



*Gouvernance et mobilisation dans les projets de cuisine
collective : quel.s modèle.s durable.s ?*

Focus sur le projet du Potager à la Marmite (PAM) au sein du LAB3S

Rapport d'étude mené par Julie Diler

Etudiante en stage de recherche-action

Dans le cadre de l'obtention du M2 BIOTERRE à l'Institut de Géographie de Paris 1
Panthéon-Sorbonne

1er Mars 2023 - 31 août 2023

Sous la tutelle de Lucile Vigouroux, Chargée de Projet au LAB3S

Et avec l'appui de Giulia Giacche et Fanny Provent, de la Chaire Agricultures
Urbaines d'AgroParisTech

Résumé

La transition alimentaire est un enjeu de plus en plus pris en main à la fois par la société civile, les pouvoirs publics ainsi que par le secteur privé. Particulièrement sur les territoires fortement urbanisés et dont une grande partie de la population souffre de précarité alimentaire ne leur permettant pas d'avoir accès à une alimentation de qualité et en quantité suffisante, à des prix accessibles. De plus, ces territoires sont quasiment entièrement dépendants de la production de nourriture à l'extérieur de leur territoire, cela empêchant une forme d'autonomie alimentaire sous quelque forme que ce soit. Ainsi, des projets provenant du secteur associatif, de l'Économie Sociale et Solidaire plus largement, ou de milieux militants tentent de proposer des alternatives et des outils pour faciliter l'accès à des aliments sains pour tous.tes. Pour autant, dans le cadre de l'alimentation, les projets développés le sont principalement autour des questions de production, via le développement de l'agriculture urbaine ou des AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), ou de distribution, via les épiceries solidaires ou la créations de *freepiceries*. Peu de propositions portent sur les questions de transformation alimentaire. Cette étude porte sur les projets de cuisines collectives, espaces de transformation alimentaire et de partage de savoirs culinaires permettant la mise en commun de ressources et de compétences dans un but alimentaire et souvent social. Plus spécifiquement, elle cherche à voir les modes de gouvernance et de mobilisation existant dans la diversité de modèles de cuisine collective en France hexagonale. Cela afin d'en tirer des outils, d'en comprendre des freins et leviers afin de pouvoir les penser dans le projet du Potager à la Marmite (PAM) développé par le LAB3S à Bondy, en Seine Saint Denis, et ainsi en favoriser la pérennité.

Mots clefs : transition alimentaire, précarité alimentaire, cuisines collectives, cantines, gouvernance, mobilisation

Table des matières

I. Introduction	4
1/ Origine de la mission	5
2/ Formalisation et cadrage d'étude : contexte et définition	7
A) Formalisation de l'étude	7
B) Cadrage de l'étude : contexte et définition	10
a. Cuisines collectives	10
b. Gouvernance et réseau	15
c. Mobilisation et participation	19
d. Le genre dans les cuisines collectives.....	21
II. Méthodologie employée, recensement et terrains d'étude	23
1/ Méthodologie.....	23
2/ Recensement des projets de cuisine collective, participative et cantines solidaires	26
3/ Présentation des projets rencontrés et de PAM.....	27
A) Les projets rencontrés	27
a. Food not Bombs Rennes	30
b. Pas si Loin	30
c. Cuisines de Quartier	31
d. La Butinerie	31
e. Les Tabliers Volants	32
f. Cantine Autogérée de Tolbiac	32
g. Réseau de Ravitaillement de Rennes (R2R)	33
h. Palais de la Femme	33
i. Le Plat de Résistance	34
j. Ravitaillement Alimentaire Autonome Réseau d'Entraide (RAARE)	35
B) PAM	35
a. La DRE de la Maison Marianne	36
b. Rayon de Soleil	36
c. La Marmite	37
d. Les participant.es/habitué.es de PAM	37
III. Analyse transversale des projets.....	37
1/ Gouvernance et réseau.....	38
A) Quels modes de gouvernance rencontrés	38
a. Mode de gouvernance formalisé	38
b. Dynamiques internes	41
c. Impact du mode de financement	45
B) Réseau et lien avec le territoire	47
a. Réseau avec d'autres collectifs/structures	47
b. Lien au territoire	49
2/ Mobilisation et participation.....	49
A) Mobilisation au projet	49
a. Mode de diffusion du projet	49

b.	Campagne de mobilisation	50
	B) Participation au projet	51
a.	Profil.s des personnes participantes	51
b.	Profil.s des personnes animatrices	52
c.	Degrés de participation	53
	3/ Influence du genre dans les projets.....	54
	A) Espaces à majorité de femmes/ personnes de minorité de genre	55
	B) Impact sur l'organisation et la participation.....	56
a.	Gouvernance	56
b.	Mobilisation/participation	57
	C) Ce que cela signifie	57
	IV. Forces et freins, leviers identifiés dans les cuisines collectives	58
	1/ Forces.....	58
A)	Structuration par des rôles bien définis.....	58
B)	La gouvernance pensée en amont.....	59
C)	Un objectif clair et partagé par le groupe.....	59
D)	Implantation dans le territoire et organisation en réseau.....	59
E)	Prise en compte des réalités des femmes	60
	2/ Freins.....	60
A)	Comportement attentiste des participant.es.....	61
B)	Peu d'espace de concertation et de discussion.....	61
C)	Des freins à la participation très divers.....	61
	V. Typologies dégagées du travail d'analyse	62
	1/ Des espaces de cuisine aux structures diverses : deux modèles se dégagent.....	62
A)	Ateliers cuisine et cuisines participatives	62
B)	Cantines militantes et solidaires	64
	2/ Et PAM dans tout ça ?.....	66
A)	Ce qu'il se passe au sein des ateliers	66
B)	Le projet PAM en soi et au sein du LAB3S.....	68
	3/ Scénarios pour PAM.....	70
A)	Relatifs à la gouvernance	70
a.	Transparence et rôle des participant.es dans la gouvernance	70
b.	Cohésion et esprit de groupe	72
B)	Relatifs à la mobilisation	73
	VI. Conclusion	73
	Bibliographie.....	77
	ANNEXES.....	79

I. Introduction

Le dérèglement climatique et ses effets, qu'ils soient directs ou indirects, se faisant de plus en plus ressentir sur les populations a contribué à mettre en évidence les disparités socio-économiques en place sur les territoires.

En effet, les personnes les plus fragiles et précaires sont les premières à pâtir de ses conséquences, qu'ils soient en terme de qualité de vie (qualité de l'air, canicules dans des logements mal isolés, accès à l'eau ou à des espaces verts) ou plus économiques (augmentation des prix de l'énergie, de l'alimentation, etc).

Et l'alimentation, en tant que sujet transversal car vital pour toutes, quelles que soient les conditions socio-économiques de vie des personnes, est l'un des enjeux primordiaux à prendre en compte dans le cadre de la transition écologique.

La Seine Saint Denis est le département le plus bétonné de France ainsi que le plus pauvre de la France hexagonale (selon l'Observatoire des inégalités, en 2022 17,7% de sa population se trouve sous le seuil de pauvreté). Ce sont autant de personnes n'ayant pas accès à une alimentation de qualité, pouvant faire le choix d'une alimentation qui leur convienne. Ce constat a été largement illustré lors de la crise du covid-19, où les personnes demandant l'aide alimentaire sur ce territoire a explosé.

Autant dire que l'accès aux aliments biologiques en quantité suffisante est limité par son prix, particulièrement durant la période d'inflation que nous connaissons, et les espaces de jardins partagés étant souvent soumis à des baux de cours termes ou détruits (comme c'est le cas pour les jardins d'Aubervilliers avec les travaux des Jeux Olympiques 2024), les possibilités pour les personnes de s'alimenter à moindre coût est difficile, en terme d'achat ou d'auto-production alimentaire.

Bondy est en prise avec ces dynamiques particulières. En effet, la ville est la deuxième ville la plus pauvre d'Est Ensemble (regroupement de neuf communes de Seine Saint Denis : Bagnolet, Bobigny, Bondy, Le Pré Saint Gervais, Les Lilas, Montreuil, Noisy le Sec, Pantin et Romainville) et présente une offre alimentaire limitée (le quartier Nord de Bondy, où se trouve une partie de notre terrain d'étude, ne propose qu'un supermarché et un marché hebdomadaire).

Un large panel d'acteur.ices du quartier au niveau associatif s'emparent du sujet de l'alimentation et de la mise en avant des espaces verts du territoire de Bondy, et la structure dans laquelle prend place notre étude en fait partie.

1/ Origine de la mission

L'association du LAB3S (Laboratoire Sols Savoirs Saveurs) a été créée en 2018 pour “développer collectivement des projets scientifiques, économiques et sociaux autour des thématiques d'écologie, d'agriculture et d'alimentation responsable, de qualité, et pour tous”. Ainsi, elle tente entre autre de répondre à des enjeux liés à la précarité alimentaire et à la transition alimentaire en Seine-Saint-Denis et cela selon trois modalités :

- **Un jardin partagé** : depuis 2021, un jardin partagé est proposé aux habitant.es du quartier de la Noue Caillé au Nord de Bondy en Seine-Saint-Denis (SSD). Situé sur le terrain de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), là où se trouvent aussi les locaux du LAB3S, l'espace est accessible deux fois par semaines durant toute l'année lors d'ateliers animés par une maraîchère salariée de l'association. Certaines personnes s'investissant particulièrement dans le jardin ont la possibilité d'y venir plus souvent afin de prendre soin des cultures mais l'IRD étant un institut de recherche il se trouve soumis aux conditions d'accès et de surveillance rigides mises en place par le plan vigipirate. Une vérification d'identité est obligatoire à chaque entrée dans le jardin. Sur place, des ateliers cuisines sont mis en place depuis un an, les liant au maximum aux productions et animations sur le jardin partagé. Ainsi, durant l'été des ateliers cuisines sont organisés avec différentes structures présentes à Bondy (au nord particulièrement) afin de répondre aux enjeux de la précarité alimentaire et au besoin de lien entre les habitant.es.
- **La mise en réseau** : le LAB3S a également un rôle de mise en réseau de différent.es acteur.ices de l'alimentation, de création de lien et d'animation sur l'ensemble du territoire. En effet, le Conseil d'Administration (CA) est entièrement constitué d'élus (ou de personnes travaillant dans des administrations publiques), de chercheur.euses ou de personnes travaillant dans des associations ou entreprises de l'ESS et répondant aux enjeux de l'alimentation sous une forme ou une autre (AMAP, espaces d'Agriculture Urbaine, etc), et non des personnes profitant du jardin ou des ateliers de cuisines directement à Bondy. Cela témoigne du positionnement du LAB3S quant à ses objectifs sur le territoire. L'association met aussi en lien ces différent.es acteur.ices au travers de réunions ou d'événements (comme l'organisation du PAT de SSD 2023 à Aubervilliers). Depuis sa création, le LAB3S travaille de concert avec le monde de la recherche. En effet, dès le départ basée dans les locaux de l'IRD, le LAB3S bénéficie d'un lien privilégié avec des chercheur.euses directement à Bondy et travaille à développer des projets liés à la transition alimentaire et à l'agriculture urbaine en y intégrant la recherche. Au sein du projet IPAUP (Ingénierie Pédologique Pour une Agriculture Urbaine Participative) par exemple, le LAB3S est présent lors de visites aux espaces d'agriculture urbaine par exemple et

publie des résultats concernant la pollution des sols en Seine-Saint-Denis et héberge des expérimentations de dépollution des sols ou de limitation de cette pollution. Celle-ci est un véritable enjeu dans les espaces de jardin et d'agriculture urbaine, particulièrement dans ce département. Le LAB3S a d'ailleurs pu profiter de l'expertise des chercheur.euses directement présent.e.s à Bondy pour vérifier la qualité de ses sols.

- **Lieu d'accueil pour la recherche** : l'association est aussi un lieu d'accueil pour la recherche, en témoigne le rôle central qu'a la recherche-action dans la construction du projet du Potager A la Marmite (PAM) : depuis sa création, le développement de ses projets est souvent adossé à un travail de recherche-action fait en amont (que ce soit sur les projets de transformation alimentaire, de cuisine collective, etc). De plus, l'association est en lien étroit avec la Chaire Agricultures Urbaines d'AgroParisTech, la première hébergeant des stagiaires faisant un travail de recherche pour le compte de la seconde. Les travaux sont ainsi la base de nouveaux projets et de nouveaux regards, publiés de concert à la fois par la Chaire et par le LAB3S.

C'est dans ce contexte que le rapport d'étude qui suit a été pensé. En effet, il intervient dans le cadre d'un stage de recherche financé par la Chaire et hébergé par le LAB3S à Bondy.

Il s'attachera surtout ici à réfléchir à la mise en place de cuisines collectives dans le quartier de la Noue Caillet à Bondy via le projet PAM du LAB3S, plus particulièrement via le prisme des modes de gouvernances et de mobilisation possibles et applicables sur le territoire.

Le projet PAM entend donc proposer un espace de jardin/agriculture urbaine pour les habitant.es du quartier dans lequel l'association est implantée. De plus, le projet veut mettre en lien cet espace investi par les habitant.es avec des ateliers de transformation de la nourriture produite pour le même public. Bondy étant un territoire très touché par la pauvreté, comme susmentionné, ce projet a pour vocation de proposer un espace alternatif à la fois de transmission de connaissance concernant l'agriculture et la cuisine, d'accès à un espace de nature et de sensibilisation à l'alimentation.

L'offre alimentaire semblant limitée à Bondy, particulièrement dans le quartier où est basé le projet du Potager à la Marmite, celui-ci veut se placer comme "tiers lieu" de l'alimentation sur le territoire.

Cela passe ainsi par la mise à disposition d'un jardin partagé et par l'organisation d'ateliers de cuisines collectives des mois d'avril à août, en partenariat avec des structures associatives déjà présentes auprès des habitant.es que le projet PAM entend mobiliser.

Ces ateliers de transformation de nourriture se veulent attachés à un modèle particulier : celui des cuisines collectives.

Ce travail s'attachera ici à définir ce que nous entendons par « cuisines collectives » tout en analysant les freins et leviers à l'organisation et la pérennisation de ce type de projet.

2 / Formalisation et cadrage d'étude : contexte et définition

A) Contexte

Le modèle de cuisines collectives sur lequel se basent les ateliers de PAM s'inspire de celui déjà développé au Québec, et avant lui au Pérou : il s'agit d'espaces initiés par des femmes appartenant au même espace communautaire (le même quartier pour le cas du Québec, la même communauté au sens large au Pérou). Ces espaces de cuisine collective sont créés afin de resserrer des liens communautaires par temps de crise (guerre, conflits, inflation) tout en limitant les dépenses de l'alimentation : cuisiner ensemble permet de faire baisser les coûts tout en valorisant une forme de solidarité, sororale particulièrement, et favorisant les échanges de savoirs culinaires dans des moments de précarisation accrue des populations.

Cela semble être un point d'intérêt dans le cadre de la difficulté de l'accès à l'alimentation en SSD.

En effet, la Seine-Saint-Denis est le département le plus bétonné de France, cela limitant l'accès de ses habitant.es à des espaces verts et d'agriculture urbaine particulièrement, ainsi que celui parmi les plus pauvres de France, considérant les chiffres de l'INSEE son taux de pauvreté se monte à 27,6% en 2020. A Bondy particulièrement, le taux de pauvreté y est très fort (32% en 2020, toujours selon l'INSEE) et l'accès à l'alimentation est limité en termes de choix et de qualité.

En cela, le volet *Marmite* de PAM a démarré l'année dernière, les ateliers ayant débuté en avril 2022. Il comporte un volet d'organisation de terrain ainsi qu'un volet plus théorique, du fait du fort lien du LAB3S avec la recherche.

D'abord, lors de la première année du projet, le travail de recherche de Louise Doglio (2022) concernant le lien entre production et transformation alimentaire particulièrement dans le cadre des ateliers de cuisine de PAM, entrait en résonance avec la mise en place de cuisines collective via le LAB3S.

La première année passant, des enjeux particuliers à l'initiation de cuisines collectives à Bondy ont vu le jour et déterminé la suite des travaux de recherche à mettre en place. En effet, après la fin de la première saison d'ateliers de cuisine collective durant l'été 2022, d'avril à fin juin plus spécifiquement, la question s'est posée, avec les différent.es partenaires du projet, de la participation et de l'investissement des participant.es au projet pour en assurer la pérennité. Aussi, il est devenu primordial de penser au mode de gouvernance le plus pertinent à mettre en place dans les ateliers cuisine de PAM, à ce qui conviendrait le mieux pour répondre aux envies en place sur le territoire.

Ainsi, les enjeux de gouvernance et de mobilisation des personnes/habitant.es s'est présenté comme un enjeu primordial à la pérennisation de tels projets. La façon dont vont être pensées et mises en place l'organisation et la distribution du pouvoir dans un projet collectif, dont elles vont s'implanter dans le territoire, est très singulière en fonction du projet. Et ces singularités ont un impact sur la façon dont va se développer un projet de cuisine collective dans notre cas, et dont les personnes vont s'investir dans son avenir. Chaque cuisine suit ses propres caractéristiques et objectifs, et le mode de gouvernance mis en avant permet de s'en rendre compte.

Notre travail s'attachera à voir quel modèle de gouvernance et quel mode de mobilisation seraient les plus pertinents ici et pourraient ainsi assurer la pérennité d'un projet de cuisine collective à Bondy.

De plus, il s'agira de voir s'il est possible de retirer de notre étude un modèle durable et répliquable de cuisine collective.

Il existe peu de travaux portant sur les cuisines collectives. En effet, hormis quelques textes ayant vu le jour à la fin du XX^e siècle et travaillant à analyser quasi exclusivement les cuisines collectives en Amérique du Sud à partir des années 1970, il n'y a rien d'autre. Concernant les projets récents encore moins.

Et bien que les thèmes des modes de gouvernance et d'organisation commencent à susciter de l'intérêt, particulièrement au sein de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) et de la gestion des organisations, il n'existe aucun travail de recherche liant ces questions directement avec les projets de cuisine collective qui nous intéressent. Bien que cela soit un enjeu d'ampleur dans la pérennité des projets de transformation alimentaire. Et c'est bien à cet endroit que notre travail entend s'immiscer.

Notre étude s'est construite en deux temps : elle vise d'abord à donner un aperçu des modes d'organisation, de gouvernance et de mobilisation existant dans différents projets de cuisines collectives à travers la France, d'en faire la présentation au travers de leurs caractéristiques particulières ; puis elle s'attachera à présenter les différentes dynamiques présentes dans les ateliers de PAM et à voir les possibilités d'évolution de ces ateliers, compte tenu de l'analyse préalable des autres projets. Afin d'effectuer une telle étude, nous avons choisi de définir une cuisine collective en temps qu'« un espace de transformation alimentaire en collectif ». Cette définition, volontairement large, sera affinée au cours du cadrage de notre étude puis dans notre présentation de notre mode de recensement des cuisines collectives à rencontrer, cela en nous référant aux travaux de typologie des cuisines collectives de Louise Doglio (2022).

Quoi qu'il en soit, cela nous permet de pouvoir découvrir et analyser des projets ayant des modes d'organisation, de participation, des statuts, des objectifs complètement différents. De pouvoir s'inspirer d'outils et des leviers divers qu'ils ont elle.ux-même mis en place afin que le projet de cuisine collective à Bondy réponde au mieux à ce que veulent les participant.es/habitant.es du territoire. Pour que celle.ux-ci puissent se l'approprier grâce à des outils de gouvernance et de mobilisation provenant d'une palette plus large de projets.

Nous pouvons ajouter que ce travail veut apporter une réflexion sur l'impact affectif de tels projets et l'importance du lien dans la gouvernance et la mobilisation en particulier. En effet, les personnes se mobilisent et s'organisent différemment en fonction de leurs attentes en termes de soin, de convivialité et d'*empowerment*.

De plus, un axe d'analyse sera en particulier porté sur la question du genre dans les cuisines collectives, étant donné que, de façon très claire via nos lectures et via nos rencontres, celles-ci sont quasi systématiquement initiées et animées par des femmes ou des personnes de minorité de genre. Tout cela soulève la réflexion autour du concept d'*empowerment* des femmes et des personnes participant.es à la création de ces cuisines collectives, et nous permettra de lier les questions de gouvernance dans ces cuisines à un aspect plus politique.

Pour cerner au mieux les cuisines collectives et la problématique qui nous intéresse ici, il s'agira maintenant d'aborder plus précisément ce qu'elles sont mais aussi de définir et d'expliquer trois composantes qui seront essentielles pour la suite : la gouvernance et le réseau, la mobilisation et la participation, et le genre dans l'organisation et la participation à des projets collectifs.

B) Définitions

a. Cuisines collectives

Les modèles de cuisine collective sur lesquels se base le projet PAM sont ceux des Cuisines Collectives du Québec, étant eux-mêmes inspirés des *ollas communes*, des *comedores*, du Pérou .

Les *ollas communes* se sont développées durant les années 80 et la crise politico-économique en cours dans le pays à ce moment-là. Plus tôt historiquement, n'ayant plus de travail dans les campagnes, les populations sont massivement parties vers les villes afin de subvenir à leurs besoins. Cependant, le fait d'habiter dans un espace urbain rend plus difficile l'accès à une forme d'autonomie alimentaire, à de l'autoproduction.

Or, dans un contexte de crise économique et d'inflation, cet accès à de l'alimentation devient un enjeu primordial. C'est ainsi que des parcelles de terres commencent à être plus systématiquement cultivées, en bord de route, dans des parcs, des cours d'école, et des femmes s'organisent par quartier/communauté dans des *ollas communes* afin de communaliser la charge de la cuisine et de limiter le coût de l'alimentation. La nourriture provenait des parcelles cultivées, de récupération, de dons et d'achats collectifs. Les plats cuisinés étaient ensuite distribués par quartier.

Il a existé une multitude de cuisines collectives au Pérou durant cette période, et ailleurs en Amérique du Sud (le continent essuyant de fortes difficultés économique-politiques). La particularité des *ollas communes* est qu'elles étaient très souvent adossées à des financements par des entités institutionnelles très fortes, telles qu'un parti politique, un mécène ou l'Église (institution religieuse la plus implantée au Pérou depuis la colonisation). Une partie des cuisines s'est développée dans des dynamiques politiques autogestionnaires mais celles-ci semblent plus marginales.

Chaque *ollas* avait aussi sa propre organisation interne, ses propres enjeux communautaires, ses propres dynamiques interpersonnelles, ses propres financements, et avaient leurs propres fréquences de fonctionnement.

Les cuisines collectives du Pérou sont emblématiques car elles ont eu un fort impact socio-politique dans les communautés et au niveau national. Elles se sont organisées en réseau pour augmenter leur capacité d'action, quasi exclusivement entre femmes et ont permis de nourrir pendant des dizaines d'années des populations en souffrance alimentaire. Elles sont un bon exemple de projets répondant

à un enjeu d'accès à l'alimentation liant à la fois un aspect affectif et de connexion communautaire avec l'*empowerment* de la population qu'elle touche.

C'est ainsi que dans les années 1980, un groupe d'amies se sont inspirées de ce qu'il se passait au Pérou pour organiser une cuisine collective puis un rassemblement des cuisines collectives du Québec (RCCQ). Des femmes d'un quartier de Montréal se sont retrouvées pour cuisiner ensemble afin de limiter les coûts de l'alimentation. Elles se retrouvaient chaque semaine et de fil en aiguille d'autres personnes se sont intégrées au groupe, leur projet répondant à leurs besoins à la fois de lien communautaire et d'accès à une alimentation moins chère.

Sur le modèle de ce qui se passait au Pérou, donc, les personnes ayant initié cette première cuisine ont décidé d'essaimer le concept et de le structurer en réseau formel, le RCCQ. Les cuisines collectives ont un statut d'association, contrairement aux *ollas communes* qui étaient plutôt structurées en collectifs plus informels.

Les cuisines collectives du RCCQ sont soumises à des obligations de structure et d'organisation plus fortes du fait des statuts plus institutionnels. Et du fait d'une structure organisée en réseau très définie dès le départ de l'initiation des cuisines. Ce sont donc ces deux formes de projets de cuisine collective qui sont mis en avant par PAM et le LAB3S et qui ont été structurants dans la volonté d'en mettre une en place à Bondy. Elles sont aussi moins diverses que celles au Pérou.

En effet, ces projets semblent à la fois toucher à un aspect de création de lien communautaire, à une réponse à des formes de précarité alimentaire (enjeu primordial avec la transition écologique), à l'autonomie alimentaire et à l'*empowerment* des femmes. Cependant, pour cette étude nous avons choisi de porter une attention accrue à d'autres formes de projets, justement pour ne pas nous laisser enfermer dans certains modèles qui pourraient ne pas correspondre aux réalités du terrain et aux envies des habitant.es de la Noue Caillet à Bondy.

Nous avons pu voir que les cuisines collectives recourent plusieurs dimensions que nous avons choisi de développer ici. En effet, ces différentes parties nous semblaient importantes à détailler afin de mieux comprendre les enjeux qui nous habitent dans la structuration de notre travail.

- UNE DIMENSION PRATIQUE

Quand nous pensons aux espaces de cuisine collective, nous pensons avant tout à sa dimension pratique, à son objectif premier de réponse à des besoins vitaux primaires : se nourrir.

En effet, la transformation alimentaire est avant tout un processus permettant de consommer des produits dans un but nourricier.

Les cuisines collectives ont d'abord existé afin de répondre à un besoin d'accès à l'alimentation fort lors de situations de crise où l'alimentation était moins accessible. Même si l'alimentation est à rattacher à d'autres dimensions (affectives et politiques comme nous entendons le développer ici), c'est avant tout la réponse au problème de l'accès à l'alimentation qui a induit l'existence des cuisines. Au Québec par exemple, comme présenté plus haut, les cuisines ont bien été initiées pour répondre à un besoin de s'alimenter à moindre coût pour des personnes pour lesquelles l'accès à une alimentation de qualité se faisait plus difficile.

Aussi, d'un point de vue très pratique aussi, les espaces de cuisine permettent de mettre à disposition des outils pour mettre en place d'autres ateliers de transformation alimentaire. Ce sont des espaces de communalisation des ustensiles et des locaux. Cela permet de créer une forme de réseau de solidarité et de soutien à la mise en place d'autres cuisines collectives, facilite l'essaimage de ces projets.

Par une organisation pratique de ces projets, par leur implantation forte sur le terrain afin de répondre à un besoin de subsistance initialement compliqué à porter pour les populations, les projets de cuisine collective proposent une forte dimension pratique et vivrière dans les communautés.

- UNE DIMENSION AFFECTIVE

Plus que simplement une dimension pratique et de subsistance, les projets de cuisine recourent une dimension affective et communautaire très forte.

En effet, les cuisines collectives s'initient particulièrement dans des espaces où le lien communautaire est déjà très fort. Ce sont généralement les communautés elles-mêmes qui créent solidairement des activités permettant la « survie » de toutes. Et les cuisines collectives aident collectivement à la survie du reste de la communauté dans laquelle elles sont implantées (Cardoso, 1985 ; Fréchette, 2000). Cela s'explique par le fait que les personnes ont la possibilité et la capacité de mettre leur force collective et leur lien/réseau communautaire/de quartier au service des autres, qu'ils ont cette envie de s'entraider collectivement (Fréchette, 2000).

La cuisine collective joue ici le rôle d'un incubateur de solidarité collective au sein des communautés qu'elle touche : cela est le cas pour les exemples susmentionnés au Pérou et au Québec.

De plus, le moment de transformation alimentaire, de cuisine, est un espace de rencontre, d'échange, de confiance : c'est un espace considéré comme *safe* (terme pensé et conceptualisé dans le cadre des *gender studies* : un espace *safe* est un espace considéré comme sûr et sécurisant émotionnellement et/ou physiquement pour les personnes y évoluant, particulièrement pour des personnes dont le reste des espaces publics et privés ne leur garantissent pas la sécurité dont iels auraient besoin pour évoluer dans la confiance. C'est le cas des femmes et personnes de minorités de genre par exemple).

En effet, parmi les éléments primordiaux de ce qui motive les participantes à s'investir dans les projets de cuisine collective sont les propriétés de soin et d'écoute collective proposées dans ces groupes communautaires/de quartier. Les femmes s'y retrouvent afin d'y avoir des pratiques collectives sororales.

Et en cela, il est politique car rejoint des termes s'approchant des dynamiques d'*empowerment* collectif et féministe ainsi que les travaux féministes rapprochant les espaces d'intimité du politique (Casselot, 2010 ; Federici, 2022)

Cela peut être lié au fait que, dans les cuisines, les réalités des femmes sont prises en compte dans leur organisation du fait qu'elles sont au cœur de ces organisations et enjeux, cela semblant être un point d'importance particulier à la pérennité des projets rencontrés.

En effet, la garde des enfants par exemple ou le choix de la fréquence des ateliers/moments de cuisines collectives sont pensés pour que les femmes puissent s'y investir comme elles le peuvent et de la façon dont elles le peuvent. Dans beaucoup de cuisines collectives, dont celles du Pérou ou du Québec qui sont des exemples structurant de ce qui s'organise via le projet PAM à Bondy, des liens sont faits entre d'autres structures associatives/collectives ou des sous-groupes/commissions sont organisées au sein même des projets de cuisine afin d'assurer la garde des enfants en collectif ou de se calquer sur les tâches induites dans la quotidienneté des femmes.

De plus, il est visible que les cuisines sont des espaces qui rompent l'isolement social : les personnes d'un même quartier, d'une même communauté, peuvent se retrouver et participer à un événement/espace collectif et sortir d'une forme de cloisonnement social. Le fait de participer à une cause/un projet qui donne aux personnes le sentiment de se rendre utile permet aussi d'augmenter cette dynamique de décloisonnement.

Plus largement, l'alimentation et le fait de cuisiner ensemble revêtent un marqueur affectif fort. Les personnes cuisinent pour se nourrir mais aussi pour partager un moment, des savoir-faire, des souvenirs ; elles cuisinent des recettes apprises par des personnes qui leur sont chères, elles ont leurs habitudes propres.

Tout cela participe du fait que les espaces de cuisines collectives ont été conçus comme décidément affectifs et communautaires, se construisent autour et en fonction de cet aspect particulier. Il semble même qu'il constitue un « obligatoire » dans la constitution de ces espaces et dans leur pérennité. Si les personnes participent et se mobilisent autour de ces projets, c'est particulièrement via ce support émotionnel et de partage proposé par les cuisines.

- UNE DIMENSION POLITIQUE D'EMPOWERMENT

Les projets de cuisine collective sont aussi des espaces d'*empowerment* très forts.

En effet, les projets dont nous avons parlé ont été initiés dans un objectif de résistance et de lutte dans un contexte de difficultés socio-politiques et économiques fortes. Au Pérou par exemple, au Chili ou au Brésil (Cardoso, 1985 ; Fréchette, 2000 ; Federici, 2022) les projets de cuisine collective mis en place l'ont été afin de palier à un problème d'accès à l'alimentation et dans une volonté de se réapproprier leurs moyens de subsistance.

De fait, une partie de ces cuisines s'est développée dans une dynamique d'autogestion très forte, constitutive d'un mode de lutte formalisé collectivement. Et même si une dynamique autogestionnaire n'était pas à l'œuvre, le fait que des personnes, et particulièrement les femmes, s'organisent autour d'un projet aussi structurant socio-politiquement dans les communautés participe à une forme d'*empowerment* collectif et individuel.

Ainsi, cet aspect politique très fort est à lier avec le fait qu'au fur et à mesure que les cuisines se sont intégrées au tissu communautaire, ces espaces ont proposé d'autres domaines d'aide aux populations qu'elles entendaient toucher. En effet, des espaces d'éducation populaire, d'auto-apprentissage d'échanges politiques, de solidarité collective, ont pu se développer.

D'autant que, les cuisines collectives étant constitutives des luttes des femmes de part le monde, il est important de bien ici replacer ces projets dans leur histoire politique.

A noter donc que nous parlons ici de luttes des femmes et non de féminisme, et cela pour plusieurs raisons. En effet, le terme de féminisme ne s'applique pas dans tous les cas de figure de cuisines étudiées et rencontrées. Et c'est un enjeu qui se retrouve dans des textes relatifs aux cuisines collectives du Pérou (De Waardt & Ypeij, 2017). En effet, le féminisme peut être considéré comme un mouvement, une forme de lutte des femmes avec ses outils et son histoire, parmi tant d'autres de par le monde (Aguilar, 2022). Le mouvement féministe tel que nous le connaissons a été initié par des femmes blanches en occident et donc dans leur cadre de pensée. Les luttes des femmes au Pérou notamment ne recouvrent pas les mêmes réalités que celles en occident. Bondy est territoire multiculturel avec une histoire et des réalités des habitant.es très différentes de celles des féministes blanches. Afin de mieux considérer les différences inhérentes à cette lutte et aux projets qu'elle recouvre, nous privilégierons ici l'expression plus générique de luttes de femmes.

En tenant compte de cela, les espaces de cuisines collectives peuvent être considérées comme des moments de communalisation de tâches de reproduction sociale. La communalisation étant le fait de mettre en commun des tâches afin qu'elles soient accessibles et effectuées par toutes, qu'elles ne soient plus individuelles (Fisher, 1993 ; Federici, 2022). Initialement individualisées au sein des sphères domestiques et donc, dans nos sociétés, cloîtrées et plutôt solitaires, la communalisation de l'espace et de l'activité de cuisine permet aux femmes de réintégrer la sphère extérieure, publique, et collectivement politique. La cuisine n'est plus un endroit pour répondre aux besoins vitaux d'un noyau familial restreint mais devient bien un espace de réappropriation collective d'une forme d'autonomie alimentaire.

Les femmes présentes dans ces espaces de cuisine collective rapportent bien le fait que leur participation mobilise un caractère d'*empowerment* très fort, même si cela semble conscientisé ou envisagé de manière très diverse.

Ainsi, nous avons pu brosser le portrait des cuisines collectives et des différentes dimensions qui y existent. Il s'agira maintenant de nous intéresser aux dimensions particulières ayant attiré à la gouvernance et la mobilisation dans ces projets.

b. Gouvernance et réseau

Nous entendons la gouvernance comme le mode de distribution des pouvoirs décisionnaires et organisationnels dans un collectif ou une structure donnée. Cependant, nous entendons ici développer la pensée et les définitions d'autres auteur.ices, qui nous aideront à mieux comprendre les enjeux qui sous-tendent ce concept.

D'abord, selon Enjolras (2010), la gouvernance, dans le cas de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), est définie comme "l'ensemble des modalités institutionnelles régissant les interactions d'acteurs dont les activités contribuent à la réalisation d'objectifs relevant de l'intérêt général" (p. 19) , celle-ci permettant d'identifier des régimes et formes d'organisation diverses en fonction du territoire, de l'action de la structure que nous choisissons d'étudier et des logiques institutionnelles, ou non, qui la sous-tendent. Cette définition lui permet d'étudier l'articulation entre des structures organisées de manière plus verticale, centrées sur l'Etat, et les autres, basées sur l'auto-gestion et la société civile.

Plus largement, Patrick Legros (2019) définit la gouvernance (associative pour sa part) comme l'ensemble des modalités de fonctionnement des instances et d'implication des parties prenantes dans la prise de décision. Cela nous permet de faire le pont entre les espaces de cuisine collective que nous allons étudier, différents de par leur statut, leur forme d'organisation, leur coopération ou rupture avec la puissance publique. Il définit ainsi une forme de gouvernance particulière qu'il appelle « nouvelle gouvernance associative » et qui nous intéresse ici dans le sens où elle prend en compte des dynamiques associatives que nous pouvons largement prendre en compte dans notre étude, une grande partie des projets que nous avons rencontrés ayant le statut d'association. Il y critique une forme de managérialisation du modèle de l'association et de l'avènement d'organisations répliquables et remplaçables, très éloignés des réalités de terrain. Pour lui, les associations deviennent de plus en plus des « entreprises associatives » marchant pour elles-mêmes, pour leurs réseaux, se préoccupant moins des personnes pour et avec lesquelles elles sont censées travailler, les intégrant de moins en moins à son processus d'organisation.

Il rejoint en quelque sorte les travaux de Boltanski (2006) et son approche des gouvernances des structures comme des cités par projets, c'est-à-dire un mode de valorisation de la création de réseaux entre des structures publiques et privées en constante communication, dans des projets interchangeables et à durée de vie limitée. Cela entraîne un bouleversement de la façon dont est conçue la gouvernance d'un projet, dont il va se développer et par qui. Les relations entre les personnes s'occupant d'un projet en lien direct avec les individus qu'il entend toucher et le territoire sur lequel ils se trouvent s'en trouve bouleversé aussi.

Ce sont des visions très critiques de la gouvernance actuelle dans les structures, associations et donc dans l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) dans une certaine mesure. Nos projets font en très grande partie du domaine de l'ESS, ainsi il nous semble pertinent de nous y pencher.

Nous considérons ici l'ESS dans sa définition institutionnalisée par la loi du 31 juillet 2014 et publiée sur le site du gouvernement. Elle regroupe ainsi les structures ayant une forme coopérative, mutuelle ou associative, proposant une activité ayant une utilité sociale très forte et mettant en place un mode de gestion, de gouvernance, démocratique et participatif.

Ces différents types de structures existent depuis le XIX^e siècle mais sont vraiment reconnues par l'Etat comme faisant partie d'un groupe délimité et définissable dans le champ économique et social.

Ainsi, l'essor de ce type de structures et le rôle central dans leur identité de modes de gouvernances alternatifs aux autres structures connues a fait qu'elles ont grandement participé au passage d'idées et de projets issus de la société civile à des dynamiques plus globales et institutionnelles. Les travaux d'Enjolras (2005) nous permettront de voir à quel point cette question de la gouvernance est centrale dans l'ESS. En effet, les valeurs qui la sous-tendent, fondées sur des outils démocratiques, une autre conception de la place de la hiérarchie et de la participation, entraînent a fortiori une réflexion forte sur les modes d'organisation dans les structures en faisant partie. Il conceptualise ainsi un autre modèle de gouvernance qu'il appelle la "nouvelle gouvernance" ou "gouvernance partenariale", dont nous parlerons plus tard.

Les projets, liés à des mouvements pour une alimentation alternative (Alternative Food Development ou AFD) mais pas seulement, portant sur l'alimentation et sa réappropriation par la population sont ainsi très visibles et ont pu essaimer via leur initiation dans le champ de l'ESS (via des coopératives, mutuelles, associations et fondations donc). Nous considérons ici que les cuisines collectives en font partie. Il existe de nombreux travaux sur la question aux États Unis et au Canada mais une dynamique semblable semble à l'œuvre en Europe aussi.

L'une des conditions profondes à l'intégration d'une structure à l'ESS étant la gouvernance, il semble intéressant de s'emparer du sujet afin de pouvoir comprendre au mieux les dynamiques de décisions et de gestion à l'œuvre dans les projets.

D'autant que même s'il existe de nombreux travaux sur la gouvernance au sein de l'ESS, très peu existent concernant les espaces de transformation alimentaire en collectif, comme ceux des cuisines collectives. Ces projets semblent en majorité très jeunes, hors cas particuliers, et les questions liées à leur gouvernance peu formalisées.

Le fait qu'il existe un grand nombre de ces projets qui fassent partie du tissu de l'ESS via un enjeu tel que l'alimentation participe aussi à leur organisation et communication en réseau sur des

territoires, allant d'une échelle locale à plus large. En effet, la transformation de régimes de gouvernance en "partenariat" et en réseau favorise les inter-connexions entre les structures traitant le même enjeu : ici, l'alimentation.

Les projets de cuisine collective en sont un bon exemple : ils semblent s'être développés, si ce n'est au sein de l'ESS, en lien avec ses structures. En témoignent les cuisines que nous avons pu interrogées qui sont en grande partie des coopératives ou des associations.

Les cuisines collectives du Québec, étendards de ces projets et modèles pour la forme de celle initiée par le LAB3S, sont elles-mêmes organisées sur un mode associatif et en réseau, cherchant à rendre pertinent leurs choix de gouvernance par rapport à leur cœur de projet d'autonomie alimentaire.

Et il semble que cela soit explicable dans des projets tels que les cuisines collectives sur le modèle de ce qu'il se passe au LAB3S.

A noter que le fait que beaucoup de cuisines collectives s'organisent dans ou en associations nous permet aussi de nous demander comment les décisions et le pouvoir sur le développement du projet se mettent en place. En effet, la loi 1901 concernant les associations propose des organes de gouvernance mais laisse beaucoup de liberté quant à la façon dont ses organes vont se structurer/s'organiser, sur qui va prendre les décisions, sur la place des participant.es au processus décisionnel.

Concernant l'organisation en réseau, enjeu que nous avons trouvé très prégnant dans nos lectures et rencontres, nous avons pu approcher plusieurs notions qui sauront appuyer la suite de notre étude.

En effet, Neveu et François (1999) ont analysé des politiques publiques et des modes de gouvernance des structures dépendant de ces politiques publiques sur le territoire via la notion de réseaux (*policy network*). Ils y décèlent un glissement vers une structure en réseau et "de partenariat", moins dirigiste et descendante que précédemment, cela entraînant une nouvelle forme organisationnelle. Cela entraîne aussi une forme d'interdépendance des ressources entre les différent.es partenaires d'une même structure. Leur étude propose aussi la dynamique d'effet-réseau où il existe une « égalité et des rapports non-hiérarchiques, fondés sur la confiance et la régularité de contact », cela entrant en résonance avec les différents projets de cuisine collective, historiquement ou présentement, qui ont soutenu une forme d'organisation en réseau en parallèle que le développement d'une gouvernance horizontale. Enjolras (2005) parle aussi de gouvernance partenariale pour conceptualiser un mode de gouvernance qui favorise et existe via l'établissement

de partenariats avec d'autres structures et via le lien à d'autres projets. Les projets étudiés s'organisant aussi à travers un lien affectif et de la confiance, cette analyse semble se rapprocher de ce que nous avons pu observer.

Les cuisines collectives sont aussi souvent adossées à des financements et liens avec des institutions très fortes telles que l'État, des acteur.ices privé.es ou des institutions religieuses (Fréchette, 2000; De Waardt & Ypeij, 2017), cela pouvant asseoir leur dépendance vis à vis d'autres structures et leur obligation de se coordonner pour la bonne réussite des projets de cuisine collective.

D'après les travaux réalisés par Fisher (1993) et Fréchette (2000), évoquer une analyse en réseau semble pertinent car un grand nombre de cuisines collectives se sont structurées autour d'une mise en lien très forte avec d'autres cuisines sur un territoire . Au Chili (Fisher, 1993), les différentes cuisines ont institué des réunions inter-leaders afin de s'organiser et se soutenir sur le long terme; au Québec (Fréchette, 2000), les cuisines collectives se sont rassemblées sous la structure du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ); au Pérou, elles se sont structurées sous un modèle de réunion inter-cuisines fréquentes. Cela semble être une condition première de la pérennité de la mobilisation et de l'organisation de ce type de projet, il s'agira ici de définir si cela se vérifie en France et comment cela peut influencer le modèle de gouvernance des projets de cuisine collective.

c. Mobilisation et participation

Les raisons de la mobilisation à des projets, en particulier des espaces de cuisine collective, sont multiples.

D'abord, nous pouvons bien entendu noter que, comme nous l'avons vu les projets de cuisine collective ayant vu le jour dans des périodes de crises, ces projets sont motivés par la nécessité et la survie, à différents degrés bien sûr. Que ce soit le cas dans des contextes très troublés politiquement comme au Pérou, de lutte contre l'inflation au Québec ou pour accéder à une alimentation en général, la mobilisation semble nécessaire pour les participant.es afin de mieux vivre.

En effet, cela peut être pour des motifs de sociabilité : les personnes semblent se projeter dans une activité/un projet qui leur tient à cœur quand celui-ci leur permet de se trouver une place dans un quartier/une communauté, de sociabiliser et de sortir de leur zone de confort relationnel. Quand les

personnes ont la possibilité de se retrouver en collectif, d'y être inclus et de s'y reconnaître, elles ont plus tendance à participer de manière pérenne (Starhawk, 2011).

Aussi, la mobilisation peut avoir pour l'attachement à un objectif/une cause qui paraît juste aux personnes, pour laquelle il leur tient à cœur de s'organiser avec des pairs. Concernant les cuisines collectives, cela se retrouve dans le cadre idéologique ou pratique dans lequel se met en place une cuisine (comme pour les cuisines servant un lutte politique par exemple en la ravitaillant par exemple), ou par l'objectif formel qu'il entend défendre (faire de la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation, de la transition alimentaire par exemple, ou de faire le lien entre des ateliers de cuisine et des espaces d'agriculture urbaine pour les populations locales, etc). Les individus se retrouvent dans des projets parce qu'ils ont l'impression d'être utiles et d'œuvrer pour quelque chose qui a de l'importance pour elle.ux et pour les autres (Starhawk, 2011).

A noter, concernant la participation, qu'il arrive souvent que les collectifs soutenant un projet, comme c'est le cas pour les cuisines collectives, soient construits en plusieurs « couches ». Ils sont souvent constitués d'un noyau dur de personnes, des personnes-leviers, qui vont s'investir dans le groupe et être force de proposition pour la vie et la pérennité du projet (Cardoso, 1985 ; Fisher, 1993 ; Fréchette & Favreau, 2017). Ce sont des personnes leviers sur lesquelles des potentiel.les animateur.ices peuvent s'appuyer dans la mise en place des activités liées au collectif. Autour, des personnes viennent afin de s'investir pratiquement dans la mise en place des activités sans pour autant chercher à faire vivre le collectif, à prendre des décisions concernant son organisation plus profonde. Ces personnes sont moins fidèles au projet que les personnes constituant le noyau mais peuvent rester sur le long terme de manière moins fréquente. Enfin, tout autour de ce collectif se trouvent les personnes constituant les alliés direct.es du projet, pouvant venir en renfort, partageant les informations relatives aux activités du collectifs, faisant attention au projet de manière plus indirecte. Tout ceci forme différents degrés de mobilisation qui sont tout de même à prendre en compte et qui varient fortement en fonction de la nature ou de l'organisation du projet.

Il nous semble intéressant ici de voir si ces formes de mobilisations trouvent écho dans les projets de cuisine collective rencontrés et si les motifs de participation peuvent être adossés à ceux sus-mentionnés. Nous pourrions ainsi nous rendre compte de ce qui est applicable au cas de PAM et sous quelle forme.

De plus, il sera possible de récupérer des outils de gouvernance et de mobilisation présents dans des groupes ouvertement militants et politisés afin de les intégrer à des projets n'ayant pas cela comme motif premier.

d. Le genre dans les cuisines collectives

L'utilisation d'outils analytiques relatifs aux travaux féministes se fait pertinent dans le cadre des projets de cuisines collectives pour deux raisons différentes : d'abord le fait que ceux-ci sont avant tout pris en main par des femmes (Fréchette, 1997 2000 ; Federici, 2022), mais aussi par le fait que ce sont les femmes qui participent en premier lieu à l'alimentation dans les communautés et qu'elles sont les premières à souffrir de sa difficulté d'accès (Casselot, 2010). Il est ainsi possible de faire le lien entre enjeux liés à l'alimentation et enjeux féministes.

Les espaces de cuisines collectives (j'utilise ici le terme d' "espace" plus que projet pour appuyer le fait que beaucoup de cuisines collectives se sont aussi développées de manière informelle, tout en ayant un impact communautaire et social très fort), sont très majoritairement initiés par des femmes, dans des contextes de lutte des femmes.

Sans entrer dans des détails historiques de l'initiation de cuisines collectives, cela ayant été fait dans les travaux précédents de Louise Doglio et Manon Lalliot, les exemples sur lesquels s'appuient les ateliers de PAM sont tous l'œuvre de femmes en collectif.

Cet état de fait nous pousse à nous demander pourquoi cela est particulièrement remarquable dans ce type de projet et si cette forme de non-mixité (Lejeune, 2022), choisie ou spontanée, influence l'organisation interne de ces cuisines et la distribution du pouvoir dans ces collectifs.

Par non-mixité spontanée nous entendons qu'elle n'est pas imposée ou réclamée par les personnes à la création du projet, mais qu'elle s'est mise en place d'elle-même dans le développement de la cuisine collective.

Cependant, même s'il semble primordial de se pencher sur les outils d'analyse et de gouvernance proposés par la pensée féministe, il est aussi très important de définir ce que recouvre pour nous le terme de féminisme et ses limites dans notre cadre d'étude. Pour cela, il est possible de nous référer à ce qui a été établi à ce sujet plus haut. Ainsi, la portée et la pertinence de la pensée féministe et de ses outils sont à penser tout au long de notre travail afin de ne pas apposer des outils conceptuels à rebours de la réalité des femmes du territoire que nous étudions. En effet, selon De Waardt & Ypeij (2017), il y a débat dans le fait de considérer les cuisines collectives comme féministes du fait des enjeux sus-nommés.

Cependant il est possible de constater dans les travaux concernant les cuisines collectives que les facteurs de mobilisation principaux et d'organisation des personnes sont des facteurs avant tout

mobilisés et pensés par les théories féministes. Nous parlons ici des dynamiques de partage, de soin, de solidarité quotidienne, de perpétuation du lien et des traditions (Federici, 2022). C'est la pensée féministe qui intègre comme facteur sérieux d'analyse des dimensions affectives fortes comme le soin, le partage, l'attention aux autres et l'écoute, l'éducation saine des enfants aussi, dynamiques très fortes rencontrées dans de nombreux travaux portant sur les cuisines collectives (Fisher, 1993; Beaulieu, 2010; Fréchette, 2010). Cela permet de prendre en compte plus finement les enjeux de gouvernance et de mobilisation dans les cuisines collectives et c'est pourquoi il nous semble important d'intégrer une dimension d'analyse féministe à notre travail.

D'autant que pour De Waardt & Ypeij (2017), l'égalité de genre est un facteur primordial de la pérennité des espaces de cuisine collective au Pérou.

Aussi, d'après Federici (2022), Casselot (2010), les cuisines se pensant comme espace de lutte, il est formalisé que l'espace de cuisine est né ou a pour conséquence une envie de socialiser des tâches traditionnellement réservées aux femmes et isolantes. C'est le cas de la cuisine comme travail reproductif confiné au domicile et participant au travail de reproduction dans le cercle familial.

Le vécu des femmes revêtant ses particularités du fait d'une socialisation différente et d'une relation aux espaces publics et privés différenciés des hommes, il semble important de se doter d'outils analytiques le prenant en compte.

Ainsi, dans les mouvements historiques non-mixtes entre femmes, particulièrement éco-féministes, des principes et outils de gouvernance ont été établis afin de constituer des groupes collaboratifs à gouvernance horizontale pérennes. Ces autres modes de gouvernance tiennent compte des dynamiques internes présentes dans des collectifs, particulièrement de femmes. Les dynamiques de pouvoir et de domination présents dans les collectifs (Lejeune, 2022) sont en effet réfléchis dans les cercles féministes, ceux-ci le conscientisant et politisant.

Casselot (2010) fait aussi le lien entre souveraineté alimentaire et féminisme : ce sont les femmes qui s'occupent en premier lieu de la reproduction de la force de travail ou de la communauté. Ce sont aussi elles qui subissent en premier lieu la précarité alimentaire, du fait qu'elles sont la population la plus pauvre dans le monde et qu'elles doivent s'assurer de l'alimentation de leur famille ou de la communauté. Tout cela participe au fait que les femmes semblent un point d'ancrage important, primordial même, pour repenser la souveraineté et l'autonomie alimentaire.

Cela se retrouve dans le fait que, dans des projets tels que ceux de cuisine collective, ce sont surtout des femmes qui les prennent en main.

Ajoutons à cela qu'il semble que ce sont dans les espaces de cuisine collective proposant une dimension de politisation des femmes fortes que les projets restent les plus pérennes et autonomes (Cardoso, 1985).

Cependant, les groupes de cuisine collective ont dû faire face à de forts problèmes concernant leur gouvernance mais cela n'a jamais été étudié en tant que sujet à part entière (Fisher, 1993).

Tout cela nous indique bien l'aspect primordial qu'à l'intégration de la réflexion par rapport au genre dans les espaces de cuisine collective. Celui-ci semble avoir un impact non négligeable sur la mobilisation et la gouvernance des personnes aux cuisines collectives.

II. Méthodologie employée, recensement et terrains d'étude

1/ Méthodologie de l'étude

Notre étude est basée dans les locaux du LAB3S à Bondy mais il s'agit pour nous d'étudier des projets à l'échelle de la France ou de territoires proches de la France, tels que la Belgique. L'idée était ici de voir la diversité des modes de gouvernance et de mobilisation en place dans ces cuisines collectives, en extraire des outils, freins et leviers identifiés lors de nos entretiens et rencontres durant notre stage. Ainsi, notre grille d'entretien est proposée en annexe de notre travail, cherchant à recouper des informations à la fois sur les caractéristiques des cuisines, leur organisation interne et la distribution du pouvoir décisionnaire dans les structures, leur mode de mobilisation et la place du genre dans ces cuisines. L'idée est d'opérer un recensement de différents types de cuisines afin de voir ce qui est applicable à PAM afin de favoriser sa durabilité dans le temps.

Nous avons fait le choix de récolter nos données selon plusieurs modes. Nous nous sommes en effet demandées quelle serait la meilleure façon de récolter des données pour comprendre les différents projets que nous allions aborder, y compris celui des ateliers de PAM. Il s'est avéré que d'utiliser

des modes différents de collecte des données, que ce soit par des entretiens, de la participation observante, de l'observation participante, nous a paru plus pertinent. Les informations récoltées peuvent ainsi être plus complètes et rendre compte de la diversité des outils utilisés par les projets de cuisine collective.

Concernant la méthodologie de l'étude, nous avons fait le choix de faire une analyse qualitative afin de faire ressortir les éléments qui nous paraissent primordiaux pour la compréhension de notre sujet. A savoir les dynamiques relationnelles à l'oeuvre dans ces espaces de cuisines (qui sont des espaces collaboratifs où de fortes frictions interpersonnelles peuvent influencer la suite des projets), l'impact et le rôle des dynamiques de genre dans ces groupes et l'influence des spécificités territoriales dans la construction organisationnelle et la mobilisation aux cuisines collectives.

Même si l'intégration de données quantitatives à notre analyse peut permettre de mieux comprendre certains des enjeux susnommés, il semble que les outils de l'analyse qualitative nous permette de mieux comprendre les tenants et aboutissants de la gouvernance et de la mobilisation dans les projets de cuisines collectives. Les leviers et freins qui les sous-tendent et influencent.

De plus, nous avons choisi les différents projets interrogés selon leur mode organisationnel, afin d'avoir une palette diversifiée de ce qui peut exister dans les projets de cuisines collectives; selon leur intégration dans un réseau et selon quel type de réseau aussi; selon les ressemblances avec le projet PAM aussi, que ce soit de la façon dont les projets s'organisent, sont initiés ou s'intègrent au territoire dans lequel ils sont développés. Nous avons aussi choisi des projets existants sur des territoires très différents et donc mobilisant des personnes très diverses afin de voir la diversité des modes de fonctionnement et pour éventuellement arriver à identifier des modalités de gouvernance applicables à PAM.

Nous avons pu trouver ces projets à travers une analyse documentaire, bibliographique et sitographique. Nous nous sommes également appuyées sur les recommandations des personnes interrogées tout au long de notre étude. Il est important de noter qu'en fonction de la nature du projet, du collectif ayant initié les projets de cuisine collective, les modalités de rencontre et de contact n'étaient pas les mêmes : certain.es étaient principalement disponibles en visioconférence, d'autres en entretien directs dans leurs locaux, d'autres encore préféraient nous rencontrer afin d'avoir un échange commun et collectif sur un temps plus long. Cela a grandement défini la façon dont nous allions récolter nos données pour la suite de notre travail d'étude.

Ainsi, d'abord par des entretiens semi-directifs, nous avons ainsi pu découvrir différents projets via notre rencontre avec des référent.es, des animateur.ices de huit cuisines collectives différentes, en plus d'un entretien avec l'animatrice des ateliers de cuisine de PAM.

En plus, nous avons pu découvrir d'autres collectifs via des principes de participation observantes. Cela suppose que la.e chercheur.euse fasse partie de son objet d'étude pour faire ses observations. Dans le cadre de notre travail par exemple, les informations récoltées pourront ainsi être à la fois extraites par des échanges entre la.e chercheur.euse et les personnes avec qui iel cuisine, mais aussi les échanges entre d'autres personnes ou l'observation d'interactions en général. Qui plus est, avoir un rôle actif dans l'organisation d'une cuisine permet de mieux en comprendre les enjeux et ramifications.

Ce mode de récolte de données a été mis en place pour deux cuisines différentes (le Plat de Résistance et le RAARE) : nous y sommes restées deux à quatre jours afin d'aider à l'organisation et à la mise en place de cantines solidaires. Cela s'est fait dans des espaces en France plus éloignés géographiquement de la Seine Saint Denis. De plus, un tel principe permet d'entrer dans des dynamiques d'échange avec le collectif rencontré : il nous est possible de découvrir ce qu'il s'y passe en échange d'aide et de discussions plus profondes concernant nos projets respectifs. Un mode de confiance différent de ce qu'il se passe lors d'un simple entretien d'une heure se met en place.

Cela permet aussi de mieux se rendre compte des freins que les membres d'un groupe rencontrent dans l'avènement de leurs objectifs en tant que collectif tout en étant la témoin de leur fonctionnement. C'est quelque chose qui semble plus compliqué à atteindre pour d'autres modes de récolte de données.

Nous avons aussi pu faire de l'observation participante. Cela se rapproche de la participation observation dans le sens où subsiste le fait que la personne chercheuse est intégrée au corps qu'elle étudie. Cependant, sa posture ici diffère car elle fait le choix de rester plus en retrait du moment de cuisine en collectif. La personne faisant ici de l'observation participante est plus distanciée de son objet d'étude que ce n'est le cas pour la participation observante (Soulé, 2007). Les observations faites lors de cet exercice ainsi que ce que les personnes vont partager à la chercheuse seront différentes du fait de la place qu'elle occupe dans le collectif lors de sa récolte de données.

Enfin, nous avons tenu un carnet de bord tout au long de la durée de notre stage afin d'y écrire et développer nos observations, cela lors d'ateliers, de réunions d'équipe (auxquelles nous étions

intégrées) et de causeries mis en place dans le cadre de la préparation des ateliers de cuisine collective.

Concernant le projet PAM et étant donné qu'il est notre cadre d'étude principal, nous avons choisi de mêler différents modes de récolte de données afin d'en avoir une vision plus complète.

Déjà, le stage étant basé directement dans les locaux du LAB3S et donc dans l'espace d'organisation en amont de la cuisine, nous avons pu extraire des informations relatives à la structuration et aux modes de mobilisation au projet PAM (dont ses ateliers cuisine) par personnes travaillant au LAB3S.

De plus, nous avons pu assister à différents ateliers de cuisine initiés par PAM afin de voir les particularités de chaque groupe et de comprendre la façon dont ceux-ci allaient être/sont co-construits. Cela s'est ainsi fait dans le cadre d'observations participantes.

Enfin, nous nous sommes aussi entretenus avec la référente dans l'organisation et l'animation des ateliers de cuisine. Cela nous a permis de mieux nous rendre compte de la façon dont sont pensées les cuisines collectives au sein de PAM à Bondy et sur les enjeux d'organisation et de gouvernance existant dès la mise en place du projet par la structure. La lecture des observations et notes consignées par Violette Barron après chacun de ses ateliers nous a permis aussi de voir les évolutions en cours tout au long de l'existence de ces groupes de cuisine collective.

Ces différents modes de collecte de données nous ont permis d'avoir une vision complète et de pouvoir utiliser un large spectre d'informations. Cela nous permet de pouvoir proposer une analyse qualitative poussée des dynamiques organisationnelles existantes dans les projets de cuisine collective. Il s'agira ensuite de proposer des préconisations cohérentes pour la suite du projet PAM.

2/ Recensement des projets de cuisines collectives, participatives et cantines solidaires

Pour ce travail, nous avons choisi de nous référer à la typologie des cuisines collectives proposée par Louise Doglio dans son travail de stage de 2023.

Celle-ci y faisait un travail de typologie des différentes formes de cuisines collectives et brossait un tableau non-exhaustif de leurs types de fonctionnement et particularités.

Elle a défini sept formes de cuisines collectives : les espaces de pédagogie et d'animation autour de l'alimentation et de la précarité, les cuisines partagées à destination des personnes logées en hôtels sociaux, les initiatives alimentaires solidaires, les espaces d'insertion socio-professionnelle par la production ou la transformation alimentaire, les circuits d'approvisionnement alternatifs, les tiers-lieux alimentaires et nourriciers, ainsi que les lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants. Nous avons choisi ici de garder la définition des cuisines collectives qu'elle a proposé dans le cadre de son travail : "lieux ou pratiques communes de cuisine à visée alimentaire, sociale, économique, politique".

Cette définition, volontairement large, nous permettra de pouvoir analyser des projets de nature et d'organisation différentes afin de pouvoir nous inspirer d'une plus large palette d'outils. Cela nous permettra de penser à PAM de manière plus diversifiée, de le faire entrer en cohérence avec le territoire et ses participant.es.

Elle nous permet aussi d'intégrer des cuisines qui se considèrent selon d'autres dénominations : "cuisines participatives", "ateliers de cuisine ouverts", "cantines solidaires et collectives".

De plus, elle englobe les dimensions sociales, politiques de l'alimentation qui nous intéressent ici afin de toucher aux enjeux de gouvernance, de participation et de genre susmentionnés. Qui plus est, cela nous permet d'intégrer les projets que nous avons rencontrés ainsi que celui de PAM dans l'historicité politique des cuisines collectives et apporter de la cohérence à notre travail.

En effet, nous avons choisi de rencontrer des projets de cuisine collective présentant des structures, modèles organisationnels et modes de mobilisation différents, et donc faisant participer des personnes aux profils diversifiés. Ces projets se trouvent aussi sur des territoires aux dynamiques socio-économiques et politiques divers afin de comprendre les enjeux inhérents à chacun d'eux et la façon dont chaque projet a choisi d'y répondre.

Tout cela dans l'objectif de comprendre les mécanismes de gouvernance et de mobilisation possibles dans les projets de cuisine collective et d'identifier les outils organisationnels et participatifs possibles à mettre en place dans les ateliers de cuisine collective de PAM. Nous essaierons de voir les leviers et freins à la gouvernance et participation de ces différents projets, ce qui est applicable au cas de PAM.

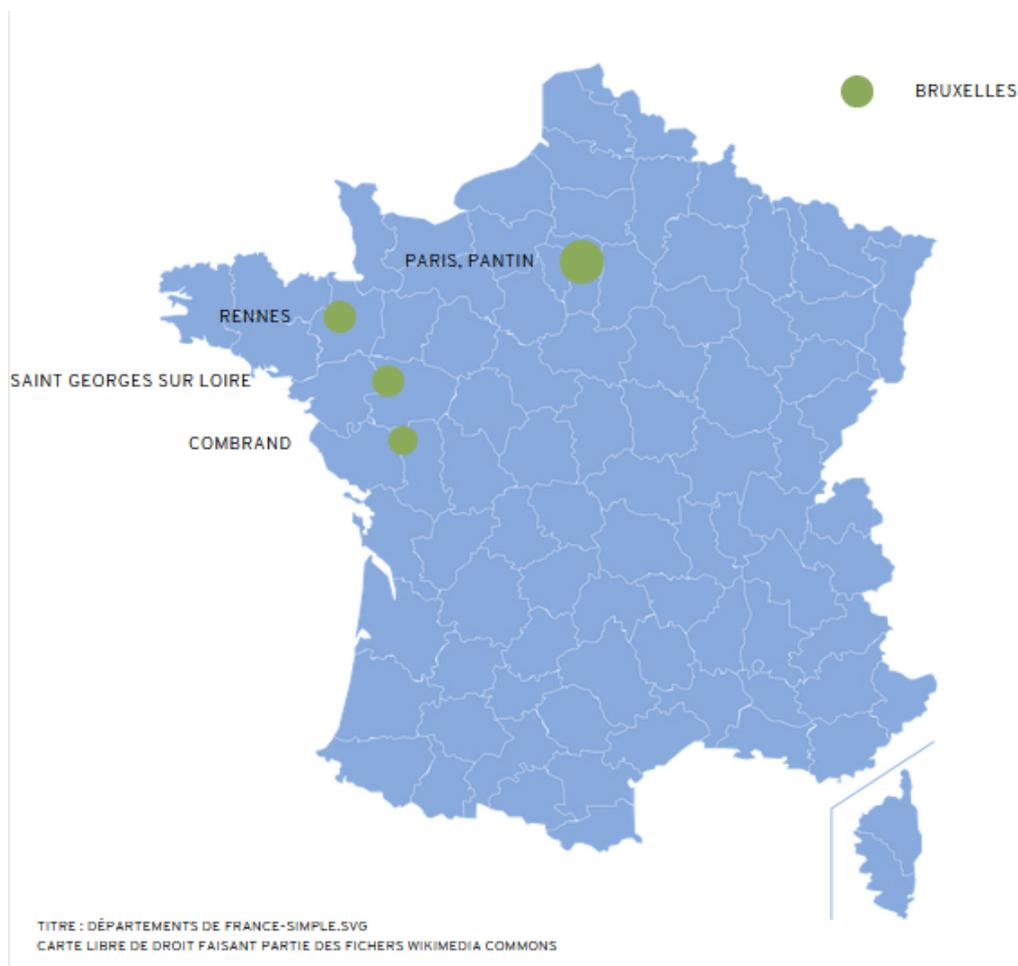
3/ Présentation des dix projets rencontrés et de PAM

A) Les projets rencontrés

Nous avons pu, au cours de notre étude, approcher une diversité de projets de cuisines collectives.

Toutes ne se définissent pas d'elles-mêmes comme « cuisines collectives » mais se retrouvent tout de même dans celle que nous avons gardée à savoir : "lieux ou pratiques communes de cuisine à visée alimentaire, sociale, économique, politique".

Il s'agit ici de dix espaces de cuisine se trouvant en général dans des territoires différents, certains ayant des caractéristiques se rapprochant de Bondy et d'autres beaucoup moins. Nous les avons représentés ici sur une carte :



Titre : Localisation des différentes cuisines collectives rencontrées pendant notre étude/ Source : Julie Diler, 2023

Ces dix espaces de cuisines collectives n'ont pas les mêmes modes ni de gouvernance ni de financement, ne répondent pas aux mêmes objectifs principaux ou aux mêmes principes

idéologiques et les collectifs/structures étudiées ne placent pas les espaces de cuisines selon la même importance en fonction.

Nom du projet	Localisation	Structure	Type de projet (classification Louise Doglio)	Date de création	Mode de gouvernance
Food Not Bombs	Rennes	Collectif (pas de statut juridique)	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	2016	Autogéré, mise en place de mandats révocables pour la réalisation des tâches
Pas Si Loin	Pantin	Association	Initiatives alimentaires solidaires	2020	Salarié.es en charge, mise en place de commissions
Cuisine de Quartier	Bruxelles	Association	Pédagogie et animation autour de l'alimentation et de la précarité	2019	Salarié.es en charge, chaque groupe de cuisine est autonome
La Butinerie	Pantin	Coopérative	Pédagogie et animation autour de l'alimentation et de la précarité	2020	Salarié.es en charge
Les Tabliers Volants	Paris	Association	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	environ 2013	Autogéré
Cantine Autogérée de Tolbiac	Paris	Collectif (pas de statut juridique)	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	2023	Autogéré
Réseau de Ravitaillement de Rennes (R2R)	Rennes	Association	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	2018	Autogéré, mise en place de commissions
Le Palais de la Femme	Paris	Hôtel Social	Cuisines partagées à destination de personnes logées en hôtels sociaux	2018	
Le Plat de Résistance	Combrand	Association	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	2018	Salariés en charge de la logistique, autogéré, mise en place de commissions autonomes
Ravitaillement Alimentation Autonome Réseau d'Entraide (RAARE)	Saint Georges sur Loire	Association	Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants	2019	

Tableau 1 - Synthèse des projets rencontrés - sources : entretiens et observations participantes (Julie Diler, 2023)

a. Food Not Bombs Rennes (FnB Rennes)

Food Not Bombs Rennes est un collectif proposant une distribution de repas gratuits préparés bénévolement et cuisinés en collectif. La distribution se fait au centre-ville de Rennes et la cuisine dans des locaux prêtés par l'association du Petit Blosneur.

L'espace de cuisine est ouvert à toutes avant distribution, ainsi que toutes les activités de glanage, récupération des invendus au marché ou ailleurs, achats d'autres denrées si besoin et organisation de la cuisine et de la distribution ensuite.

La cuisine et la distribution se déroulent la même journée, le premier dimanche de chaque mois. Elles sont organisées lors d'une réunion qui a aussi lieu une fois par mois, le mercredi précédent. C'est lors de cette réunion que sont prises toutes les décisions relatives à Food Not Bombs, ainsi que, exceptionnellement, sur le chat Discord du collectif.

Celui-ci est financé uniquement par le prix libre existant lorsque Food Not Bombs s'occupe de la cantine d'un événement militant ou les dons lors des distributions. Aussi, chaque année, ils cuisinent lors du Village des Possibles organisé par Alternatiba Rennes. Des locaux sont aussi prêtés par d'autres collectifs/associations de Rennes.

b. Pas Si Loin

Le Pas Si Loin est une association basée à Pantin, en Seine Saint Denis.

Initialement créé par des femmes voulant un espace en non-mixité choisie pour se retrouver et échanger entre elles, cela n'étant pas possible dans l'espace public, celui-ci étant monopolisé par les hommes. Il recouvre un espace de restauration dont une partie est toujours à prix libre, des ateliers divers dont de cuisines participatives, un espace extérieur ouvert, une bibliothèque, etc.

Les ateliers se déroulent toute la semaine. Ils sont centraux dans l'organisation du reste de l'association.

Celle-ci est financée par le restaurant/cantine proposé sur le lieu et par des financements publics.

Les discussions concernant les ateliers cuisines se font sur une conversation numérique prévue à cet effet et regroupant toutes les personnes souhaitant s'investir dans le projet. Les prises de décisions se font, elles, lors d'apéros-réunions collectives ouvertes à toutes les membres intéressé.es. De plus, les décisions relatives à la cuisine sont entérinées lors des assemblées générales de l'association.

Le Pas Si Loin existe depuis 2016 mais la cuisine comme lieu séparé et plus ou moins autonome seulement depuis 2020.

c. Cuisines de Quartier

Les Cuisines de Quartier est une association basée à Bruxelles et proposant d'aider à l'installation et/ou d'appuyer au déroulement de cuisines collectives à Bruxelles et alentours. Cela peut se faire par des conseils, du prêt de matériel, le soutien à l'animation des cuisines.

L'association met aussi en lien les différentes cuisines et organise des événements pour favoriser la communication et l'entraide entre les groupes.

Les Cuisines de Quartier ont vu le jour après la fin d'un travail de recherche-action sur les cuisines collectives, cela s'appuyant sur le modèle des cuisines du Québec. Qui plus est, les Cuisines de Quartier et le RCCQ sont en lien et se rendent visite. Les différentes cuisines s'organisent comme bon leur semble, selon l'envie des participant.es, leur temps, leur fonctionnement relationnel ; à la fréquence qu'ils veulent.

L'association est financée en grande partie par une fondation privée. Le restant par des fonds publics.

d. La Butinerie

La Butinerie est une coopérative se trouvant à Pantin, dans un quartier différent que celui où se trouve le Pas Si Loin. Son objectif est de proposer des espaces de transition alimentaire et de sensibiliser à ces questions dans le quartier, en lien avec d'autres structures des transitions écologiques et alimentaires.

Elle propose un espace de restauration, un bar, un jardin partagé, des ateliers cuisines et se trouve dans les mêmes locaux qu'une Biocoop.

Les ateliers de cuisine participative se déroulent du mardi au samedi, les midis. Ils sont ouverts à tous.tes sous réservation gratuitement. Les denrées sont achetées ou récupérées à la Biocoop

accolée à l'association. Le repas est ensuite à prix libre (mais prix conseillé affiché). A l'issue de ces ateliers, le repas est proposé à la vente dans le restaurant/cantine de la Butinerie.

La coopérative a plusieurs salarié.es, dont une s'occupe exclusivement de la mise en place et de l'organisation de la cuisine. Ce sont elle.ux qui prennent les décisions relatives à la cuisine, même si des discussions sont favorisées avec les participant.es. Elle est financée par les bénéfices des espaces de restauration et de bar, par des fonds publics via des appels à projet..

e. Les tabliers volants

Les tabliers volants est une association qui propose de l'aide à l'organisation de cantines solidaires lors d'événements militants plus particulièrement, à Paris. Cela se fait via de l'accompagnement lors de ces événements, par le prêt de matériel, par la mise à disposition d'outils organisationnels.

L'association est bien implantée dans le tissu militant parisien.

Il y a une réunion par semaine dans les locaux d'une autre association pour discuter de l'organisation de leurs activités et des discussions numériques pour que cela puisse être possible à tout moment.

Les tabliers volants ont une volonté d'autogestion très forte au sein de leurs activités : tout le monde est capable de tout faire, doit se responsabiliser quand il accepte d'aider à organiser une cantine ou quand il demande de l'aide pour l'organiser. Qui est disponible et veut s'investir peut, le cas contraire aussi. N'importe qui peut s'investir, s'iel le souhaite, dans l'association.

Les repas préparés sont à prix libre, les tabliers volants acceptent les dons mais dans les faits iels ont un « trop plein » d'argent dont iels n'ont pas besoin.

f. Cantine autogérée de Tolbiac

La Cantine Autogérée de Tolbiac existe depuis 2023 et le début des mobilisations contre la réforme des retraites en mars. Elle a été créée par une partie du mouvement étudiant présent à la faculté de Tolbiac, après l'appel à la mobilisation des étudiant.es en philosophie. Depuis la fin de la mobilisation, la cantine ne se rejoint plus. Elle n'est pourtant pas officiellement terminée.

Ses principaux objectifs étaient de nourrir et ravitailler d'abord les AG étudiantes durant le mouvement puis les espaces de lutte en général. Les personnes ayant envie/besoin d'une cantine solidaire durant leurs actions/événements peuvent contacter les membres de la cantine autogérée de Tolbiac.

La cantine est ouverte à toutes, il suffit de contacter l'un de ces membres ou d'intégrer la boucle WhatsApp de la cantine.

La cantine est à prix libre, même si cela tend à être redéfini vers de la gratuité (avec dons si les personnes le souhaitent). Le matériel utilisé appartient aux membres de la cuisine ou est prêté.

La volonté des membres de la cantine est que celle-ci soit cohérente avec leurs velléités politiques, qu'elle s'organise dans une idée autogestionnaire où chaque personne peut y venir et s'y investir à la hauteur de ce qu'elle peut/veut. Les décisions sont prises lors de réunions collectives ouvertes à toutes.

Lors de sa création, la cantine autogérée de Tolbiac a été épaulée par l'association des Tabliers Volants, que nous avons aussi rencontrée.

g. Réseau de Ravitaillement (R2R)

Le Réseau de Ravitaillement (R2R) est une association née en 2018 et basée à Rennes. Il est constitué de plusieurs pôles différents permettant d'assurer une forme de ravitaillement des luttes en Pays Rennais principalement.

Il y existe un espace d'agriculture, de distribution gratuite de fruits et légumes toutes les semaines ou de repas chauds lors de manifestations, de récupération d'invendus, de transformation collective de nourriture lors d'événements militants. L'objectif est ici de proposer des outils et des espaces permettant une forme d'autonomie alimentaire. Cela passe aussi par la volonté de s'autogérer de A à Z. Chacun de ces pôles a son indépendance dans ses décisions même s'il s'agit ici de prendre en considération la cohérence globale du projet.

Aussi, le R2R s'organise aussi en réseau dans ce qui est appelé l'Intercantine du Grand Ouest, regroupant plusieurs cantines se trouvant dans l'Ouest de la France hexagonale. Le R2R est ainsi très implanté dans le tissu militant et de cantines de la région.

h. Le Palais de la Femme

Le Palais de la Femme est une structure se trouvant dans le 10^e arrondissement de Paris.

Elle a pour objectif d'accueillir des personnes seules (principalement des femmes seules avec enfant) en situation de précarité et de leur proposer des conditions de vie saines. C'est un accueil de jour. Elle a pour objectif de sortir les personnes d'une forme d'exclusion sociale en leur proposant des ateliers, sorties, chantiers participatifs, etc.

Une grande cuisine avec des feux à partager a été mis à disposition des femmes vivant au Palais de la Femme de manière permanente. Il leur a été proposé de partager leurs espaces de cuisine à d'autres personnes lors de créneaux prédéfinis à l'avance.

En effet, l'objectif de cette cuisine est d'être mise à disposition des personnes isolées logeant dans des hôtels (en logement d'urgence) et n'ayant pas accès à un espace de cuisine ou le droit de cuisiner dans leur chambre.

Les femmes ayant accepté de mettre à disposition leurs feux permettent à ces autres personnes de cuisiner.

Le Palais de la Femme met à disposition de chacune des personnes présentes lors des moments de cuisine collective une base pour cuisiner (sauce tomate, pâtes, épices, etc), et cela gratuitement. Ces ateliers sont animés par des bénévoles au besoin.

Un salarié est chargé de l'organisation de cette cuisine et est directement en contact avec les personnes vivant sur place et celles profitant de l'espace de cuisine collective.

La structure est financée par des fonds publics principalement. Le Palais de la Femme existe depuis le début du XX^e siècle mais la partie cuisine en tant que tel depuis 2018.

i. Le Plat de Résistance

Le Plat de Résistance est une association se trouvant à Combrand dans les Deux-Sèvres qui existe depuis 2018 mais la cuisine n'est effective que depuis 2021.

Son objectif est de proposer un espace de mise en lien collectif et de cuisine soit pour les personnes participant.es à la suite des ateliers ou pour ravitailler des espaces alternatifs et de lutte. L'association veut mettre en avant les concepts d'autonomie alimentaire et d'autogestion sur le lieu qu'elle occupe.

Elle est organisée en grande partie par deux salariés mais ceux-ci pensent plutôt leur poste comme de la logistique et ne profitent pas d'un pouvoir décisionnaire plus important que les personnes s'investissant dans l'association.

Les ateliers de cuisine participative ont lieu deux fois par semaine sur leur lieu à Combrand et la cantine solidaire se déplace là où les personnes en ont envie/besoin. Elle est ouverte à tous. Les denrées transformées sont achetées au marché des producteur.ices ou proviennent de dons. La cuisine et les repas sont à prix libre.

Les décisions sont prises lors de réunions de la commission cuisine (l'association a découpé ses activités en différentes commissions autogérées par leurs membres) et d'AG plus générale du Plat de Résistance. Une des volontés collectives est de mettre le lieu en propriété collective via l'association CLIP. Elle fait partie du réseau Intercantine du Grand Ouest et est très implantée dans le vie militante du territoire (au sens large).

j. Ravitaillement Alimentaire Autonome Réseaux d'Entraide (RAARE)

Le Ravitaillement Alimentaire Autonome Réseaux d'Entraide (RAARE) est une association se trouvant à Saint Georges Sur Loire, près d'Angers.

Son objectif est de mettre à disposition un espace d'autoproduction, de distribution alimentaire, de mettre en lien les populations urbaines et paysannes en lutte et de sensibiliser aux questions du ravitaillement des luttes. Pour cela, iels produisent sur leur terrain, distribuent de la nourriture via des cantines solidaires et une « *freepicerie* » mobile qui se déplace dans différents quartiers d'Angers.

L'association dispose d'un demi hectare de terrain cultivable et de locaux mis à disposition par un couple de paysan.nes.

Elle est organisée en plusieurs commissions autonomes dont celle de cantine solidaire. Cette cantine dispose de son propre canal de discussion et prévoit des réunions-repas une fois par mois. Les cantines s'auto-organisent en fonction des disponibilités de chacune.s. Une à trois personnes sont chargées de la logistique et de l'animation des moments de cuisine même si chaque personne est libre de prendre des initiatives et de prendre plus de responsabilité.

Les cantines sont mises en place sur demande pour des événements militants ou pour des occupations par exemple. Elles sont à prix libre. Le RAARE existe depuis 2019 et s'est appuyé sur le réseau militant angevin pour sa création. Le collectif est très impliqué dans le maillage militant de ce fait. Il fait aussi partie du réseau Intercantine du Grand Ouest.

B) Le projet de cuisine collective à PAM

Le projet de cuisine collective au sein de PAM a lui aussi ses propres particularités.

En effet, comme indiqué plus tôt, le PAM est un projet se trouvant au cœur des motivations et activités de l'association du LAB3S.

Il sert donc de projet-vitrine à l'association et bénéficie de ses financements (via des appels à projet, la souscription d'autres associations ou structures afin qu'iels soient membres du LAB3S, etc). C'est-à-dire qu'il est particulièrement mis en avant par l'association pour valoriser ses réalisations et activités.

Le projet de cuisine en tant que tel a débuté en hiver 2021/2022 avec des réunions de co-construction avec les partenaires. Les ateliers au jardin ont pu commencer durant le printemps/été 2022. Cette étude a donc pour contexte la deuxième année de mise en place des cuisines collectives.

Dans le cadre des ateliers PAM nous pouvons nous permettre de parler de « cuisines collectives » au pluriel car il en existe plusieurs du fait d'une organisation des ateliers conjointement avec plusieurs structures différentes.

En effet, PAM co-construit des ateliers cuisines avec de multiples organisations présentes sur le territoire de Bondy. Il en ressort que chaque dynamique de groupe est différente, poursuit ses propres motivations et s'inscrit différemment dans la vie des participant.es. Néanmoins, elles ont pour point commun et structurant qu'elles sont impulsées par les personnes travaillant sur le terrain pour le projet PAM, qu'elles s'occupent de la logistique en lien avec l'espace de jardin partagé et qu'elles animent (ou co-animent) les ateliers tout au long de la saison de printemps-été. Il existe donc différents groupes avec lesquels travaille PAM et dont chaque fréquence d'atelier est différente.

a. La DRE (Dispositif de Réussite Educative) de la Maison Marianne

C'est une structure qui propose des ateliers, sorties, à des femmes isolées, souvent avec enfants, sur le territoire. Cela leur permet de sociabiliser et d'accéder à des espaces d'apprentissage et de rencontre pour elles et leurs enfants. L'association fait aussi de l'accompagnement auprès d'enfants en décrochage scolaire. Les ateliers de cuisine sont co-animés par leurs référent.es qui aident particulièrement à la garde des enfants pendant le temps de préparation des repas. Les participant.es viennent de toute la ville de Bondy, pas uniquement Bondy Nord.

b. Rayon de Soleil

C'est une association qui propose un accueil occasionnel aux enfants de moins de 12 ans de la ville de Bondy. Elle leur propose de participer à des activités sur le territoire ou organise des sorties plus loin en France aux familles à des tarifs moins élevés. Ces séjours peuvent avoir lieu à la mer, à la montagne, etc, et permettent à des familles ne pouvant pas se le permettre au regard des prix

pratiqués initialement de partir en vacances. De plus, les bénévoles de Rayon de Soleil participent à la vie associative de Bondy en organisant des événements pour ses habitant.es, des animations pour les enfants, des forums. Elle est une actrice importante de la vie associative et culturelle de Bondy.

c. La Marmite

C'est une structure d'accueil de jour pour les personnes sans abris et un chantier d'insertion par l'activité professionnelle sur les métiers de la restauration. Sur cette seconde année, PAM a proposé aux salariés en insertion d'intégrer leur programme de formation. Les ateliers de cuisine mis en place par PAM font donc partie de leur temps de formation. Lors de ceux-ci, les référent.es sont aussi présentes et soutiennent l'animatrice du LAB3S dans sa démarche.

d. Les participant.es/habitué.es de PAM

Ce groupe-ci est celui qui évolue le plus en termes de participant.es : au fur et à mesure de la saison et des moments de mobilisation (par le LAB3S ou par les habitué.es du jardin entre autres) de nouvelles personnes viennent créer une forme de roulement.

En effet, un groupe de cuisine collective regroupant les personnes participant de base aux ateliers et animations au jardin, s'investissant plus particulièrement au sein du projet PAM, a été créé et se trouve être très actif et divers.

Ces ateliers-là s'organisent systématiquement en parallèle des ateliers au jardin afin d'allier ces deux parties du projet.

L'animation est couverte par les salariées du LAB3S s'occupant principalement du projet PAM.

La dynamique de ce groupe est à différencier des autres dans le sens où celle-ci est influencée par le fait que les personnes se présentant aux ateliers s'investissent particulièrement et de manière plus formelle à l'espace jardin/cuisine proposé par PAM. Il y existe une implication affective et une appropriation explicite du projet et des activités qui en découlent. Les gens se connaissent et se reconnaissent.

Ainsi, l'impression de co-construction entre participant.es et animatrices de PAM paraît plus palpable dans ce groupe et il s'agit de le prendre en compte pour la suite de notre étude.

III. Analyse transversale des projets

Pour cette partie de notre étude nous allons analyser transversalement les différents projets que nous avons rencontrés afin d'en tirer des outils de gouvernance et de mobilisation pour pérenniser les cuisines collectives de PAM. Cette analyse se fera thématiquement selon la grille d'analyse développée en annexe : caractérisation du projet, vision et principes directeurs, organisation et gouvernance interne, lien et réseau, genre dans l'organisation et la mobilisation, et mobilisation et participation. Aussi, cela nous permettra de voir quels sont les leviers et freins qu'ils ont rencontré dans le développement de leurs projets de cuisines.

Nous allons ainsi étudier les projets présentés en amont en nous basant sur les différents domaines déjà développés plus haut : gouvernance et réseau, mobilisation et participation, et genre dans les projets de cuisine collective.

1/ Gouvernance et réseau

A) Les différents modes de gouvernance rencontrés

a. Mode de gouvernance formalisé

Il existe différentes catégories de gouvernance définies par les collectifs mettant en place leurs cuisines collectives, en sachant que les frontières entre ces différents modèles sont mouvantes au fur et à mesure du développement des projets. Par mode de gouvernance nous entendons la façon dont les collectifs s'organisent et distribuent le pouvoir décisionnel en leurs seins.

Concernant la gouvernance, deux types de cuisines particulières vont se détacher : les cuisines collectives et ateliers de cuisine participative qui dépendent d'une structure associative classique ou coopérative ; et les cantines solidaires ayant un positionnement politique fort et s'inscrivant dans une forme de lutte. Ces dernières sont souvent parmi les seules à avoir pensé la gouvernance au sein de leur structure comme un sujet en soi. Les autres, même s'ils pensaient la gouvernance, ne la considéraient pas comme un enjeu central pour la suite du projet, comme c'est le cas pour les cantines solidaires et militantes.

Les cantines placent l'idée d'une autogestion et d'une autonomie pour chacun.e de ses membres comme un principe directeur. En effet, leur structure interne aura beau recouvrir de nombreuses différences, il s'agira toujours pour elles de valoriser une gestion collective, anti-autoritaire (selon leurs termes) et horizontale au maximum. De plus, beaucoup des outils proposés par ces collectifs sont développés par des milieux militants desquels ils sont proches et qui ont été développés pour permettre à des groupes collaboratifs et autogestionnaires de rester pérennes dans le temps. Cela

peut être le cas via l'accès libre à des documents expliquant les écueils de la gouvernance autogestionnaire, sur des principes de communications non violentes dans les espaces de prise de décisions, etc. Ces outils existent volontairement afin de répondre aux enjeux de gouvernance au sein des groupes militants. Les projets portés par Food not Bombs Rennes, Les Tabliers Volants, la Cantine autogérée de Tolbiac, le R2R, le RAARE et le Plat de Résistance entrent dans ce cas de figure.

Néanmoins, même si certains de ces collectifs se définissant comme des cantines n'ont pas de statut officiel et s'auto-définissent en tant que collectifs, d'autres ont opté pour celui d'association et s'organisent en utilisant les structures proposées dans la loi 1901 relative aux associations.

Par exemple, l'association du Plat de Résistance divise ses différentes activités sous forme de commissions afin que les personnes souhaitant s'investir sur un sujet en particulier puissent le faire selon le rythme et les velléités qu'elles ont ensemble. En effet, il existe au sein de l'association six commissions, dont une commission cantine, qui se coordonnent afin de faire exister le lieu et leurs activités. Le RAARE opère le même type de fonctionnement.

Aussi, le R2R opère exactement le même fonctionnement et pour les mêmes objectifs de lutte (même s'ils ont des réalités de terrains, des histoires et des dynamiques relationnelles différentes). Iels sont aussi organisés en commissions dans lesquelles iels s'organisent via des dynamiques autogestionnaires et dans lesquelles chacun.e est libre de s'organiser à la hauteur de ce qu'iel peut/veut.

Ce qui différencie aussi entre eux les collectifs plus militants ayant choisi d'avoir un statut associatif est aussi leur relation avec le salariat. En effet, pour les Tabliers Volants par exemple, le recours au salariat leur semble discutable quand un collectif a une volonté de rester dans l'autogestion. Pour elle.ux, le recours à du salariat crée de fait une forme de hiérarchie où des personnes se retrouvent en charge et « sachant », et où d'autres suivent le mouvement. Seul le Plat de Résistance a des salariés pour l'organisation de sa cuisine parmi toutes les cuisines définies comme cantines/cuisines militantes.

Concernant les cantines militantes, nous pouvons voir qu'il existe d'autres formes d'organisation : dans le cas de Food not Bombs Rennes, les personnes le souhaitant sont en charge d'un mandat à durée indéterminée. Ce mandat leur donne la mission de se charger d'une chose en particulier comme la logistique de la cuisine ou la fabrication du pain par exemple. Le mandat est délivré en réunion et est révocable à n'importe quel moment.

La Cantine Autogérée de Tolbiac ne présente pas vraiment d'organisation formelle, tout s'est arrangé « naturellement » : des personnes se sont plus investies que d'autres concernant certaines activités, certains domaines, de la cuisine qui leur convenait. Et parmi le noyau dur d'organisation de la cuisine, il n'a pas existé de conflits particuliers relatifs à la gouvernance. A noter que cette cantine est la plus jeune que nous ayons rencontrée, elle existe depuis mars 2023 et donc elle n'a pu faire l'expérience de dynamiques interpersonnelles dans un collectif que de court terme. Cela n'est pas à négliger pour la suite de notre travail.

Le point commun de ces différentes cuisines/cantines militantes est cependant que les prises de décisions se font toujours collectivement lors de réunions ouvertes à tous.tes. En effet, les organes de gouvernance ayant un pouvoir décisionnel sont les réunions ou les assemblées générales (AG) auxquelles chacun.e est libre de venir et d'y donner son avis. Il n'existe pas vraiment de professionnalisation de ces cuisines en tant que tel, où les salarié.es détiendraient les clefs afin de prendre une grande partie des décisions relatives à l'organisation et au développement de la cuisine, comme cela peut être le cas dans les autres cuisines. L'organisation entière des cantines repose sur ce principe directeur. Même pour la cuisine ayant des salariés, celle du Plat de Résistance, le fait de recourir au salariat est une problématique à surveiller et discutée à chaque réunion : cela ne leur semble par un modèle infaillible dans le regard qu'ils portent sur la gouvernance.

Les cuisines ne se créant pas autour de principes politiques forts comme les cantines que nous venons de présenter ont des manières très diverses de penser leur gouvernance.

En effet, pour le Pas si Loin par exemple, l'organisation de l'association fonctionne en termes de commissions, comme c'est le cas pour le Plat de Résistance, le RAARE ou le R2R. Il est intéressant de noter que même si cette structure se présente comme faisant partie de l'ESS, ayant des financements de la ville et étant implantée dans le paysage de l'économie sociale, elle a une histoire militante : elle a été conçue pour les femmes afin qu'elles aient accès à un espace à elles dans lequel elle peuvent s'investir. Il n'est peut-être pas étonnant qu'elle s'approprie les statuts associatifs afin de fonctionner comme un collectif plus politique.

Concernant les espaces de cuisines de la Butinerie ou du Palais de la Femme, et cela malgré une différence de statuts, nous avons pu remarquer que l'organisation interne se fait de la même façon. En effet, même si les participant.es peuvent donner leur avis ou leurs idées concernant la cuisine, ce sont les salarié.es dont le travail est de la mettre en place qui décident de la suite des événements. En cela, le projet PAM semble s'en rapprocher. La différence principale entre la Butinerie et le Palais de la Femme étant tout de même que la personne s'occupant de la logistique est aussi celle qui anime les ateliers de cuisine dans la première, contrairement à la deuxième.

Aussi, les Cuisines de Quartier peuvent se rapprocher dans leur objectifs et modèle des Tabliers Volants : en effet, ces deux structures s'investissent afin de proposer des outils et du support aux personnes/groupes souhaitant organiser des cuisines collectives ou des cantines solidaires. Leur dimension politique n'est pas la même, ni leur façon de s'investir dans les projets qu'elles accompagnent, mais cette organisation en support et en essaimage des cuisines/cantines est importante à pointer. Les Cuisines de Quartier se donnent la tâche spécifique de venir aider les personnes s'organisant en cuisine pour leurs premières cuissons, ce qui est aussi une activité que se propose de faire les Tabliers Volants. La différence ici étant qu'aux Tabliers Volants les personnes vont épauler les personnes organisant des cantines lors de leurs événements si celles-ci le demandent et dans la limite d'avoir assez de leurs membres qui ont envie/le temps de s'investir dans la cantine. Pour les Cuisines de Quartier, les personnes faisant du soutien lors des ateliers de cuisine le font systématiquement quand un nouveau groupe de cuisine se crée et cette activité est encadrée par une salariée, ce que refusent de faire les Tabliers Volants. Aussi, aux Cuisines de Quartier, les décisions sur la suite de la structure sont prises par les salarié.es qui s'occupent de son organisation.

b. Dynamiques internes

Nous avons pu être les témoins de différentes dynamiques internes au cours de nos entretiens et de nos rencontres. Il nous semble d'ailleurs opportun de différencier ce que nos interlocuteur.ices ont pu nous partager lors des entretiens et ce que nous avons pu observer lors de nos participations observantes.

Il a cependant été d'abord pointé qu'en fonction des groupes et collectifs qui cuisinent ensemble, les dynamiques internes vont être très diverses. C'est ce que nous a exprimé clairement la personne des Cuisines de Quartier que nous avons rencontrée : chaque groupe a ses rapports relationnels particuliers et ses motivations propres. Ce qui semble faire tenir un groupe ensemble sur le long terme sont les liens affectifs et/ou affinitaires, l'impression d'être inclus.e dans un groupe qui œuvre pour quelque chose qui nous parle. Cela a été soulevé à de nombreuses reprises lors de nos rencontres.

De plus, quand la structure rencontrée a d'autres pôles que celui de cantine, cuisine participative ou collective, celui-ci semble tout de même être considéré comme le point central de l'organisation. Cela peut se ressentir dans l'organisation interne de ces espaces.

Malgré ces différences de gouvernance, il existe néanmoins des points communs dans les dynamiques internes rencontrées.

En effet, beaucoup de cuisines mettent en place des moments de discussions informelles afin d'organiser les activités du projet et voir qu'elle place veulent prendre les participant.es pour la suite. Que ce soit pour des causeries, des apéros-discussions, des repas collectifs ou simplement des réunions informelles autour d'un verre. Ces moments de discussions sont aussi importants que ceux, plus formels, tenant lieu d'organe décisionnel. Là, les personnes peuvent parler librement de leurs attentes et envies.

Aussi, une caractéristique a été soulevé dans quasiment chacune des cuisines que nous avons rencontrées : le comportement attentiste d'une partie des personnes venant participer aux cuisines/cantines.

En effet, même si une hiérarchie formelle n'est pas établie, il est remarquable qu'une autre, plus informelle, peut se mettre en place entre les gens qui s'investissent plus dans le projet et les autres. Des personnes souhaitent venir pour cuisiner, rencontrer du monde, échanger avec des personnes partageant un même objectif, une même envie, mais ne veulent pas s'investir dans le devenir du projet, dans son organisation. Par exemple, au FnB Rennes ou à la Butinerie cela a clairement été soulevé comme un problème majeur et une source de stress pour l'animatrice (dans le cadre des ateliers de la Butinerie), alors même que ces projets ont une structure presque diamétralement opposée. Cela a semblé poser problème dans nombre de collectifs : un manque d'autonomie des personnes peut être reproché ou un désinvestissement pouvant mettre à mal la volonté d'autogestion de certains collectifs. En effet, dans le cas de FnB Rennes, le fait qu'il y ait très peu de personnes présentes lors des réunions, participant de la gouvernance du collectif, pose question concernant la représentativité des décisions qui sont prises au nom de tous.tes.

Lors de nos entretiens, nous avons pu faire état d'une différence de dynamiques internes entre les cuisines militantes et d'autres plus institutionnalisées utilisant une forme de salariat dans leur organisation formelle et considérant les cuisines comme une activité économique au sein de leur structure. Cela a pu avoir une influence sur les comportements des personnes. Il pouvait en effet se montrer plus attentiste du fait d'une hiérarchie ou d'une différenciation salarié.e/bénévole plus visible et formalisée.

Dans la Butinerie par exemple, coopérative proposant des ateliers de cuisine participative, ces comportements semblaient poser problème à l'animatrice. En effet, l'atelier étant adossé et destiné à

un espace de restauration, des règles d'hygiène particulières et très strictes, cela ajoutant une pression sur les épaules de l'animatrice.

Dans ces cas-là, une forme de solidarité avec la personne référente/qui anime l'atelier se fait sentir de la part des membres plus « autonomes » : iels aiguillent les personnes qui ont plus du mal, prennent de l'avance sur les préparations à faire ou commencent le nettoyage. Cela s'est vu lors de chacune de nos observations : à la Butinerie, au RAARE, au Plat de Résistance et même à PAM alors même que leur structure est très différente.

Cependant, il semblait aussi important pour certains projets, comme ceux du Plat de Résistance et de FnB Rennes de prendre en compte l'envie pour des personnes de venir cuisiner et de soutenir le collectif de cette façon. Il leur semble important de ne pas les stigmatiser ou de considérer qu'iels ont un comportement qui pose exclusivement problème. En effet, dans une démarche d'inclusivité, iels veulent garder leur porte ouverte et se structurer en tenant compte de ce type de comportement.

Dans plusieurs des projets que nous avons rencontrés, il a été clairement exprimé que les conflits internes à la structure, qu'ils soient d'ordre interpersonnel ou portant sur les usages du lieu et du matériel, sont l'une des causes de roulement dans les participant.es. Aussi, les personnes s'investissant particulièrement dans l'organisation des cuisines quittent principalement le projet pour cause de conflit avec d'autres personnes. Ce fut particulièrement mis en avant par les personnes rencontrées au RAARE, au FnB Rennes ou à la Cantine Autogérée de Tolbiac.

Aussi, et nous pourrions développer cela dans notre réflexion concernant le genre dans les cuisines collectives, il y a eu, dans plusieurs collectifs, des conflits relatifs aux comportements genrés et oppressifs de certaines personnes. Des choix ont dû être faits les concernant et cela a pu participer à un changement dans les dynamiques internes de ces cuisines. En effet, à la Cantine Autogérée de Tolbiac et au RAARE, des comportements masculinistes ont eu pour effet que les personnes en étant auteures ont été exclues de ces collectifs. Cela a semblé, au sein du RAARE particulièrement, opérer un roulement dans le profils des personnes s'intégrant au collectif : des profils plus queers et de femmes se sont accolés au projet. A la Cantine Autogérée de Tolbiac, ce sont uniquement des personnes LGBTQIA+ qui font partie du noyau dur de l'organisation. Cela participe d'une impression d'inclusivité forte de la part de ces collectifs.

Hormis les conflits, il a été plusieurs fois soulevé qu'il existait un « roulement naturel » des personnes s'investissant dans les projets, faisant que des personnes partaient simplement parce qu'elles en avaient marre ou qu'elles déménageaient, cela laissant de la place pour les personnes voulant prendre la suite. C'est ce que nous a partagé la personne des Tablier Volants. Le fait que ces

organisations ne périssent pas provient du fait qu'elles sont liées par une dynamique commune, bien implantées dans un espace de vie, un territoire, qu'elles sont intégrées à un réseau de structures partenaires ou amies.

Lors de notre immersion dans l'organisation des cuisines du Plat de Résistance et du RAARE, nous avons pu faire des observations de terrain de leurs dynamiques internes.

Au Plat de Résistance, ce sont avant tout les deux salariés qui se chargent de la logistique et de l'organisation de la cuisine. Des personnes sont là pour cuisiner et se charger d'une partie de la logistique mais nous suivons tous.tes principalement les indications des deux salariés. Même s'il est visible que toutes les personnes présentes étaient des habituées et connaissaient l'organisation de la cantine, du fait d'avoir été là lors d'événements conséquents.

Nous avons fait une partie de la cuisine dans le local du Plat de Résistance et une autre sur l'endroit de l'événement, cela ajoutant au poids de la logistique et expliquant aussi pourquoi les personnes mettaient plus d'attente auprès des salariés. L'ambiance était sérieuse et amicale.

De plus, tout au long du week-end que nous avons passé à cuisiner, plusieurs personnes faisant partie de la cuisine ou étant en lien avec les personnes salariées sont venues nous proposer leur aide et mettre la main à la pâte, cela témoignant d'un attachement affectif fort à l'espace de cuisine. Les personnes venaient donner de leur temps à la hauteur de ce qu'elles pouvaient.

Les membres de la cuisine qui étaient présentes ont l'air de partager une bonne partie de leur vie ensemble, en dehors du cadre de l'association, du fait qu'ils font partie de la même communauté et qu'ils se retrouvent au travers de leurs idéaux politiques.

C'est un point commun avec le RAARE, avec qui nous avons aussi pu cuisiner durant plusieurs jours pour leur fête annuelle. Cet événement se trouvait sur leur espace de cuisine et de maraîchage habituel. Les personnes présentes font elles aussi partie d'un même groupe ayant des idées politiques fortes et partagées les un.es avec les autres. L'aspect affectif, le fait de partager une même communauté de vie (les ateliers proposés par le RAARE toutes les semaines durant le demi-journée ou la journée, les gens y partageant une forme de quotidienneté) paraît essentiel pour elle.ux. Cela s'est beaucoup ressenti via les interactions spontanées que nous avons avec des membres du collectif.

L'organisation interne était aussi différente concernant l'ambiance générale lors des temps de cuisine : au RAARE le moment était plus propice à la musique, à la danse et au chant, aux échanges en général. Le sentiment général était plutôt à l'amusement et au partage, même si les personnes

s'étant portées volontaires pour être référent.es avaient une charge plus forte d'organisation, ce qui se ressentait en général.

Il est aussi intéressant de noter que l'espace de cuisine semblait central dans l'organisation générale du RAARE et de l'événement de ce weekend-là : quand les autres personnes préparant l'événement mais à d'autres postes avaient un creu dans leurs activités, voulaient faire une pause pour discuter, elles se joignaient à nous pour cuisiner. De plus, si des personnes présentes plus tôt sur le site ne savaient pas où aller, les personnes les dirigeaient vers la cuisine pour donner un coup de main à l'équipe. L'ambiance générale était à l'autogestion et à la solidarité. Chaque personne définissait le rôle qu'elle voulait avoir dans l'organisation collective et cela évoluait en fonction des besoins du collectif.

c. Impact du mode de financements

Nous différencions le financement, qui peut englober des apports conséquents d'argent, des dons ou des prêts permettant au projet de s'implanter sur un territoire, de financer d'autres activités, de remplir les objectifs auxquels le projet ou le collectif dans lequel il est implanté veulent répondre ; des apports d'argent pour les activités courantes.

Certaines structures ou collectifs n'ont pas forcément de mode de financement particulier, leurs activités et objectifs ne nécessitant pas d'investir plus qu'il ne faut pour l'organisation à plus ou moins court terme de la cuisine.

Le mode de financement ainsi que le besoin de ce mode de financement peuvent donc avoir un impact sur le mode d'organisation de la cuisine ou cantine. Aussi, ceux-ci sont aussi constitutifs de la façon dont se construit un projet de cuisine.

Par exemple, les structures dont nous avons déjà parlé, qui se détachent des autres par leur engagement politique, qui se définissent plutôt comme des cantines et qui se dirigent de manière formelles et informelles via des principes d'autogestion, celles-là même n'ont pas de mode de financement particulier en argent. Les seules rentrées d'argent de ces collectifs se font soit la mise en place du prix libre lors de leurs cantines, ou de la gratuité avec don. Un cas particulier est celui du Plat de Résistance qui propose un prix libre pour l'adhésion à la cuisine dont les ateliers se déroulent deux fois par semaines, ensuite pour les cantines lors d'événements le prix libre est de rigueur. Sinon, pour FnB Rennes, les Tabliers Volants, le RAARE, le R2R, la Cantine Autogérée de Tolbiac et le Plat de Résistance, leurs seuls apports d'argent sont le prix libre lors de leurs cuisines. Il existe cependant quelques particularités : pour FnB Rennes par exemple, leur entrée principale

d'argent vient du prix libre mais plus particulièrement lors de l'événement annuel du Village des Possibles d'Alternatiba Rennes.

Cependant, même si les apports d'argent font partie des modes de financement auxquels il est possible de penser instinctivement, il est aussi important d'y inclure les dons et prêts de locaux et de matériel à titre gratuit, que ce soit par des particuliers ou d'autres collectifs.

Et en effet, c'est ce type de financement qui se retrouve dans les cantines susnommées : dans le cas du RAARE les locaux et le terrain maraîcher sont prêtés par des paysans vivant sur le lieu ; pour le Plat de Résistance, c'est du travail collectif, de la récupération de matériel qui a permis de construire le lieu et qui permet encore de le garder en état ; concernant le R2R, iels ont accès à un réseau de prêt de matériel de cuisine pour les cantines ; les locaux du FnB Rennes leurs sont prêtés ; du matériel et de quoi se motorisé est prêté par des ami.es des membres de la Cantine Autogérée de Tolbiac.

Ainsi, même si ces modes de financement sont étalés en général sur un réseau large, il n'empêche qu'ils impactent la façon dont va s'organiser la cuisine et son mode de gouvernance. Un principe d'interdépendance entre collectifs et entre particuliers est mis en place.

Dans le cas des autres espaces de cuisine collective, les modes de financement sont donc différents.

Ce sont avant tout des financements publics ou privés de grosses institutions ou de particuliers qui sont à l'œuvre pour eux.

En général les structures proposant de la cuisine collective font partie de l'ESS et vont donc, comme beaucoup de projets dans ce cas de figure, obtenir une grande partie de leur financement par des appels à projets proposés par les collectivités ou des acteur.ices privé.es. Ainsi, ces projets semblent avoir une grande dépendance envers les pouvoirs publics ou des structures privées et, faire des appels étant un travail prenant beaucoup de temps en soi, cela devient une grande partie des activités de la structure. D'autant que les appels à projets sont à montant et à durée définie, c'est un travail de long terme qui nécessite d'y mettre du temps et de l'énergie. Cela influence grandement la façon dont va s'organiser une structure et dont elle va agencer ses priorités vis-à-vis des ses objectifs premiers.

Comme cas particulier, nous pouvons spécifier que les Cuisines de Quartier sont financées par des fonds publics mais aussi, et majoritairement, par une fondation privée : 4 WINGS FOUNDATION. Cette fondation semble être une fondation familiale finançant des projets lui tenant à cœur. Cela pose aussi la question du financement de structures ouvertes à tous.tes et œuvrant pour le bien-être collectif par des structures privées et fermées.

Une autre partie des structures rencontrées se finance car elles sont adossées à des espaces de restauration. C'est le cas du Pas si Loin ou de la Butinerie, toutes les deux basées à Pantin. Cela leur permet de s'autofinancer au sein même de leur projet via des activités en cohérence avec leur objectif premier. Cependant, cela entraîne une pression sur la structure et peut agencer leurs priorités en essayant de dégager assez de bénéfiques pour le reste des activités. C'est un sujet qui se pose au Pas si Loin, et dont j'ai pu voir les effets lors de mon observation à l'un des ateliers de la Butinerie : le premier atelier auquel je m'étais inscrite a été annulé la veille car une privatisation a été réservée au dernier moment pour le lendemain, au moment de l'atelier de cuisine. Ainsi, c'est la privatisation qui a été privilégiée afin de pouvoir bénéficier de la rentrée d'argent attenante.

B) Réseau et lien avec le territoire

Nous différencions ici les termes de réseau et de lien. Le réseau se définit pour nous comme un maillage formel ou informel de différentes structures connectées entre elles et se soutenant dans un objectif apparemment commun. Cela peut produire des espaces de solidarité et de soutien matériel dans la mise en place de certaines missions.

Le lien serait plutôt défini comme une forme d'attachement ou d'intégration à un espace et aux collectifs et structures présentes. Cela peut se traduire par un sentiment d'appartenance à un espace ou une mission commune sur cet espace.

a. Réseau avec d'autres collectifs/structures

L'une des observations qui nous a paru la plus marquante au moment de nos rencontres avec les différents projets de cuisine collective susmentionnés est leur intégration dans un réseau. Celui-ci peut être de nature différente : certains font partie de réseaux informels, militants ou communautaires, d'autres plus historiques ou de nature plus pratique. Les réseaux peuvent être de cuisines collectives uniquement, d'autres se constituer avec d'autres types de collectifs ou structures.

Par exemple, Food not Bombs Rennes fait partie d'un réseau ancré historiquement : du fait de l'histoire des Food not Bombs à l'international il existe tout un réseau, accessible sur internet, de collectif ayant le même nom et participant au même objectif. Ces différents collectifs ne sont pas forcément en lien entre eux mais des liens de soutiens peuvent se mettre en place et une certaine reconnaissance entre chaque projet.

Le réseau dont fait partie les Cuisines de Quartier est plus institutionnalisé, la particularité ici étant que c'est la structure elle-même qui l'a mis en place. En effet, par ses activités de soutien à la création de cuisines collectives, un réseau de ces projets dépendant de l'association des Cuisines de Quartier a été initié aussi. Et l'association entend bien en faire un de ses points forts : des moments de rencontres, des espaces de solidarités sont organisés au cours de l'année afin que les différentes cuisines prennent conscience et profitent de ce réseau. De plus, les Cuisines de Quartier sont en relation avec le RCCQ, dont nous avons parlé plus tôt. Du fait que l'association se soit créée après une rencontre au Québec avec des cuisines collectives s'y étant développées, celles-ci sont restées en lien et se sont constituées en réseau de solidarité et d'échange par la suite. C'est aussi une partie importante de l'association.

Les tabliers volants profitent d'un même genre de réseau dans le sens où ils font le lien entre beaucoup de collectifs militants. Cela du fait de leur soutien à des événements qu'ils organisent en les aidant à mettre en place une cantine fonctionnelle. Un réseau militant s'est vite mis en place du fait de la nature de la mission de l'association.

Les projets de cuisine basées sur Rennes peuvent aussi profiter d'un réseau de prêt de matériel et de solidarité, venant de liens affinitaires et politiques forts, au sein de leur ville d'action. En effet, le R2R par exemple a été créé sur une base déjà existante de différents collectifs qui s'étaient développés en réseau. Le collectif s'est donc accolé à une organisation en réseau déjà fonctionnelle et qui continue d'exister depuis la création du R2R en 2018.

Nous pouvons ajouter que différentes cantines solidaires et militantes sont organisées en réseau depuis 2021. Il s'agit de l'Intercantine du Grand Ouest qui regroupe des cantines évoluant dans des espaces et via des collectifs en lutte. Nous avons pu rencontrer, par exemple, le Plat de Résistance, le R2R ou le RAARE qui en font partie. Ces cantines se rencontrent pour s'organiser ensemble lors de grands événements et restent en contact afin de créer un maillage de solidarité fort. Cette Intercantine s'est créée après leur co-organisation de la cantine d'un événement important en 2021.

Il est intéressant de noter que pour sept projets sur dix, ce réseau a une grande importance dans la façon dont va s'organiser la cuisine et dont va se mettre en place la mobilisation et la participation des personnes.

En effet, une cuisine s'organisant en réseau ne va pas subir les mêmes pressions ou considérer sa gouvernance de la même façon qu'une autre ne le faisant pas. Un projet s'organisant en réseau va accorder de l'importance et mettre du temps dans le développement et le soin au réseau qui le soutient, auquel il fait partie. De plus, les rapports et les décisions se font plus longues, des

moments de concertation et de discussion sont immuables de ce type d'organisation. Une forme d'organisation non hiérarchique semble plus correspondre dans ces cas-là, comme défini par Neuveu & François (1999) et Enjolras (2005) dans le cadrage de notre étude.

b. Lien au territoire

Quasiment toutes les cuisines que nous avons rencontrées nous ont signalé avoir un fort lien avec leur territoire, même si, comme pour le réseau, ces liens peuvent être de nature très différente.

En effet, ces projets se détachent des autres par leur volonté de s'implanter dans un territoire défini, de s'y faire connaître et de s'attacher à se mettre en lien avec les autres collectifs sur place.

Ces liens se font beaucoup via des dynamiques affinitaires très fortes : les projets se mettant en lien et se reconnaissant le faisant principalement quand ils suivent les mêmes idéaux et/ou idées. Cela est particulièrement visible dans le cadre des cantines pour qui le lien au territoire se fait principalement via des dynamiques affinitaires.

Les autres projets de cuisine se lient au territoire via les partenariats faits avec d'autres structures, souvent associatives. Elles s'organisent ensembles pour des événements ou pour des projets communs sur le même territoire généralement.

Ces liens ont le même type d'impact que les réseaux sur l'organisation de projets de cuisine collective. Le type d'attachement et de maillage sur un territoire se trouve être différent, mais moins sur leurs effets.

2/ Mobilisation et participation

A) Mobilisation au projet

Les projets étudiés proposent des modes de mobilisations très divers en fonction des réalités socio-économiques des profils participants aux cuisines et de ceux des personnes les organisant. Il s'agit ici de voir les différentes propositions que ces projets ont initié afin de mobiliser les personnes à leurs activités.

a. Mode de diffusion du projet

Pour neuf projets de cuisine sur dix, le mode de diffusion principal de leurs activités est le bouche à oreille.

Pour certaines structures, cela est couplé avec d'autres de modes de diffusion nécessitant un plan d'organisation. Pour le Pas si Loin par exemple, ce bouche à oreille s'est développé parallèlement à des moments de rencontre avec des personnes du quartier dans la rue. En effet, au moment du Covid-19, les cuisines du Pas si Loin faisaient des distributions de nourriture régulièrement, cela participant à la connaissance du projet par les gens du quartier. Aussi, de la distribution de café et de thé a été mise en place afin de parler des activités de la cuisine du Pas si Loin.

Pour le FnB Rennes par exemple, le fait qu'ils soient visible en manifestation lorsqu'ils y distribuent à prix libre des cookies ou de café et thé les a fait d'autant plus connaître. Particulièrement dans les milieux militants.

Le bouche à oreille marche donc de concert avec la réputation comme modes de diffusion. Ces deux modes de diffusion, tous les deux plutôt informels, se construisent de concert, les campagnes de mobilisation semblant avoir un impact limité sur la participation et la mobilisation des personnes.

b. Campagne de mobilisation

Par campagne de mobilisation, nous entendons les initiatives mises en place de la part des structures dans l'objectif établi de mobiliser de nouvelles personnes au projet de cuisine collective.

Sur toutes les cuisines collectives interrogées, seulement deux considèrent avoir mis en place une forme de campagne de mobilisation. Il s'agit du Palais de la Femme et du Pas si Loin.

Concernant le Palais de la Femme, cela s'explique par leur mode d'action et leurs activités particulières. En effet, du fait du profil des participant.es de la cuisine de la structure, une campagne de mobilisation plus formelle semble obligatoire. Les personnes ayant accès aux créneaux de cuisine collective du Palais de la Femme sont des personnes isolées, souvent des femmes avec enfants, vivant dans des accueils de jours ou des logements d'urgence. Ainsi, afin de se faire connaître et de mobiliser des participant.es potentiel.les, des bénévoles accompagné.es des salarié.es en charge du volet cuisine dans la structure vont à la rencontre des personnes dont elles ont eu le contact via le SAMU social.

Ce type de campagne se fait relativement souvent, dès que des places se libèrent dans des créneaux ou quand beaucoup de nouvelles personnes sont accueillies en logements d'urgence.

La forme de campagne de mobilisation visible au Pas si Loin est la même que ce que nous avons pu voir dans la partie précédente de notre étude : des temps d'échanges avec les personnes du quartier sont régulièrement mis en place et organisés par les bénévoles de l'association.

Aussi, les collectifs ont parfois besoin de financements ou du soutien d'autres structures à mobiliser afin de pouvoir développer des activités qui les intéressent. Ils vont aussi essayer de mobiliser d'autres organisations pouvant être intéressées par le projet de cuisine collective.

Cela augmente la structure de gouvernance en réseau dont nous avons pu parler plus haut. Ces projets se développent via le soutien et la co-construction avec d'autres. C'est le cas de la Butinerie par exemple, qui est en lien avec d'autres associations telles que Ecobulle ou le Marché sur l'eau qui s'investissent dans le projet.

Ainsi, les structures se mobilisant se trouvent dans l'ESS et travaillent dans le domaine de la transition écologique et alimentaire.

B) Participation au projet

a. Profils des personnes participantes

Le profil des personnes se mobilisant et participant aux cuisines collectives dépend fortement du projet de cuisine, de la mission de celui-ci ainsi que des publics cibles.

En effet, pour les cantines militantes, les personnes se mobilisant semblent être des personnes jeunes ayant entre 20 et 35 ans, des femmes ou des personnes de minorité de genre principalement, étudiant.es, jeunes travailleur.euses ou chômeur.euses. C'est typiquement les profils rencontrés au Food not Bombs, au R2R ou au RAARE.

Il existe cependant de petites disparités. En effet, pour la Cantine Autogérée de Tolbiac, les personnes s'investissant dans le projet sont avant tout des étudiant.es, la cantine ayant été initiée par et pour les étudiant.es avant tout.

Au Plat de Résistance, aussi, le profil des personnes est différent en termes d'âge : ce sont principalement des personnes ayant 35 ans à la retraite qui se mobilisent au projet. Cela semble dû aux réalités du territoire des Deux-Sèvres : contrairement au RAARE qui se trouve à côté d'Angers, le Plat de Résistance ne se trouve pas proche d'une ville étudiante. Ce sont des gens vivant de l'agriculture ou de la production alimentaire en général qui travaillent et vivent dans ce territoire rural. Les personnes mobilisées correspondent à cet état de fait.

Le point principal étant que leur participation collective a pour motivation principale la création d'un esprit de groupe. Concernant les groupes se constituant autour de principes politiques et amicaux, c'est cela qui se joue principalement.

Concernant les autres cuisines, les profils sont aussi plutôt différents.

A la Butinerie par exemple, les personnes sont avant tout des femmes de plus de 40 ans ayant le temps et le train de vie de s'investir dans un atelier de cuisine tel que proposé par la coopérative. De plus, le quartier dans lequel s'inscrit la Butinerie est un nouveau quartier où des familles ou personnes étant plutôt aisées ont pu s'installer. Cela peut se ressentir dans le profil des personnes mobilisées.

Au Pas si Loin, l'histoire de l'association ainsi que les dynamiques socio-économiques se ressentent dans les profils des personnes s'investissant dans le projet de cuisine : ce sont avant tout des femmes mais aux profils très variés. En effet, d'après la personne que nous avons interrogée « la cuisine est l'espace de l'association où il y a le plus de diversité : il y a tous les âges et tous les milieux ».

Cette diversité a aussi été pointée par les Cuisines de Quartier. Comme l'association se propose comme appui seulement dans la création de groupes de cuisines collectives, des groupes très divers avec des motifs de mobilisation très divers se sont mis en place. Cela a créé une grande diversité de personnes mobilisées.

b. Le profil des animateur.ices des cuisines

Il nous est aussi possible de souligner les profils des personnes s'investissant dans l'animation des cuisines collectives afin de mieux en comprendre les motivations de participation.

Nous pouvons d'ors et déjà différencier les animateur.ices salarié.es des bénévoles, leurs motivations étant différentes ainsi que leurs milieux.

Concernant les animateur.ices salarié.es, ce qui est le cas des cuisines de la Butinerie, du Pas si Loin, des Cuisines de Quartier et d'une certaine mesure du Plat de Résistance, les profils sont aussi divers.

Les personnes animant les cuisines des deux premiers sont des personnes ayant fait une formation en cuisine, ce sont des femmes, jeunes travailleuses, ayant de l'expérience dans l'animation de cuisines (en service civique) ou en tant que cheffe. Elles ont fait le choix de travailler dans le type de projets que proposent les deux structures après une réorientation ou par conviction de donner plus de sens à leur métier.

Aux Cuisines de Quartiers, ce sont des salarié.es de l'association qui accompagnent et animent les cuisines pour les premières cuissons puis les différents groupes adoptent leur propre

fonctionnement. Ainsi, les salarié.es de la structure sont toutes des femmes ayant entre 35 et 50 ans, ayant de l'expérience dans l'associatif. Concernant ce qui se passe dans les différents groupes, nous pouvons supposer qu'il y a autant de profils d'animateur.ices que de groupes à cela près que la très grande majorité des personnes participant aux cuisines sont des femmes.

Le Plat de Résistance est le seul espace de cuisine collective où les salariés animant et s'occupant de la logistique de la cuisine sont des hommes. Ils ont tous les deux entre 30 et 40 ans et se connaissaient avant la création de l'association via des cercles amicaux. C'est aussi la seule association ayant fait le choix collectif de mettre les deux personnes s'occupant de la logistique sous le régime du salariat. Ce choix est discuté à chaque réunion.

Les animateur.ices bénévoles ont à peu près le même profil que les personnes participant aux cuisines collectives.

Au RAARE par exemple, ce sont les mêmes personnes qui participent au reste des activités de l'association qui décident pour un temps de prendre la responsabilité de la logistique et de l'animation des cantines. Lors de mon observation il s'agissait de trois femmes ayant entre 20 et 40 ans mais cela était tout autre quelque temps plus tôt. Au FnB Rennes, aux Tabliers Volants ou à la Cantine Autogérée de Tolbiac, ce sont aussi les mêmes profils d'animateur.ices et de participant.es que nous pouvons remarquer.

Il n'y a qu'au Palais de la Femme que les bénévoles ont un profil différent de celui des personnes profitant des espaces de cuisine, cela pour la raison évidente que le public qui peut accéder à ceux-ci est en grande précarité. Ici ce sont des bénévoles, toujours les mêmes afin de maintenir un lien de confiance entre les personnes participant.es et la structure, qui animent les espaces de cuisine pendant les créneaux proposés. Ce sont toutes des femmes.

c. Degrés de participation

Comme nous avons pu le mentionner plus tôt, le degré de participation diffère en fonction des personnes et de la nature du projet.

Cependant, il est possible de dégager des tendances générales.

En effet, pour quasiment tous les projets, nos interlocuteur.ices nous ont exprimé le fait que les participations se font sous plusieurs paliers. D'abord, il existe en général un noyau dur de personnes allant de cinq à une dizaine ou quinzaine de personnes, cela en fonction de la taille du collectif. Pour la Cantine Autogérée de Tolbiac, le noyau de participant.es est de cinq personnes alors que

pour un collectif du type du R2R ou du RAARE il s'élève plutôt à quinze personnes. C'est le cas aussi à la Butinerie, qui a un petit groupe d'habitues d'environ quatre ou cinq personnes, les Tabliers Volants qui nous ont parlé d'une dizaine de personnes.

Nous pouvons aussi voir que ces habitues opèrent un roulement si le collectif est assez ancien. En effet, au Food not Bombs Rennes, aux Tabliers Volants ou au RAARE, il nous a été fait état de changements dans les personnes s'investissant, cela pour pleins de motifs différents. Mais ces roulements semblent faire partie de la vie de ces collectifs.

Ensuite, il existe des personnes participant de temps en temps aux moments de cuisines collectives et aux distributions ou repas s'il y a mais qui ne souhaitent pas spécifiquement s'investir dans la structure et dans son futur. Ces personnes font vivre et connaître le projet mais n'entendent pas y mettre beaucoup de leur temps libre. Cependant, quand iels le peuvent cela semble important pour elle.ux de participer, iels sont attachés à l'existence de la cuisine.

Enfin, il existe des personnes ne participant presque pas mais pour lesquelles l'existence et le développement de la cantine ou cuisine collective est importante. Ce sont les personnes qui font partie de la liste mail ou qui affluent pour la fête annuelle du collectif, comme c'est le cas au RAARE, qui suivent le projet sur les réseaux comme pour le FnB Rennes, et qui partagent des informations relatives à la cantine ou cuisine collective. Ce sont des personnes permettant de faire connaître le projet, qui sont un canal de communication avec d'autres personnes ou espaces, même si c'est de manière ténue.

Ainsi, nous avons pu observer différents degrés de participation des personnes aux projets de cuisine collective. Celles-ci font partie, à leur échelle, de la galaxie entourant ces cuisines ou cantines et permettent à celles-ci de vivre et se développer. L'enjeu étant de trouver un équilibre afin que la responsabilité de l'organisation et de la logistique de ces projets ne pèsent pas sur les mêmes personnes.

3/ Influence du genre dans les projets

Nous avons pu voir, au travers de nos lectures sur les espaces de cuisine collective dans l'histoire ainsi que dans nos recherches en amont de nos rencontres avec les différentes structures interrogées, que les projets de cuisine collective sont avant tout initiés et organisés par des femmes.

Il s'agit dans cette partie de voir, en fonction de ce qui nous a été dit lors de nos entretiens ainsi que de nos observations, l'influence et le rôle du genre dans l'organisation et la participation des personnes dans les cuisines collectives, particulièrement dans les projets rencontrés.

A) Espaces à majorité de femmes / personnes de minorité de genre

Il est visible, depuis le début de notre étude, que les espaces de cuisine collective sont avant tout initiés et développés par des femmes d'abord, par des personnes de minorité de genre aussi.

Nous l'avons vu dans le cadrage de notre étude plus tôt dans ce rapport : historiquement et systématiquement ce sont des projets qui ont vu le jour dans des moments de crises et ont été parmi les outils de la lutte des femmes. Ils ont eu un impact socio-politique fort, notamment via l'*empowerment* des femmes et par leur inclusion dans un espace pensé en fonction de leurs réalités, par elles-mêmes. De fait, sur les dix projets, six d'entre eux considèrent que leur espace de cuisine est aussi un espace d'*empowerment*. Il est important de noter ici que tous étaient des cuisines considérées comme militantes, sauf les Cuisines de Quartier.

Ainsi, il semblait opportun de nous pencher sur les dynamiques de genre et l'influence du genre dans la gouvernance et la mobilisation des personnes aux projets de cuisine, de quelque forme que ce soit.

Et en effet, via nos entretiens et observations, il est visible qu'une forme de non-mixité spontanée voit le jour dans presque toutes les cuisines, ou a minima qu'une grande majorité des personnes présentes dans celles-ci sont des femmes ou des personnes de minorité de genre. Dans sept cuisines sur les dix rencontrées, y est fait référence à une forme de non-mixité spontanée. Parmi ces sept cuisines, deux ont pensé ou ont dans les faits une forme de non-mixité choisie : dans la Cantine Autogérée de Tolbiac, la personne avec qui nous avons mené notre entretien nous a fait référence à la facilité et au sentiment de bien-être que leur donnait le fait d'être entre personnes LGBTQIA+ dans l'organisation ; au RAARE, des espaces dédiées à la non-mixité choisie ont été mis en place durant l'événement pour que toutes les personnes sexisées (personnes subissant des formes d'oppression et/ou de domination du fait de son genre réel ou supposé) puissent disposer d'un lieu de repli à toute forme d'agression. Ce sont donc ici des principes pensés et mis en place, particulièrement dans les cantines politiques, et participant de leur mobilisation en tant que collectif.

Plus généralement, sept cuisines relèvent une majorité de femmes dans leurs cuisines, que ce soit au niveau des organes décisionnaires ou à celui des participant.es.

Il nous paraît ici pertinent de voir s'il y a une incidence, un rôle, du genre sur le mode d'organisation et de mobilisation des personnes dans les cuisines collectives.

B) Rôle sur l'organisation et la participation/mobilisation

a. Gouvernance

L'histoire et la nature des projets de cuisine collective ont un impact sur la façon dont vont être pensés les organes décisionnaires.

En effet, l'intégralité des cuisines que nous avons rencontrées ont des femmes dans leurs organes décisionnaires. Et cela n'est pas dû au hasard : les autres projets de cuisine que nous avons pu approcher pour notre étude, sans que des entretiens ou observations plus poussées aient pu être organisés, faisaient état du même cas de figure.

Aussi, parmi elles, ce sont six cuisines qui nous ont indiqué que ces organes décisionnaires étaient à majorité composés de femmes. Il est intéressant de noter tout de même que pour les autres, soit une majorité d'hommes se détache alors que ce sont des femmes qui participent en majorité à ces cuisines, soit la personne interrogée n'y avait jamais pensé et ne pouvait pas se prononcer. Pour le premier cas, nous pouvons penser au Palais de la Femme dont la personne qui prend une bonne partie des décisions est un homme alors que les bénévoles et participant.es aux créneaux de cuisine collective sont des femmes en très large majorité.

De plus, pour sept cuisines, les personnes interrogées pensaient que le fait que ces projets soient pris en main en majorité par des femmes a une influence sur l'organisation interne des cuisines, et cela toujours de manière positive : pour elleux, cela favorise l'empowerment, la prise de parole et de décision pour les personnes et une culture « *safe* », du soin. Cette dernière peut influencer la façon de voir la gouvernance dans une structure : les personnes ont moins tendance à imposer leur décision unilatéralement, sans discussions préalables.

De plus, des dynamiques de convivialité sont à l'œuvre dans ces espaces, permettant une communalisation joyeuse de la tâche de cuisine. Par exemple, lors de mes observations au RAARE.

Dans le cadre des oppressions des personnes LGBTQIA+, que nous rapprochons ici des formes de domination allant contre les personnes sexisées, la personne de la Cantine Autogérée de Tolbiac nous l'avait partagé..

D'autant que deux des collectifs, dont la Cantine Autogérée de Tolbiac, ont dû faire face à des dynamiques oppressives de la part d'hommes hétérosexuels qui, après l'avoir exclu, ont permis aux personnes de se retrouver et se sentir à l'aise pour s'organiser.

b. Mobilisation/participation

Il est aussi clair que le fait que ces projets soient avant tout des projets pris en main par des femmes a un impact sur la participation et la mobilisation des personnes.

En effet, sept cuisines sur les dix que nous avons pu interroger ou observer pensent que cela a d'ailleurs pu influencer la participation des personnes. En effet, comme nous avons pu l'indiquer plus haut, le fait qu'une culture du soin, de l'écoute, et que des dynamiques oppressives de genre soient limitées par le fait pour les personnes de se retrouver entre femmes leur permet de faciliter les échanges.

Il est cependant intéressant de noter que pour la majorité des personnes interrogées c'était une question qu'iels ne s'étaient jamais posé.es, au Palais de la Femme par exemple, alors même qu'il s'agit d'une structure accueillant surtout des femmes et cela tous les jours.. Cela nous indique qu'il s'agit d'un impensé dans la construction des cuisines et cantines collectives.

De plus, dans certains collectifs, le fait d'avoir pensé en amont la lutte contre le patriarcat puis de l'avoir appliqué pratiquement par l'exclusion de certains hommes qui avaient des comportements oppressifs peu avoir eu un impact sur la participation des personnes, principalement sexisées. En effet, il existe une corrélation entre l'exclusion de certaines personnes puis la mise en place de pratiques issues de la pensée féministe comme la non-mixité choisie dans certains espaces ou le langage inclusif, pour qu'un renouveau en grand nombre de participant.es arrive pour s'impliquer dans le projet en 2021.

C) Ce que cela signifie

Il est primordial pour les espaces de cuisine existant ou en construction de prendre en compte les réalités des femmes dans l'organisation de ces projets. En effet, ceux-ci sont quasiment exclusivement en vie grâce à l'énergie que des femmes ont mis et peuvent mettre à l'intérieur. Négliger cet aspect particulier des cuisines collectives c'est peut-être limiter les possibilités que pourrait développer ces projets.

De plus, il semble important de replacer ces cuisines dans leur histoire et les contextes dans lesquels elles sont nées afin de ne pas perdre de vue leur potentiel et existence politiquement forte.

Les cuisines sont des espaces de soin et d'empowerment très forts pour les personnes s'y investissant et donc les femmes et personnes de minorités de genre. Ces deux concepts sont politiquement très forts et très présents dans les projets dont nous parlons, particulièrement ceux qui sont pérennes.

Il semble aussi que la volonté de mettre en place des espaces non-hiérarchiques puisse entrer en résonance avec le fait que les cuisines sont des espaces de prises de décisions entre femmes ou souvent à majorité de femmes. Cela permet de sécuriser des personnes souhaitant s'investir mais ne se sentant pas assez en confiance.

IV. Forces et freins identifiés pour la durabilité des projets de cuisine collective

A noter que nous essayons d'extraire des forces et freins à l'établissement sur le long terme de projets de cuisine collective en sachant que huit des dix cuisines interrogées ont été initiées après 2018. Cela ne nous laisse ainsi pas une grande amplitude en termes de temporalité pour étudier des dynamiques ou outils de fonds permettant de comprendre la longévité des cuisines collectives.

Cependant, il semble évident que certaines forces et freins sont déjà identifiables dans les projets rencontrés, et nous ont été partagés par les personnes avec qui nous avons pu échanger.

1/ Forces

Les forces dont nous avons pu être les témoins au sein des cuisines sont de différentes natures et influencent à leur façon la durabilité des projets.

A) Structuration par des rôles définis

D'abord, en termes d'organisation de la structure ou du collectif, il apparaît que le fait que les espaces de cuisine soient organisés et structurés dans des rôles définis en amont est considéré comme une force. En effet, même si cette organisation peut être très mouvante et flexible, le rôle et les tâches à effectuer en général pour le bon fonctionnement de la cuisine doivent être compris par tout le monde. Cela permet aussi aux personnes de se positionner pour aider les autres participant.es au besoin. Pour cela, une majorité de cuisines a fait le choix d'avoir des animateur.ices ou des personnes s'occupant de la logistique de chaque cuisine ou cantine, cela prenant des formes différentes. En effet, au FnB Rennes cela s'organise sous forme de mandats révocables, au RAARE

et au R2R des personnes se proposent durant les réunions de la commission cantine, à la Butinerie c'est la salariée qui se charge de tout.

Il est intéressant de noter que la seule cuisine ne proposant pas ce type d'organisation, la Cantine Autogérée de Tolbiac, est aussi la plus jeune puisqu'elle existe depuis mars 2023. Elle dépend de l'agenda des étudiant.es qui l'animent et l'organisent donc peut-être évoluera-t-elle lors de la rentrée scolaire de ses membres.

B) La gouvernance pensée en amont

Aussi, l'une des forces des cuisines collectives est le fait pour certaines d'avoir pensé la gouvernance en amont. En effet, sur dix cuisines, huit avaient réfléchi à la gouvernance en tant qu'enjeu de leur organisation et en tant qu'endroit de tension duquel il fallait discuter. Et cela potentiellement tout au long de l'existence de la cuisine. Cela permet que le dialogue soit ouvert par les personnes présentes dans les projets : ceux-ci peuvent ainsi évoluer en même temps que les personnes souhaitant s'y investir. La structure de la cuisine n'étant pas figée dans son mode de gouvernance, elle peut s'attacher à prendre en compte les différentes dynamiques interpersonnelles et les contextes socio-économiques qui peuvent la traverser. Ainsi, dans six cuisines autant de personnes investies et présentes dans le projet peuvent donner leurs avis et/ou participer aux discussions dans les organes décisionnaires.

C) Un objectif clair et partagé par le groupe

De plus, d'après nos entretiens et observations, il paraît primordial qu'une des forces des cuisines collectives est que celles-ci répondent à un objectif ou mobile clair de leur existence et de leur projet. Cela permet au groupe de participant.es de se souder derrière une cause commune, des enjeux communs, quel qu'ils soient. Il ne semble pas étonnant que les cuisines collectives aient une histoire s'inscrivant fortement dans des contextes de lutte. Et que nombreux sont les projets de cuisine s'inscrivant dans des cercles militants et mis en place pour faire exister leurs valeurs. Cela se retrouve dans le fait que six cuisines sur les dix que nous avons approchées se considèrent comme des cantines et évoluent dans des espaces de lutte principalement. Les idéaux politiques sont un fort facteur d'organisation collective et de reconnaissance entre pairs. Qui plus est, sept des cuisines approchées sont une partie d'un collectif plus large et sont donc directement en contact avec d'autres activités en lien direct avec leur existence. Cela permet d'ajouter à un sentiment de cohérence des cuisines ou cantines.

D) Implantation dans le territoire et organisation en réseau

Cela rejoint le fait que le fait d'être implanté dans une communauté de personnes ou de faire partie d'un maillage associatif sur un territoire par exemple, dans lequel les projets peuvent évoluer et se reconnaître entre eux, semble une force. En effet, 8 cuisines considèrent avoir un lien fort sur le territoire, principalement de communauté, et sept font partie d'un réseau plus formel. Parmi elles, six cuisines considèrent que ces liens et réseaux revêtent une importance particulièrement pour l'organisation et la mobilisation à leurs projets. Qui plus est, cette organisation en réseau permet de favoriser le bouche à oreille autour des cuisines, celui-ci étant le mode de diffusion principal de 9 cuisines sur les 10 rencontrées.

Ajoutons à cela que pour sept cuisines, la convivialité au sein des cuisines est considérée comme une force, de leurs propres dires. Ainsi, pour elles cela permet de pérenniser l'envie d'être ensemble, de se retrouver, et cela construit une conscience de groupe.

E) Prise en compte des réalités des femmes

Dans un autre registre, il semble être primordial pour la durabilité des cuisines collectives que celles-ci prennent en compte les réalités de la vie des femmes et le mettent en pratique. C'est un principe qui avait été mis en avant dans les travaux de De Waardt et Ypeij (2017) : l'égalité de genre est un facteur de pérennité pour les cuisines collectives au Pérou.

Lors de nos observations, par exemple, certaines cuisines vont proposer des espaces de jeu pour les enfants, un service de garderie ou des animateur.ices vont avoir pour rôle de les surveiller comme c'est le cas pour certaines cuisines collectives au Québec, les moments de cuisine peuvent se faire lors de temps où les femmes sont disponibles. Cela peut être rendu possible en leur proposant des espaces pour s'exprimer à ce propos, donner accès aux participantes à des organes de décisions par exemple, comme c'est le cas dans six des cuisines rencontrées.

Le fait de prendre en compte ces réalités permet aussi aux femmes de se sentir en confiance dans les cuisines puisque pas considérées comme un poids ou jugées. Pour sept des cuisines, cela a un impact sur la participation et l'organisation des cuisines, donc sur leur pérennité quelque part.

Aussi, le fait que les projets soient tournés vers les femmes créé une dynamique d'empowerment très fortes pour les femmes, cela étant pointé par des personnes avec lesquelles nous sommes entretenues, particulièrement par les Cuisines de Quartier, projet étant le plus lié aux structures du RCCQ.

2/ Freins

Il existe des freins à l'organisation et à la participation dans chaque projet, nous allons en présenter quelques-uns ici.

A) Comportement attentiste des participant.es

D'abord, le frein à l'organisation et à la gouvernance qui a été principalement mis en avant par cinq cuisines est le comportement attentiste/passif de certaines personnes participant aux cuisines. En effet, même si pour certains projets, comme celui du Plat de Résistance, il leur semble important de ne pas entrer dans une posture les infantilisant et les blâmant pour rester un lieu inclusif, cela pose beaucoup de problèmes aux autres collectifs. Même si ces comportements se font d'eux-même, parce que les gens n'osent pas, n'ont pas le temps ou l'envie de s'investir dans l'organisation des cuisines mais veulent juste cuisiner et profiter de l'ambiance conviviale, cela entraîne des disparités entre personnes participant.es. Si une forme d'équilibre n'est pas respectée, beaucoup de pression peut reposer sur les mêmes personnes et sans qu'elles y aient spécifiquement consenti. Cela pose moins de soucis dans un collectif ou une structure où les personnes faisant la logistique et l'animation des cuisines ont un salaire leur permettant de subvenir à leurs besoins. Mais pour des collectifs reposant sur le bénévolat, comme c'est le cas pour FnB Rennes par exemple, ce type de comportement est perçu comme un problème.

Qui plus est, les prises de décisions se font en tout petit nombre par rapport à toutes les participant.es, cela posant des questions de représentativité lors des choix concernant les collectifs.

B) Peu d'espaces de concertation et de discussions

De plus, un frein semble être le manque d'espace pour que les participant.es puissent donner leur avis. Cela crée le sentiment que ce qu'ils pensent ne compte pas et que le projet ne leur appartient pas en un sens. Les personnes ont besoin d'espace pour s'appropriier les projets de cuisine dans les grandes lignes, cela pour avoir envie de s'y investir. C'est pourquoi, dans six des dix cuisines, les réunions sont ouvertes à toutes et des espaces de discussion, sous plusieurs noms, ont été mis en place.

C) Des freins à la participations très divers

Concernant les freins à la participation particulièrement, ceux-ci sont très divers : pas un ne se ressemble. En effet, chaque projet a ses propres particularités et donc ses propres freins.

Par exemple, concernant la Cantine Autogérée de Tolbiac il s'agit du fait que les membres actifs de la cuisine sont tous.tes des étudiant.es. Ainsi, iels sont soumis à leur calendrier étudiant, la cantine étant en pause à l'heure actuelle. Pour le Palais de la Femme, il s'agit du refus par certaines femmes vivant sur place de prêter leur matériel de cuisine à d'autres personnes, cela pouvant créer des conflits. Conjointement pour la Cantine Autogérée de Tolbiac et le RAARE par exemple, cela a pu être des dynamiques genrées posant problèmes et étant soulevées par la commission anti-patriarcat mise en place dès la naissance du projet. Au Plat de Résistance, c'est le fait que la cuisine se trouve dans un espace rural, cela rendant son accès difficile pour des personnes plus jeunes ou n'habitant pas directement à Combrand.

Aussi, même si le fait d'asseoir un projet collectif tel qu'une cuisine collective sur une très forte dimension politique et affinitaire, cela est synonyme de force pour ces projets car des dynamiques très profondes s'y inscrivent. Cependant, cela peut aussi être un frein dans le sens où c'est très facile pour des personnes de ne pas s'y reconnaître ou de se sentir décalées par rapport aux codes très particuliers des milieux militants. Cela est plus ou moins visible en fonction des collectifs bien entendu, et des dynamiques en place.

Quoi qu'il en soit, selon nos observations, les cantines militantes font partie d'un fort maillage de soutien et de solidarité qui assure leur pérennité.

V. Typologies dégagées du travail d'analyse

1/ Des espaces de cuisine aux structures diverses : deux modèles se dégagent

Comme nous avons pu le voir tout au long de notre étude, et particulièrement au moment de notre analyse transversale des projets rencontrés, nous avons pu dégager deux catégories de cuisines collectives. Même si elles ne sont pas soumises à des frontières rigides, les projets de cuisines se trouvent dans l'une ou l'autre de ces catégories.

A) Ateliers de cuisine et cuisines participatives

Dans cette catégorie se retrouvent les projets se trouvant dans l'ESS et dans ses constellations sur un territoire.

En effet, les structures qui proposent des ateliers de cuisines ou des espaces de cuisine participative sont en général soumises aux statuts de coopératives ou d'associations.

Cependant, cela ne suffit pas pour considérer qu'une cuisine collective fait partie de cette catégorie. Par exemple, nous ne considérons pas qu'une structure comme celle des Tabliers Volants propose des espaces de cuisines participatives.

Une autre caractéristique à prendre en compte est le mode de financement de ces cantines. En effet, les structures dont nous parlons ici fonctionnent souvent via des appels à projets proposés par les pouvoirs publics, comme c'est le cas du Pas Si Loin ou de la Butinerie, ou par d'autres investisseurs venant du privé, comme la fondation privée qui finance les Cuisines de Quartier. Ce sont aussi en général des structures qui travaillent de pair ou en partenariat avec les collectivités ou de grandes entreprises, afin d'atteindre leurs objectifs ou tout simplement d'accéder à d'autres types de fonds.

Le fait de proposer des cuisines collectives provient d'une envie de répondre à un besoin alimentaire ou de création de lien, ainsi les financements ne viennent pas de ces dits-projets directement, pas selon leur ancrage économique. Ces activités ont besoin d'être soit adossées à d'autres activités opérant un rendement ou via un financement par des acteurs extérieurs afin que la structure soit économiquement viable.

La différence entre les ateliers de cuisine ou cuisines participatives et les cantines solidaires, dont nous allons définir la catégorie plus tard, semble aussi être le public qu'ils visent.

Les publics visés par les cuisines de cette première catégorie sont divers mais leur point commun semble être de donner l'accès, via le canal social qu'est le fait de cuisiner, à des espaces d'échanges entre pairs. Cela peut être via des ateliers dans un espace promouvant la transition alimentaire, comme c'est le cas à la Butinerie, ou un espace de cuisine participative dans un lieu promouvant l'autonomie des femmes comme au Pas Si Loin, ou, dans un tout autre registre, dans un lieu d'accueil pour des personnes en difficultés ou en errance au Palais de la Femme.

Nous pouvons ici ajouter que ce qui lie les participant.es entre elle.ux et au projet est avant tout un lien de convivialité très fort, ainsi que l'envie d'apprendre de nouvelles choses en cuisine. Cela est aussi le cas des cantines plus militantes mais dans une nuance différente.

De plus, la nature du réseau dans lequel ces structures sont ancrées les différencie des autres catégories. En effet, celui-ci se ressent surtout sous forme de partenariats avec d'autres structures, en parallèle d'un lien de communauté très fort dans les quartiers dans lesquels elles sont implantées.

B) Cantines militantes et solidaires

Dans cette catégorie se retrouvent à la fois des cuisines se trouvant sous le statut d'association et d'autres ayant choisi de rester simplement des collectifs, moins officiels.

Cependant, le statut d'association n'est pas pris en main de la même façon dont c'est le cas pour les structures de l'autre catégorie. En effet, les statuts institutionnalisés par la loi de 1901 relative aux associations a laissé une grande liberté aux structures de la façon dont elles allaient organiser les différents organes décisionnels et de représentation. Cela a pour conséquence que deux organisations se trouvant sous le statut associatif peuvent être plus différentes que deux collectifs, l'un organisé en association l'autre en collectif. Et c'est de cela dont nous pouvons être les témoins concernant les cantines militantes.

Elles peuvent d'abord être considérées comme des cuisines collectives du fait de la définition large que nous avons choisie pour notre travail et que nous rappelons ici : "lieux ou pratiques communes de cuisine à visée alimentaire, sociale, économique, politique". Aussi, ces cantines étant des collectifs ayant duré dans le temps et utilisant leurs propres outils collaboratifs, il nous semble toujours pertinent de les découvrir.

Les cantines ont la particularité d'avoir toutes pensé en amont à l'enjeu de la gouvernance et de sujet en soi auquel il faut s'attacher pour assurer la pérennité de leurs activités. Et cela pour les associations, telles que Le Plat de Résistance ou les Tabliers Volants, ou pour les collectifs comme le FnB Rennes ou le R2R. En effet, une des particularités qu'elles ont toutes en commun est le fait de penser leur gouvernance en termes d'autogestion et cela comme colonne vertébrale de leur projet. Les collectifs ayant ainsi un statut associatif utilisent leurs organes de gouvernance en tenant compte de ce principe directeur : ils s'organisent en commission, le Conseil d'Administration tourne très souvent, les réunions et Assemblées Générales sont ouvertes à toute personne intéressée.

Aussi, ces collectifs sont très implantés dans leurs territoires et font partis d'un réseau très solidaire et militant. Le lien à leur territoire est avant tout affinitaire et politique.

D'ailleurs, les personnes venant participer dans ces cantines sont avant tout attirées par le discours et l'attachement politique des projets. Ils leur permettent de se sentir utiles et inclus.es dans la lutte.

La convivialité, l'esprit de groupe, le soin aux autres et les échanges ont aussi une énorme influence sur la participation aux cuisines collectives militantes, mais le partage d'idéaux politiques semble être un ciment de groupe au moins aussi fort.

Qui plus est, les notions d'*empowerment*, de la place des femmes dans ces collectifs, semblent aussi plus pensées et prises en compte dans les dynamiques de gouvernance.

Aussi, la façon dont vont se financer les cantines militantes opère une distinction avec les autres types de cuisines collectives. En effet, la principale rentrée d'argent des cantines se fait via les prix libres de leurs repas, sachant que beaucoup sont gratuites avec dons. Cela est possible car leurs activités, réseaux et objectifs ne nécessitent pas le même type de rendement économique que pour les autres types de cuisines collectives. Le financement majoritaire des cantines se fait par les dons et prêts d'ami.es, d'autres collectifs, l'aide bénévole d'ami.es aussi, ainsi que du travail gratuit de toutes ou d'une grande partie de ses membres. Les locaux sont souvent aussi prêtés. Ce n'est pas le même type de pression financière qui se trouve sur les épaules du collectif.

Aussi, leur activité n'est pas professionnalisée, ou dans une moindre mesure que dans les autres cuisines collectives. Le poids du salariat est différent. Sachant que la seule cantine solidaire ayant choisi d'avoir recours au salariat, c'est pour pourvoir deux postes au SMIC mi-temps dans un espace rural. Les réalités de vie ne sont pas les mêmes.

Il est aussi important de noter que nous avons choisi le terme de cantine car c'est un terme que celles-ci ont systématiquement utilisé pour se décrire. Il découle d'une histoire militante très forte, de ravitaillement de luttes, principe directeur du développement de ces collectifs. Ils s'inscrivent dans des réseaux, des modes d'organisations héritées de luttes en place ou ayant existé à plus ou moins long terme. Le FnB Rennes s'est inspiré de l'histoire du mouvement international dont il a le nom, les Plat de Résistance comme le RAARE ont hérité des activités ayant été initiées à Notre Dame des Landes, la Cantine Autogérée de Tolbiac des mouvements étudiants, et les Tabliers Volants aident à la mise en place de cantines par des collectifs militants lors de leurs événements et rassemblement, garantissant une forme d'autogestion et de ravitaillement de ces espaces.

Ce n'est pas non plus un hasard si les deux collectifs qui nous ont proposé de me rencontrer directement et sur plusieurs jours afin que nous échangions sont des collectifs se qualifiant de cantines militantes et autogérées. Le rapport pouvant être qualifié de descendant enquêteur.ice-enquêté.e lors de travaux de recherche est sans surprise remis en question par des collectifs prônant l'autogestion et l'échange afin de casser cette barrière.

2/ Et PAM dans tout ça ?

A) Ce qu'il se passe dans les ateliers

Les ateliers de PAM sont dispatchés selon des groupes différents, ayant eu leur propre fonctionnement interne mais répondant de la même structure organisationnelle.

En effet, pour chaque atelier, l'animation de la cuisine était prise en main par une ou deux personnes de PAM : la chargée de projet et la stagiaire la secondant dans ses activités.

Cela permet de pouvoir guider les personnes et leur faire prendre connaissance de la façon dont a été pensé PAM en amont. De plus, le rôle des animatrices était aussi ici de faire se rencontrer des personnes afin de constituer un groupe pérenne, les cuisines collectives de PAM étant un projet dont la participation est suscitée par lui. Les ateliers sont vus par les participant.es des différents groupes comme une activité intéressante proposée par la structure de laquelle iels sont proches sur Bondy. Cela est notamment dû au mode de mobilisation privilégié par les salarié.es de PAM jusqu'ici : le porte à porte auprès de structures pouvant être intéressées par leurs activités afin d'organiser des choses ensemble.

C'est ainsi que les premières sessions de cuisine, pour chaque groupe, permettait principalement de discuter de la suite de la saison, du mode d'organisation choisi, de proposer un mode de fonctionnement et des thèmes pour la suite tout en faisant participer les personnes présentes.

Dans le cadre des ateliers de PAM, ce sont en effet les deux animatrices qui s'occupent de toute la logistique des cuisines : les recettes, les courses, l'achat de matériel, les thèmes et le choix des intervenant.es sont pensés par elles en co-construction sur certains points avec les participant.es au fur et à mesure de la saison. Même si des pans du fonctionnement et des plans pensés par les animatrices peuvent être voués à changer en fonction des envies et idées des participant.es aux différents ateliers, elles ont définies ensemble une structure générale des cuisines chaque semaine.

Un autre point commun des différents groupes de cuisine collective de PAM est le fait que les participant.es ne se connaissaient pas ou peu avant de commencer les ateliers, sauf pour les membres de la Marmite qui se forment ensemble aux métiers de la cuisine. Ainsi, la dynamique interne de chaque groupe a pu évoluer en fonction.

En effet, au fur et à mesure de l'avancée de la saison, nous avons pu être témoin du fait que les personnes ont pu faire connaissance, des affinités ont transparu et des modes d'organisation interne spécifique à chacun.

De plus, dans chaque groupe se détachait un noyau dur de personnes investies de trois à quatre personnes, entourées de participant.es suivant les premières lors de la mise en place des recettes. Certaines ne faisaient quant à elles pas grand-chose, se contentant d'observer ou de discuter, même si cela fluctue en fonction du groupe ou de l'atelier. Ainsi, des comportements que nous pouvons qualifier d'attentistes, comme ceux dégagés des autres projets, ont ainsi déjà pu être relevés par l'une des animatrices, cela posant pour elle problème pour le déroulement des ateliers.

Le groupe de la Marmite se détache des autres dans ses dynamiques internes. En effet, les personnes en faisant partie sont là dans le cadre de leur formation, de leur temps de travail. Même s'il s'agit d'un moment de convivialité partagé, le temps qu'iels peuvent mettre dans l'atelier est soumis à des horaires particuliers et ne correspond pas à la même dynamique d'atelier auquel iels participent sur leur temps libre. Mais plutôt sur un temps de travail en commun plus tranquille. Ici, un.e animateur.ice était toujours là afin d'aider les animatrices de PAM. Les dynamiques internes n'ont pas spécifiquement évolué au fur et à mesure des moments de cuisine collective.

Ainsi, au sein du groupe de la DRE de la Maison Marianne, qui inclut aussi quelques fois les personnes faisant partie de l'association Rayon de Soleil, il s'agissait d'un groupe de femmes avec leurs enfants. Lors de chaque session de cuisine collective, un.e ou plusieurs animateur.ices de la structure était présent.es afin d'épauler les animatrices de PAM, faire le lien entre les participant.es et PAM, et garder un œil sur les enfants afin que leur mère puissent profiter comme elles le souhaitent de l'atelier. A d'autres reprises, les ateliers et recettes étaient pensées pour que les enfants aient une place plus grande dans leur exécution.

Les participantes ne se connaissant pas, il a été possible de voir qu'au fur et à mesure des moments de cuisine collective, les personnes ont pu établir des liens de confiance et d'amitié, entre elles et avec la.es animatrice.s. D'abord, elles échangeaient principalement sur des recettes qu'elles aimaient, sur la place qu'avait l'alimentation dans leur vie par exemple. Plus tard, elles partageaient leur vie de manière plus générale, même si le sujet de l'alimentation était toujours omniprésent. Ainsi, nous avons pu observer que les personnes ayant des habitudes alimentaires provenant du même pays, même si de régions différentes, se rapprochaient afin d'échanger des idées de recettes mais aussi pour parler du dit-pays qui les liait et dont elles pouvaient partager la langue.

Ces dynamiques sont les mêmes pour les membres du groupe d'habitué.es de PAM. En effet, même si une petite partie se connaissait en amont via leur investissement dans le jardin partagé, une large partie des autres participant.es sont arrivées au fur et à mesure. Cela est dû à l'ouverture du jardin et des ateliers cuisines à de nouveaux membres à n'importe quel moment de la saison, contrairement aux autres structures, et au fait que d'autres formes de mobilisation ont été mises en place ici. En

effet, pour les projets de jardin et de cuisine collective, des salari.es de PAM ont été tracter dans le quartier de la Noue Caillet ainsi qu'aux sorties des écoles, cela ayant pu ramener du monde tout au long de l'été.

Qui plus est, le groupe des habitué.es du projet PAM possède d'autres atouts en termes de mobilisation, dus principalement à la création d'une dynamique de groupe en son sein.

En effet, des personnes-leviers, se reconnaissant dans les valeurs et activités proposées par le projet, ont été des moteurs de mobilisation aux ateliers de cuisines, en parallèle de ceux au jardin. Celles-ci se sont investies de la mission de faire connaître et vivre le projet dans le quartier dans lequel elles vivent. En cela, de nombreuses personnes sont venues participer durant la saison. La question étant de savoir si cet afflue de participant.es sera durable sur le temps long et débouchera sur l'investissement de plus de personnes ou s'il s'agit de personnes venant « simplement » cuisiner et/ou jardiner.

Le groupe des habitué.es du groupe de PAM peut tout de même se détacher des autres groupes au-travers d'un autre point pouvant expliquer cette mobilisation constante tout au long de l'été de nouvelles personnes : l'attachement d'une partie des participant.es au lieu du jardin et des ateliers en soi, et ainsi l'attachement des personnes elles-mêmes aux projets. Cela se ressent dans la façon dont les personnes vont investir l'espace et le matériel mis à disposition : c'est le leur d'une certaine façon. Et cela est à prendre en compte comme une force autour de laquelle il faut s'organiser pour assurer la pérennité des ateliers de cuisine.

Il est cependant intéressant de noter que les personnes s'investissant à travers ce groupe ne sont pas des personnes souffrant d'une forme de précarité alimentaire : elles ne viennent pas par nécessité mais exclusivement pour le plaisir d'apprendre, d'échanger et de se rencontrer.

B) Le projet PAM en soi et au sein du LAB3S

Le projet PAM, au sein du LAB3S, se trouve sans aucun doute dans la catégorie des ateliers cuisine et espaces de cuisine participative. En effet, le LAB3S trouve ses financements via des appels à projets ou via des enveloppes venant des collectivités, s'organise en réseaux partenariaux avec d'autres structures essayant de répondre aux enjeux de la transition alimentaire en Seine Saint Denis, ne se reconnaît pas dans des principes d'autogestion ou de ravitaillement d'espaces et ne donne pas accès aux participant.es des cuisines aux espaces de décisions relatifs à l'avenir de PAM

et du LAB3S. De même, l'association a recours au salariat pour deux de ses membres, le directeur et la chargée de projet, les autres postes en place étant pourvu par trois stagiaires et une personne en service civique. En effet, les personnes invitées lors de la dernière AG du LAB3S étaient toutes des représentantes de structures publiques ou privées, travaillant à leur échelle sur les enjeux de l'alimentation en Seine Saint Denis et ayant payé leur adhésion au LAB3S. Toutes les personnes travaillant à ce moment dans l'association n'ont pas été conviées à participer ou observer les discussions et décisions.

Il est aussi intéressant de noter que sur les personnes adhérentes et présentes à la dernière AG, aucune n'était Bondinoise ni une cuisine collective de quelque catégorie qu'elle soit. Ainsi, la notion d'empowerment des participant.es des cuisines collectives est considérée à la marge du projet au niveau décisionnaire. L'avis des participant.es est recueilli à travers des réunions de discussion, des causeries, où les personnes peuvent s'exprimer. Cependant cela n'influence pas la gouvernance hiérarchique de l'association en soi.

Cependant, au sein même des ateliers, les femmes peuvent se retrouver, créer ensemble et décider de ce qu'elles veulent faire au sein de leur atelier. De plus, une grande partie des activités de l'association semble faire du réseau, créer des partenariats, se positionner comme un acteur influent dans leur domaine, très large au demeurant. C'est pourquoi elle s'investit dans divers projets tels que l'organisation du Plan Alimentaire Territorial 2023 de Seine Saint Denis.

En cela, les espaces de jardin partagé et de cuisine collective, développés via le projet PAM, semblent une vitrine pour l'association mais aussi un projet parmi d'autres tels que le projet IPAUP par exemple. Il a une dimension centrale dans les activités du LAB3S mais ses participant.es font partie de son développement de manière marginale : il n'existe qui plus est pas de lien entre les participant.es de PAM et les autres projets de l'association. D'autant plus que, le jardin étant accessible plus longtemps dans l'année et sa création du jardin considérée comme un point d'ancrage du LAB3S sur le territoire de Bondy, les cuisines collectives y sont indexées et ne semblent pas faire corps en elles-mêmes au sein de l'association.

Nous pouvons aussi notifier qu'une non-mixité spontanée est bien apparue dans chacun des groupes de cuisine collective, via différents publics : cela est impactant pour le projet et les femmes qui s'y investissent. Les femmes prennent en main ces projets, d'autant plus que pour les groupes accueillant des enfants, un.e encadrant.e peut s'en occuper ou iels sont inclus.es dans l'atelier par l'animateur.ice. Cela permettant au femme de prendre le temps pendant l'atelier.

De plus, au fur et à mesure de la saison, de nouvelles personnes venaient à chaque atelier PAM, celui-ci étant le plus ouvert car il n'est pas co-construit avec une autre structure. Cela était dû au bouche à oreille qui s'est mis en place particulièrement via des personnes-leviers dans le jardin et en cuisine. De plus, une campagne de mobilisation avait été initiée par les stagiaires et la personne en service civique travaillant au LAB3S.

3/ Scénarios pour PAM

A) Relatifs à la gouvernance

De notre point de vue, un enjeu principal de la pérennité des cuisines collectives de PAM est l'intégration de ses participant.es à plus d'espaces de décisions. Cela peut se faire sous plusieurs nuances.

a. **Transparence et rôle des participant.es dans la gouvernance**

Il serait d'abord envisageable de proposer davantage d'espaces de discussion concernant le déroulement du projet aux bénévoles au sein de PAM, que ce soit au jardin ou aux ateliers de cuisine. En effet, durant les six mois qu'ont duré notre stage, nous n'avons pu être le témoin que d'une réunion en compagnie du directeur, de toutes les personnes travaillant au LAB3S et des participant.es de PAM souhaitant s'investir. Cette réunion portait sur l'organisation interne de PAM, plus particulièrement du jardin, et permettait de mettre en place une plus grande transparence entre l'association et les participant.es. Le fait est que cette réunion a eu lieu le 1^{er} août 2023, soit presque trois mois après le début des ateliers cuisines et encore plus tard après celui des ateliers du jardin.

Il est primordial que ce type d'initiative débute dès le commencement des ateliers et durent tout au long de leur effectivité avec une fréquence déjà partagée aux participant.es. Quitte à ce que ces réunions soient moins fréquentes en début de saison ou tout simplement que cela soit réfléchi avec les participant.es. Une partie non négligeable des activités du LAB3S devrait se diriger vers ce travail de concertation avec les participant.es.

Dans cet état d'esprit, il est important que l'association soit plus transparente par rapport à ses objectifs, ses activités, ses projections dans le temps, quitte à ce que cela soit publié et accessible à n'importe quel moment par les personnes (via un cahier ou un classeur dans l'espace commun des semis par exemple). Cela permettrait d'établir une forme de confiance et l'impression de compter pour les participant.es dans l'organisation de PAM et du LAB3S. En plus de clarifier les

positionnements de PAM sur le territoire et quelle place l'association donne au jardin et aux cuisines dans ses activités.

Une autre possibilité serait de donner accès aux participant.es à d'autres choix plus déterminants pour la vie de PAM et l'organisation de leurs ateliers jardin ou cuisine.

En effet, lors des causeries concernant les cuisines collectives ou la réunion du 1^{er} août dernier dont nous avons parlé, les personnes peuvent exprimer la façon dont iels voudraient voir fonctionner leurs ateliers mais iels n'ont pas accès à des choix logistiques ayant plus d'impact sur leur jardin : ce qu'iels veulent financer en priorité pour le jardin ou la cuisine par exemple.

Il semblerait intéressant pour que les personnes se sentent intégrées à aux décisions de PAM que ceux-ci puissent faire le choix en collectif de ce qu'iels veulent financer et de quelle façon, cela lors de réunions collaboratives potentiellement co-animées par des membres de l'association. Les participant.es pourraient ainsi collaborer pour développer ces ateliers à leur façon.

Le fait qu'iels s'investissent sur des sujets si fondamentaux à la suite du projet PAM permettrait d'initier la suite de PAM, sans le LAB3S directement en lien avec lui, et de faire entrer les participant.es dans une dynamique plus autogestionnaire sans pour autant être lâché.es sans filet. Un détachement en douceur pourrait s'initier et les participant.es auront déjà les outils collaboratifs en main ainsi qu'une forme d'habitude de se réunir pour le projet.

Le projet PAM mais particulièrement le LAB3S pourraient aussi, plus directement, ouvrir leurs organes de discussion et de gouvernance aux participant.es des cuisines et du jardin, ou à leur.s représentant.es. Cela nous a en effet frappé que, lors de l'Assemblée Générale (trouver la date exacte), aucune personne participant et faisant vivre le jardin ou la cuisine collective n'était conviée à y assister. Alors même qu'une grande partie des sujets desquels se félicitent les personnes présentes était justement le projet PAM et ses activités sur le territoire. Cela aussi alors que le projet PAM tient en très grande partie grâce à des personnes-leviers pouvant potentiellement s'investir en tant que représentant.es du projet lors de ces réunions/discussions.

Il nous semble donc primordial de se pencher sur la représentativité des participant.es lors de ce type de réunion. Le fait qu'iels ne soient pas convié.es entérine une forme très formelle et rigide de hiérarchie en faveur de l'association. Cela allant à rebours des prétentions d'horizontalité de l'association, faisant partie de l'ESS. En tout cas horizontalité de gouvernance avec les personnes faisant vivre le projet PAM, central au LAB3S, sur le territoire. Ce cas de figure de gouvernance maintient une distance avec les personnes agissant sur le terrain et peut limiter la confiance entre acteur.ices des projets de jardin partagé ou de cuisine collective.

Le fait de convier les personnes à ces instances et espaces de décision permettrait de leur proposer des outils leur permettant de s'autonomiser pour la suite du projet, sans PAM.

b. Cohésion et esprit de groupe

Concernant la création d'une forme de cohésion et d'esprit de groupe, plusieurs choses peuvent être mises en place.

D'abord, dans le même sens que l'organisation d'espaces de discussions et de transparence de l'association vis-à-vis des participant.es du projet PAM, il serait possible d'initier des activités collaboratives en amont du début des ateliers ou au début de ceux-ci. En effet, dans le livre « *The empowerment manual – a guide for collaborative groups* » écrit en 2011 par l'activiste politique Starhawk, y sont proposés des activités et questionnaires à faire en groupe afin d'initier un esprit de groupe et une reconnaissance de groupe uni par les membres qui le constitue. Starhawk s'est fait connaître en devenant une fer de lance du mouvement écoféministe et a développé, via ses textes et ses activités militantes, une critique des structures hiérarchiques comme bloqueuses d'autonomisation des groupes humains. Ainsi, elle a développé, fruit de son expérience et de ses observations co-construites en collectif, des théories de la constitution de groupes collaboratifs. Les groupes collaboratifs sont des groupes dont les membres travaillent en cohésion afin de se faire exister en tant que collectif en soi, ayant les mêmes motivations et envie de se pérenniser. Le livre de Starhawk propose des ateliers et activités à mettre en pratique afin que le groupe se soude, se comprenne et se considère en tant que groupe en soi. Celles-ci sont d'abord animées par des personnes référent.es et dont l'objectif est de s'extraire du groupe à un moment donné pour que les membres s'auto-gouvernent par la suite.

Ces activités sont aussi connues comme des outils de facilitation et de concertation. Il peut s'agir de créer une charte en collectif au début de la saison des ateliers, non-coercitive et pouvant évoluer tout au long du déroulement de ceux-ci. Cela peut aussi être des jeux à faire en groupe afin de connaître les motivations de chacun.es et son rapport à la cuisine et à l'alimentation par exemple. C'est une idée qui avait été mise en avant à PAM, avec la chargée de projet de l'association du LAB3S ainsi que la stagiaire qui l'accompagne cette année dans ses missions. Ainsi, il nous paraît essentiel que ce type d'exercice se fasse systématiquement et à fréquence établie à l'avance, quitte à la faire évoluer en collaboration avec les participant.es des différentes cuisines collectives.

Il serait aussi possible de faire le lien entre les cuisines et les enjeux de la transition alimentaire en les liant avec d'autres projets de cuisine collective existant sur le territoire de Seine Saint Denis ou de manière plus large. En effet, de nombreuses cantines solidaires ou cuisines participatives

existent, il serait opportun de créer du lien entre elles afin que la cuisine collective du projet PAM s'intègre à un réseau d'autres participant.es à des projets qui lui ressemblent ou qui ont le même objectif. Cela dans la limite de ce qui est possible avec les différents groupes de cuisine existant au sein de PAM.

Cela permettrait de créer une dynamique de groupe très forte car les personnes impliquées pourraient conscientiser leur intégration, via leur implication dans le projet de cuisine collective, dans des enjeux plus grands. C'est une dimension très forte qui a pu être relevée par la personne des Cuisines de Quartier que nous avons pu interroger : lors de leur événement de rencontre avec des cuisines faisant partie du RCCQ, les femmes participant à des cuisines collectives à Bruxelles ont pu prendre conscience de l'importance de leur activité au sein des cuisines. Cela à renforcer leur envie d'implication et leur conscience de groupe.

B) Relatifs à la mobilisation

Concernant le sujet de la mobilisation au sein de PAM, nous pouvons proposer différents cas à mettre en place.

Tout d'abord, il semble primordial que le projet PAM, ce la comprenant son aspect jardin et cuisine, s'implante au maximum à la vie de la communauté et du quartier de Bondy Nord. En effet, le projet est déjà très lié avec différentes structures travaillant sur ce territoire mais sont plutôt en réseau avec les représentant.es et salarié.es de ces structures. Le projet PAM n'est pas directement connu directement des habitant.es du territoire, alors même que ce sont celle.ux-ci qui peuvent le mieux faire vivre le projet et s'en emparer pour en assurer la pérennité. Une des raisons pour lesquelles les projets de cuisines collectives que nous avons pu étudier sont restés pérennes est parce qu'ils sont soutenus et reconnus directement par les habitant.es des territoires dans lesquels ils sont implantés. Si le projet PAM a vocation à être pérenne via l'appropriation du projet par les participant.es, il est majeur qu'un réseau auquel ils ont accès soit mis en place.

Pour cela, les personnes travaillant pour PAM, accompagnées par des participant.es, pourraient se montrer systématiquement à des événements festifs, de quartier afin de créer du lien spécifiquement avec le territoire et ses habitant.es, en dehors d'un cadre purement « professionnel ». Cela peut permettre aux habitant.es de se reconnaître dans le projet. La présence de personnes leviers de PAM, qui sont déjà les personnes centrales à la mobilisation aux cuisines, serait un bon point d'entrée pour de nouvelle. aux participant.es.

En soit, il s'agirait pour le personnels du LAB3S d'axer une plus grande partie de leurs actions et activités sur la concertation et le lien avec les participant.es au sein de PAM. Cela pour les valoriser et valoriser leurs avis et initiatives dans un projet qui leur appartiendrait.

VI. Conclusion

En nous penchant sur notre sujet d'étude, l'enjeu était de dégager les différentes caractéristiques formant les projets de cuisines collectives dans leur diversité, en nous penchant particulièrement sur les enjeux de gouvernance et de mobilisation qu'ils traversent. En effet, ceux-ci sont de natures différentes en fonction du territoire dans lequel ils s'inscrivent, de leurs motifs de création et de développement, de leur organisation interne et des dynamiques interpersonnelles qui les habitent. Nous avons ainsi pu dégager les grandes tendances observables dans des cuisines collectives très diverses et évoluant dans des contextes très différents. Il nous a semblé central de nous intéresser à ces projets dans toute leur diversité afin de pouvoir en extraire des outils de gouvernance et de mobilisation multiples, afin de les hybrider et les appliquer à PAM au travers de scénarios sur le futur. En effet, les forces et freins de ces projets de cuisine collective ayant été identifiés par nos observations ou les entretiens effectués, il nous a été possible de les mettre en parallèle avec le cas des cuisines collectives du projet PAM.

Les cuisines collectives sont des espaces ayant une histoire militante très forte et dont la dimension d'empowerment de ses participant.es, et particulièrement des femmes et des personnes de minorité de genre, ne peut pas être détachée. En effet, nous avons pu voir que les cuisines collectives ne s'initient pas en France dans un contexte de forte crise politique, récession économique et que les modes de regroupement communautaires en quartier sont différents de ce que nous avons pu étudier concernant les *ollas communes* au Pérou. D'autant qu'au Pérou, il est aussi possible d'intégrer une distinction entre les cuisines subventionnées et autogérées, les deux ayant été pérennes mais dans un contexte de mouvement social très différent. Les cuisines, de quelque modèle qu'elles soient, ont une indépendance organisationnelle très forte au Pérou. Sur le territoire, ce sont les cuisines collectives militantes, des cantines, qui représentent une grande partie des cuisines collectives existantes et pérennes, ayant un réseau et s'intégrant bien au tissu communautaire. Il s'avère ainsi que ces projets ne perdent pas leur dimension politique, même si c'est la convivialité, le lien communautaire et la culture du *care* et de l'écoute, qui donnent envie aux participant.es de se mobiliser. Notion qui, nous pouvons le reconnaître, se retrouvent fortement dans la concept de politisation de l'intime.

De nos rencontres et lectures, il semble primordial que les projets de cuisine collective, quel qu'ils soient, ne perdent pas de vue ces racines et ces dynamiques. Que les personnes les initiant et les animant travaillent en priorité de concert et pour les participant.es des territoires sur lesquels ils s'activent. En effet, et cela est particulièrement le cas pour les projets n'étant pas pensé et mis en place par un groupe affinitaire déjà formé mais tentant de mettre en place une cuisine collective dans un espace dans lequel iels n'évoluent pas tous les jours. Comme c'est le cas pour le LAB3S et ses employé.es. Il s'agit de faire une distinction entre les projets avec une participation « suscitée » et « volontaire » (Legros, 2019) : pour le premier cas de figure, il s'avère central de s'inquiéter de la légitimité de la démarche sur le territoire tout au long du développement du projet, et de donner un espace de discussion avec les participant.es à ce propos. Comme nous l'indiquait la personne du Palais de la Femme que nous avons interrogées : un enjeu très fort de l'organisation est de ne pas oublier pour qui existe le projet, d'y intégrer les personnes en fonction de ce qu'elles peuvent/veulent y faire. En effet, le fait que les structures soient soumises à des obligations gestionnaires et des besoins d'efficacité peut leur faire demander aux participant.es de s'ajuster au projet et non l'inverse.

Cette légitimité ne peut être assurée que par l'intégration des personnes dans le développement de leur cuisine, sinon, cela dépolitise à la racine le sens du projet. Les cuisines collectives sont avant tout des lieux pour promouvoir une forme de justice alimentaire et faire coïncider la transition alimentaire avec de l'autonomie alimentaire pour les personnes participant au projet. Les cuisines collectives ne prenant pas en compte et ne se construisant pas si une ligne politique claire concernant les enjeux de l'alimentation prend le risque de se développer surtout au profit d'un capitalisme vert, vitrine des structures de l'agro-industrie qui les finance souvent mais sans réel impact sur les populations.

C'est un écueil qu'a aussi pointé Flaminia Paddeu dans son essai *Sous les pavés, la terre : Agricultures urbaines et résistances dans les métropoles* (2021), dans le domaine, très proche de celui des cuisines collectives, de l'agriculture urbaine. Initialement mis en place par des personnes récemment déplacées dans de grandes métropoles pour leur subsistance, les jardins partagés et autres espaces d'autoproduction alimentaire exploités par des populations précarisées et urbaines sont récupérés par l'Économie Sociale et Solidaire. Cela intégrant ces espaces communs, communautaires, aux dynamiques de marché et de l'entrepreneuriat, les dépolitisant par le même coup. Cette dynamique est mise en lumière par Silvia Federici dans *Réenchâter le monde* (2022) particulièrement dans des pays d'Amérique du Sud, où les espaces d'agriculture urbaine sont liés à des *ollas communes* dans un objectif fort de subsistance.

Cette envie de repolitisation du discours sur l'écologie et particulièrement sur l'écologie populaire dans les quartiers subissant en premier lieu le désastre écologique, peut être illustré par l'émergence d'une nouvelle pensée qui s'accorde bien avec notre sujet : celui de l'écologie pirate, conceptualisé par Fatima Ouassak dans son livre « Pour une écologie pirate » (2023) ou issue des quartiers populaires par et pour ses habitant.es.

Dans son livre, elle indique : « Afin de libérer leurs enfants des griffes de l'industrie agroalimentaire, les classes populaires sont encouragées par les institutions à cuisiner. Mais cuisiner n'est pas un droit, c'est aussi une pratique soumise à une très grande injustice sociale. Aujourd'hui, avoir le temps de cuisiner, avoir la possibilité de transmettre ses savoirs culinaires à ses enfants, ce n'est pas donné à tout le monde. »

Les projets appuyés par des institutions et ne reconnaissant pas dans leur mise en place la dimension foncièrement politique de l'alimentation ne peuvent pas répondre complètement aux enjeux des quartiers populaires s'ils n'impliquent pas les habitant.es au maximum : les projets doivent aussi être des espaces d'autonomisation des personnes par rapport à la transition écologique et alimentaires. Tout au long de son livre, Fatima Ouassak promeut l'autogestion et la réappropriation des moyens de subsistance par les quartiers populaires afin de sortir d'une forme de dépendance envers des institutions qui ne peuvent pas vraiment répondre aux enjeux particulier de ces territoires : « L'autonomie politique des quartiers populaires ne pourra se construire qu'au travers d'une autonomie territoriale. Notamment parce que leur population est la plus dépendante pour sa subsistance. Seule une autonomie territoriale lui permettrait de reprendre le pouvoir de subvenir à ses besoins, de sortir de l'impossibilité de faire soi-même dans laquelle elle a été enfermée. »

L'enjeu est ici principalement de repenser l'autonomie afin de pérenniser des projets à la hauteur des enjeux écologiques qui traversent notre époque. Les cuisines collectives, par leur diversité, peuvent être un levier d'*empowerment*, de création d'un tissu social fort et de soin.

Bibliographie

Aguilar Gil, Y. E. (2022). Nous sans l'Etat. *Editions Ici Bas*

Anderson, J. (2017). Les cuisines collectives dans les communautés urbaines marginales au Pérou. Dans *Cahiers Genre et Développement*.

ANONYME (2017). Cantines : Précis d'organisation de cuisine collective. *Auto-édition*.

Audebrand, L. & Michaud, M. (2015). Les enjeux de la professionnalisation des entreprises d'économie sociale. *Revue internationale de l'économie sociale*.

Bauler, C. (2017). Nourrir la communauté. Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik. *Travail de mémoire*.

Beaulieu, E. (2008). Souveraineté alimentaire : la division sexuelle du travail au cœur des enjeux. *L'écoféminisme c'est quoi ?*, n°36-37 "La course à Relais-Femme".

Boltanski, L. (2006). Les changements actuels du capitalisme et la culture du projet. *Cosmopolitiques n°12*.

Bouillé, J. & Cornée, S. (2017). La gouvernance des organisations de l'Économie Sociale et Solidaire à l'épreuve dynamique de leurs "Grandeurs". *Annales de l'économie publique, sociale et coopérative*.

Burgos Guerrero, S. F. (2019). Sustainable urban food districts (SUFDD) : strategic spatial planning in urban food system. An analysis to the Toronto food strategy policy. *Food Ingredient and Health Research Institute*.

Brinkley, C. , Raj, S. & Horst, M. (2017). Culturing Food Deserts : Recognizing the Power of Community-Based Solutions. *Built Environment*.

Cardoso, R. (1985). Les cuisines communautaires et la participation des femmes. Colloque *La Place des Femmes dans l'Autosuffisance et les Stratégies Alimentaires. Séminaire International, Paris (FRA)*.

Casselot, M.-A. (2010). Réciprocités militantes : l'écoféminisme, entre écologie et féminisme. *Groupe de recherche d'intérêt public de l'UQAM*.

Codello-Guijarro, P. & Béji-Bécheur, A. (2015). Les entreprises sociales et solidaires à l'épreuve des outils de gestion. *Revue française de gestion*.

Darrot, C. , Marie, M. , Hochedez, C. , Guillemin, P. & Guillemin, P. (2022). Chronologie de la transition vers l'alimentation locale dans quatre villes de l'Ouest : quels enseignements ? *Économie rurale*.

Degert, A. (2021). Accès à une alimentation pour tous et toutes en Seine Saint Denis. *Travail de mémoire*.

Delphy, C. (2017). La non-mixité : une nécessité politique. *Domination, ségrégation et auto-émancipation*.

De Waardt, M. & Ypeij, A. (2017). Peruvian Grassroots Organizations in Times of Violence and Peace. Between Economic Solidarity, Participatory Democracy, and Feminism. Dans *VOLUNTAS : International Journal of Voluntary and Nonprofit Organizations Volume*.

Doglio, L. (2022). Les cuisines collectives et le lien entre production et transformation alimentaire à destination des publics en situation de précarité. *Travail de mémoire*.

Enjolras, B. (2005). Economie sociale et solidaire et régimes de gouvernance. *Revue internationale de l'Économie sociale*.

Enjolras, B. (2010). Gouvernance verticale, gouvernance horizontale et économie sociale et solidaire : le cas des services à la personne. *Géographie, économie, société*.

Faure, E. , Luxembourg, C. & Dupont, A. (2018). Agriculture urbaine comme levier d'émancipation des femmes et de bien-être en ville : l'exemple genevillois. *POLLUTION ATMOSPHERIQUE n°237-238*.

- Federici, S. (2022). *Réenchâter le monde : le féminisme et la politique des communs*. Éditions Entremonde.
- Fisher, J. (1993). The kitchens never stopped. Women's self-help group in Chile's shanty town. Dans *Out of the shadows*.
- Fournier, D. , Provost, M. & Goudreault N. (1998). Pauvreté et autonomie sociale : les cuisines collectives comme stratégie de solidarité. *Relais Femmes*.
- Fréchette, L. (1997). Les cuisines collectives au Pérou : un itinéraire de 20 ans. Dans *Cahiers du GERIS 1997 : Série PRATIQUES SOCIALES n°4*.
- Fréchette, L. (2000). *Entraide et services de proximité : l'expérience des cuisines collectives*. Presses de l'Université du Québec.
- Fréchette, L. & Favreau, L. (2017). Agriculture urbaine et cuisines collectives : une dynamique à la fois ancienne et nouvelle de sécurité alimentaire dans les communautés locales. *Carnet de Louis Favreau CRDC*.
- Frouin, C. (2018). Le marécage alimentaire : quand les fasts-foods inondent l'offre locale. *Urbanisme, insécurité alimentaire et organisation*.
- Hourcade, R. & McClintock, N. (2023). L'alimentation, un enjeu de justice sociale. Dans *Lien social et politique de printemps 2023*.
- Legros, P. (2019). La face cachée de la gouvernance associative. *Le sociographe*.
- Lejeune, R. (2022). Les enjeux de la mixité et de la non-mixité. *Famille, Culture & Education*.
- Lucie (2023). Les pieds dans "Le Plat de Résistance" : regards croisés sur une cantine à la ferme, militante, prix libre et participative, dans le nord des Deux-Sèvres. *Auto-impression*.
- Manganelli A. (2020). Socio-political dynamics of alternative food network (AFN) : a hybrid governance approach. *Territory, politics, governance*.
- Morgan, K. (2010). *Feeding the City : The Challenge of Urban Food Planning*. International Planning Studies.
- Neveu, E. & François, B. (1999). *Espaces publics mosaïques : acteurs, arènes et rhétoriques des débats publics contemporains*. Presses universitaires de Rennes.
- Ouassak, F. (2023). *Pour une écologie pirate - Et nous serons libres*. Editions La Découverte.
- Pailoux, A.-L. (2015). Zone d'aménagement différé contre "zone à défendre". Analyse d'une lutte pour l'autonomie dans/de l'espace rural. *Travail de thèse*.
- Paddeu, F. (2021). *Sous les pavés, la terre*. Editions du Seuil, collection Anthropocène.
- Perrin, C. & Soulard, C.-T. (2014). *Vers une gouvernance alimentaire locale reliant ville et agriculture. Le cas de Perpignan. Agriculture urbaine et alimentation : entre politiques publiques et initiatives locales*.
- Ralambdiana, M. , Koschmieder, A. & Lautier, A. (2020). Transformation des produits de l'agriculture urbaine locale par et pour les populations vulnérables : vers des cuisines collectives ? *Travail de mémoire*.
- Soulé, B. (2007). Observation participante ou participation observante ? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches qualitatives, Université de Caen Basse Normandie*.
- Starhawk (2011). *The Empowerment Manual : A Guide for Collaborative Groups*. New Society Publishers.
- Steele, C. (2011). *Hungry City : How Food Shapes Our Lives*. First published by Chatto & Windus.
- Van Der Yeught, C. & Vaicourdt V. (2014). L'articulation gouvernance-compétences comme déterminant du succès d'un projet associatif. *Revue interdisciplinaire management, Homme & entreprise*.

ANNEXES

Grille d'entretien pour les cuisines collectives

I. Caractérisation de l'enquêté.e et de la structure (questions pour savoir en général le contexte dans lequel se place les espaces de cuisine collective proposés, notamment permettra de mesurer la pertinence de différenciation entre cuisines « militantes » et « institutionnelles »)

A/ Enquêté.e

- Nom/Prénom
- Poste/Rôle
- Mission au sein de la structure
- Depuis combien de temps

B/ Structure

- Activités principales de la structure / À quels besoins / objectifs répond-elle ?
- Porteur(s) du projet :
- Partenaires / financeurs :
- Statut juridique :
- Territoire d'action de la structure / contexte social:
- Ressources humaines (structure entière / cuisine) :
- Qu'est-ce qui a initié le projet de la cuisine et quelle place occupe-t-il au sein de la structure (principale / complémentaire) ? Que lui apporte-t-il (plus-value) ?
- Considérez-vous votre structure comme « militante » ? Dans quelle mesure ?
- Caractéristiques du lieu de cuisine (*Local, Surface, Équipements, Capacité, Contrat d'occupation*)
- Plus tôt j'ai donné une définition de ce qu'était une cuisine collective dans le cadre de mon travail mais vous, qu'entendriez-vous par cuisine collective (indépendamment de votre activité) ? Considérez-vous que vous entrez dans la définition que vous venez de me donner ? Et dans la mienne ?

II. Organisation et gouvernance interne (questions pour connaître les modalités d'organisation mises en place/choisies, la place donnée aux participant.es/personnes « bénéficiaires » des espaces de cuisine collective. Les questions veulent aussi permettre de savoir le rôle/impact de la non-mixité choisie ou « subie » dans l'investissement des personnes au projet de cuisine collective)

- Comment se déroule l'activité de cuisine ?
 - Étapes (*planification, approvisionnement, transport, stockage, préparation, partage, distribution...*)
 - Types de transformation
 - Animation / encadrement
 - Fréquence de fonctionnement
- Nombre de participant.e.s (*en moyenne, Réguliers / nouveaux, Nombre idéal*) → avoir du quantitatif
- Profil des publics (*Âge, Composition familiale, Situation professionnelle / de logement, Genre*)
- Modalités d'accès à la cuisine et aux repas ? (*Inscription, Critères socio-économiques, Participation aux activités (récolte denrées, préparation repas...), Contribution financière, Sans condition*)

- En fonction de la réponse à la question sur le profil des participant.es, concernant le genre et si nous pouvons observer une forme de non-mixité : Le fait qu'il y ait en très grande majorité des femmes (ou personnes de minorités de genre) a-t-il été explicitement demandé ou cela s'est-il construit implicitement ? Si implicitement, à quoi cela tient selon vous ? Cela a-t-il pour vous une influence sur l'investissement des participant.es dans l'organisation de la structure ? Ou cela a-t-il influencé son organisation-même ?
- Qui prend les décisions relatives au fonctionnement de votre structure ?
- Quelle est la gouvernance de la structure et quelle est la place des participant.e.s ? Quels sont les degrés et les formes d'implication / mobilisation / autonomie des publics ? (*Co-construction en amont Consultation, Participation au fonctionnement, Bénévolat / services...*)
- Avez-vous mis en place une forme de support de suivi lors de vos ateliers de cuisine collective ? Si oui, à quelle.s fin.s ? Pensez-vous que ces supports fassent partie des attentes des participant.e.s ? Pourquoi ?
- Recueillez-vous le retour des participant.e.s ? Comment ? Les participant.e.s sont-ils satisfait.e.s par le fonctionnement et la gouvernance de la structure ? (*Accessibilité, Activités proposées, Partage du lieu de cuisine, des repas et des connaissances, Inclusion*)
- Quelles difficultés avez-vous rencontré / rencontrez-vous dans le fonctionnement/la gouvernance de la cuisine, et comment y faites-vous face ? (*Financement, investissement, conflits, normes d'hygiène, participation, organisation / logistique, problèmes relationnels/interpersonnels*)
- Quels sont, selon vous, les facteurs de réussite du projet ? Et les freins ?
- Avez-vous pu observer une évolution dans le mode de gouvernance au sein de la structure/du collectif au cours du temps ? Est-ce que les dynamiques internes ont changé et, si oui, de quelle manière ? La façon dont a été pensée la gouvernance a-t-elle été explicite ou implicite ? Cela a-t-il changé à travers le temps ?

III. Mobilisation des personnes au projet (questions pour savoir ce qui incite les personnes à participer à ce type de projet, ou au contraire les freins rencontrés, et la façon dont les structures ont réagi/essayé de réagir vis-à-vis de ça, si les personnes se mobilisant ont conscientisé une forme de lutte plus militante et si cela impact la structure à ce niveau)

- Quelles sont selon vous les motivations principales des participant.e.s ?
- Selon vous, le fait qu'il y ait une majorité de femmes à participer aux cuisines collectives a-t-il un impact sur la mobilisation des personnes ? De quelle.s façon.s ?
- Les personnes se mobilisant dans la structure ont-elles conscientisées une forme d'engagement militant ? Pensez-vous que cela ait un impact sur leur mobilisation ou sur la façon de mobiliser d'autres personnes ?
- La façon dont vous avez mobilisé des personnes à votre projet a-t-il évolué dans le temps ? Quels outils avez-vous utilisé/utilisez-vous ? Vous êtes-vous inspiré de projets/d'outils existants ? Si oui/non, lesquels ?
- Selon vous, combien de temps a pris la mobilisation au projet ?
- Quelles difficultés avez-vous rencontré / rencontrez-vous dans la mobilisation au sein de la cuisine ? Quelles réponses avez-vous essayé d'y apporter ?
- Quels sont, selon vous, les facteurs de réussite de la mobilisation au projet ? Et les freins ?

IV. Lien avec des acteur.ices sur le territoire (questions pour savoir l'implantation de la structure dans la vie de son territoire, les liens avec d'autres acteur.ices et la nature de ces liens)

- Etes-vous en lien avec d'autres structures sur le territoire ? Publiques ou privées ? De quelle nature sont ces liens ? (financiers, co-construction d'ateliers ou d'événements, partenariats) Et comment ces liens s'organisent-ils dans la mise en place du projet ?
- Avez-vous le sentiment d'être bien implanté.es dans le paysage associatif/social du territoire ? Pourquoi ?
- ⑩ Existe-t-il des freins à l'établissement de ces partenariats ? Lesquels ?
- ⑩ Connaissez-vous d'autres cuisines collectives sur le territoire ? Êtes-vous en relation ?
- Pensez-vous qu'il faudrait plus de partenariats entre acteurs pour essaimer les cuisines collectives sur le territoire ? Si oui, de quels types ? (*coopération / collaboration / mutualisation*)

CONCLUSION (*faire ressortir des infos/questions auxquelles nous n'avons pas pensé, peut-être trouver d'autres récurrences*)

- ⑩ Des points supplémentaires que vous souhaiteriez aborder ?
- ⑩ Des attentes vis-à-vis de mon étude ? Intérêt pour un retour ?
- ⑩ Des conseils pour la suite de PAM et de notre atelier cuisine ?
- ⑩ Des contacts de cuisines collectives pouvant nous intéresser pour notre sujet ?

Merci beaucoup de m'avoir accordé un peu de votre temps ! Cela vous irait si nous restions en contact au cas vous auriez ou j'aurais d'autres questions ?

Nom de la structure	Milieu dans lequel s'inscrit	Caractéristiques du lieu de cuisine	Financement de long terme	Financement pour les dépenses courantes	Profil du public ciblé	Originalité du projet	Origine des données récoltées
Food not Bombs Rennes	Urbain	Le lieu de cuisine est prêté par des associations et des collectifs le pouvant/souhaitant. Au moment de l'entretien il se trouvait au Petit Blossneur au sud de Rennes, à la rentrée il devrait être à Pasteur un tiers lieu au centre de la ville.	Lors de l'événement annuel du Village des Possibles organisé par Alternatiba Rennes, le collectif y fait sa plus grosse rentrée d'argent de l'année. Elle lui permet de faire des investissements de matériel par exemple. Sinon les locaux sont prêtés et le travail est bénévole.	Prix libre lors des cantines ou des manifestations, sinon gratuité avec dons pour les distributions.	Initialement beaucoup les personnes sans domiciles ou précaires mais de plus en plus ce sont des étudiant.es ou jeunes précaires qui viennent aux distributions (particulièrement depuis qu'ils ont changé de lieu de distribution).	Fait partie du réseau international Food not Bombs avec une histoire militante très forte et lien avec d'autres types de lutte (droit à l'alimentation, droit d'asile etc).	Entretien semi-directif
Pas si Loin	Urbain	La cuisine se trouve à Pantin, dans la cuisine utilisée pour l'espace de restauration de la structure.	Principalement des financements publics ainsi que les bénéfices des espaces de café et de restauration. La Butinerie peut aussi privatiser ses locaux pour des événements.	Prix libre à l'issu des ateliers de cuisine participative avec prix conscient de 15 euros.	Personne en situation de précarité, habitant.es du quartier ayant un peu plus de moyens.	Initialement lieu créé par des femmes pour qu'elles bénéficie d'un lieu où elles se sentent bien, espace convivial pour créer, faire du lien.	Entretien semi-directif
Cuisines de Quartier	Urbain et péri-urbain	Le lieu de cuisine dépend de chaque groupe et de son organisation interne : certaines à la maison d'un.e participant.e, certaines dans un local associatif, etc	L'association des Cuisines de quartier est financée en grande partie par une fondation privée (4 WINGS FOUNDATION) et par des fonds publics.	Au sein des différents groupes de cuisine, les différent.es cuisines déterminent ensemble la mise en commun des dépenses et la façon dont elles les financent.	N'importe qui souhaitant créer une cuisine en collectif, voulant participer à l'élaboration et l'organisation d'un tel projet.	Association proposant d'aider des personnes à créer leur propre espace de cuisines (soutien organisationnel et logistique), et de mettre en réseau ces différents groupes ensemble De plus, elle s'est basées sur l'exemple du RCCQ, la base du projet étant un travail de recherche-action à ce propos.	Entretien semi-directif
La Butinerie	Urbain	La cuisine se trouve à Pantin, dans la cuisine utilisée pour l'espace de restauration de la structure.	Principalement des financements publics ainsi que les bénéfices des espaces de café et de restauration. La Butinerie peut aussi privatiser ses locaux pour des événements.	Un repas est à prix libre tous les jours.	Personnes intéressées pour cuisiner ensemble et se sensibiliser aux enjeux de l'alimentation, dans les faits ce sont des femmes de cat socio-pro élevées qui viennent	La coopérative est adossée à une biocoop donc récupère directement ses invendus. De plus lieu propose un café, un espace de restauration et un jardin ouvert.	Participation observante et partie d'entretien
Les tabliers volants	Urbain	L'association n'a pas de lieu de cuisine défini : la cuisine en collectif se fait là où la cantine est mise en place par le collectif ayant demandé leur aide.	Il n'y a pas de financement de long terme particulier, les locaux sont prêtés et les personnes sont bénévoles.	La cuisine est à prix libre, ce qui couvre largement leurs dépenses, le surplus est distribué à des associations/collectifs qui en ont besoin.	Proposent leurs services, cuisines collectives aux collectifs en ayant besoin, ceux-ci doivent tout de même partager base de valeurs politiques.	Association propose une aide/un soutien aux personnes souhaitant organiser une cantine/cuisine collective, peuvent simplement prêter du matériel ou aider à l'organisation, ne cuisinent pas toujours ensemble.	Entretien semi-directif
Cantine Autogérée de Tolbiac	Urbain	Le collectif n'a pas de lieu de cuisine défini : la cuisine en collectif se fait là où la cantine est mise en place en fonction des besoins des espaces de luttés et des envies des membres de la cantine.	Il n'y a pas de financement de long terme particulier, les locaux sont prêtés et les personnes sont bénévoles. Aussi, tout est cuisiné à partir d'invendus.	La cuisine est à prix libre, ce qui couvre largement leurs dépenses, le surplus est distribué à des associations/collectifs qui en ont besoin. Réflexion sur le fait de la rendre gratuite.	Les militants ayant besoin d'être subventionnés, les étudiant.es, n'importe qui le souhaitant.	Projet mis en place car des personnes voulaient se rendre utiles lors du dernier mouvement social, initié totalement par des étudiant.es lgbtqia+, soumis au calendrier étudiant.	Entretien semi-directif

Réseau de Ravitaillement Rennes (R2R)	Urbain	Le collectif n'a pas de lieu de cuisine défini : la cuisine en collectif se fait là où la cantine est mise en place en fonction des besoins des espaces de luttes et des envies des membres de la cantine.	Il n'y a pas de financement de long terme particulier, les locaux sont prêtés et les personnes sont bénévoles. Aussi, tout est cuisiné à partir d'invidendus ou de leur propre production.	La cuisine est à prix libre, ce qui couvre largement leurs dépenses, le surplus est distribué à des associations/collectifs qui en ont besoin. Réflexion sur le fait de la rendre gratuite.	Les militants ayant besoin d'être subventionnés, les étudiant.es, n'importe qui le souhaitant.	La cuisine n'est qu'une partie du R2R, pas son activité principale du tout. Elle est en lien avec un espace de maraîchage, de distribution alimentaire, etc. De plus, elle fait partie de l'intercantine du Grand Ouest.	Entretien semi-directif
Palais de la Femme	Urbain	La cuisine est une très grande cuisine partagée dans les locaux du Palais de la Femme.	Le fonctionnement de la cuisine du Palais de la Femme se fait grâce à un budget débloqué par la structure. Celle-ci est financée par des fonds publics.	Aucun	Personnes en grande précarité, n'ayant pas leur propre logement et d'espace de cuisine pour se nourrir, principalement des femmes avec enfants.	Travaillent en lien très fort avec le SAMU social, ce projet de cuisine touche dans les faits les personnes en grande précarité et étant dans une situation de très grande précarité alimentaire.	Entretien semi-directif
Le plat de résistance	Rural	La cuisine se trouve à Combrand dans les locaux de l'association et au même endroit que l'espace de restauration et d'événements.	Il n'y a pas de financement de long terme particulier, les locaux ont été construits grâce à des chantiers participatifs et collectifs à partir de matériaux de récupération. Les salariés sont payés au SMIC à mi-temps selon décision collective.	L'adhésion à l'association est à prix libre, ainsi que les cantines qu'elle organise.	Personnes souhaitant s'alimenter autrement, militant.es locaux.les pour des événements, qui que ce soit voulant faire du lien dans le lieu.	Projet entièrement co-construit collectivement (des travaux à l'organisation) de manière horizontale, réflexions en comités autogérées tout au long du processus, volonté d'organisation politique très forte.	Participation observante pendant 3 jours lors d'un festival de lutte et partie d'entretien
Ravitaillement Alimentaire Autonome Réseaux d'Entraide (RAARE)	Rural	La cuisine se trouve à Saint Georges sur Loire sur le terrain et dans les locaux prêtés par leurs propriétaires : il s'agit d'un grand local de cuisine proche de leur espace de maraîchage.	Il n'y a pas de financement de long terme particulier, les locaux sont prêtés et les personnes sont bénévoles. Aussi, tout est cuisiné à partir d'invidendus ou de leur propre production.	La cuisine est à prix libre, ce qui couvre largement leurs dépenses, le surplus est distribué à des associations/collectifs qui en ont besoin. Réflexion sur le fait de la rendre gratuite.	N'importe qui se retrouvant dans leurs valeurs et souhaitant participer à un projet de ravitaillement.	Organisation horizontale très forte, lien affinitaires entre les participant.es, les personnes initiatrices du projet étaient issues d'une culture squat très forte voulant faire un lien avec les paysan.nes.	Participation observante pendant 3 jours lors d'un festival de lutte et partie d'entretien

Nom de la structure	Création / inspiration / concept / auto-définition	Objectifs / missions / valeurs	Activités concrètes	Réflexion en amont à propos de la gouvernance
Food not Bombs Rennes	Création en 2016 sur bases et valeurs de Food not Bombs (mouvement international créé dans les années 1980 à Boston au cœur du mouvement altermondialiste et anti-nucléaire, développement en réaction à la répression policière), Food not Bombs est très connu dans les milieux anti-spécistes et anti-autoritaires. Lien avec les projets de Sécurité Sociale de l'Alimentation.	Accès à l'alimentation pour toutes, veulent sortir d'une dynamique de charité en favorisant des espaces de lien et d'empowerment, sont liés avec la SSA	Organisation de cuisine et distribution un dimanche/mois, distribution de thé/cookies pendant les manifestations, cuisine sur des événements militants et cuisine lors du Village des Possibles d'Alternatiba tous les ans.	Très forte, veulent favoriser et rendre possible l'auto-gestion et la gouvernance horizontale (s'organisent en "mandats" de quelques mois avec mission, les gens qui veulent se proposent tout simplement, pas de chef.les, tout se fait au consensus). Il n'existe une hiérarchie de fait qu'entre les personnes très impliquées et les autres.
Pas si Loin	Projet initié dans une perspective féministe d'empowerment, lien et convivialité entre femmes (investissement d'un espace pour elles étant donné que l'espace public était exclusivement approprié par les hommes), les projets proposés se sont établis au fur et à mesure sur proposition des personnes impliquées dans le lieu	Convivialité, accès à de l'alimentation durable, lien communautaire dans le quartier et solidarité entre ses habitant.es.	Restauration/traiteur, ateliers de cuisine collective, stands des "talents culinaires du quartier" au marché de Pantin, événements privés ou publics, mise en place de projets en lien avec la transition alimentaire et écologique dans le quartier	Oui dans le sens où s'est toujours vu comme un espace participatif et ouvert à toutes, d'empowerment des femmes. Aussi, la mise en place d'un statut associatif pensé de manière horizontale. Cependant, pour la personne interrogée, l'association manque de structuration en terme de gouvernance.
Cuisines de Quartier	Inspiration du modèle des Cuisines Collectives du Québec, très clairement. Elles sont allées les rencontrer avant de mettre en place les Cuisines de Quartier à Bruxelles puis les ont rencontrées avec des participant.es. Il existe une vraie volonté d'être une forme de RCCQ avec des cuisines autonomes.	Faire essaimer le modèle de cuisines collectives à Bruxelles et alentour, promouvoir les enjeux de l'accès à l'alimentation via la convivialité et une forme d'autonomie	Aide et guidage à l'installation de groupes de cuisines collectives, faire le lien avec différents groupes de cuisine collective	Oui, dans le sens où le projet visait à valoriser une forme d'autonomie des projets de cuisine collective et de s'organiser en "rassemblement" de tous ces groupes pour échanger à plus large échelle
La Butinerie	Espace de sociabilisation et de quartier, éducation populaire et accès à alimentation durable	Proposer un espace de sensibilisation à l'alimentation durable et à la transition écologique en mettant à disposition un lieu ouvert lié à ces enjeux	Ateliers de cuisine collective, restauration, café, jardin partagé, accès à la biocoop du quartier	Non
Les tabliers volants	Auto-gestion et auto-organisation, partage de connaissance et mise en lien des personnes/collectifs ayant/promouvant les mêmes valeurs.	Association proposant des ressources et un appui aux personnes voulant lancer une cuisine collective/cantine pour elles-même ou dans le cadre d'un événement, cela pas forcément dans une cuisine conventionnelle ("nourriture de rue")	Cuisine collective avec les collectifs le demandant, prêt de matériel, transmission d'outils organisationnels et/logistiques pour s'auto-former	Oui, fortement au niveau de l'autonomie, de l'auto-organisation et de la transmission entre pairs. De plus, son organisation est verticale et soumise au consensus dans l'association.
Cantine Autogérée de Tolbiac	Auto-gestion et auto-organisation, accès à l'alimentation, ravitaillement, sécurité sociale de l'alimentation, antispécisme	Collectif informel de cantine solidaire afin de ravitailler des rassemblements et espaces de lutte	Cantine participative, récupération alimentaire, redistribution de gains	Oui, volonté autogestionnaire
Réseau de Ravitaillement Rennes (R2R)	Auto-gestion et auto-organisation, autonomie alimentaire, ravitaillement	Proposer des outils et espaces permettant une forme d'autonomie alimentaire pour des espaces de lutte ou plus généralement. Il y a aussi une volonté de mise en réseau avec d'autres collectifs, via l'Intercantine du Grand Ouest notamment.	Proposition de différents pôles liés à l'autonomie alimentaire (maraîchage/auto-production, distribution, récupération alimentaire, cantines solidaires) dans lesquels les personnes peuvent s'investir comme elles le souhaitent.	Oui, très forte, autonomie, autogestion et comment construire des organes décisionnels pouvant y répondre au mieux
Palais de la Femme	Précarité alimentaire, exclusion, accès à l'alimentation	Désenclaver des personnes en situation de précarité et en insécurité alimentaire, tout en leur donnant accès à une alimentation moins chère et de meilleure qualité.	Mise à disposition d'un espace de cuisine, encadré par des bénévoles, pour les personnes logeant en hôtel et n'ayant pas accès au nécessaire pour cuisiner (femmes avec enfants en général)	Non
Le plat de résistance	Auto-gestion et auto-organisation, autonomie alimentaire, ravitaillement	Proposer un espace de mise en lien collectif et de cuisine pour soi et les événements militants proches de leurs valeurs. Il y a aussi l'idée de mettre en avant les concepts d'autonomie alimentaire et d'autogestion.	Cuisine collective, espace de restauration et d'éducation populaire (sur le thème de l'alimentation, mais pas seulement), cantine solidaire	Oui, très forte : volonté d'autonomie, d'autogestion et fort questionnement sur la façon de construire des organes décisionnels pouvant y répondre au mieux.

Ravitaillement Alimentaire Autonome Réseaux d'Entrée	Auto-gestion et auto-organisation, autonomie alimentaire, ravitaillement	Mettre à disposition un espace d'autoproduction, de distribution alimentaire, mettre en lien la population urbaine et paysan.nes en lutte, sensibiliser à la question du ravitaillement des luttes	Maraîchage, distribution, cuisines collectives/cantines solidaires	Oui, très forte, autonomie, autogestion et comment construire des organes décisionnels pouvant y répondre au mieux
--	--	--	--	--

Nom de la structure	Statut de la structure	Présence d'un.e référente / animateur.ice	Organe décisionnaire	Nombre de personnes décisionnaires	Mode de nomination de	Freins identifiés à la gouvernance	Leviers identifiés	Evolution de la gouvernance
Food not Bombs Rennes	Aucun, c'est un collectif	Non, des personnes peuvent prendre en main une partie de l'orga mais rien de formalisé	Réunion une fois par mois avant une cuisine, des mandats révocables sont mis en place. Ils durent généralement deux mois mais cela peut changer n'importe quand.	Autant que de personnes présentes à la réunion, possibilité de se faire entendre sur le Discord	Les personnes se présentent à la réunion, discussions	Il existe des conflits interpersonnel. De plus peu de gens ont vite beaucoup à faire car des personnes viennent pour cuisiner sans plus s'organiser dans la logistique : comportement attentiste.	Gens investis se connaissent bien et prennent plaisir à être ensemble. De plus, FNB Rennes est très connu, elle s'organise avec autres structures politiques.	Roulement dans les gens qui viennent cuisiner, en dehors des personnes qui s'investissent. De plus, les personnes pensent de plus en plus à déléguer car cela paraît important de contourner le sentiment d'importance quand charge dans le collectif (l'autonomie du collectif est la priorité).
Pas si Loin	Association	Oui, référent.es et d'animateur.ices durant les ateliers.	Pendant l'AG, aussi mise en place d'apéros-discussions pour que les bénévoles/participant.es aient accès à la suite du projet	Les personnes le souhaitent. Sinon, le personnel et les bénévoles de l'association.	Les personnes se présentent à la réunion, discussions.	Pour la personne interrogée il n'y a "pas de gouvernance ici" : elle trouve que le lieu n'est pas bien organisé.	/	Au sein de l'association, il n'y avait de base que des femmes qui l'administraient mais maintenant il existe moins de non-mixité. De plus, ils ont embauché plus de gens du fait que la cuisine est devenue plus centrale dans le projet.
Cuisines de Quartier	Association (selon la loi Belge)	Choix au sein des différents groupes pas forcément, ou chacun.e s'organise. Cependant, une membre de l'association est référente au début (2 ou 3 premières fois). Il nous a été indiqué qu'en général, dans les groupes de cuisine, une personne fait un peu l'animation, facilite le partage des tâches via une forme d'horizontalité (se fait à tour de rôle).	En autonomie pour chaque groupe, lors de leurs réunions internes.	Cela se fait en fonction de chaque groupe de cuisine	Dans groupes les groupes cela peut se faire via un consensus ou un vote, chaque personne peut donner son avis.	Conflits interpersonnels, des groupes disparaissent d'eux-même parce que l'alchimie ne marche pas ou simplement pour cause de départs	Organisation en autonomie, chaque groupe a sa propre identité/ ses particularités et s'organise comme le souhaite.	/
La Butinerie	Coopérative	Oui, une personne est salariée pour cette tâche.	Le directeur, ensuite chaque salarié.e a ses prérogatives, la salariée-animatrice des cuisines prend les décisions concernant l'organisation des cuisines	Les salarié.es en général mais principalement la personne animant la cuisine.	Embauche	Des personnes ne sont pas très autonomes du point de vu de l'animatrice, ont un comportement attentiste. Il semble aussi exister des conflits d'usage autour de la cuisine commune. Il n'existe pas vraiment d'espace d'écoute formalisé pour cela. De plus, le modèle économique fait une sorte de pression sur les ateliers cuisines.	Des personnes ont envie de participer à l'organisation, sont très autonomes, connaissent l'animatrice et ont envie de l'appuyer dans son travail. Il existe aussi de nombreux moments de discussions après/pendant le repas sur ce que les personnes veulent pour les ateliers. Il y a un noyau dur de participant.es.	Pas vraiment, le lieu n'existe pas depuis lgtps et il n'y a pas eu de changement mentionné.
Les tabliers volants	Association	Non, des personnes se désignent si elles sont disponibles à certaines dates pour cuisiner.	Les AG de l'association ainsi qu'une réunion/semaine	Autant que de personnes investies et présentes (noyau dur de dix personnes)	Les personnes se présentent à la réunion, discussions	/	Auto-organisation, l'association est ouverte donc n'importe qui peut y entrer (et y sortir mais ça s'est toujours équilibré). Leur mot d'ordre est que tout le monde est capable de tout faire et des outils sont mis à disposition pour cela.	Pour la personne interrogée, depuis son arrivée dans l'association il y a 10 ans il a existé 3 différents "moments" ou roulements internes dans les participant.es.
Cantine Autogérée de Tolbia	Aucun, collectif	Non, seulement il y a des personnes plus investies que d'autres	Réunions avant une cantine	Autant que de personnes investies et présentes (noyau dur de 5 personnes)	Les personnes se présentent à la réunion, discussions	Pas mal désorganisé, des gens deviennent de tout façon "en charge" de l'organisation quoi qu'il se passe, via degré investissement (justement questionnement par rapport à ça tout du long). Il existe une forme épuisement sur le long terme.	Tout le monde fait ce que peut/veut, objectif de faire fonctionner la cuisine est commun donc cela se passe bien.	Pas vraiment, le collectif est très jeune (moins de 6mois).

Réseau de Ravitaillement Ri	Association	Non	Réunions avant une cantine et les AG pour le fonctionnement global de la structure	Autant que de personnes investies et présentes	Les personnes se présentent à la réunion, aux discussions	Conflits interpersonnels	Rassemblé.es autour d'un objectif commun, volonté d'autonomie, gens libres de se déplacer au sein de la structure comme le veulent, favorise la flexibilité et la pérennité du collectif	/
Palais de la Femme	Etablissement dédié à la prévention de l'exclusion sociale et à l'insertion	Deux bénévoles, toujours les mêmes pour chaque créneaux de cuisine	Le salarié qui chapeaute le pôle cuisine du Palais de la Femme (en co-construction avec les bénévoles et habitant.es)	Principalement le salarié	Embauche	Conflits d'usage de la cuisine (il n'y a pas beaucoup de feux pour le nombre de personnes qui en ont besoin et les habitant.es doivent être d'accord pour les partager). La personne interrogée insiste sur le fait de faire attention à ne pas oublier les gens à la base du projet, même s'ils ont des difficultés à exprimer leurs besoins	La création de la cuisine a créé une dynamique interne à la structure concernant l'alimentation, implantation de 2 autres lieux de cuisine	/
Le plat de résistance	Association	Deux salariés s'occupent de la logistique, référents en cuisine aussi	Réunion pour les cuisines collectives et AG pour l'association en général. Existence de commission en auto-gestion et décisionnaires	Les deux salariés et les personnes adhérentes, présentes aux réunions	Embauche et simple présence aux réunions, investissement dans la structure	Comme il y a deux salariés/référents, certaines personnes sont un peu moins autonomes et cela pose question à chaque AG (sachant que cela permet à des gens qui veulent simplement cuisiner de venir)	Organisation est efficace car prise en charge par les salariés. De plus, le groupe a des liens très forts donc il existe une pression sociale pour ne pas que les salariés outrepassent leurs rôles.	/
Ravitaillement Alimentaire Ai	Association	Des personnes se présentent en tant que référentes lors de la réunion de la commission cantine et sont référentes pour cet.es événement.s-là (change, révocable n'importe quand), chaque commission est autonome et prend ses propres décisions (la réunion cantine se déroule une fois par mois)	Chaque commission l'est, sinon AG pour l'association en général	Autant que de personnes investies et présentes	Les personnes se présentent à la réunion, discussions	Pas vraiment, lien affinitaire très fort entre les gens donc cela pèse dans la balance. Il y a eu quelques conflits interpersonnels mais rien de très grave pour gouvernance	Envie de s'auto-organiser, autonomie, groupe montre une vraie envie d'être ensemble et du plaisir à cuisiner collectivement.	Des personnes ayant eu des comportements oppressifs et masculinistes ont été exclus du lieu via la commission anti-patriarcat.

Nom de la structure	Majorité de femmes/personnes de	Présence dans les organes décisionnaires	Impact sur la participation	Impact sur le mode de gouvernance/ d'organisation interne	Forme de non-mixité choisie ou spontanée	Evolution dans le temps	Formalisation d'un point de vue d'empowerment	Profil des personnes mobilisé.es/ participant.es
Food not Bombs Rennes	Pas noté, mixte	Oui, ce sont surtout des hommes qui s'investissent dans l'organisation.	/	Les personnes se sentent potentiellement plus à l'aise de prendre les rennes, des charges d'organisation. Il existe plus de roulement dans l'organisation.	Non	Non	Oui, dans le sens de gain d'autonomie et organisation collective	Plutôt jeunes (20-30 ans), mixité (femmes, hommes, personnes de minorité de genre), étudiant.es ou jeunes travailleur.euses ou chômeur.euses.
Pas si Loin	Majorité de femmes, dans l'association en général et dans les ateliers cuisine	Oui (que des femmes dans le Bureau)	Oui, les femmes sont plus à l'aise pour venir (historiquement c'est ce que propose le lieu) et s'investir, pour discuter ensemble	L'organisation est pensée différemment, peut-être plus inclusive, prend plus en considération les réalités des femmes	Spontanée	Depuis environ un an, ouverture à plus d'hommes en tant que salariés de l'association (soit un ou deux)	Non	toutes tranches d'âge, tous milieux, en majorité des femmes
Cuisines de Quartier	Majorité de femmes, dans l'association en général et dans les ateliers cuisine	Oui	Oui, cela donne l'occasion être entre femmes, leur permet de sortir du cadre familial oppressant : elles se sentent plus libres. De plus, le fait que les femmes soient entre elles entraîne un climat de confiance, d'apprentissage (a un impact sur mobilisation, organisation interne)	Idem	Spontanée (choisie pour un groupe de cuisine à portée militante et féministe, pas du tout le cas partout)	Non	Oui, création cuisine a créé un espace d'empowerment très fort pour les femmes initiatrices du projet. De plus, lors de leur dernier rassemblement, environ 80 cuisinier.es étaient visioconférence avec des représentant.es du Québec et Paris : à ce moment, les femmes ont compris la dimension mondiale de ce qu'elles faisaient à travers la cuisine -> agissement au niveau politique + utilise les termes de "collectivisation" des tâches de base ménagères et solitaires telles que cuisine	80% des personnes sont des femmes, de profils volontairement très variés (l'objectif est l'hétérogénéité des groupes), des mères célibataires, des passionnées, etc. Les profils sont plus hétérogène que les hommes : ceux qui viennent sont des cuisiniers ou anciens cuisiniers ou hommes divorcés qui veulent apprendre à cuisiner
La Butinerie	Majorité de femmes, dans l'association en général et dans les ateliers cuisine	Le seul homme de l'équipe était le directeur depuis longtemps, maintenant un salarié en plus. Sinon ce sont les femmes qui ont vu au chapitre en fonction de ce pour quoi elles ont été embauchées.	Oui, le fait qu'il y ait une grande majorité de femmes s'est fait implicitement. Les femmes ont l'habitude de se voir attribuer la cuisine dans leur vie domestique, les ateliers l'associent à la convivialité.	Oui, cela influence son organisation interne : c'est un lieu de confiance et de discussion libre	Spontanée	Oui, un homme salarié en plus dans l'équipe mais toujours une majorité de femmes. Pas de changement concernant les participant.es.	Non	Femmes entre 35 et 60 ans, de classe moyenne-supérieure
Les tabliers volants	Majorité de femmes, dans l'association et pour les cantines cela dépend du collectif avec qui ils s'organisent	Oui	/	/	Non	Non	Oui, dans le sens de gain d'autonomie et organisation collective	Des personnes de catégorie sociale supérieure, mixité de genre, autour de la trentaine (en général font parti.es d'associations politiques.
Cantine Autogérée de Toli	Il n'y a que des personnes lgbtqi+, dans noyau dur il y a deux hommes cisgenres	Oui	Oui, car pas de conflits ou de stress par rapport à des dynamiques patriarcales, facilité de participation	Oui, cela s'est fait implicitement, a incidence sur mode d'organisation car cela semble plus sécurisant. Aussi, personne n'essaie de tirer la couverture de son côté dans le collectif. Les participant.es se sentent à l'aise ensemble.	Quasiment choisie, dans le sens où cela a été oralisé. Qui plus est, un homme cisgenre a du être exclu du groupe pour cause de son comportement jugé oppressif par les autres participant.es	Oui, un homme a été exclu du groupe à cause de son comportement.	Oui, discours et volonté de former un collectif très politique concernant les enjeux de l'alimentation et de sa gratuité autour de ça. Sentiment d'être utiles dans la lutte quand il n'est pas possible d'aller vers d'autres activités.	Jeunes étudiant.es, éduqué.es (bac +4) et politisé.es . En grande majorité des femmes et personnes lgbtqi+.
Réseau de Ravitaillement	Pas noté, mixte	Oui	/	/	Non	Non	Oui, dans le sens de gain d'autonomie et organisation collective	Des personnes de catégorie sociale supérieure, mixité de genre, autour de la trentaine (en général font parti.es d'associations politiques.
Palais de la Femme	Seulement des femmes bénévoles et les personnes utilisant les cuisines en majorité des femmes (les seuls 3 hommes qui viennent sont les maris de femmes participantes)	L'un des seuls hommes présents est le salarié qui s'occupe du pôle cuisine du lieu; Sinon il existe un processus de co-construction avec les bénévoles et habitant.es.	N'a rien notifié, seulement que ce sont toujours mêmes bénévoles par créneaux afin que les participantes se sentent en confiance. Ces bénévoles sont toutes des femmes.	/	Spontanée	Non	/	80% sont des femmes et 20% sont des hommes, ce sont surtout des femmes seules avec enfants à charge
Le plat de résistance	Non, les deux salariés sont des hommes. Une participante m'a signalé que dans les participant.es aux cuisines toutes les semaines il y avait en majorité des femmes.	Oui	Pensent que oui, cela facilite la transmission de connaissance, la confiance et une sorte de bien-être	Pour la participante avec qui j'ai pu parler cela a un impact sur l'organisation. Cependant, elle n'a pas oralisé le quel.	Spontanée	Non	Oui, dans le sens de gain d'autonomie et organisation collective	Des personnes militantes, en majorité des femmes, entre 30 et 60 ans
Ravitaillement Alimentaire	Il y a une majorité de femmes et de personnes de minorité de genre qui cuisinaient lors de mon observation. Apparemment ce week-end-là n'était pas représentatif du cas général, où l'organisation est plutôt paritaire	Oui	Les personnes de minorité de genre et les femmes sont de plus en plus présentes depuis que des hommes au comportement oppressif sont partis. Cela a eu un vrai impact sur la participation de personnes sexisées.	Oui, j'ai pu y observer une vraie culture du soin, oralisée, souhaitée et pratiquée	Spontanée (mais beaucoup d'espaces de non-mixité choisie)	Oui, cela fait 1 an et demi que des hommes ayant des comportement oppressifs pour les autres ont été exclus du lieu. Cela fait aussi 1 an et demi que de plus en plus de personnes, principalement sexisées et lgbtqi+, se sont jointes au projet	Oui, dans le sens de gain d'autonomie et organisation collective	Personnes entre 25 et 40 ans, militant.es principalement venant d'Angers, et des personnes de catégorie socio-professionnelles supérieures en reconversion

Nom de la structure	Campagne de mobilisation	Mode de diffusion principal du projet	Freins à la participation	Leviers/outils à la participation	Problèmes rencontrés
Food not Bombs Rennes	Aucune, bouche à oreilles, réseaux sociaux	Bouche à oreilles, réputation (s'est fait en plusieurs années)	Conflits interpersonnels et beaucoup de gens ont un comportement "attentiste". De plus, ce sont toujours les mêmes types de personnes qui viennent, existence d'une forme d'entresoi	Réseaux sociaux, lien et visibilité avec autres collectifs qui peuvent leur demander de l'aide ou vice versa. Aussi, il n'y a pas de condition d'accès à la cuisine. Les motivations des personnes sont avant tout politiques (veganisme, droit à l'alimentation, etc) mais aussi juste parce qu'aiment cuisiner ensemble.	A un moment iels manquaient vraiment de gens, très limite pour assurer les cuisines. Iels ont trouvé du monde via le bouche à oreille et les réseaux sociaux
Pas si Loin	Tractage, rencontre vers les gens directement dans le quartier, participation à des événements, réseaux sociaux, interconnaissances. Cependant, pour l'instant l'association n'a pas volonté de parler à tout va du projet et de ce qu'il y est fait : iels attendent de se stabiliser, de s'implanter avant d'entamer quoi que ce soit de plus	Bouche à oreilles, réputation, implantation dans le quartier	/	Base de militantisme féministe qui donne envie aux personnes de s'investir dans le projet, le lieu est aussi très connu dans le quartier	/
Cuisines de Quartier	Leur enjeu pas de mobiliser les gens mais de répondre à un besoin, aucune campagne n'a été mise en place du coup.	Bouche à oreilles, réputation	Le manque de temps pour les personnes pour s'investir, groupes mélangés en termes d'objectifs qui ne marchent pas, les conflits interpersonnels, le manque de ressources financières	Espace d' <i>empowerment</i> qui peut attirer des personnes, en particulier des femmes (même si elles insistent dans leurs publications pour montrer que cela est ouvert aux hommes)	Pour elles, les habitudes alimentaires peuvent créer des conflits très forts.

La Butinerie	/	Bouche à oreilles, visibilité dans le quartier	Le prix pour avoir accès au repas après l'avoir cuisiné : les gens avaient l'impression de devoir payer alors qu'avaient travaillé. De plus, l'encadrante était stressée, sous pression, car mesures d'hygiène à respecter du fait d'être un espace de restauration	Plaisir de cuisiner, manger de bonnes choses, faire des rencontres. Le fait que ce soit une majorité de femmes qui participent : cela créé un espace de confiance, donne envie de revenir pour voir ses amies et se détendre. Aussi, le lieu est ouvert, implanté dans un quartier où gens ont moyens et temps à consacrer à endroit comme celui de la Butinerie	Le fait que modèle économique à tenir rend tendue et peu flexible l'organisation de la cuisine
Les tabliers volants	Aucune, bouche à oreille et implication dans les milieux militants	Bouche à oreilles, réputation	/	Implantation dans le milieu militant	/
Cantine Autogérée de Tolbiac	Aucune, bouche à oreille. Aussi, en général la cuisine se fait sur l'espace publique : cela fait discuter les gens, ramène des curieux. Le collectif est aussi actif dans les messageries inter-groupes militants	Bouche à oreilles, réputation, réseau	Les hommes ont l'air de se désintéresser de l'enjeu de l'alimentation. De plus, il existe des difficultés d'allier planning universitaire avec l'organisation et la participation à la cantine ainsi que des difficultés de faire continuer les cantines quand la lutte contre la réforme des retraites s'est essouffée	Le fait que les participant.es soient un groupe d'étudiant.es donne envie aux jeunes étudiant.es de se joindre à elleux pour discuter en cuisinant, leur ouverture au milieu lgbtqia+, de plus la gouvernance horizontale permet aux gens de prendre la place qu'ils souhaitent. Les participant.es ont le sentiment d'y être utile et d'y construire quelque chose de joyeux. Le collectif a aussi un fort lien avec autres collectifs sur le territoire car ses membres sont en prise dans d'autres groupes militants de base (facilite le bouche à oreille). Le fait de cuisiner dehors a aussi créé un espace de discussion avec les personnes non-politisées (permet de sortir de l'entre-soi) qui venaient discuter	/

Réseau de Ravitaillement Rennes	Aucune, bouche à oreilles dans réseau de personnes et groupes affinitaires déjà existants	Bouche à oreilles, réputation, réseau	Conflits interpersonnels et beaucoup de gens ont un comportement "attentiste". De plus, ce sont toujours les mêmes types de personnes qui viennent, existence d'une forme d'entresoi	Implantation dans le milieu militant	/
Palais de la Femme	Les bénévoles et salariés mobilisent beaucoup de personnes des vivant dans des accueils de jours via porte à porte (le SAMU leur donne le nom de personnes vivant dans des hôtels, bénévoles et coordinateur.ices vont à leur rencontre deux fois par an), bouche à oreille énorme, mobilisation avec partenaires et au jour-le-jour sur WhatsApp	Via la SAMU social, rencontre directe	Habitant.es du Palais de la Femme ne veulent pas forcément donner accès à leur espace de cuisine	Besoin de la création d'un esprit de groupe pour qu'un atelier cuisine, un espace de cuisine marche, la cuisine est un espace où sont créées des amitiés au sein des maisons et hôtels : c'est un espace central du Palais de la Femme	/
Le plat de résistance	Aucune, bouche à oreilles dans réseau de personnes et groupes affinitaires déjà existants	Bouche à oreilles, réputation, réseau	/	Relations affinitaires et amicales, inclusion dans un groupe convivial, tout le monde a sa place et droit de décision : pour pouvoir cuisiner il suffit d'adhérer (prix libre à partir de 0euros) pour être sûr.es que les gens se sentent concernés (s'auto-gèrent). La cuisine collective est avant tout un espace de sociabilisation.	/
Ravitaillement Alimentaire Autono	Aucune, bouche à oreilles dans réseau de personnes et groupes affinitaires déjà existants	Bouche à oreilles, réputation, réseau	/	Le fait d'exister dans un réseau militant et de défendre certaines valeurs via le projet, l'engagement féminisme et lgbtqia+ attire des personnes en les mettant en confiance, les personnes présentes se sentent très valorisées et socialement incluses. C'es espace de sociabilisation avant tout.	Des personnes sont partis/ont été exclues par choix collectif

Nom de la structure	Lien et emprise sur le territoire	Nature du lien	Fais partie d'un réseau formalisé	Nature du réseau	Importance du réseau dans l'organisation/ la participation
Food not Bombs Rennes	Forte	Militant et communautaire	Oui	Militant et associatif	Faible (= lien avec les autres FnB)
Pas si Loin	Forte	De quartier et partenarial	Non	De quartier et partenarial	Plutôt forte
Cuisines de Quartier	Forte	Partenarial	Oui	Communautaire et associatif	Forte (rencontre avec RCCQ)
La Butinerie	Faible	Partenarial	Non	Partenarial	Faible
Les tabliers volants	Forte	Militant et communautaire	Oui	Militant	Forte
Cantine Autogérée de Tolbiac	Moyenne (sont nouveau.lles)	Militant et communautaire	Non	Militant et communautaire	Moyenne (sont nouveau.lles)
Réseau de Ravitaillement Rennes (R2R)	Forte	Militant et communautaire	Oui	Militant et communautaire	Forte
Palais de la Femme	Forte	Partenarial	Oui	Partenarial, associatif et de quartier	Forte
Le plat de résistance	Forte	Militant et communautaire	Oui	Militant et communautaire	Forte
Ravitaillement Alimentaire Autonome Rés	Forte	Militant et communautaire	Oui	Militant et communautaire	Forte