). *Aspecte psihosociale ale saraciei/ Psychosociologie de la pauvreté*. Bucarest, Poliram : 216-226.

Giroud, Mathieu. 2013. « Résistances au quotidien et continuités populaires dans les quartiers en gentrification ». Communication présentée lors du séminaire « La fabrique de l'espace urbain », Centre de recherches sociologiques et politiques de Paris (CRESPPA-CSU), UMR 7217, Paris.

Gusfield, Joseph. 1963. *Symbolic Crusade. Status Politics and the American Temperance Movement*. 2^e édition. Chicago, University of Illinois Press.

Guthman, Julie. 2008a. « Bringing Good Food to Others: Investigating the Subjects of Alternative Food Practice », *Cultural Geographies*, 15 : 431-447.

Guthman, Julie. 2008b. « "If they only knew": Color Blindness and Universalism in California Alternative Food Institutions », *The Professional Geographer*, 60, 3 : 387-397.

Havlik, Brooke. 2020. « No Se Vende: Resisting Gentrification on Chicago's Paseo Boricua through Food », dans Alison Alkon Hope, Yuki Kato et Joshua Sbicca (dir.). *A Recipe for Gentrification: Food, Power, and Resistance in the City*. New York, New York University Press : 266-283.

Hirschman, Albert O. 1970. *Exit, Voice, and Loyalty: Responses to Decline in Firms, Organizations, and States*. Cambridge, Harvard University Press.

Juhem, Philippe. 2001. « La légitimation de la cause humanitaire : un discours sans adversaires », *Mots*, 65 : 9-27.

Larchet, Nicolas. 2016. *Changer les habitudes ou changer les habitants ? Sociologie d'un mouvement de réforme alimentaire à La Nouvelle-Orléans, 2000-2010*. Thèse de doctorat en sociologie, Paris, École des hautes études en sciences sociales.

Le Pogam, Yves. 1997. « Corporéisme et individualisme hédoniste », *Corps et culture*, 2. <<https://doi.org/10.4000/corpsculture.388>>.

Montillet, Philippe, Pierre-Marie Tricaud et Amélie Rousseau. 2017. « Quand l'alimentation dessine la ville », *Les Cahiers de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme Île-de-France*, 173 : 12-17.

Nicolas-Le Strat, Pascal. 2003. *La relation de consultance. Une sociologie des activités d'étude et de conseil*. Paris, L'Harmattan.

Ossipo, Laurence. 1997. *La cuisine du corps et de l'âme*. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

Palomares, Élise, et Aude Rabaud. 2006. « Minoritaires et citoyens ? Faites vos preuves ! », *L'Homme et la société*, 160-161, 2-3 : 135-160.

Peretti-Watel, Patrick, et Jean-Paul Moatti. 2009. *Le principe de prévention. Le culte de la santé et ses dérives*. Paris, Éditions du Seuil.

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

Prévost, Benoît. 2014. «Des circuits courts à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation», *Recma. Revue internationale de l'économie sociale*, 331: 30-44.

Rumpala, Yannick. 2009. «La "consommation durable" comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation», *Revue française de science politique*, 59, 5: 967-996.

Rutschky, Katarina. 1984. «Die Lust an der Selbstdarstellung», *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, 22, 12.

Schwartz, Olivier. 2011. «Peut-on parler des classes populaires?», *La vie des idées*, 13 septembre. <<https://laviedesidees.fr/Peut-on-parler-des-classes>>. Page consultée le 25 avril 2023.

Scott, James C. 2009. *La domination et les arts de la résistance. Fragments du discours subalterne*. Paris, Éditions Amsterdam.

Thaler, Richard H., et Cass R. Sunstein. 2008. *Nudge: Improving Decisions about Health, Wealth, and Happiness*. New Haven, Yale University Press.

Tissot, Sylvie. 2007. *L'État et les quartiers. Genèse d'une catégorie de l'action publique*. Paris, Éditions du Seuil.

Tozzi, Pascal. 2013. «Ville durable et marqueurs d'un "néo-hygiénisme"? Analyse des discours de projets d'écoquartiers français», *Norois*, 227. <<https://doi.org/10.4000/norois.4700>>.

Willis, Paul. 2011. *L'école des ouvriers. Comment les enfants d'ouvriers obtiennent des boulots d'ouvriers*. Marseille, Agone.

Notes

¹ Nous entendons par alimentation durable une alimentation qui vise à préserver l'environnement, la santé et la diversité culturelle, tout en restant accessible économiquement aux classes populaires. L'alimentation durable se définit par 3 éléments : une logique locavore, un respect de la saisonnalité, une réduction de la consommation de produits industriels et/ou carnés.

² Comme le souligne un militant écologiste que nous avons interrogé : « [L]utter contre la malbouffe, c'est apprendre aux gens comment mieux manger à prix raisonnable. À partir de là, on aura moins de points de restauration rapide et plus de cantines vertes dans notre quartier. »

³ On distingue 4 types de partenaires principaux au sein du projet : des institutions et pouvoirs publics (mairie, métropole, centre communal d'action sociale [CCAS]), des organismes promoteurs de pratiques alimentaires dites saines et durables (une ONG et une association d'éducation à l'alimentation dans lesquelles sont recrutés les animateurs des ateliers), des structures engagées dans la lutte contre la pauvreté et le chômage (Secours populaire français, La Sauvegarde du Nord, La Maison de l'emploi, etc.), des centres de recherche publics et privés (Centre national de la recherche scientifique [CNRS], Institut Sophia Agrobiotech [ISA], etc.).

⁴ <https://www.bien-dans-ma-ville.fr/lille-59350/quartier-lille-fives/#google_vignette>. Page consultée le 25 avril 2023.

⁵ Le pourcentage de cadres et de professions intellectuelles supérieures est en constante augmentation depuis les années 1990. À titre d'exemple, on passe d'un taux de 5,02 de cadres et de professions intellectuelles supérieures en 1990 à un taux de 10,94 en 2012. Sources : Insee, *via* réseau Quetelet.

⁶ La cuisine accueille aussi des structures de l'agglomération lilloise qui réservent gratuitement le lieu pour organiser des événements culinaires très variés (AG des centres sociaux, séminaires d'entreprise, fête des voisins, etc.). De même, d'autres activités sont proposées en dehors de la cuisine : des ateliers de jardinage pour y cultiver une partie des légumes qui seront consommés ensuite dans certains repas (les légumes sont placés dans la réserve de la cuisine et les animateurs viennent les chercher de temps en temps, en fonction des besoins de leurs recettes), des ateliers de découverte du site, etc.

⁷ Si nous n'avons pas de statistiques proprement dites concernant ce type d'ateliers, nous avons questionné les participants sur leurs expériences culinaires et leurs origines sociales pendant le déroulé de certains ateliers. La grande majorité d'entre eux ont fait des études supérieures et près de la moitié sont retraités. De même, une majorité d'entre eux (environ 70 %) sont engagés dans des associations de défense de l'environnement, et près de la moitié pratiquent le sport-santé (yoga, marche nordique, etc.).

⁸ Ils sont environ 25 % à résider dans le quartier.

⁹ Mais un noyau dur de participants s'est rapidement constitué autour d'un groupe de coopérateurs d'un supermarché participatif du quartier.

¹⁰ Qui sont souvent déterminées la semaine précédente par l'ensemble des participants.

¹¹ Anna, jeune étudiante en école d'architecture et militante dans une association de défense de l'environnement, le formule en ces termes : « *C'est un moment volé, un moment de partage autour de nos visions communes du "bien manger".* »

¹² Salariés de structures partenaires du projet.

¹³ Dont près de la moitié sont d'origine magrébine.

¹⁴ Au cours d'échanges informels entre les partenaires sociaux qui organisent les ateliers de type 2 et les animateurs des ateliers 1 et 3.

¹⁵ 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, tous deux militants d'ATD Quart Monde et catholiques de gauche, Jeanne dispose d'un capital culturel important (bac scientifique, licence de sociologie, master de science politique). Lors d'un voyage ERASMUS en Espagne, elle prend conscience qu'il ne faut pas être obnubilé par son alimentation pour perdre du poids. Elle découvre aussi à cette occasion la « richesse des repas partagés » et la passion de cuisiner avec les autres. Elle s'engage alors chez Oxfam, où elle fait beaucoup d'actions de rue pour défendre les petits paysans et milite contre les agrocarburants. Mais Jeanne souhaite revivre une expérience à l'étranger et décroche, à la fin de ses études, un service volontaire européen en Bolivie, où elle commence à animer des ateliers de cuisine dans des bibliothèques de quartier auprès de mamans et d'enfants. 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. Cela ne l'a cependant pas empêchée « d'agir intelligemment », ainsi qu'en témoignent ses explications : « [O]n a beaucoup transmis les informations sous forme de jeux pour expliquer

ce qu'étaient les protéines, etc. J'aimais vraiment la liberté de créer des fiches là-dessus. » Elle précise alors que le caractère convivial de son activité, s'il occupe une place importante, ne doit pas effacer ou faire oublier l'aspect « santé » : « *Le côté santé de mon boulot, sans parler diète, doit 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 ! [...] [O]n dit qu'il faut une alimentation dont on sait qu'elle nous maintient en bonne santé.* » 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 de cuisine mêlant une part de diététique et une part de plaisir.

¹⁶ L'ensemble des images dans cet article sont présentes sur des brochures à destination du grand public et sont directement accessibles sur le site Internet de la mairie de Lille. <<https://www.lille.fr/Nos-equipements/La-Cuisine-Commune-de-Chaud-Bouillon>>. Page consultée le 25 avril 2023.

¹⁷ 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).

¹⁸ Nous avons nous-mêmes construit ce qualificatif de « bon mangeur » qui, s'il n'est pas utilisé comme tel par les promoteurs du projet TIF, permet de mettre en mots cette distinction, assez récurrente, dans leurs propos entre les habitants qui mangent sainement et se préoccupent de la durabilité alimentaire, et les autres.

¹⁹ Fives est souvent perçu comme un quartier « sale » où les trottoirs sont jonchés de crottes de chien et de résidus alimentaires.

²⁰ 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, 1970).

²¹ Par cet éclectisme alimentaire, on pourrait intuitivement penser que le cas de Jocelyne valide la théorie de l'omnivorisme des goûts des classes dominantes (Coulangeon et Duval, 2013).