

## Les 4 points-clés :

- Les solidarités alimentaires sont à distinguer des solidarités par l'alimentation qui permettent de soutenir des actions solidaires par la consommation alimentaire notamment.
  - La Sauce est un association loi 1901 qui propose de revaloriser culinairement des dons de produits bruts pour négocier l'accès à des droits de personnes exilées.
  - Les cuisines permettent de créer des solidarités entre membres du groupe, entre minorisé.e.s et établi.e.s mais aussi entre collectifs d'individus aux intérêts communs.
  - Les mécanismes de solidarités y sont soutenus par le biais d'une quadruple valorisation culinaire : ethnique, politique, esthétique et qualitative.
- 

### **TITRE : Une solidarité de fond et sans fin**

#### **Construire une action associative autour des cuisines pour répondre aux enjeux d'hospitalités envers les exilé.e.s**

Cette proposition puise dans un terrain monographique effectué au sein d'une association qui agit, autour d'une cantine solidaire, pour l'accès aux droits de personnes exilées en Occitanie. Je montre ici les modalités singulières selon lesquelles s'opèrent les échanges autour des nourritures, des échanges qui sont « violents » voire irréalisables tant ils sont inégaux entre des personnes qui n'ont pas « *le droit d'avoir des droits* » (communément appelés des « sans-papiers ») et des individus établis.

#### **Dans quelle mesure les nourritures résolvent les frictions visibles dans l'échange entre populations exilées et société majoritaire aujourd'hui en milieu urbain occitan? Et quel est leur statut dans les solidarités ?**

Cet article sur un mode descriptif retrace l'histoire de l'association depuis sa création en 2017 en essayant d'y articuler les solidarités alimentaires opérées au travers de son action. Je distingue trois périodes de l'association : une *période d'implantation* dans un tissu local associatif et politiquement engagé durant laquelle les systèmes culinaires exilé.e.s sont établis comme source et support des solidarités ; une *période d'autonomisation* dans le contexte global (sanitaire, social et politique) incertain poussant l'association à faire finalement le choix d'une certaine institutionnalisation pour survivre, devenant un acteur local identifié par des actrices de l'action formelle. Durant cette *période de stabilisation*, j'expliquerai en quoi je différencie la notion de « *solidarités alimentaires* » de celle de « *solidarités par l'alimentation* ».

#### **Période d'implantation : 2017-2019**

*Des étudiant.e.s qui se préoccupent de leurs semblables*

C'est en réaction au démantèlement du camp de Calais, devenu un emblème des politiques inhospitalières françaises et européennes, qu'un réseau d'étudiant.e.s en sciences politiques, lettres et sciences humaines et sociales d'Occitanie s'est constitué en 2016. L'objet de ce « réseau » d'individus est de proposer un espace alternatif à la « routine » souvent difficile et à l'isolement des exilé.e.s face à l'inertie des temporalités administratives en France. Pour cela,

des cours de langues, des activités sociabilisatrices comme des repas partagés, ou des permanences administratives. Ce serait lors de ces dernières, délocalisées sur des « *squats de précarité* » (Bouillon, 2009) que l'on trouve les prémices d'un projet de cuisine dans le but de créer des moments de partage et d'entraide dans un espace où la circulation de conseils se fait habituellement à sens unique.

*Imaginer une activité de traiteur solidaire pour initier des solidarités hospitalières envers les réfugiés et demandeurs d'asile*

C'est en 2018 que deux étudiantes du réseau reprennent un projet de start-up locale déjà lancé via un incubateur de territoire spécialisé dans l'innovation sociale. Le projet que nous appellerons La Sauce<sup>1</sup>, consiste en une activité de traiteur par des personnes exilées comme moteur « *d'autres formes de solidarité, alternatives à la relation aidant-aidé* » (Flyer de présentation de La Sauce, 2017). Les solidarités se font sur le mode circulatoire avec une redistribution directe et en nature des valeurs créées culinairement. L'objet même de l'association prévoit que pour pouvoir en être membre, un individu doit en avoir la capacité en accédant à un faisceau de droits élémentaires : les droits à se loger, à communiquer, à se déplacer, à se soigner, à se nourrir. De fait, l'activité productive de l'association vient combler un défaut de droits inhérent aux personnes sans le « *droit d'avoir des droits* » (Sayad, 2006). Les visées majeures du projet sont alors un meilleur accès au droit d'asile par le soutien financier à des associations spécialisées, la convivialité au sein d'un collectif d'individus pour, entre-autre, une « *restauration* » de l'estime de soi des participant.e.s, la rencontre entre les « *demandeurs d'asile* »<sup>2</sup> et la société d'immigration, mais aussi un moyen d'« *être solidaires* » (Ibid.) pour ses clients. Finalement l'activité de traiteur s'autonomise et devient une association loi 1901 avec des statuts propres en 2019. Par la suite, la volonté des membres du groupe a été de prendre davantage en compte les personnes immigrées à l'ombre des politiques publiques actuelles, afin de créer un cadre collectif de négociation des droits, ce qui dépasse donc les catégories administratives de « *demandeur.se d'asile* » ou encore celle de « *réfugié.e* ».

Ainsi La Sauce souhaite rallier différentes échelles d'opérationnalité grâce à son action dans l'« *espace du culinaire* » (Poulain, 2001) : l'échelle individuelle par un travail sur le soi via l'action valorisée et co-construite au sein d'un groupe en cuisine, l'échelle méso-sociale par l'encouragement d'une rencontre culinaire entre majorisé.e.s et minorisé.e.s suscitant une interconnaissance et des solidarités, et l'échelle globale en prenant à revers les préjugés envers les immigré.e.s reprenant la maîtrise sur leur histoire (Diaz Contreras, 2020) tout en inscrivant les participant.e.s dans un « *lien de participation* » organique (Paugam, 2015) à la société par le biais d'une activité présentée comme professionnalisante.

## **Période d'autonomisation : 2019-2021**

*Une volonté de rester libre pour agir dans l'« Entre-mondes »*

En 2019 et ce jusqu'en 2021, environ une quinzaine de personnes exilées de différentes origines (Éthiopie, Géorgie, Guinée, Algérie, Arabie Saoudite) et d'établi.e.s (Élias et Scotson, 1997) essentiellement français sont hebdomadairement actives dans le collectif, quelques dizaines d'autres participent sporadiquement aux activités. Ce qui est remarquable (et remarqué) est la

---

<sup>1</sup> Toutes les dénominations sont rendues fictives.

<sup>2</sup> À ses débuts, les textes officiels de La Sauce font tour à tour référence aux « *demandeurs d'asile* », aux « *réfugiés* » ou encore « *exilés* » quant à leur public-cible. Ces termes renvoient à des catégories de différentes natures : juridique et administratif pour les premiers, et politique et social pour le dernier.

jeunesse des membres : la plupart ont entre 20 et 30 ans ce qui favorise la création de liens forts sur les hors-temps de l'association.

Les personnes rentrent volontairement dans le collectif : en général par cooptation (de proche en proche) ou par orientation par des travailleur.se.s sociaux.les<sup>3</sup> pour les personnes exilées. Mais pour avoir accès à ses services, les nouveaux.elles venu.e.s doivent faire montre de tenacité (une règle alors définissait une période de 6 mois de participation avant de pouvoir avoir par exemple un abonnement téléphonique ou des titres de transport).

Sans subvention, revendiquant même un mode d'autofinancement par la vente de repas-traiteur, La Sauce est relativement autonome dans son fonctionnement, bien qu'elle dépende de sa capacité à répondre à une demande fluctuante sur le « marché solidaire » culinaire. Elle est surtout libre de choisir en collégiale des modes opératoires propres. Chaque semaine, des assemblées générales permettent de discuter les orientations de l'association, et en parallèle, des « réunions-bénévoles » et des « réunions de personnes concernées », que l'on pourrait appeler aussi « non-mixtes », permettent de questionner régulièrement les postures de chacun.e avec la volonté d'anticiper et d'atténuer les effets de rapports de pouvoir (« blancs / noirs », « exilé.e.s / français.e.s », « femmes / hommes », « mecs cis blancs bourgeois / les autres », etc.).

À ce stade, les solidarités ressemblent au modèle « *familial* »<sup>4</sup>, car les liens interindividuels au sein de l'association garantissent un certain filet de protection pour des personnes qui ne peuvent recourir à la « *solidarité d'État* » (Paugam,, 2007).

### *Relever ensemble des défis au travers des cuisines*

Les sessions de cuisine ont lieu environ une à deux fois par semaine lors de commandes de services traiteurs pouvant atteindre jusqu'à 500 personnes. Les membres exilé.e.s étaient encouragé.e.s à proposer à tour de rôle des recettes « de leur pays » cuisinées par tou.te.s. sous leur supervision. Celles-ci étaient ensuite valorisées dans un menu servi à des clients lors de services traiteurs ou lors de repas mensuels vendus dans un bar « de camarades ». Les commanditaires des services traiteurs sont alors essentiellement des associations dans le champ de la précarité et des droits culturels, des structures de l'ESS et des organisations politiques, humanitaires et/ou étudiantes. Elles se mettent en lien avec La Sauce grâce à un réseau dense d'interconnaissances locales issues d'un « milieu » qui se côtoie dans des espaces sociaux communs (de contestation, de concertation ou festifs). Je tire ainsi le portrait à gros traits de ce milieu : des groupes d'individus qui proposent des alternatives au modèle de société dominant basé sur le productivisme, l'individualisme et l'exploitation en général.

Parfois les cuisines se faisaient directement chez les membres qui pouvaient les accueillir. Mais le plus souvent des conventions d'occupation avec un centre social et une maison de quartier permettaient de cuisiner dans des conditions plus confortables. Même si visiblement le « projet-papier » répondait à tous les critères attendus d'un « bon » projet pour ses interlocuteurices, en raison notamment de son approche de la question migratoire<sup>5</sup> sous l'angle désirable des

---

<sup>3</sup> L'activité bénévole dans une association constitue une des seules recommandables pour des personnes n'ayant pas le droit de travailler par des professionnel.le.s du social. En outre, obtenir une « Attestation de bénévolat » est considéré par ce même secteur comme une preuve d'insertion sur le territoire pour appuyer certains types de demande d'asile. Dans les faits et sur la période étudiée, ces attestations n'ont que peu de poids dans le jugement rendu.

<sup>4</sup> Diaz Contreras avait d'ailleurs remarqué le recours à un champ lexical de la famille par les membres du groupe, l'association étant d'ailleurs qualifié de « famille » (2020).

<sup>5</sup> On trouve un consensus des acteurices du social dans le fait que les personnes migrantes constituent un « public » cible d'intervention sociale.

cuisines, mais aussi car il renverse la logique assistancielle vers celle d'émancipation des participant.e.s (Paturel et Bricas, 2019), ce n'était pas aussi clair dans la réalité. Des frictions avec d'autres structures (mais aussi entre membres) apparaissaient épisodiquement concernant le choix du format associatif face à son activité productive. En effet, les structures accueillantes ne savaient pas faire rentrer l'association dans une case : entre activité de charité ou activité aux fausses apparences « commerciales », et exprimaient parfois un mécontentement du fait qu'elle ait des accès gratuits à des espaces associatifs alors qu'elle aurait les moyens de louer une cuisine professionnelle.

Se trouvait ici un point pivot de la mise en scène de l'association reposant sur « deux faces » d'une même pièce : une face publique qui présente une image lissée de personnes migrantes cuisinant des plats de leur pays pour le plaisir des mangeurs français, mais aussi pour leur propre réparation sociale et psychologique dans un contexte politico-médiatique français où l'immigration est érigée en « crise » (Blanchard et Rodier, 2016); et la face cachée constituée de débrouille, hors des circuits prévus par les cadres légaux, tenue à bonne distance des yeux et oreilles du public. C'est bien ici que les phénomènes de réciprocité sont visibles entre les membres du groupe – la réciprocité est exacerbée par le partage prolongé de préoccupations quotidiennes qui peuvent faire d'un problème d'un.e, celui du collectif mobilisé - mais aussi une solidarité avec d'autres groupes du même champ d'intervention (les publics précaire et immigré). Par exemple, être capable de faire de grosses quantités de nourritures a régulièrement servi à soutenir les habitant.e.s de squats de précarité ou des collectifs d'aide juridique qui avaient besoin d'une « caisse de soutien » ou de plats chauds. On voit alors comment la montée en expérience du groupe permet un élargissement des solidarités à d'autres types d'acteurices en lien avec ses préoccupations.

### *Trouver sa place dans un monde incertain*

La pandémie mondiale du Covid19 est arrivée vite après le dépôt des statuts de l'association et a marqué un frein brutal aux activités durant le premier confinement. Les sessions de cuisine constituent à chaque fois un « événement » qui se concrétise et se résout grâce à l'action coordonnée et concertée des membres, et sont l'occasion de réactualiser l'existence du collectif pour les membres. Lors des confinements, la cuisine s'est arrêtée, ne subsistaient que les liens forts créés dans le groupe pour garantir la circulation des solidarités davantage par un biais spontané et individualisé. L'association a ainsi été fragilisée socialement, mais aussi financièrement car elle n'avait alors plus d'entrée d'argent et a revu à la baisse ses exigences en acceptant par exemple des services traiteurs pour moins de 10 mangeur.se.s contre une limite-basse de 50 auparavant.

Sur cette période a émergé le besoin de trouver un endroit stable pour cuisiner. Épuisé.e.s par les changements de lieu et le transport de matériel, ces sessions occasionnelles de cuisine n'éclipsent pas pour les participant.e.s un quotidien ponctué d'urgences et de latences propres aux rythmes et exceptionnalités administratifs du droit des étrangers.

La période des confinements sanitaires n'a pas suscité des alliances avec d'autres initiatives de la ville dans le domaine alimentaire pour répondre à l'émergence d'une nouvelle pauvreté, bien que ces initiatives aient été très nombreuses et inédites au local (Endelstein, Favre et Roux, 2022). Au contraire, le défi a été de maintenir debout le système solidaire existant qui consiste à proposer l'accès (par le financement ou l'accompagnement) à des droits non remplis d'un individu exilé participant au collectif via les espaces de cuisine. Ponctuellement, ces échanges n'ont pas pu se réaliser lors des interdictions marquant la fameuse « *distanciation sociale* ». Le don a été unilatéral bien que les solidarités continuent de manière résiduelle. Cela a été

l'occasion de repenser en profondeur la configuration de l'activité vers celle plus durable de cantine.

## **Période de stabilisation : 2021-2022**

### *Opter pour une cantine à prix libre pour s'ouvrir à de nouvelles solidarités*

C'est au sein du bar dans lequel l'association menait mensuellement des services de restauration que finalement les membres ont posé leurs cartons de vaisselle et leurs ordinateurs pour un projet des plus ambitieux : garantir des repas à prix libres tous les midis sur une base de produits récupérés ou donnés, tout en continuant la livraison de services traiteurs. Le contexte sanitaire avait eu raison d'une partie des salarié.e.s du bar dont le cuisinier du déjeuner. Sans une reprise par l'association, c'est le bar qui allait couler. Le projet de cantine a ouvert de nouvelles perspectives solidaires sur le lieu qui a su trouver dès son ouverture à la rentrée 2021 un écho tout particulier auprès des habitué.e.s et/ou sympathisant.e.s du bar, des habitant.e.s du quartier et des passant.e.s, mais aussi dorénavant auprès d'hébergé.e.s du Samu Social et de personnes sans hébergement.

Le fonctionnement d'une cantine à prix libre nécessite un équilibre entre les personnes qui donnent et ceux qui ne donnent pas. L'argent prend un rôle central. Les individus qui se ressentent en précarité alimentaire doivent se sentir assez à l'aise pour passer le cap de se servir, les autres doivent se sentir investis d'une âme de justicier.ère pour faire un don excédentaire. Plusieurs outils ont été essayés pour visibiliser le besoin d'argent pour les uns tout en l'invisibilisant pour les autres : par accueil personnalisé, par voie d'affichage, par contrôle et remarques qui obligent, etc. Il y a une tension permanente et paradoxale autour de l'argent, entre accès inconditionnel et injonction à donner selon l'apparence (corps racialisés, tenue vestimentaire) des mangeur.se.s.

Dans le projet initial, la cuisine était participative et toute personne pouvait aider au service. Mais la quantité de travail et l'exiguïté des lieux a poussé les membres à fermer de nouvelles entrées bénévoles, limitant ainsi une possibilité de contre-don. Dans les faits, les mangeur.se.s habitué.e.s participent à leur manière : en ramassant des assiettes, en informant les autres, en faisant la vaisselle, en prenant des nouvelles, etc.

Si la cuisine devient un lieu commun où les cuisinier.ère.s peuvent venir cuisiner hors des heures d'ouverture de la cantine, et récupérer à manger pour eux et leurs proches, il existe des formes de discrimination entre les membres. Un plat cuisiné par l'un.e ne sera pas systématiquement servi par un.e autre sur des critères suspicieux d'hygiène, d'aspects, d'odeurs ou de goûts. Peut-être que l'assignation similaire des personnes au rôle de cuisinier.ère.s exilé.e.s les poussent à la distinction, à la recherche de critères de qualité spécifique, amène une anxiété particulière par les liens de dépendance à cette prestation culinaire ?

### *Création de valeurs opportunistes : faire de nécessité vertu*

Les dons en produits bruts sont retravaillés par des personnes exilées ce qui permettrait une quadruple valorisation de ces produits sur le marché. Tout d'abord une **valorisation politique** par l'objet même de l'association et la mise en avant de l'exil des personnes-chef.fe.s qui appellent à donner au nom de leur différence, et de leur traitement institutionnel et en échange de plats qui les représentent. Pour cela, lors des interventions, l'association se dit agir « pour et par » des personnes exilées, en adaptant son discours en fonction des interlocuteurices : du plus consensuel sur « l'insertion professionnelle » au plus subversif dans une version utilitariste.

Le système redistributif de la cantine opère une *valorisation esthétique*<sup>6</sup>. Elle permet aux participant.e.s de se donner à voir dans une situation d'échange artificiellement horizontalisée, et de reconnaissance de l'Autre dans sa différence. Ainsi, je peux avancer que le.la mangeur.se « qui donne » ne le fait pas particulièrement aux cuisinier.ère.s mais plutôt au nom d'une hospitalité aux allures aujourd'hui subvertives.

Bien sûr, l'association joue aussi sur une *valorisation ethnique* correspondant officiellement au répertoire culinaire des membres exilé.e.s. Comme vous le lirez plus tard, cette revendication autour des saveurs venues d'ailleurs rentre en conflit avec les moyens et le système d'approvisionnement par dons dont les produits sont parfois inconnus de la totalité des cuisinier.ère.s.

Enfin, une *valorisation qualitative* a progressivement émergé, qui répond aux besoins exprimés par les mangeurs (bio, local, vegan, etc.) mais surtout à la qualité des produits des structures qui participent au système de don. Entre-autre et avec nuances, ce système re-distributif alimentaire de type « qualitatif », viendrait en contre-pied de l'exclusivité des nouveaux systèmes alimentaires alternatifs.

Ces quatre formes de valorisation par le culinaire viennent soutenir les mécanismes autour de la solidarité.

### *L'institutionnalisation pour asseoir les solidarités*

L'implantation de la cantine dans le bar a permis d'accroître l'activité de restauration mais surtout d'élargir les actions pour lutter contre « *toutes les formes de précarité* » (Vidéo promotionnelle, 2022). Le lieu est devenu un repère pour les personnes précarisées, comme pour les actrices institutionnel.le.s qui interviennent auprès d'elles. Le rythme de travail et le partage des espaces avec l'équipe du bar a poussé la formalisation de l'activité (fiches de postes, listes de tâches, horaires, etc.). Enfin, la tarification pour les services traiteurs s'est complexifiée avec l'ajout systématique de micro-frais traduisant une logique mercantile. Cela a eu des répercussions sur les effets symboliques identifiés par Diaz Contreras en 2020, notamment autour des catalyseurs de mémoire en exil dans l' « espace du culinaire » et le lien aux émotions (espace-temps, liens avec la famille et respect de valeurs héritées de la culture d'origine). Les chef.fe.s essaient d'adapter au mieux leur répertoire culinaire au régime de goûts de la société majoritaire, pour être reconnu.e.s par les autres tout en réduisant l'inquiétude liée au partage de plats intimes. Mais le nouveau modèle économique impacte la diversité et la qualité des denrées travaillées.

Le menu s'adapte aux contraintes au fur-et-à-mesure où elles se présentent, s'éloignant d'un savoir-faire culinaire « authentique » transmis aux membres exilé.e.s du groupe. Des plats récurrents permettent d'intégrer efficacement tout type de produits donnés tout en essayant de garder des marqueurs « d'ailleurs », attrayants pour le consommateur occidental (par l'appellation ou l'usage de certaines épices) : des plats en sauce comme le mafe-tika ou le mafe-feuilles, des salades composées, des tajines, des gratins de légumes, des soupes, etc. ; accompagnés de pâtes, riz blanc, pommes de terre ou pain, et de salade verte. Les desserts sont variés (sablés fourrés ou non, gâteau aux multiples goûts dans la pâte, le nappage ou le fourrage, pâtisseries orientales peu coûteuses comme le basboussa ou les montecaos, etc.). L'exercice est d'autant plus délicat que le nombre de participant.e.s s'est restreint aux personnes définies sur les postes de cuisine, soit environ 4 personnes exilées, et aux salarié.e.s alors que parallèlement, les services traiteurs ont été multipliés par trois sur la dernière année.

---

<sup>6</sup> Mauss parle des dons comme de « *phénomènes sociaux totaux* » aux effets « *esthétiques* » et « *morphologiques* » sur les institutions mises en branle (Mauss, (1925) 1950 : 147-148).

Enfin la cantine populaire permet de visibiliser le collectif et d'en faire un repère hospitalier dans la ville à partir d'une offre alimentaire de qualité et à prix libre. La diversité des actrices mises en lien pour la faire fonctionner a multiplié les possibilités de soutien en cas d'« accident ». Mais assurer une production culinaire quotidienne a eu paradoxalement pour effet de restreindre les solidarités aux membres qui participaient activement au roulement, soit entre 4 et 7 personnes sur l'année. La formalisation des temps d'activités et l'embauche inédite de trois salarié.e.s et d'un service civique dénotent un tournant dans le projet solidaire de l'association. En effet, l'activité bénévole comme porte d'entrée ne permet plus de s'insérer dans le collectif, il faut savoir démontrer un engagement quasi-professionnel, notamment dans le domaine du culinaire.

## Conclusion

Si le nouveau fonctionnement de la cantine restreint la possibilité d'une **réciprocité volontaire** permettant d'entrer dans les solidarités circulatoires réalisées par l'association, la mise en place de cette cantine comporte l'originalité de réaliser des **solidarités alimentaires** autant que des « **solidarités par l'alimentation** ». En effet si les premières définissent des systèmes de don pour répondre à une forme de précarité alimentaire, je distingue les secondes du fait que l'alimentation constituerait un vecteur, un support, voire une expression, d'engagement pour une « cause » qui peut-être autre (ou englober) la précarité alimentaire. Ici ce serait la « cause des migrants ». En s'adressant sur la base du prix libre à des personnes vivant une diversité de réalités sociales, les participant.e.s fournissent une aide alimentaire en nature à des personnes en précarité alimentaire tout en proposant à des mangeur.e.s qui ne le sont pas de réaliser un acte de soutien financier par une consommation payante. Nous pourrions même avancer que ce double-format répondrait à l'émergence d'une « *nouvelle pauvreté (...) qui dépasse les stéréotypes du clivage « centre favorisé » VS « périphérie populaire »* » (Endelstein, Favre et Roux, 2022 : 38) en laissant aux personnes elles-mêmes l'appréciation de leur positionnement dans un spectre large des précarisations et en ouvrant l'accueil sans condition de ciblage de populations.

## Bibliographie :

BOUILLON Florence, *Les mondes du squat*, PUF, 2009.

DIAZ CONTRERAS Paula Angelica. L'expérience de la migration et les pratiques culinaires chez la population exilée de l'association cuisines d'ailleurs. Mémoire de recherche, Master 2 « Médiation, Intervention Sociale, Solidarités » sous la dir. Fatima Qacha, 2020.

DURKHEIM Émile, *De la division du travail social*, 1893 ; édition électronique, Chicoutimi, UQAC, coll. « Classiques des sciences sociales » (reproduction de la 8<sup>e</sup> édition, Paris, PUF, coll. « Bibliothèque de philosophie contemporaine », 1967), livre II, p. 97.

ÉLIAS Norbert et SCOTSON John L. *Logiques de l'exclusion. En quête sociologique au cœur des problèmes d'une communauté*, Trad. de l'anglais, Fayard, « Sciences humaines », 1997.

ENDELSTEIN Lucine, FAVRE Guillaume et ROUX Sébastien (dir.), « *Effets secondaires. Vivre au temps du Covid-19* », Lormont : Le Bord de l'Eau, 2022.

MAUSS Marcel, *Sociologie et anthropologie*, PUF, [1950] 1980.

PAUGAM Serge (dir.). *Repenser les solidarités*. PUF, « Quadrige », 2007.

PAUGAM Serge, *Vivre ensemble dans un monde incertain*, L'Aube, « L'urgence de comprendre », 2015.

PATUREL Dominique et BRICAS Nicolas, *Pour une réforme de nos solidarités alimentaires*, Chaire UNESCO Alimentations du monde, « So What ? », Mars 2019.

POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, « Quadrige », 2001.

SAYAD Abdelmalek. *L'immigration ou les paradoxes de l'altérité. 2. Les enfants illégitimes*. Paris : Raisons d'agir, 2006.