**Titre**: **« Travail alimentaire et requalification de soi chez des mères des classes populaires »**

**« Les boîtes de conserve, c’est du dépannage, je préfère une soupe fraîche ». Construire**

**une féminité populaire respectable par ses pratiques alimentaires chez les mères précarisées**

**Résumé (1000 signes)** :

**Mots-clés :** aide alimentaire, genre, classes populaires, travail de subsistance, France

# INTRODUCTION

Dans un contexte de moralisation des classes populaires, particulièrement en matière de dépenses écologiques et énergétiques [Perrin-Heredia, Cacciari, etc] les pratiques alimentaires des classes populaires précarisées se composeraient essentiellement de produits gras et sucrés aux qualités nutritives faibles, notamment lorsqu’ils sont obtenus par le biais de l’aide alimentaire[[1]](#footnote-2)*.*À rebours de ce présupposé, cet article interroge la manière dont des ménages précarisés, vivant en milieu urbain et rural, élaborent une autonomie matérielle et symbolique relative à travers leurs pratiques alimentaires et d’approvisionnement. Plus particulièrement, il montre que certains ménages estiment « bien manger », valorisent l’accès à des produits frais, de saison et de « bon goût », tout en ayant recours à l’aide alimentaire. Dans ces ménages, hétérosexuels et monoparentaux, ce sont surtout les femmes qui sont responsables de l’approvisionnement alimentaire et de la cuisine. Ce sont elles qui se rendent en grande majorité aux distributions de colis et dans les épiceries sociales [Accardo, Brun, Lellouch, 2022]. En effet, le travail alimentaire reste en grande partie structuré par une répartition inégale entre classes de sexe [Mathieu, Jarty, Gojard, Lamamra, 2023]. Comment comprendre que ces femmes appartenant aux classes populaires précarisées considèrent relativement « bien manger » alors qu’elles ont recours à l’aide alimentaire, généralement associée à des produits de « mauvaise » qualité ?Comment donc expliquer qu’elles aient, elles aussi, des goûts [Grignon et Grignon , 1980] ? Dans quelle mesure la quête du « bon goût » des denrées alimentaires de leur enfance s’inscrit-elle à la fois dans une assignation de genre et la promotion de pratiques populaires ? Pour répondre à ces questions, l’article se fonde sur deux enquêtes ethnographiques ayant en commun d’avoir étudié des femmes appartenant aux classes populaires précarisées, séparées, veuves ou en couple hétérosexuel, avec des enfants à charge, résidant en milieu rural ou en quartier prioritaire, qui ont recours à l’aide alimentaire pour s’approvisionner. (voir encadré 1). Cet article propose donc de saisir la fabrique de styles de féminité en interrogeant les pratiques d’approvisionnement et de cuisine de femmes issues des fractions précarisées des classes populaires. Il cherche à saisir un style de féminité populaire – à l’intersection du genre et de la classe – construit autour du statut de mère et de la prise en charge du travail domestique, réinscrit dans des socialisations familiales genrées, et reposant sur l’élaboration d’une frontière sociale et morale à l’égard de celles « d’en bas » et « d’en haut » qui ne cuisinent pas.

Cet article se situe au carrefour sociologie de l’alimentation, de la sociologie des classes populaires et de la sociologie du genre. Tout d’abord, il contribue aux recherches sur les styles de vie populaires et les modes d’alimentation [Hoggart, 1970 ; Bourdieu, 1979 ; Grignon et Grignon, 1980 ; Régnier et Masullo, 2009] en s’intéressant aux fractions précarisées qui recourent à l’aide alimentaire. Si l’expression des goûts est contrainte par la nécessité, l’attention aux petites ressources dont disposent ces ménages, et en particulier le travail des femmes, souligne les marges de manœuvre dont ils disposent pour exprimer leurs goûts / la relative autonomie dont ils font preuve en matière de goût. En effet, les approvisionnements alimentaires des ménages précarisés enquêtés sont loin de se réduire à la seule aide alimentaire. Ceux-ci font valoir une autonomie alimentaire tant pratique que symbolique, à travers la valorisation d’un « goût paysan » hérité et réactualisé. À l’épicerie sociale et solidaire, comme à l’échelle de leur espace domestique, ces femmes mettent en avant – modestement – qu’elles cuisinent de « bonnes choses », avec les produits issus de l’aide alimentaire, mais également obtenus par le biais d’autres réseaux. Dès alors, assurer un « bon » repas en quantité suffisante aux personnes vivant sous leur toit, malgré des conditions d’existence restreintes, participe à la construction de leur respectabilité [Skeggs 2015].

À travers l’étude de ces pratiques d’approvisionnement et culinaires, l’article permet ensuite de prolonger les analyses sur la construction des styles de (?) féminités populaires, à l’interaction des rapports de classe et de genre [Avril, 2014 ; Rétif, 2023]. Il montre l’ambivalence des pratiques alimentaires populaires féminines. L’assignation des femmes précarisées à la gestion de l’approvisionnement alimentaire et à la cuisine dans leur foyer, qui les conduit à devoir s’organiser sous forte contrainte financière, leur offre également un « pouvoir paradoxal » [Perrin-Heredia, 2018]. En apparaissant tout à la fois comme de « bonnes » mères et de « bonnes » gestionnaires » de leur économie domestique, elles parviennent à tirer une forme de reconnaissance sociale en mettant à distance les représentations négatives associées à l’assistance. Elles se rapprochent en cela des glaneurs et glaneuses étudiés par Martin Manoury [2021] et Olivia Mercier [2024]. Ces pratiques s’inscrivent parfois dans des systèmes d’échange leur permettant de mettre à distance les dispositifs d’aide institutionnelle et associative et le statut social qu’ils attribuent aux « bénéficiaires » [Retière et Le Crom, 2018].

Enfin, en restituant l’interaction entre les pratiques alimentaires domestiques des femmes précarisées rencontrées et leur rapport à l’aide alimentaire, cet article propose d’analyser la construction de leur autonomie matérielle et symbolique relative. Si ces pratiques alimentaires, réalisées au sein du foyer, font l’objet de travaux récents chez les classes moyennes-supérieures cherchant à écologiser leurs pratiques [Sipan 2025], elles sont moins investiguées dans les espaces domestiques populaires [Gilbert, 2016 ; Ferber en cours]. En effet, les travaux en sociologie des classes populaires et de l’alimentation s’intéressent plutôt aux pratiques alimentaires réalisées à l’extérieur du domicile, par exemple lors d’« ateliers-cuisine » [Collectif Rosa Bonheur, 2019 ; Lhuissier et Augor, 2006] ou de restaurants solidaires [Théry and co]. L’article contribue enfin aux travaux sur les parcours des classes populaires et les ressources dont elles disposent pour s’en sortir [Faure et Thin, 2019]. Il est notamment attentif à ces petites ressources qui font de grandes différences [Perrin-Heredia, 2018], comme la possibilité d’épargner en nature ou de s’inscrire dans des réseaux d’entraide. Ces ressources peuvent également se transformer en défi, quand il faut malgré les contraintes, assurer l’aide à des proches, poussant encore un peu plus au surtravail domestique. Il s’agit de montrer comment le travail alimentaire des femmes des classes populaires, s’il contribue encore à assurer la soudure financière [Schwartz, 1991 ; Grignon et Grignon, 1980], n’en reste pas moins exposé à des contraintes.

**Proposition de com :** Elle vise à combler plusieurs angles morts. Tout d’abord, les travaux portant sur la construction

des styles de féminité à l’âge adulte s’appuient essentiellement sur des enquêtes menées dans le

champ de la formation professionnelle (Agnoux 2022), du travail (Avril 2014) et de la politique

(Matonti 2017 ; Achin 2007). Ceux qui s’intéressent à la scène domestique investiguent davantage

la division sexuée du travail (Cartier *et al.* 2018) que les styles de féminité. De plus, les

ethnographies des pratiques alimentaires des ménages précarisés se centrent surtout sur celles

réalisées à l’extérieur du domicile, par exemple au moment du glanage (Manoury 2021) ou

d’« ateliers-cuisine » (Collectif Rosa Bonheur 2017). Ensuite, les travaux portant sur les goûts

populaires en matière d’alimentation (Bourdieu, 1979 ; Grignon et Grignon, 1980) adoptant une

perspective de genre restent minoritaires (Régnier et Masullo, 2009) et ne portent pas attention aux

styles de féminité. Enfin, peu de recherches ethnographiques interrogent l’interaction entre

différentes scènes sociales – ici l’espace domestique et l’aide alimentaire – pour analyser la

construction des styles de féminité.

Dans un premier temps, l’article analyse comment les pratiques alimentaires et culinaires / les économies domestiques des femmes rencontrées s’inscrivent dans une économie d’entraide et de subsistance. Les pratiques d’approvisionnement et de cuisine s’articulent à la valorisation de leur statut social. Il montre ensuite que si ces femmes valorisent les qualités morales de leurs pratiques de subsistance, les ressources qu’elles procurent restent fragiles, car elles prennent place dans des espaces contraints.

La communication se divise en deux parties. La première analyse la manière dont les femmes

précarisées rencontrées construisent un style de féminité respectable en estimant « bien » manger et

nourrir leurs enfants avec des produits de qualité – frais et cuisinés – malgré des conditions

matérielles d’existence qui les contraignent à recourir à l’aide l’alimentaire. Elle revient sur leurs

différents modes d’approvisionnement alimentaire, en lien avec un travail de subsistance important.

Ces femmes valorisent le fait de (re)cuisiner systématiquement les produits issus de l’aide alimentaire et des circuits d’approvisionnement directs. Les savoir-faire culinaires leur offrent la

possibilité de construire une féminité respectable (Skeggs, 2015), à distance à la fois du stigmate

associé aux bénéficiaires de l’aide alimentaire dont les pratiques sont associées à la « malbouffe »,

et des mères précarisées ou de classes supérieures qui ne cuisinent pas ou délèguent la cuisine à

d’autres femmes.

La seconde partie étudie l’ambivalence de ce style de féminité populaire. D’un côté, la cuisine et

la conservation domestique des aliments relèvent d’une assignation genrée qui reproduit un style de

féminité fondé sur des pratiques domestiques. De l’autre, ce style de féminité se fonde sur la

revendication d’une culture populaire féminine. Les femmes rencontrées font valoir des dispositions

au goût de produits « faits maison » sans additifs ni conservateurs et des compétences culinaires

héritées de leur mère et grands-mères. De plus, elles montrent aux encadrant·es de l’aide

alimentaire qu’elles sont conscientes des normes alimentaires légitimes. Ainsi, en rejouant les

normes de genre qui attribuent la gestion alimentaire domestique aux femmes, ces femmes

précarisées parviennent à assurer leur position sociale, matérielle comme symbolique.

|  |
| --- |
| **Encadré n°1. Terrains et méthodologies**  Cet article s’appuie sur deux enquêtes ethnographiques réalisées entre 2019 et 2022 dans le cadre de recherches doctorales. Une première enquête porte sur les modes de vie économes de ménages ruraux appartenant majoritairement aux classes populaires, qui se caractérieant par la modicité des revenus et une importante économie de subsistance (Hugues, 2024). Une deuxième enquête s’intéresse aux formes d’engagement et de politisation des classes populaires, à partir du cas d’épiceries sociales implantées en quartier populaire (Beurois, 2024). En croisant nos terrains, il s’agissait de comprendre comment les femmes que nous avons rencontrées qui recourent à l’aide alimentaire assurent la subsistance de leur ménage et d’interroger les implications matérielles et symboliques d’un tel approvisionnement. Si nos enquêtées vivent dans des espaces contrastés - des bourgs et hameaux ruraux et un quartier populaire - elles partagent de nombreux points communs qui confortent l’intérêt de les étudier ensemble. Elles appartiennent aux fractions précarisées des classes populaires, recourent à l’aide alimentaire, s’appuient sur des ressources non monétaires et recourent à différentes scènes sociales pour s’en sortir [Weber]. Leur trajectoire est marquée par une relative exclusion du marché de l’emploi. Elles sont toutes mères et ce sont elles qui assurent centralement le travail alimentaire au sein de leur ménage. Certaines vivent seules à la suite d’un divorce ou la perte de leur conjoint. Dans nos enquêtes, divers facteurs conduisent au recours à l’aide alimentaire, comme des problèmes de santé, la perte d’un emploi ou des séparations conjugales. La mise en regard de nos terrains invite à considérer les formes de continuité entre les classes populaires précarisées urbaines et rurales dans une optique de spatialisation de la théorie des champs / dimension spatiale des champs. Pour les ménages ruraux étudiés dans la première enquête, l’absence de permis et/ou de moyen de transport motorisé ainsi que les difficultés d’approvisionnement en eau contraignent également la culture d’un potager – une des ressources dont ces ménages disposent. Cependant, tous les ménages rencontrés ne s’approvisionnent pas seulement dans les associations. Nous nous appuyons principalement sur des entretiens semi-directifs réalisés de manière répétée auprès de X ménages dans un premier cas, et une quinzaine de femmes bénévoles et « bénéficiaires » d’une épicerie sociale dans un second cas. Il s’agissait ainsi de restituer le temps long des trajectoires. Nous avons également cherché à multiplier les espaces d’observation dans les associations d’aide alimentaire et dans l’espace privé quand cela nous était accessible.  A ajouter : Chez d’autres femmes précarisées de l’enquête, ce peut être l’absence d’espace extérieur, ou encore un jardin envahi par les ronces...  La première recherche porte sur la reproduction des modes de vie économes populaires ruraux à partir d’une enquête ethnographique et ethnocomptable multi-située menée auprès de 31 ménages de classes populaires et petites classes moyennes rurales qui partagent  des conditions d’existence contraintes et des dispositions aux économies (Hugues 2024). La  deuxième recherche porte sur le bénévolat associatif des classes populaires à partir d’enquêtes  ethnographiques menées dans plusieurs épiceries sociales implantées dans des quartiers populaires et de 70 entretiens réalisés avec des salarié·es, des bénévoles et des « bénéficiaires » de ces associations d’aide alimentaire (Beurois, 2024). |

# 1. Des approvisionnements multiples et réappropriés (/15000)

Les femmes précarisées rencontrées ont en commun de s’approvisionner à l’aide alimentaire. Si ce recours est contraint par des conditions matérielles d’existence restreintes, il se mêle à d’autres modes d’approvisionnement en lien avec le travail de subsistance, qui les conduit à considérer « bien » manger. Un tel jugement se construit également sur les usages qu’elles font des produits issus de l’aide alimentaire, qu’elles estiment légitimes, à savoir le fait de systématiquement les (re)cuisiner.

## 1.1. Devoir recourir à l’aide alimentaire, mais rester relativement autonome / Une autonomie matérielle malgré le recours à l**’aide alimentaire / Construire une féminité respectable** (/7000)

Le recours à l’aide alimentaire se mêle systématiquement à d’autres modes d’approvisionnement majoritairement issus du travail de subsistance qui offrent la possibilité d’accéder à des produits estimés de qualité.

Depuis le début de sa période de chômage en 2020, Nelly, 54 ans, ex-agente d’entretien contrainte de s’arrêter pour des raisons de santé, et son compagnon, Simon, 57 ans, ex-agent de sécurité ne percevant pas de revenus, ont recours à l’aide alimentaire de leur bourg rural du Tarn pour nourrir leur foyer, qui compte deux enfants. Le très faible niveau de vie mensuel – équivalent à 770 euros – du couple leur rend éligible à cette aide matérielle, contre huit euros mensuels. Nelly et Simon y reçoivent une quantité importante de légumes, de produits laitiers (lait, crème, œufs), de produits d’épicerie (pâtes, riz, céréales, farine), de conserves (haricots verts, ratatouille, tomates pelées) et, occasionnellement, de la viande et du poisson. L’accès à l’aide alimentaire, à laquelle le couple peut se rendre à pied depuis leur maison avec jardin, facilite également l’approvisionnement alimentaire du ménage d’un point de vue matériel, puisque ni Nelly ni Simon ne sont titulaires du permis de conduire et dépendent ainsi de leurs proches pour faire leurs courses en supermarché à des prix attractifs. La production potagère du couple se réduit à une parcelle d’une dizaine de mètres carrés où Simon produit essentiellement des tomates. Nelly  « adorerai[t] » jardiner à partir des compétences transmises par son père maisune douleur chronique au dos, liée à une hernie discale mal soignée occasionnée par des conditions de travail difficiles en tant qu’agente d’entretien durant 30 ans, l’en empêche (« je suis tellement écœurée de pas y arriver que je vais même pas le voir, ça me désole »). La production domestique alimentaire du couple est également réduite parce que, d’une part, Simon fait primer le bricolage sur le jardinage dans son emploi du temps et, d’autre part, le terrain est exigu. Plus encore, même si Simon met « de l’herbe sèche aux pieds » des plants pour conserver l’humidité de la terre, les cuves de récupération d’eau ne suffisent pas et le puits est régulièrement vide à cause de la sécheresse, et il lui faudrait arroser avec l’eau de ville, ce qu’il ne peut envisager en raison des revenus très serrés du ménage. Cette pratique de subsistance s’insère dans une économie d’entraide (tableau 1). Par exemple, toute l’année, le père de Nelly, 82 ans, qui vit à quelques kilomètres, donne à sa fille et à son beau-fils des légumes issus de sa production domestique, que celle-ci considère comme « incomparables » par rapport à l’aide alimentaire, ainsi que des « cuisses de chevreuil ou de sanglier » données par les chasseurs en échange du prêt de sa parcelle de forêt. Leur voisin et ami Benoît leur offre des œufs en échange d’un service rendu – Nelly et Simon ouvrent et ferment son poulailler lorsqu’il s’absente – et il leur troque des plats cuisinés contre certains produits de l’aide alimentaire que le couple n’apprécie pas. Multiplier les modes d’approvisionnement alimentaire permet ainsi à Nelly et Simon de diversifier les aliments présents dans leur assiette, qui ne sont donc pas seulement imposés par l’aide alimentaire. Une telle possibilité de choix participe à tenir le couple à distance de certaines « violences alimentaires » [Bonzi, 2023] qui caractérisent le système de l’aide alimentaire.

​Une image contenant texte, capture d’écran, Police, nombre

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.​

L’articulation de l’aide alimentaire à d’autres sources d’approvisionnement s’observe aussi chez des femmes résidentes / résidant en quartier populaire. Chantal Collatier (62 ans, sans diplôme) et Bruno Collatier, son mari (65 ans, ancien plâtrier), sont nés à Saint-Pierre-des-Corps et y résident depuis leur enfance. Comme Nelly et Simon, le couple a recours à l’aide alimentaire. C’est surtout Chantal qui investit l’épicerie sociale, située à une centaine de mètres de la petite tour où le couple réside. Elle y est régulièrement « bénéficiaire » et bénévole depuis dix ans. Depuis quelques années, le couple dispose d’un jardin ouvrier, en périphérie de la ville. Si Chantal présente surtout cette activité comme celle de Bruno, elle explique tout de même participer régulièrement à la collecte des légumes et lui indiquer le type de légumes qu’elle souhaiterait cuisiner. Ces pratiques s’intègrent à des sociabilités plus larges. Elle y invite régulièrement Nadine Michel (65 ans, ancienne employée de grande surface), une voisine de bâtiment, elle aussi née à Saint-Pierre-des-Corps, elle aussi « bénéficiaire » et bénévole de l’épicerie sociale. Le jardin revêt pour le couple une dimension productive ainsi que de loisir [Grignon et Grignon, 1980]. Chantal y voit aussi une manière de prendre soin de Nadine qui vit seule et « ne sort pas de chez elle » selon elle. Elle compte parfois sur sa fille pour assurer les transports de leur résidence au jardin. De son côté Nadine, dispose de « bons plans » pour obtenir certains produits à faible coût. Chaque année, elle récupère des noix qu’elle propose au couple et à d’autres bénévoles de l’épicerie sociale. Chantal accompagnait parfois Bruno à la pêche en Loire et avait la charge de cuisiner les prises : « Il y a que le mulet de mer que je fais. La friture j'en ai marre. Je le farcis, je le fais au vin blanc, avec des oignons dessus, du citron. C’est bon ». Loin de constituer la seule source de produits alimentaires, le travail de production domestique est complété par des courses en supermarchés et les aliments reçus à l’épicerie sociale. Chantal et Nadine réalisent un travail de veille des offres promotionnelles des grandes surfaces où elles se rendent ensemble. Elles connaissent les jours où il y a des réductions sur certains produits qui permettent par exemple d’avoir une « bonne pièce de bœuf pour six euros ». Ces « bons plans » font l’objet d'échanges réguliers au sein des bénévoles précarisés de l’épicerie sociale. Un jour où elle vient faire ses courses, Sandrine (47 ans, sans emploi), une femme bénévole et bénéficiaire de l’association apporte des prospectus de promotions, car elle sait « que les filles aiment bien ». À la suite d’une discussion sur les prix de la viande, Claudine propose à Pascal (63 ans, RSA, bénévole) de se renseigner pour lui la prochaine fois qu’elle ira dans une enseigne spécialisée.

Pour ces ménages, en particulier pour les femmes, le recours à l’aide alimentaire s’intègre à d’autres pratiques de subsistance, parfois à la production domestique ou le troc de certaines denrées qui relèvent plus largement d’une économie d’entraide. À travers elles, ces femmes affirment leur (dé)goût en matière d’alimentation et une forme d’autonomie malgré leur position relativement contrainte du point de vue des ressources dont elles disposent et leur assignation aux tâches reproductives et à la gestion domestique du foyer. S’exposant au stigmate du recours à l’aide alimentaire, ces femmes requalifient leur position en investissant les pratiques culinaires et recommandations légitimes associées.

## 1.2. Des usages légitimes de l’aide alimentaire : en quête d’une respectabilité féminine (9274/7000)

À travers leurs pratiques d’accès à l’alimentation et de cuisine, les femmes enquêtées tentent de mettre à distance les représentations stigmatisantes associées à l’aide alimentaire [Goffman, 1963], ce qui leur permet de s’associer à un style de féminité respectable

En pratique, il s’agit pour certaines femmes de (re)cuisiner systématiquement les produits reçus, qu’il s’agisse de légumes et fruits frais ou de conserves. Cuisiner leur permet de se distinguer de celles, également précarisées, qui ne cuisinent pas, et participe à les assimiler à des mères de famille respectables. Daniela, 55 ans, ex-agente de sécurité sans emploi, vit avec 760 euros de revenus mensuels et habite une maison située dans un hameau du Finistère avec le cadet de ses quatre fils. Elle s’approvisionne en grande partie grâce aux colis mensuels du Secours populaire situé à une trentaine de kilomètres de son domicile et auquel elle se rend une fois par mois. Par contraste avec les bénéficiaires de l’aide alimentaire qu’elle fréquente, elle affirme (re)cuisiner les denrées reçues :

« On garde ce qu’on nous donne pour du dépannage, comme les conserves, mais je cuisine tout […]. Quand on nous donne les légumes au Secours populaire, on nous dit bien : “Les gens cuisinent de moins en moins”. Moi, ils savent que je vais cuisiner donc ils vont me donner un peu plus de légumes […]. Il y a beaucoup de gens, malheureusement, qui sont dans ma situation et qui ne savent pas faire une soupe. Hier encore, j’ai eu des artichauts parce que les gens n’en veulent pas ».

À l’instar des femmes précarisées urbaines qui participent à des « ateliers-cuisine » [Collectif Rosa Bonheur, 2019], pour Daniela, la cuisine est source de légitimité et de respectabilité. Elle lui permet de se valoriser à distance du stigmate associé aux bénéficiaires de l’aide alimentaire, dont les pratiques sont associées à la « malbouffe » et au « vite préparé, vite mangé » [Roi, 2016]. Pour Daniela, cette distanciation est d’autant plus efficiente que l’autoconfection de plats, de yaourts et de pain qu’elle pratique fait l’objet d’une revalorisation symbolique de la part de certaines femmes des classes supérieures à partir d’arguments sanitaires et écologistes qui valorisent le « fait maison » [Sipan, 2025]. Cuisiner un « bon » repas à partir d’aliments issus des marges du système alimentaire est source de fierté, car Daniela doit faire preuve de créativité pour élaborer des mets qu’elle estime savoureux, en composant avec des produits bruts dont le goût peut être fade – des tomates ayant peu vu le soleil par exemple – et des conserves marquées par les exhausteurs de goût. En effet, elle fait preuve de dispositions à cuisiner « à partir de ce qu’on a », selon ses termes. C’est-à-dire qu’elle n’a pas appris à cuisiner en suivant une recette, qui nécessite de se procurer des denrées précises en amont, mais à partir des aliments en réserve chez elle, ce qui la contraint et l’incite à inventer ses propres recettes. De telles dispositions à une cuisine improvisée lui permettent de s’approprier plus facilement les denrées alimentaires qu’elle reçoit au Secours populaire, et qu’elle n’a pas choisies.

Cuisiner lui permet également d’assurer un rôle de « mère de famille » [Hoggart, 1970, p.75] particulièrement présent en milieu populaire, où « l’honneur tient au fait de pouvoir nourrir ses enfants soi-même » [Régnier et Masullo, 2009, p. ?]. Lorsque les enfants de Daniela sont chez elle, elle cherche à reproduire l’ambiance conviviale et chaleureuse associée à la dégustation des mets de sa mère, et à « gâter » [Hoggart] ses enfants en leur offrant une abondance de mets préparés. Lorsqu’elle présente à l’enquêtrice son fils adolescent comme son « grand gaillard » – du fait de sa taille plus qu’à cause de sa corpulence –, il s’agit de lui prouver, par l’observation du corps de celui-ci, qu’elle « lui fait bien à manger », selon ses termes. Ce rôle s’étend au-delà de ses propres enfants, puisqu’elle cuisine également pour son voisin, son père et ses deux sœurs en échange de services. Sa cuisine témoigne ainsi de la mise à profit de son temps disponible pour assurer la bonne nutrition de ses proches. Elle la tient à distance des bénéficiaires les plus précaires de l’aide alimentaire qui ne cuisineraient pas, et notamment des mères présentes dans ces ménages, qui ne répondraient pas à leur rôle social et manqueraient ainsi de respectabilité [Skeggs, 2015].

À l’épicerie sociale, les femmes enquêtées participent chaque semaine aux tâches quotidiennes de l’association et organisent régulièrement des repas à moindre coût pour les bénévoles et les salariées à partir de produits qu’elles apportent ou d’invendus qu’elles re-cuisinent. Avec le temps, elles peuvent acquérir une réputation au sein de l’association, comme Nadine, évoquée plus haut, qui est surnommée affectueusement « notre cuisinière » par les autres bénévoles et les salariées. Elles développent autour de ces repas des moments festifs comme des anniversaires. Si la cuisine qu’elles réalisent dans ce cadre constitue une forme de contribution invisibilisée de ces « usagères » [Cohen, 2023] à la vie de l’association, il s’agit aussi d’un temps qu’elles s’approprient. Lors des repas, Chantal et Claudine se montrent souvent soucieuses de proposer à Pascal de manger à l’association et de lui garder un plat. Cela peut l’agacer quand elles en font trop à ses yeux, car « il n’est pas ministre ». Elles savent toutes les deux qu’il doit souvent aller et venir entre l’association et son domicile pour s’occuper de ses parents très dépendants. C’est aussi ce qu’explique Nicole en entretien : « On avait plus le droit de donner et Pascal il me disait « ah je n’ai rien à bouffer et tout ». Je prenais des trucs et je lui donnais comme il n’avait pas de pain pour ses parents alors que des fois on recevait des baguettes cassées ». Par ailleurs, ces femmes sont aussi plus âgées que l’équipe de salariées (pouvant être leurs mères) et de bénévoles. En cuisinant pour l’ensemble des membres, elles reproduisent un rôle domestique féminin. Si ces membres n’ont pas de liens de parenté, en l’absence d’un cadre formel qui encadre l’organisation culinaire dans l’association, il s’y reproduit des rôles genrés et d’âge proche de l’espace domestique. Depuis cette « seconde cuisine », elles assurent ainsi un travail alimentaire qui s’appuie sur le cadre de l’association, mais prolonge l’économie d’entraide.

Lors des ventes de produits de l’épicerie, les « bénéficiaires », en très grande majorité des femmes[[2]](#footnote-3), évoquent les proches à qui se destinent les produits. Lors d’une vente, une femme appelle sa sœur pour savoir si elle a besoin de légumes. Une autre valorise l’achat de butternut, car « [son] bébé aime bien […] ça, c’est pour elle et moi ». . Quand les bénévoles peuvent inciter à prendre davantage de légumes, les bénéficiaires peuvent répondre qu’il « faut en laisser pour les autres ». La relation autour du choix des produits permet donc une marge de manœuvre dans la présentation de soi en montrant son souci des enfants et des autres. Ces femmes commentent également leurs intentions culinaires et témoignent ainsi de leur maîtrise de normes alimentaires et culinaires légitimes. Lorsqu’elle achète de la farine, une femme d’une quarantaine d’années explique aux bénévoles qu’elle fait elle-même son pain. L’achat des produits de l’aide alimentaire s’accompagne donc d’une négociation symbolique de sa position, au prorata de sa maîtrise des normes alimentaires. Faire ses courses à l’épicerie sociale dans le quartier demande tout de même à certaines femmes de construire des stratégies pour ne pas discréditer leurs proches. Après ses courses, une femme « bénéficiaire » demande à laisser son caddie à l’épicerie le temps d’aller à chercher les enfants à l’école et de revenir ensuite à 16h30. Lorsqu’elle revient, un bénévole lui demande si son fils peut porter la caissette de fraises – qui ne rentre pas dans le cadi –, elle répond, « non, parce qu’on passe devant l’école et il a honte ».Si ces femmes assurent le travail alimentaire en associant parfois leurs enfants (qui aide le cas échéant), elles sont aussi particulièrement vigilantes à ce que le recourt à l’aide ne leur porte pas préjudice.

Ces femmes peuvent ainsi intégrer dans leur économie d’entraide d’autres personnes que leurs proches comme des voisin-es, des ami·es ou des bénévoles qu’elles fréquentent au sein d’associations d’aide alimentaire. Ces pratiques nécessitent des savoir-faire et relationnels qui peuvent se transformer en ressources sur le plan matériel et symbolique.

# 2. le goût des « bonnes choses » : entre assignation de genre et promotion de pratiques populaires Sous contrainte (/15 000)

Avoir recours à l’aide alimentaire est loin d’empêcher les femmes précarisées rencontrées de rechercher le « bon goût » des aliments, qu’elles auraient hérité de l’enfance. Cette posture est ambivalente, puisqu’elle relève tant d’une assignation de genre que de la revendication d’une culture populaire.

Cf La seconde partie étudie l’ambivalence de ce style de féminité populaire. D’un côté, la cuisine et la conservation domestique des aliments relèvent d’une assignation genrée qui reproduit un style de féminité fondé sur des pratiques domestiques. De l’autre, ce style de féminité se fonde sur la

revendication d’une culture populaire féminine. Les femmes rencontrées font valoir des dispositions

au goût de produits « faits maison » sans additifs ni conservateurs et des compétences culinaires

héritées de leur mère et grands-mères. De plus, elles montrent aux encadrant·es de l’aide

alimentaire qu’elles sont conscientes des normes alimentaires légitimes. Ainsi, en rejouant les

normes de genre qui attribuent la gestion alimentaire domestique aux femmes, ces femmes

précarisées parviennent à assurer leur position sociale, matérielle comme symbolique.

## 2.1. Cuisine et conservation domestique des aliments : une assignation genrée /7000)Peut-être réorganiser ce 2.1. :

A) se distinguer de « celles d’en bas » qui cuisinent pas, gèrent mal leur argent etc vs bonnes gestionnaires (mais aussi se distinguer des bourgeoises i guess). Le « nous » de Daniela dans le long extrait d’entretien est assez révélateur et intéressant

Daniela + Chantal + Nicole

B) construire un style de féminité domestique **économe**

Daniela (trajectoire/socialisation)

L’investissement important de la cuisine et de la transformation des aliments pour les « conserver plus longtemps » [Renoux, 2023] participe à renforcer l’assignation de genre des femmes précarisées enquêtées, tout en les associant à un style de féminité domestique. Cependant, à travers leurs savoir-faire culinaires, elles tirent de la reconnaissance, mais aussi de véritables économies qui leur permettent d’assurer la soudure financière. Cuisiner et transformer les aliments permet de faire valoir une culture populaire féminine. Daniela cuisine pour retrouver le goût des aliments qui ont été mijotés, assaisonnés, grillés et frits, qu’elle a intériorisé au cours de son enfance. Elle refuse ainsi d’acheter une quiche « premier prix » qu’elle estime de mauvaise qualité, malgré son attractivité économique : « Hier, j’ai fait une quiche […]. Je vais pas aller acheter une quiche ! Je l’aurai moins chère en prenant Eco+, mais la qualité n’est pas la même ». Daniela dispose d’un goût des produits « faits maison » sans additifs ni conservateurs, qui l’altéreraient. Elle l’hérite de sa mère, responsable de la préparation de la totalité des repas du foyer composé de trois enfants, qui assure également une activité professionnelle de crêpière dans un restaurant. Elle goûte les « bons petits plats mijotés » de sa mère, et apprend à les cuisiner (« j’étais tout le temps à côté d’elle à regarder »). À six ans, elle raconte qu’elle souhaite « commencer à faire des crêpes » avec sa mère, qui lui apprend à faire la pâte et à les faire cuire. Ce goût du « fait maison » s’appuie sur un goût que l’on peut qualifier de « paysan », associé aux produits frais cultivés à proximité sans intrant chimique. En effet, sa mère entretient un petit potager, restreint par la taille de leur terrain, sur lequel elle cultive un « maximum de légumes ». Enfant, Daniela raconte qu’elle est « tout le temps dans [l]es pattes » de celle-ci lorsqu’elle travaille au jardin. Elle a son propre « petit coin de potager » et ses « petites graines » qu’elle apprend à semer. Sa mère achète les poules vivantes sur le marché pour les préparer elle-même, et Daniela observe et reproduit ses gestes. Ses dispositions à cuisiner sont réactualisées dans la suite de sa trajectoire. L’année de ses 16 ans, elle quitte le système scolaire et part « travailler dans l’agriculture », chez un maraîcher, pendant trois ans, avant de devenir mère pour la première fois. À ce moment-là, elle est employée par sa belle-mère, gérante d’un restaurant ouvrier, sur plusieurs postes, en étant logée sur place, avec son compagnon et son enfant. Elle remplit le bar, prépare les tables, assure le service, et cuisine plusieurs années dans cette « cantine familiale ». Par la suite, elle devient propriétaire d’une maison avec jardin, où elle s’occupe d’un potager et élève des lapins et des volailles qu’elle transforme. Ainsi, depuis l’enfance et jusqu’à une période récente, Daniela n’aurait jamais cessé de cultiver des légumes, d’élever des animaux et de cuisiner. À son tour, elle estime avoir éduqué ses quatre enfants au « goût des bonnes choses » à travers la cuisine qu’elle a pratiquée tout au long de leur enfance, de même qu’elle refuse que les sodas franchissent le seuil de sa maison.

En tant que responsables de leurs économies domestiques, ces pratiques permettent à ces femmes / mères de famille de faire des économies et témoignent ainsi de leur bonne gestion budgétaire, comme les propos de Daniela le laissent paraître :

« Il y a beaucoup de personnes qui achètent une maison ici, mais qui repartent très vite parce qu’il faut faire 30 km pour aller à Lidl, 30 km pour un Leclerc ou un Géant. Si on n’apprend pas à gérer nos dépenses, nos déplacements, en apprenant à congeler la nourriture, en mettant en bocaux… Nous, on stérilise notre nourriture, on la sèche. On continue ce genre de choses ! Les légumes, les fruits qu’on me donne, ou je vais les cuire, ou j’ai une machine pour les déshydrater. S’ils sont bien avancés, je les congèle, je fais de la soupe, je les cuisine tout de suite, je laisse pas attendre. Je cuisine tout ce que je peux pour faire des plats que je vais congeler après. En été, ça peut être de la ratatouille, des sauces tomate… On fait beaucoup de bocaux et les congélateurs, on fait beaucoup avec ça pour pas perdre la nourriture justement. Au lieu d’acheter des céréales qui coûtent très cher, on en prend des ordinaires et on met nos bananes séchées, nos raisins séchés dedans… Des fois j’ai des gros paquets de viande, je les garde pour Noël. J’ai ramassé mes châtaignes pour Noël : je les ai cuites, épluchées et mises dans le congélateur, c’est prêt. C’est système D tout le temps, on laisse rien pourrir, on perd rien ».

À l’instar de ce qui a déjà été documenté chez les mères de famille populaires en milieu urbain [Perrin-Heredia, 2009], comme rural [Ferrand, 2021], à moyen terme, la conservation alimentaire garantit la subsistance du foyer de Daniela pour les prochaines semaines et mois (« il faut prendre au moment où on l’a, pour prévoir, parce que tu ne peux pas savoir ce que tu vas avoir dans ton assiette »). Mais, à plus court terme, la conservation ne se résume pas à la survie : elle permet d’effectuer des repas équilibrés, voire copieux, tout au long du mois. Par exemple, la viande ou le poisson parfois donnés dans le colis du Secours populaire représentent « quatre ou cinq repas » dans le mois, qui peuvent être répartis, et notamment réservés aux repas avec ses enfants (« plusieurs fois, j’ai eu de la daurade, je les ai congelées, je les ferai la prochaine fois que mes enfants viendront »). L’accumulation de diverses denrées permet d’ailleurs, à terme, de proposer un repas de fête, comme à Noël. À l’instar de la cuisine, la conservation des aliments revêt ainsi un rôle symbolique : elle permet de démontrer les compétences pratiques – cuisine, congélation, déshydratation, stérilisation – et d’organisation de Daniela qui, malgré le caractère très contraint de ses déplacements, parvient à assurer la reproduction de son économie domestique. Ainsi, c’est en rejouant les normes de genre qui associent la gestion alimentaire domestique aux femmes que Daniela parvient à s’assurer sa position sociale, matérielle comme symbolique, à partir d’une « conception normative de la féminité sacralisant le statut de mère » [Comer, 2021].

Si les femmes rencontrées à l’épicerie sociale valorisent ce qu’elles font des produits alimentaires qu’elles y récupèrent, il s’agit aussi pour certaines de se distinguer d’autres femmes qui fréquentent l’association en mettant en avant leur capacité de « bonne gestionnaire » de leur budget. En entretien, Chantal dénonce les « bénéficiaires », à qui, selon elle, la « caisse d'allocations familiales donne tant d'argent » sans « qu’ils y arrivent ». À l’épicerie, ce sont surtout des femmes qui disposent de faibles revenus, sans pour autant pouvoir accéder à l’aide alimentaire, qui valorisent leurs compétences de cuisine et d’anti-gaspillage pour se distinguer des plus précarisées (?). Nicole (75 ans, ancienne vendeuse de chaussures), une bénévole de l’association n’a pas été bénéficiaire de l’aide alimentaire, mais elle réside dans le quartier et partage avec les autres femmes comme Chantal et Nadine le souci d’améliorer ses fins de mois. Elle a également été exposée à des formes de précarité par le passé à la suite du décès de son conjoint, alors qu’elle avait des enfants en bas âge. En entretien, elle met en avant son attachement à l’anti-gaspillage :

« Ils [les bénévoles de l’épicerie] ont jeté du pain hier […] moi j’ai pas honte de ramener le pain. C'est comme quand on mange le lundi. Le pain, je ne veux pas qu'il soit mis à la poubelle, je le ramène, je le fais griller, ce n’est pas du pain sale. Moi je suis économe. Je ne gaspille rien. Je cuisine. J'achète pas du tout fait. Voilà la différence. Je vais au marché, j’achète mes légumes, je sais ce que je vais cuisiner, voilà. La différence : c'est que je cuisine […]. Mon congèl[ateur] il est plein de plat que j’ai cuisiné […] C’est le but de s'en sortir. D'abord je le disais à Chantal, si tu fais tes courses tous les jours ça revient plus cher […] il y a que comme ça que tu t'en sors de toute façon. Autrement, tu t'en sors pas. Moi je n’ai pas connu ça hein, enfin – elle hésite – bon, si ... on était quand même économe. Mais ce qui nous sauvait avec mon mari c'est qu'on avait un jardin, on achetait aucun légume ».

En affirmant son attachement à l’anti-gaspillage, Nicole requalifie positivement ses pratiques économes en mettant à distance les autres femmes bénévoles et bénéficiaires comme Nadine et Chantal qui ne cuisineraient pas. Dans ce contexte, les conduites économiques, les savoir-faire domestiques « font la différence » [Perrin-Heredia, 2014]. Elles performent des normes de genre, leurs capacités de « bonne gestionnaire » et de cuisinière, par lesquelles elles réassurent leur position sociale tant sur les volets matériels que symboliques. Ces femmes adoptent cependant des pratiques frugales sans revendiquer la dimension écologique de leur mode de vie. L’anti-gaspillage, le fait de cuisiner très souvent des légumes et peu de viande constituent surtout une adhésion pratique à des normes culinaires dominantes et reflètent des dispositions pratiques et morales aux économies. Le « goût des bonnes choses » est aussi ambivalent. Ce qui est bon l’est aussi parce qu’il provient des circuits de « débrouille », relevant des pratiques de prodution domestique aux récupérations d’invendus qu’elles re-cuisinent. Ces pratiques restent néanmoins exposées à des contraintes et sont toujours susceptibles de s’affaiblir.

## 2.2. Des pratiques populaires et féminines sous contrainte (/7000 signes)

Si le travail de subsistance réalisé par ces femmes et les savoirs pratiques qu’elles mobilisent constituent des ressources permettant de reproduire / maintenir leurs économies domestiques à l’équilibre, ces dernières n’en restent pas moins exposées à des risques de délitement et des contraintes interpersonnelles, de même qu’à l’inverse des capitaux, elles ne sont pas ou très difficilement transposables dans d’autres contextes sociaux et géographiques [Faure et Thin, 2019]. Par exemple, le travail de jardinage peut être rendu inaccessible par les implications corporelles de l’activité. Dans le Finistère, jusqu’en 2022, Daniela entretient un potager sur le terrain situé à 200 mètres de sa maison actuelle, mais s’en trouve empêchée en raison de problèmes de dos, puis de l’encombrement de son jardin-potager par le récent éboulement d’un mur dans son jardin. À Saint-Pierre-des-Corps, quand la voiture de Bruno ne fonctionne plus, le couple n’a pas les moyens d’en acheter une nouvelle pour se rendre à leur jardin ouvrier, à quelques kilomètres de leur logement. Ils comptent alors sur les disponibilités de leur fils qui réside dans une autre ville de l’agglomération pour s’y rendre. De plus, Chantal relève une augmentation du prix du permis de pêche et de l’accès à un lac privé : « il paye trop cher et il n’y a rien. Dix euros pour pêcher trois poissons… […] Bruno, il va pas payer dix euros pour remettre à l’eau ! ».

> Difficultés à maintenir ces pratiques de subsistance (maintenir ses “bons plans”, potager) : pérennité de ces ressources là + mauvaise santé + père de Nelly qui est vieux + obligation déménagement Daniela etc / être physiqument en forme, avoir les moyens de s’y rendre = pas des ressources immédiatement accessibles. cf trajectoires : Daniela et Nelly = lié à leurs professions passées (ménage, arrêt de travail, usine, cancer)

# Conclusion (2800/5000 signes)

À partir de deux enquêtes ethnographiques, cet article étudie la manière dont les pratiques d’approvisionnement alimentaire et de cuisine domestique participent à la construction d’une féminité populaire respectable chez des mères appartenant à des ménages précarisés ruraux et urbains qui recourent à l’aide alimentaire.

/ En interrogeant l'*a priori* selon lequel les classes populaires mangeraient forcément mal - d'autant plus lorsqu'elles s'approvisionnent dans les épiceries sociales - et l'autonomie matérielle et symbolique relative des femmes/mères précaires en matière d'alimentation, en milieu urbain comme rural, cet article…

Un premier résultat souligne la manière dont ces femmes multiplient leurs modes d’approvisionnement et s’insèrent dans une économie d’entraide plus large qui implique leurs proches. Il montre comment elles parviennent à retirer des rétributions sur le plan matériel comme une variété plus large de produits alimentaires qui constituent des ressources pour « s’en sortir ». Il peut s’agir d’échanges avec l’entourage pour diversifier les denrées présentes dans l’assiette et faire valoir leurs (dé)goûts. Cela concerne également la cuisine, héritée de leurs mères et grands-mères, qui n’est pas une simple « distraction » [Grignon et Grignon i guess], car elle permet de pouvoir conserver ses denrées et d’améliorer celles qui sont récupérées pour nourrir ses enfants, et ainsi de construire sa respectabilité, à distance de celles d’en bas qui ne cuisinent pas.

Un second résultat a trait à la manière dont ces femmes précarisées sans emploi s’affilient à un style de féminité domestique respectable qui, à travers l’adoption d’un travail non rémunéré [Simonet, 2010], leur permet de revaloriser leur position sociale de femmes de classes populaires, exposées à la précarité. En performant leur genre, en cuisinant et assurant l’approvisionnement de leur ménage, elles font valoir le goût des « bonnes choses » et se réapproprient le travail domestique. À travers ces savoir-faire et les réseaux dans lesquels ils se réalisent, elles affirment leur respectabilité. Elles s’opposent aux femmes qui ne cuisineraient pas, qu’elles assimilent à de mauvaises mères. En recourant à des produits alimentaires dépréciés, elles doivent souvent faire la démonstration que cela n’enlève rien à leurs capacités de « bonnes gestionnaires » de l’espace domestique et du travail alimentaire. Au croisement des rapports sociaux de genre et de classe, ces femmes travaillent à leur respectabilité [Skeggs, 2015] depuis des espaces domestiques qu’elles tendent à élargir à des proches et aux associations d’aide qu’elles fréquentent [Agnoux, 2023 ; Rétif, 2023]. Cependant, ces pratiques de subsistance sont toujours sous contraintes. Elles s’appuient sur l’entretien de réseaux interpersonnels qui peuvent se déliter à la suite de conflits ou encore de déménagements. De plus, ces ressources comme le jardin nécessitent une disponibilité temporelle, mais aussi corporelle. Ces femmes ou leur conjoint accumulent souvent les problèmes de santé avec l’âge du fait de leurs activités passées, rendant l’entretien d’une parcelle de jardin ou les déplacements particulièrement difficiles. De plus, l’étroitesse de leur budget ne leur permet pas toujours d’entretenir un véhicule pour accéder aux parcelles de terrain. Ainsi, si ces ressources semblent accessibles, elles n’en restent pas moins fragiles [Faure et Thin, 2019].

Un troisième résultat met en exergue la manière dont l’interaction entre la scène domestique et la scène de l’aide alimentaire prolonge l’assignation de ces femmes aux espaces domestiques, à partir duquel elles doivent négocier le stigmate qui leur est associé.

**Bibliographie**

Agnoux Perrine, 2023, « Cumuler les preuves du dévouement. Des jeunes femmes des classes populaires rurales prises dans les tensions de la conciliation », *Revue des politiques sociales et familiales*, n°148, p. 70-90.

Beurois Tom, 2024, *Les « petites mains » de l’aide alimentaire. Ethnographie des formes d’engagement et de politisation dans les épiceries sociales en France et en Belgique*, Thèse de doctorat en sociologie, Tours, Université de Tours.

Bonzi Bénédicte, 2023, *La France qui a faim. Le don à l’épreuve des violences alimentaires*, Paris, Seuil.

Bourdieu Pierre, 1970, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.

Cohen Valérie, 2023, « Le travail des usagères de centres sociaux en milieu populaire. Une contribution masquée au travail social », *Revue des politiques sociales et familiales*, n°146-147, p. 113-129.

Collectif Rosa Bonheur, 2019, *La ville vue d’en bas. Travail et production de l’espace populaire*, Paris, Amsterdam éditions.

Comer Clémentine, 2021, « Les composantes morale et politique du travail parental des agricultrices », *Travail, genre et sociétés*, n°45, p. 57-76.

Faure Sylvia et Thin Daniel, 2019, *S’en sortir malgré tout. Parcours en classes populaires*, Paris, La Dispute.

Ferrand, 2021

Goffman Erving, 1963, *Stigmate. Les usages sociaux des handicaps*, Paris, Minuit.

Grignon Claude et Grignon Christiane, 1980, « Styles d’alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, n°21, p. 531-569.

Grignon Claude et Passeron Jean-Claude, 1989, *Le Savant et le populaire*. *Misérabilisme et populisme en sociologie et littérature*, Paris, Galimard / Seuil.

Hoggart Richard, 1970, *La culture du pauvre*. *Étude sur le style de vie des classes populaires en Angleterre*, Paris, Minuit.

Hugues Fanny, 2024, *Débrouilles rurales. Les modestes économes au prisme de l’ethnographie ethnocomptable de leurs espaces domestiques*, Thèse de doctorat en sociologie, Paris, EHESS.

Perrin-Heredia Ana, 2009, « Les logiques sociales de l’endettement : gestion des comptes domestiques en milieux populaires », *Sociétés contemporaines*, n°76, p. 95-119.

Perrin-Heredia Ana, 2013, “Le choix en économie”. Le cas des consommateurs pauvres », *Actes de la recherche en science sociale*, n°199, p. 46-67.

Régnier Faustine et Masullo Ana, 2009, « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d’alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, n°50, p. 747-773.

Renoux, 2023

Rétif Sarah, 2023, *Formes d’engagement de « mère du quartier ». Ethnographies d’un monde minoritaire, féminisé et populaire*, Thèse de doctorat en sociologie, Tours, Université de Tours.

Roi Claire-Sophie, 2016, « Vivre le manque en Picardie. Les campagnes de la pauvreté », *Communications*, n°98, p. 37-51.

Skeggs Beverley, 2019, *Des femmes respectables. Classe et genre en milieu populaire*, Marseille, Agone.

Simonet Maud, 2010, *Le travail bénévole : engagement citoyen ou travail gratuit ?*, Paris, La Dispute.

Sipan Océane, 2025, *L’écologie domestiquée : zéro déchet, engagement féminin et écologisation du quotidien*, Paris, EHESS.

**Présentation des auteur·ices :**

**Tom Beurois**. Docteur en sociologie, ATER à l’université de Tours. Ses travaux portent sur les formes d’engagement et de politisation des classes populaires, la sociologie du monde associatif et les transformations du secteur de l’aide alimentaire. Il a récemment publié plusieurs articles, dont « Verdir l’aide alimentaire ? Les réceptions différenciées de la norme écologique dans une épicerie sociale d’un quartier populaire » dans la revue *Sociétés contemporaines* et « Une aide alimentaire apolitique ? Formes de (dé)politisation ordinaire au sein d’épiceries sociales en France et en Belgique » dans *Participations*. [tom.beurois@univ-tours.fr](mailto:tom.beurois@univ-tours.fr)

**Fanny Hugues**. Post-doctorante en sociologie au LESCORES à l’Université Clermont Auvergne. Ses travaux portent sur les ressorts sociaux, matériels et symboliques de la reproduction des débrouilles rurales, qui désignent des modes de vie économes populaires fondés sur de faibles revenus et une importante économie de subsistance. Elle s’intéresse également à la manière dont la question écologique reconfigure les hiérarchies sociales locales dans les campagnes devenues attractives. Elle est notamment co-autrice d’un manuel d’*Introduction à la sociologie de l’environnement* récemment publié chez Armand Colin et d’un article à paraître dans la revue *Sociétés contemporaines*, intitulé « Le genre des débrouilles rurales. Les modestes économes face à la division spatiale et sexuée du travail de subsistance ». [fanny.hugues@hotmail.fr](mailto:fanny.hugues@hotmail.fr)

1. Depuis le début des années 2000, plusieurs rapports comme ABENA (2004-2005) etablissent ce diagnostic. [↑](#footnote-ref-2)
2. Voir sur ce point l’enquête Aide Alimentaire de l’INSEE et de la DREES (2021). [↑](#footnote-ref-3)