

Appel à communication

*"Repas partagés et cuisines participatives, XX^e-XXI^e siècles.
Sortir le travail alimentaire des sphères domestique et marchande "*

Université de Lille, 16-17 juin 2025

Il existe dans de nombreux pays une nébuleuse de structures associatives ou de collectifs informels qui se désignent sous les termes de « cantine », « cuisine » ou « restaurant », et accompagnés d'adjectifs tels que « solidaires », « de lutte », « populaires », « parentales », « associatives » (Dreyse 2024) qui se développent en marge de l'action publique et des circuits marchands. Leurs organisateur·ices situent l'activité de ces structures entre la lutte politique, l'action sociale, l'éducation à l'alimentation et l'aide alimentaire auprès d'une diversité de populations (enfants, migrant·es, personnes précaires, étudiant·es, etc.). Iels prennent la cuisine et la commensalité comme supports de projets de réforme et de mobilisations. Si la littérature scientifique sur les actions sociales et de réforme par le haut c'est-à-dire émanant des institutions publiques ou de structures relais est largement renseignée, il existe aujourd'hui moins de littérature sur ces mouvements citoyens agissant en quelque sorte par le bas.

Ce colloque a pour objectif de mieux connaître la diversité des cuisines participatives qui existent à l'échelle des territoires et qui, jusqu'à présent, sont peu répertoriées et font l'objet de travaux dispersés. Nous entendons par cuisines participatives des formes collectives de travail alimentaire en dehors des configurations domestiques ordinaires et de la structuration de la restauration professionnelle. Au-delà des désignations utilisées par les personnes cuisinant dans ces espaces, ou choisies par les sociologues les décrivant, nous nous intéressons aux usages sociaux de la commensalité et de la cuisine partagée que celles-ci soient revendiquées ou non par les individus. Aux côtés de travaux qui explorent le travail alimentaire dans la sphère domestique (Cardon 2015 ; Fouquet 2018 ; DeVault 1994 ; Beagan et al. 2008 ; Short 2006) et dans la sphère professionnelle, notamment de la restauration collective (Dondeyne 2016 ; Tétart 2023 ; Balland, David et Vincent 2023 ; Fine 2009 ; Black 2021) et corollairement la commensalité, notamment institutionnelle (Grignon 2001 ; Giacomani 2016 ; Jönsson, Michaud et Neuman 2021 ; Comoretto, Lhuissier et Maurice (eds.) 2020), nous nous proposons de penser la cuisine partagée en-dehors de ces mondes.

L'objet du colloque sera d'affiner nos perceptions de ces formes de travail alimentaire collectif dont nous pouvons a minima dire qu'il est caractérisé par du travail gratuit (Simonet 2018), même s'il recourt parfois aussi à du travail rémunéré. On gardera en tête d'observer quelles sont les tâches de ceux qui travaillent gratuitement et de ceux qui sont rémunéré·es pour prendre part à ces cuisines participatives, souvent dans des fonctions d'encadrement ou d'animation. On pourra discuter de la distinction entre cuisiner à tour de rôle - dans une sorte de *mutualisation* du travail alimentaire - et cuisiner ensemble - dans une forme de *participation* au travail alimentaire. Ces deux formes de travail collectif ne visent sans doute pas les mêmes buts : efficacité voire rationalisation et égalité dans le premier cas contre idéal de rencontre et de faire-ensemble dans le second cas (Augor 2003). Au-delà des questions plus spécifiques soulevées dans les axes, nous pouvons déjà nous demander ce que cela fait aux formes du travail alimentaire et aux individus de cuisiner gratuitement pour des personnes inconnues ou n'appartenant pas aux proches.

Le colloque sera l'occasion de confronter et de comparer des modes d'organisation, de financement, de mobilisation ainsi que différents usages et conceptions de la cuisine, de la commensalité, tant par leurs promoteur·ices que par les usager·es. Il invite la présentation de travaux empiriques portant sur des dispositifs qui se situent à l'intersection et/ou à la marge de différents domaines depuis l'aide alimentaire à l'action sociale, depuis la sphère marchande au renouvellement de l'espace urbain. Pour certains, les filiations historiques sont claires, d'autres se revendiquent d'innovations sociales.

Nous proposons de structurer cet appel autour de trois grands axes, nécessairement sécants et indicatifs.

Axe 1 - Saisir l'ordinaire de la cuisine en contexte collectif

Les cuisines partagées, que l'on désigne ainsi les lieux ou l'activité culinaire, sont au cœur de l'organisation de certains collectifs. On les identifie dans des formes d'habitats collectifs contraints et institutionnels (tels que les CHRS, hôtels sociaux, résidence sociales...) ou informels - mais pas sans règles - (tels que les squats), ou dans d'autres configurations dans lesquelles des personnes se regroupent pour cuisiner au service d'une cause (les migrants) ou d'un objectif (éducation au goût des enfants et lutte contre la restauration commerciale). Dans ces espaces mutualisés, on cuisine pour autrui (telles que des cantines dans des lieux militants ou d'insertion), pour soi (telle la cuisine partagée la Cocotte à destination de femmes en conditions d'hébergement particulièrement instables et précaires), ou pour des co-résidents. Il peut s'agir de cuisines "en dur", dont une des difficultés est parfois d'assurer la pérennité, ou d'espaces plus temporaires, parfois en plein air, telles que des cuisines improvisées pour des distributions de nourriture. Face à la multiplication de ce type d'initiatives, cet axe invite à s'interroger sur les formes et les significations de la cuisine dans des contextes collectifs : si l'espace est partagé, l'activité culinaire l'est-elle pour autant ? Quelles significations revêt-elle, comment contribue-t-elle à construire ou conforter des collectifs ? Quelles sont les tensions qui surgissent lorsque leur pérennité est menacée ? Quelle place est accordée aux produits et aux recettes eu égard aux différents objectifs portés par ces différentes configurations collectives ?

En situation d'habitat alternatif, la cuisine peut être investie comme un lieu d'importance cardinale où s'expriment dans son organisation tout à la fois la convivialité quotidienne, la critique de la consommation et la conviction militante (Stavo-Debauge 2014). De même, les foyers de travailleurs migrants ont abrité de nombreuses cantines informelles, qui, par une auto-organisation (courses et caisses communes) permettaient d'assurer des pratiques d'hospitalité, de solidarité (repas à moindre coût) et de soutien mutuel (prise en charge d'aide juridique (Sirisouk 2023) ou transferts de fonds vers les régions d'émigration afin de créer des infrastructures scolaires, agricoles, sanitaires, de lutte contre la désertification, etc. (Bernard 2020). C'est à la faveur des tensions qui pèsent sur ces cuisines et sur ces cantines partagées que l'on appréhende le mieux les enjeux qui les traversent. Ainsi, l'arrivée de nouveaux venus peut conduire à modifier les règles de fonctionnement -qu'elles soient tacites ou administratives- avec pour conséquence un bouleversement des (parfois fragiles) équilibres et une mise en cause des dynamiques en place. Comment conserver les principes de la cuisine autour de laquelle se forgent des identités ou/et des appartenances ? Dans le squat étudié par Breveglieri et al., cette partie commune et névralgique du fonctionnement collectif est mise à l'épreuve de "différences culturelles", où les affrontements de convictions ont failli mettre en péril les fondements mêmes de la

communauté (Breviglieri, Pattaroni et Stavo-Debauge 2004; Stavo-Debauge 2014). De même, la transformation des foyers en résidence sociale s'est accompagnée d'une disparition des cantines informelles au profit de restaurants d'insertion soutenus par les bailleurs, privant par-là les résidents de marges de manœuvre, et donnant lieu à de nombreuses luttes (Brier et Klein 2020; Sedrati-Dinet 2015).

Si la perspective d'une activité déclarée n'a pas toujours suffi à convaincre les cuisinières qui officiaient dans les cantines de foyer, dans d'autres cas, l'organisation collective de la cuisine est perçue comme une source d'empouvoirement. Ainsi, cet axe propose de s'intéresser à des initiatives telles que cette "cantine" où des femmes, notamment originaires d'Afrique de l'Ouest, ont mis en commun leurs compétences pour développer une activité commerciale de traiteur (Grudet 2023), ou au contraire, aux cuisines parentales à vocation éducative et citoyenne étudiées par (Cardon et López 2020), dont l'objectif est de pourvoir une alternative à la restauration scolaire marchande. A l'autre spectre, cet axe propose de s'intéresser aussi aux cuisines collectives établies pour des personnes n'ayant pas accès à une cuisine personnelle (telles les résident-es d'hôtels sociaux), et qui viennent y cuisiner uniquement pour elles-mêmes comme c'est le cas à la Cocotte (Fondation de l'Armée du Salut 2023).

L'ensemble de ces initiatives soulève des questions concrètes quant à la mise en œuvre effective de ces collectifs culinaires. On s'interrogera sur l'importance accordée - ou non - à la qualité des produits cuisinés, aux réflexions préalables sur les menus et les recettes ainsi qu'aux conditions matérielles de l'activité culinaire. Il s'agira enfin d'examiner de quelle façon ces différentes dimensions de la cuisine sous-tendent des projets, des identités et appartenances, et comment l'activité culinaire en contexte collectif s'articule avec des temps de commensalité.

Axe 2 - Cuisiner ensemble comme projet politique

Cet axe invite à considérer la manière dont la cuisine partagée et les repas pris en commun constituent l'objet de luttes politiques. On pourra différencier les mouvements selon que l'alimentation partagée soit un support nécessaire à la lutte ou que le cœur de leur action soit alimentaire.

En premier lieu, on peut encourager à affiner la prise en compte de l'organisation matérielle des mouvements sociaux, restée un temps un angle mort des sciences sociales. L'alimentation partagée apparaît comme partie prenante du répertoire des mobilisations ouvrières (Lhuissier 2020) et a pu être documentée dans les soupes communistes et les repas d'usine occupée pour la première moitié du XX^e siècle (Bouchet et al. 2016). Dans la continuité de ces travaux, nous encourageons les communications portant sur des mouvements contemporains ou approfondissant les connaissances sur la division sociale de ce travail nourricier en milieu militant. L'entrée par le genre, en dialogue avec les réflexions soulevées dans l'axe 3, est particulièrement pertinente tant la ségrégation genrée des tâches paraît structurante dans les luttes passées (Bantigny 2017) et actuelles (Rozenchwajg 2021). Mais quid des autres rapports sociaux ? Comment les différences de statut, d'âge et les rapports sociaux de race jouent-ils un rôle ? Les contributions pourront donc principalement porter sur l'organisation du travail alimentaire collectif et comment celle-ci est susceptible d'entraîner une "critique en acte" (Pruvost 2017) des modes de se nourrir et de s'organiser en collectif et sur ce que cela fait aux individus de s'engager dans ces activités socialement considérées comme subalternes. Au-delà de la question de l'organisation du

travail alimentaire pour faire tenir un mouvement, les contributions pourront porter sur la manière dont cuisine collective et repas partagés sont mobilisés dans les luttes urbaines (Lovell 2018) : occupation de l'espace public par les Diggers des années 1960 à San Francisco (Gaillard 2014), collectifs organisant des repas de rue en protestation à la gentrification à Oakland (Alkon, Kato et Shicca (eds.) 2020), cantines populaires de la sphère autonome (Agten 2019; Robineau 2016). Quel est le public de ces repas partagés et comment les militant·es lient-iels droit à la ville et droit à l'alimentation ?

En deuxième lieu, les communications pourront s'attarder sur la manière dont la cuisine collective et la commensalité sont objets de politisation de la part des militant·es et non simple support de l'action collective. Plusieurs travaux attestent des critiques faites à la cuisine individuelle et aux tentatives de la dépasser par la mutualisation du travail alimentaire au XIX^e siècle (Hayden 2023; Dreysse 2023), en continuité d'utopies d'inspiration phalanstérienne (Lhuissier 2003; Tyssens 2018), observe-t-on au XX^e siècle des prolongations de ces critiques ?

La manière dont l'alimentation est politisée se perçoit également dans les espaces de restauration partagés à destination des plus démunis qui, s'ils peuvent évoquer les dispositifs d'aide alimentaire institutionnels, s'en distinguent par leur refus de logiques de charité ou de don sans contre-don possible. Cette aide mutuelle adossée à une critique politique se retrouve dans les distributions alimentaires du Black Panther Party dans les années 1960 (Potorti 2017) ou du mouvement Food Not Bombs qui défend le droit à l'alimentation et organise des cuisines partagées (Heynen 2010) et plus récemment dans les mouvements qui critiquent les "violences alimentaires" des dispositifs traditionnels d'aide alimentaire (Bonzi 2023). Comme le montre la rencontre organisée récemment par Réseau Salarial¹ sur le thème "cantines et sécurité sociale de l'alimentation", les cantines ambulantes, repas de soutien, de quartier, de foyer "sont un espace de sociabilité essentiel et un élément primordial des luttes et des solidarités".

Enfin, des contributions pourront examiner la montée des enjeux écologiques dans la mise en commun du travail alimentaire. Les initiatives alternatives de consommation ou de production (AMAP, jardins partagés, groupements d'achats), bien documentées par les sciences sociales (Sachsé 2024 ; Granchamp et Glatron 2021 ; Cottin-Marx et Cabantous 2013 ; Paddeu 2012), s'accompagnent-elles du partage de la cuisine et des repas (Véron 2023)? Assurément c'est en tant qu'éducation au goût ou transmission de savoirs alimentaires, que des formes de cuisine partagée émergent en lien avec ces réseaux alternatifs de distribution. L'association VRAC Hauts-de-France, qui propose à ses adhérent·es d'acheter des produits secs à prix coûtant, organise ponctuellement des ateliers de cuisine avec l'ambition d'empouvoier les consommateur·ices et de leur permettre d'appriivoiser des légumineuses méconnues. À la manière de nombreux travaux portant sur les jardins urbains, on peut se demander comment l'activité collective de cuisine est investie d'enjeux par ceux qui la pratiquent d'enjeux de "justice alimentaire".

Cet axe encourage ainsi des communications portant à la fois sur des mouvements qui ont fait de la cuisine et des repas en commun le cœur de leur action et sur des mouvements qui, bien qu'ayant en leur sein recours au travail alimentaire collectif, n'ont pas questionné ce travail et les divisions sociales le rendant possible.

¹ <https://www.agendamilitant.org/Cantines-et-Securite-Sociale-de-l-Alimentation-5536.html>

Axe 3 - Les cuisines participatives, émancipation ou continuité ?

Les cuisines participatives ne relèvent ni de la sphère domestique privée, ni de la restauration professionnelle (privée ou publique), deux sphères sociales de l'activité culinaire dans lesquelles s'expriment fortement les rapports sociaux.

En effet, lorsqu'elle concerne la sphère domestique, la cuisine est l'expression des rapports sociaux de genre : elle relève majoritairement de la responsabilité des femmes, notamment mères de famille, et ce quel que soit le rapport qu'elles entretiennent avec la cuisine (désintéret versus passion) (Cardon et al., 2023). Elle répond à une assignation domestique socialement et historiquement construite d'éducatrice morale de leur classe indépendamment de leur milieu social (Parsons, 2016 ; Cairns et Johnston, 2015). Inversement, l'implication des hommes en cuisine reste faible, même si une nouvelle place des hommes émerge, particulièrement dans les milieux diplômés (Fouquet, 2020), certains auteurs parlant de dé-génrisation de la cuisine (Aarseth, 2009). Globalement, le travail alimentaire dans l'espace domestique a vocation non seulement à nourrir la famille mais également à éduquer et socialiser les enfants (Bister, 2023). Qu'en est-il dans le cadre des cuisines participatives dès lors que le travail alimentaire se réalise dans un cadre collectif ?

Cette question est d'autant plus importante qu'à l'opposé de la sphère domestique privée, la cuisine dans le monde de la restauration professionnelle (privée ou collective) repose sur des relations de travail impliquant non seulement le genre mais également des rapports de sociaux de classe et de race, entre par exemple la figure, majoritairement masculine du "Chef étoilé" et les salarié-e-s qui de plus en plus se recrutent au sein d'un sous-prolétariat racisé, surtout masculin. Qu'en est-il dans le cadre des cuisines participatives ? Sur quels rapports sociaux se construisent-elles ? Quelle place occupent les femmes ? Les hommes ? Les femmes et/ou les hommes racisé-e-s ? Que cherchent-elles/ils à faire ? À transmettre ? Le rôle d'éducatrice morale porté par les femmes fait-il encore sens dans le contexte des cuisines participatives ? Face à la figure masculine du « Chef cuisinier étoilé » qui incarne la hiérarchie de genre dans le monde de la restauration (Stengel, 2018), quelle(s) autre(s) figure(s) portent et incarnent les hommes dans les cuisines participatives ? Comment se composent ou se recomposent les différentes hiérarchies sociales ?

Ces enjeux ouvrent nécessairement à une question plus générale relative au sens même du travail alimentaire collectif : s'agit-il de fait d'un simple transfert du domestique vers la sphère participative ? D'un simple transfert des rapports hiérarchiques de classe et de race de la restauration collective ? Ou le sens du travail alimentaire s'en trouve-t-il profondément transformé dans le contexte des cuisines participatives ? Ces questions sont d'autant plus importantes que les rapports hiérarchiques tant dans l'espace domestique privé que professionnel reposent notamment sur la maîtrise de tels ou tels types de compétences, de savoirs et savoir-faire qui viennent en quelque sorte les légitimer. Qu'en est-il dans les cuisines participatives ? Leurs membres mobilisent-ils des compétences et des savoirs et savoir-faire issus de la sphère privée et de la sphère professionnelle ? En inventent-ils d'autres ?

Enfin, lorsque les cuisines participatives sont fréquentées par des femmes et des hommes, que se joue-t-il dans leurs relations, selon leur situation sociale, leur statut, au-delà du travail alimentaire ? Des recherches portant par exemple sur des Ateliers Cuisine à destination des personnes âgées ont montré qu'au-delà des enjeux strictement nutritionnels et alimentaires, ces espaces participatifs représentent des espaces d'échanges et de réassurance quant à l'expérience du vieillissement entre personnes âgées mais vécus différemment selon le

genre (Bouima, 2021). D'autres montrent que la cuisine hors des murs scolaires peut être support d'éducation des enfants à la citoyenneté (Cardon et Martín Lagos, 2020). Même si ces expériences autour de la cuisine ne sont pas en soi des cuisines participatives, elles montrent ce dont la cuisine peut être le support au-delà des enjeux strictement alimentaires et nutritionnels. Dans le cadre des cuisines participatives, qu'en est-il ? Qu'est-ce qui se joue au-delà de la dimension strictement nutritionnelle de l'alimentation ?

Au final, cet axe interrogera la nature et le sens même de la cuisine participative comme espace d'expression des différents rapports sociaux qui sont tout à la fois des rapports de domination mais aussi d'émancipation (Cardon, Kergoat, Pfefferkorn, 2009) : la cuisine participative représente-t-elle un espace d'émancipation ou au contraire incarne-t-elle une continuité entre l'espace domestique privé ou la restauration collective et l'espace collectif participatif ? Quelle place y occupent et quel rôle y jouent alors les femmes et les hommes ?

Coordinateur·ices scientifiques :

- Philippe Cardon (Université de Lille, Ceries) : philippe.cardon@univ-lille.fr
- Carmen Dreysse (Université de Lille, Ceries et EHESS, CMH) : carmen.dreysse@univ-lille.fr
- Anne Lhuissier (INRAE, CMH) : anne.lhuissier@inrae.fr

Calendrier :

Les soumissions sont à envoyer aux trois organisateur·ices pour le 15 février 2025. Elles se composent d'un titre et d'un résumé des communications dans lequel sera décrit le matériau empirique (entre 2000 et 4000 signes), ainsi que d'un court CV. Les réponses seront signifiées au 15 mars 2025.

Call for papers

“Too many cooks spoil the broth”? Shared meals and collective kitchens, xxth-xx^{1st} centuries.

Bringing foodwork out of domestic and market spheres.

University of Lille (France), 16-17 June 2025

In many countries, collective kitchens where people gather to cook or share meals with others operate on the fringes of public action and the market. The names of these kitchens, and their diverse linguistic versions, are evocative: community kitchens, soup kitchens, people's kitchens (*cantines populaires*, *Volksküchen* and later *Volxküchen*, *comedores populares*, *folkkök*), solidarity kitchens (*cozinhas solidárias*, *cantines solidaires*, *Soliküchen*) or political kitchens (No border kitchen, anarchist dinner, *cantines de lutte*). Their organisers focus on political struggle, social action, food education or mutual food aid for vulnerable people (children, migrants, poor, students, etc.) and use cooking and commensality as a basis for reform and mobilisation projects. While there is an abundance of scientific literature on top-down social action reforms, *i.e.* action by public institutions or intermediary bodies, there is currently less literature on bottom-up citizen movements.

The aim of this conference is to gain a better understanding of the diversity of communal kitchens” that exist at local level and which, until now, have been little documented. By communal kitchens we mean collective forms of food production that fall outside the ordinary domestic set-up and professional catering. Beyond the designations used by the people cooking in these spaces, or chosen by the sociologists describing them, we are interested in the social uses of commensality and collective food preparation, whether or not these are claimed by individuals. Alongside research exploring foodwork in the domestic sphere (Fouquet 2018; Cardon 2015; Beagan et al. 2008; Short 2006; DeVault 1994) and in the professional sphere, in particular in collective catering sector (Dondeyne 2016; Tétart 2023; Balland, David and Vincent 2023; Fine 2009; Black 2021) and in institutional commensality (Grignon 2001; Giacomani 2016; Jönsson, Michaud and Neuman 2021; Comoretto, Lhuissier and Maurice (eds.) 2020), we propose to consider shared cooking outside these worlds.

The aim of the conference will be to refine our perceptions of these forms of community foodwork, which is at least characterised by free labour (Simonet 2018). Some community kitchens however rely on paid work, often dedicated to supervision. Communications should look at the different roles of workers: what work is recognised and valued? Is there a form of “dirty work” (Hughes 1996)? The distinction between taking turns cooking - in a kind of *mutualisation* of foodwork - and cooking together - in a form of *participation* in foodwork could be discussed. These two forms of collective work undoubtedly do not have the same aims: equality and efficiency or even rationalisation in the first case *versus* conviviality and getting together in the second case (Augor 2003). More generally, we are interested in forms of foodwork for strangers. What does it mean for individuals to cook for free for people they don't know?

The conference will provide an opportunity to compare and contrast ways of organising, funding and mobilising resources, as well as different uses and conceptions of cooking and commensality, both by their promoters and by the users. It invites the presentation of empirical works on schemes that lie at the intersection and/or margin of different fields, from food aid to social action, from the market sphere to the renewal of urban space. Some have clear historical links, while others claim to be social innovations.

We propose to structure this call around three main sections, which are necessarily secant and indicative.

section 1 - Understanding ordinary cooking in a collective context

Communal cooking facilities or collective food preparation are at the heart of the organisation of certain communities. They can be found in constrained and institutional forms of collective housing (such as emergency accommodation centres) or informal - but not without rules - (such as squat housing), or in other configurations in which people get together to cook for a cause (migrants) or an objective (educating children about taste and combating commercial catering). In these shared spaces, people cook for others (such as canteens in militant locations), for themselves (such as the shared kitchen for women in particularly unstable and precarious housing conditions named “La Cocotte”), or for co-residents. These may be “permanent” kitchens, one of the difficulties of which is sometimes ensuring their long-term durability, or more temporary spaces, sometimes outdoors, such as improvised kitchens for emergency food distribution. Proliferation of initiatives of this kind invites us to consider in this section the forms and meanings of cooking in collective contexts: if space is shared, what about food preparation? What meanings does it take on, and how does it help to build or strengthen communities? What tensions arise when their continuity is threatened? What place is given to products and recipes in relation to the different objectives of these collective configurations?

In alternative housing, the kitchen can be seen as a place of cardinal importance, where daily conviviality, criticism of consumption and militant conviction are all expressed in its organisation (Stavo-Debauge 2014). Similarly, migrant workers' hostels were home to a large number of informal canteens, which, through self-organisation (collective purchasing), ensured practices of hospitality, solidarity (meals at lower cost) and mutual support (taking charge of legal aid (Sirisouk 2023) or transferring funds to emigration regions in order to create school, agricultural and health infrastructures, combat desertification, etc. (Bernard 2020)). Tensions that weigh on these kitchens and shared canteens help better understand the issues that run through them. The arrival of newcomers can lead to changes in operating rules - whether tacit or administrative - with the result that (sometimes fragile) balances are upset and existing dynamics called into question. How does one preserve the principles of the kitchen around which identities and/or allegiances are forged? In the squat studied by Breviglieri et al, this common and neuralgic part of the collective functioning is put to the test of ‘cultural differences’, where clashes of convictions almost jeopardise the very foundations of the community (Breviglieri, Pattaroni and Stavo-Debauge 2004; Stavo-Debauge 2014). Similarly, the transformation of migrant workers hostels into ‘social residences for migrants’ [*résidences sociales*] was accompanied by the disappearance of informal canteens in favour of restaurants focused on occupational and social integration and supported by lessors, thereby depriving residents of any room for manoeuvre and giving rise to numerous struggles (Brier and Klein 2020; Sedrati-Dinet 2015).

While the prospect of a declared activity has not always been enough to convince the cooks, who used to work in canteens of migrant workers hostels, in other cases the collective organisation of the kitchen is seen as a source of empowerment. This area therefore proposes to look at initiatives such as this 'canteen' where women, originated from West Africa, have pooled their skills to develop a commercial catering business (Grudet 2023), or on the other hand, the parent kitchens with an educational and civic vocation studied by Cardon and López (2020), whose aim is to provide an alternative to commercial school catering. At the other end of the spectrum, this section also proposes looking at collective kitchens set up for people who do not have access to a personal kitchen (such as residents of social hotels), and who come there to cook just for themselves, as is the case at La Cocotte (Fondation de l'Armée du Salut 2023).

All of these initiatives raise concrete questions about the actual implementation of these culinary collectives. We'll be looking at the importance attached - or not - to the quality of the products cooked, to prior reflection on menus and recipes, and to the material conditions of the culinary activity. Finally, we will look at how these different aspects of cooking underpin projects, identities and belonging, and how cooking in a collective context is linked to commensality.

Section 2 - Cooking together as a political project

This section invites us to consider the way in which shared cooking and eating together are the subject of political struggles. These struggles can be differentiated according to whether shared food is in the background, as the material support needed for action, or whether food issues are at the core, as the goal of the struggle.

Firstly, we can sharpen our understanding of the material organisation of social movements, which has been a blind spot in the social sciences for some time. Shared food appears to be an integral part of the repertoire of workers' mobilisations (Lhuissier 2020) and has been documented in "communist soup kitchens" and occupied factory meals for the first half of the twentieth century (Bouchet et al. 2016). Following on from this work, we encourage papers focusing on contemporary movements or deepening our knowledge of the social division of this nourishing work in militant environments. A feminist approach, in dialogue with the ideas raised in section 3, is particularly relevant given the extent to the gendered segregation of tasks in past (Bantigny 2017) and current (Rozencwajg 2021) struggles. But what about other social relations? How do differences in status, age and race play a role? Contributions may therefore focus mainly on the organisation of collective foodwork and how this is likely to lead to a 'critique in act' (Pruvost 2017) of the ways in which people eat and organise themselves collectively, and on what it does to individuals to engage in these activities that are socially considered as subaltern. Looking beyond the question of how to organise foodwork to keep a movement going, contributions may focus on the way in which collective kitchens and shared meals are mobilised in urban struggles (Lovell 2018): the occupation of public space by the Diggers of the 1960s in San Francisco (Gaillard 2014), collectives organising street meals in protest at gentrification in Oakland (Alkon, Kato and Sbicca (eds.) 2020), popular canteens in anarchist movements (Agten 2019; Robineau 2016). Who is the audience for these shared meals and how do activists link the right to the city and the right to food?

Secondly, the presentations will look at the way in which collective cooking and commensality are politicised by activists and not simply used as a support for collective action. Several works attest to the criticisms levelled at the individual kitchen and the

attempts to overcome them by mutualizing foodwork in the nineteenth century (Hayden 2023; Dreysse 2023), in continuity with Phalansterian-inspired utopias (Lhuissier 2003; Tyssens 2018). Are we seeing any extensions of these criticisms in the twentieth century?

The politicisation of food can also be seen in shared meals for the most disadvantaged which, while reminiscent of institutional food aid schemes, differ from them in that they refuse charity or donations without the possibility of a counter-donation. This mutual aid backed by political criticism can be seen in the food distributions of the Black Panther Party in the 1960s (Potorti 2017) or the Food Not Bombs movement, which defends the right to food and organises shared kitchens (Heynen 2010), and more recently in movements that criticise the 'food violence' of traditional food aid systems (Bonzi 2023). As the recent meeting organised by Réseau salariat² on the theme of 'canteens and the social security of food' shows, mobile canteens, support meals, neighbourhood meals, meals in migrant workers hostels and so on 'are an essential social space and a key element in struggles and solidarity'. What role can solidarity kitchens play in food politics (Trombini and Motta 2024)?

Lastly, contributions may examine the rise of ecological issues in the pooling of foodwork. Are alternative consumption or production initiatives (CSA, community gardens, community-based group buying), well documented by the social sciences (Sachsé 2024; Granchamp and Glatron 2021; Cottin-Marx and Cabantous 2013; Paddeu 2012), accompanied by the sharing of cooking and meals (Véron 2023)? Certainly, it is in terms of educating people about taste or passing on food knowledge that forms of shared cooking are emerging in connection with these alternative distribution networks. The VRAC Hauts-de-France association, which offers its members the chance to buy dried produce at cost price, organises occasional cookery workshops with the aim of empowering consumers and enabling them to get to grips with little-known legumes. In the same way as many studies of urban gardens, we can ask how the collective activity of cooking is invested with issues of 'food justice' by those who practise it.

This section therefore encourages contributions both on movements that have made cooking and eating together the core of their activities, and on movements that, although they have resorted to collective foodwork, have not specifically challenged this work or the social divisions that make it possible.

Section 3 - Collective kitchens: emancipation or continuity?

Collective kitchens are neither part of the private domestic sphere nor of the professional catering sector (private or public), two social spheres of culinary activity in which social relations are strongly expressed.

When it comes to the domestic sphere, cooking is an expression of gender social relations: it is mainly the responsibility of women, especially mothers, whatever their relationship with cooking and cuisine (disinterest versus passion) (Cardon et al., 2023). It responds to a socially and historically constructed domestic assignment as moral educator of their class regardless of their social background (Parsons, 2016; Cairns and Johnston, 2015). Conversely, men's involvement in cooking remains low, even though a new role for men is emerging, particularly among graduates (Fouquet, 2020), some authors talking about the de-genderisation of cooking? (Aarseth, 2009). Overall, the purpose of domestic food preparation is not only to feed the family, but also to educate and socialise children (Bister,

² <https://www.agendamilitant.org/Cantines-et-Securite-Sociale-de-l-Alimentation-5536.html>

2023). What happens in the context of communal kitchens, where the food is prepared in a collective setting?

This question is all the more important given that cooking in the professional restaurant sector is based on labour relations that involve not only gender but also class and race relations. Power relations are highly asymmetrical between the predominantly male figure of the 'star chef' and the employees, who are often recruited from a racialised, mainly male, underclass. What is the situation in community kitchens? What social relationships are they built on? What role do women play? And men? How are class and race relations intertwined in the collective production of food? Does the role of moral educator played by women still make sense in the context of collective kitchens? How are the different social hierarchies composed or recomposed?

These issues necessarily raise a more general question about the very meaning of collective foodwork : is it simply a matter of transferring the domestic norms to the public sphere and of transferring hierarchical relations from the catering sector to these shared kitchen spaces ? Or is the meaning of foodwork profoundly transformed in the context of community kitchens ? These questions are all the more important given that hierarchical relations in both the private and professional spheres are based on the mastery of certain types of skills, knowledge and know-how that legitimize them in a way. What is the situation in collective kitchens ? What skills and know-how do they draw on ? Do they invent new ones ?

Finally, when community kitchens are attended by women and men, what happens to their relationships, depending on their social situation and status? Research into cooking workshops for the elderly, for example, has shown that beyond the strictly nutritional and food-related issues, these collective spaces represent opportunities for exchange and reassurance about the experience of ageing, but are experienced differently according to gender (Bouima, 2021). Other studies have pointed out, in relation to food education workshops for women in working-class neighbourhoods, that the latter is a forum for discussions about weight and dieting, leading to a reproduction of body standards (Lhuissier, 2006; Augor and Lhuissier, 2006). Finally, others have shown that parent kitchens, which propose an alternative to commercial school meals catering, can be a means of educating children about citizenship (Cardon and Martín Lagos, 2020). Even if these cooking experiments are not in themselves communal kitchens, they show what cooking can achieve beyond the strictly food and nutritional issues. What is at stake in sharing food preparation and / or meals?

This section will look at the very nature and meaning of communal kitchens as a space for expressing different social relationships that are at once relationships of domination but also of emancipation (Cardon, Kergoat, Pfefferkorn, 2009) : do the communal kitchens represent a space of emancipation or do they reproduce social hierarchies at stake in the domestic and commercial spheres?

Scientific coordinators:

- Philippe Cardon (Université de Lille, Ceris) : philippe.cardon@univ-lille.fr
- Carmen Dreyse (Université de Lille, Ceris et EHESS, CMH) : carmen.dreyse@univ-lille.fr
- Anne Lhuissier (INRAE, CMH) : anne.lhuissier@inrae.fr

Calendar:

Submissions should be sent to the three organisers by 15 February 2025. They consist of a title and a summary in which the empirical material will be described (between 2000 and 4000 signs), as well as a short CV. Responses will be sent back on 15 March 2025.

References cited

Agten Marc, 2019, « Volxküchen als reaktion auf ökologische und soziale misstände: Alternative ernährungspraktikenim urbanen raum », *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, 2019, vol. 8, p. 23–36.

Alkon Dr Alison Hope, Kato Dr Yuki et Sbicca Dr Joshua (eds.), 2020, *A Recipe for Gentrification: Food, Power, and Resistance in the City*, New York, NYU Press, 384 p.

Augor Mélanie, 2003, *Cuisiner ensemble : une ethnographie des ateliers cuisine à destination des populations défavorisées. Mémoire de DESS Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation*, Toulouse, Université Toulouse 2.

Augor Mélanie, Lhuissier Anne, 2006, « Cuisiner ensemble: ethnographie de trois ateliers cuisine ». *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, 79, p. 97–114.

Balland Ludivine, David Marie et Vincent Fanny, 2023, « Au service du public. Le « bon travail » ouvrier dans la restauration du CROUS », *La nouvelle revue du travail*, 10 octobre 2023, n° 23.

Bantigny Ludivine, 2017, « Le genre de l'événement : féminin/masculin en mai-juin 1968 » dans *Prolétaires de tous les pays, qui lave vos chaussettes ?*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (coll. « Archives du féminisme »), p. 199–212.

Beagan Brenda, Chapman Gwen E., D'Sylva Andrea et Bassett B. Raewyn, 2008, « `It's Just Easier for Me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork », *Sociology*, août 2008, vol. 42, n° 4, p. 653–671.

Bernard Tiphaine, 2020, « Les cantines de foyers : un droit à la ville menacé ? », *Métropolitiques*, 1 octobre 2020.

Black Rachel, 2021, *Cheffes de cuisine : women and work in the professional French kitchen*, Urbana, University of Illinois Press, vol. 1/, 227 p.

Bister Audrey, 2023, « Les normes enfantines du Bien manger par le prisme de leurs repas de rêves. Sociogenèse familiale des goûts des enfants de classes moyenne et supérieure », *Revue des Politiques Sociales et Familiales*, 3, n°148, p. 105-118.

Bonzi Bénédicte, 2023, *La France qui a faim: Le don à l'épreuve des violences alimentaires*, Paris, SEUIL, 448 p.

Bouchet Thomas, Gacon Stéphane, Jarrige François, Nérard François-Xavier et Vigna Xavier, 2016, *La gamelle et l'outil. Manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIIIe siècle à nos jours*, Illustrated édition., Nancy, Arbre bleu éditions, 367 p.

Bouima Sonia, 2021, « Rejouer sa condition sociale sur la scène de l'alimentation partagée : le cas des ateliers culinaires et des repas partagés pour bien vieillir », *Sciences et Actions Sociales*, n° 14, p. 63-88.

Breviglieri Marc, Pattaroni Luca et Stavo-Debaugue Joan, 2004, *Les choses dûes. Propriétés, hospitalités et responsabilités. Ethnographie des parties communes de squats militants.*, s.l.

Brier Mathieu et Klein Antoine, 2020, « Ils font plier Adoma: Quand les résidents du foyer Senghor gagnent la bataille des cuisines », *Z : Revue itinérante d'enquête et de critique sociale*, 2020, vol. 13, n° 1, p. 136-137.

Cairns K., Johnston J., 2015, *Food and Femininity*, Londres, Bloomsbury.

Cardon Ph., Depecker Th., Plessz M., 2023, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 2^{ème} Edition.

Cardon Ph., Kergoat D., Pfefferforn R., 2009, *Chemins de l'émancipation et rapports sociaux de sexe*, La Dispute, Coll. Le genre du monde, Paris.

Cardon Philippe, 2015, « Gouverner de l'intérieur. La prévention nutritionnelle comme mode de gestion publique du maintien des personnes âgées à domicile », *Questions de communication*, 1 septembre 2015, n° 27, p. 63-77.

Cardon Philippe et López María Dolores Martín-Lagos, 2020, « La circulation des savoirs alimentaires à destination des enfants des écoles primaires. Une ethnographie des cantines associatives en Andalousie (Espagne) », *Les Enjeux de l'information et de la communication*, 20 octobre 2020, vol. 203, n° S1, p. 145-154. CERF Yann, « Cuisine profitable, cuisine charitable. Formes quotidiennes de persistance dans un restaurant social », *Tsantsa*, 2021, vol. 26, p. 139-152.

Comoretto Géraldine, Lhuissier Anne et Maurice Aurélie (eds.), 2020, *Quand les cantines se mettent à table : commensalité et identité sociale*, Paris, Quae / Educagri (coll. « Sciences en partage »).

Cottin-Marx Simon et Cabantous Stéphanie, 2013, « Les Amap : agir local pour agir global », *Mouvements*, 16 septembre 2013, n° 75, n° 3, p. 21-30.

DeVault Marjorie L., 1994, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, New édition., Chicago, Ill., University of Chicago Press, 284 p.

Dondeyne Christèle, 2016, *Les cuisines du capitalisme : L'industrialisation des services de restauration collective*, Vulaines sur Seine, Editions du Croquant, 265 p.

Dreyse Carmen, 2024, "Today's neighbourhood kitchens: a historical digression between consumption and production", SOLAL. <https://doi.org/10.58079/vs7x>

Dreyse Carmen, 2023, « Libérer les femmes de l'asservissement domestique par les coopératives de cuisine : deux utopistes au tournant du 20^e siècle », *Nouvelles Questions Féministes*, 2023, vol. 42, n° 2, p. 12-30.

Evans Bryce, 2023, *Feeding the People in Wartime Britain*, London New York Oxford New

Delhi Sydney, Bloomsbury Academic, 194 p.

Fine Gary Alan, 2009, *Kitchens: the culture of restaurant work*, Updated ed., Berkeley, Calif. ; London, University of California Press, xxiii+303 p.

Fondation de l'Armée du Salut, 2023, *Enquête auprès des personnes utilisatrices de la cuisine partagée La Cocotte*, s.l., Armée du salut / Action contre la faim / Drihl.

Fouquet Angèle, 2018, « De la rencontre à la vie commune. La construction conjugale par les pratiques alimentaires quotidiennes », *Revue des politiques sociales et familiales*, 2018, vol. 129, n° 1, p. 11–23.

Gaillard Alice, 2014, *Les Diggers: Révolution et contre-culture à San Francisco*, 1er édition., Montreuil, L'Échappée, 190 p.

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

Granchamp Laurence et Glatron Sandrine, 2021, *Militantismes et potagers*, Illustrated édition., Villeneuve-d'Ascq, PU SEPTENTRION, 318 p.

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

Grudet Alice, 2023, *La Cantine des femmes battantes. Ethnographie d'une association visant le soutien de femmes exilées par la cuisine*, Paris, EHESS [Mémoire de M2].

Harshman Deirdre Ruscitti, 2016, « Cooking up a New Everyday: Communal Kitchens in the Revolutionary Era, 1890–1935 », *Revolutionary Russia*, 2 juillet 2016, vol. 29, n° 2, p. 211–233.

Hayden Dolores, 2023, *La Grande Révolution Domestique: Une histoire de l'architecture féministe*, 1er édition., Montreuil, B42, 376 p.

Heynen Nik, 2010, « Cooking up Non-violent Civil-disobedient Direct Action for the Hungry: “Food Not Bombs” and the Resurgence of Radical Democracy in the US », *Urban Studies*, 2010, vol. 47, n° 6, p. 1225–1240.

Hughes Everett C., 1996, *Le regard sociologique. Essais choisis*. Textes rassemblés et présentés par Jean-Michel Chapoulie, Paris, EHESS..

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

Lhuissier Anne, 2020, *Les repas de grève : un répertoire de mobilisation éprouvé de longue date*, <https://solal.hypotheses.org/1625>, 30 janvier 2020, consulté le 27 novembre 2024.

Lhuissier Anne, 2003, « Le restaurant sociétaire de Grenoble sous la Seconde République »,

Revue d'histoire du XIXe siècle. Société d'histoire de la révolution de 1848 et des révolutions du XIXe siècle, 1 décembre 2003, n° 26–27, p. 85–110.

Lovell Kera, 2018, « Free Food, Free Space: People's Stews and the Spatial Identity Politics of People's Parks », *American Studies*, 2018, vol. 57, n° 3, p. 103–119.

Paddeu Flaminia, 2012, « L'agriculture urbaine dans les quartiers défavorisés de la métropole New-Yorkaise: la justice alimentaire à l'épreuve de la justice sociale », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, 12 septembre 2012, Volume 12 Numéro 2.

Parsons J. M., 2015, *Gender, Class and Food. Families, Bodies and Health*, Basingstoke, Palgrave Macmillan.

Potorti Mary, 2017, « "Feeding the Revolution": the Black Panther Party, Hunger, and Community Survival », *Journal of African American Studies*, mars 2017, vol. 21, n° 1, p. 85–110.

Pruvost Geneviève, 2017, « Critique en acte de la vie quotidienne à la ZAD de Notre-Dame-des-Landes (2013-2014) », *Politix*, 2017, n° 117, n° 1, p. 35.

Robineau Colin, 2016, « Ouvrir les portes d'un squat d'activités à des non-militants pour amorcer une politisation: Conditions et enjeux de la mise en suspens du sens pratique », *Savoir/Agir*, 2016, vol. 38, n° 4, p. 53–59.

Rozencwajg Romane, 2021, « Le « travail utopique » est-il sexiste ? Les collectifs écologiques et égalitaires à l'épreuve de la division sexuelle du travail », *Civilisations*, 1 novembre 2021, n° 70, p. 73–97.

Sachsé Victoria, 2024, *Jardins en commun(s): Politiser l'écologie ordinaire*, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 409 p.

Safronova Anna, 2017, « Les cantines et les femmes : un espoir d'émancipation ? : France et URSS dans l'entre-deux-guerres », *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, 2017, N° 45, n° 1, p. 39.

Sedrati-Dinet C., 2015, « Foyers de travailleurs migrants: quand les cantines se font restaurants d'insertion », *Actualités sociales hebdomadaires*, 11 septembre 2015, n° 2924, p. 32–35.

Short Frances, 2006, *Kitchen secrets: the meaning of cooking in everyday life*, Oxford, Berg, viii+168 p.

Sirisouk Manon, 2023, *Bien manger au restaurant du foyer; Exigences de qualité, quête de liberté. Ethnographie des pratiques alimentaires d'un restaurant d'insertion en Seine-Saint-Denis*, Mémoire de M2 de sociologie, EHESS.

Stavo-Debauge Joan, 2014, « L'idéal participatif ébranlé par l'accueil de l'étranger. L'hospitalité et l'appartenance en tension dans une communauté militante », *Participations*, 17 septembre 2014, N° 9, n° 2, p. 37–70.

Stengel Kilien, 2018, *La cuisine a-t-elle un "sexe" ? Femmes - Hommes, mode d'emploi du genre en cuisine*, Paris, éditions L'Harmattan.

Tétart Gilles, 2023, « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? », *Pour*, 2023, vol. 246, n° 2, p. 6–11.

Trombini, Maria Eugenia, et Renata Campos Motta, 2024. « Food Politics and Activist Networks in the City: Reaching Places Food and Policies Don't ». *SSRN*, 2024.

Tyssens Jeffrey, 2018, « Chapter 6. Schools of Decency and Discipline. Social Reform and People's Restaurants in the Low Countries (1860s-1914) » dans Christoph de Spiegeleer et Liberaal Archief (eds.), *The Civilising Offensive: Social and educational reform in 19th century Belgium*, s.l., Walter de Gruyter.

Véron, Ophélie, 2023. « 'We're Just an Ambulance at the Bottom of the Cliff': Strategies and (a)Politics of Change in Berlin's Community Food Spaces ». *Environment and Planning A: Economy and Space* 55, n° 7: 1670–89.