

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

EXPLORATION DES EFFETS DU PHÉNOMÈNE D'ENTREPRISEMENT SUR LA
PARTICIPATION AU CŒUR DES INITIATIVES DE GASTRONOMIE SOCIALE À
MONTRÉAL

MÉMOIRE
PRÉSENTÉ
COMME EXIGENCE PARTIELLE
POUR LA MAITRISE EN TRAVAIL SOCIAL

PAR
CHRISTOPHE DUBOIS

DÉCEMBRE 2025

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.12-2023). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

REMERCIEMENTS

Je souhaite tout d'abord remercier Deepali, Carina, Lesli, Chloé, Leonora et Tsahaï qui ont accepté de participer à cette recherche. Sans vous, rien de tout cela n'aurait pu aboutir. Merci pour votre temps, votre confiance, votre intérêt, vos mots, pour ces moments partagés.

Sans vous, la gastronomie sociale montréalaise ne serait pas non plus ce qu'elle est. Votre acharnement quotidien à faire de ce monde quelque chose de beau m'inspire; on a besoin de vous plus que jamais.

Merci aussi à Jade Bourdages, ma directrice, d'avoir cru en ce projet et en toutes ses itérations, de l'exploration des violences systémiques en cuisine aux potentialités transformatrices de la lactofermentation pour le travail social. Merci de m'avoir aidé à garder le cap et à canaliser mon indignation. Merci aussi à Myriam Dubé, directrice de l'unité de programme des cycles supérieures à l'École de travail social, sans qui ce mémoire n'aurait jamais pu être écrit.

Merci à Simone et à Simon : vous avoir côtoyés toutes ces années pour *faire* de la gastronomie sociale a été un immense privilège. On a fait de belles choses.

Merci aux Bigres d'avoir été patients et compréhensifs, solidaires. À ma famille aussi.

Merci, enfin, à vous, Mimi et Lulu, pour tout, tout, tout.

Pour les marches, les moments volés au temps, les cafés du matin.

Merci de m'avoir enduré, d'y avoir cru. De pas m'avoir lâché.

DÉDICACE

Le 22 décembre 2024, Leonora Indira King est décédée des suites d'un cancer.

J'ai reçu la nouvelle le 24 décembre, en soirée.

Je te dédis mon mémoire Leo, pour ce que ça vaut...

Je m'engage à honorer ta mémoire dans mon implication comme citoyen, intervenant, activiste, militant. C'était ainsi que je te connaissais avant tout. Comme une camarade-amie indignée, une alliée avec qui il faisait bon de rêver de révolutions, de justices et de beau, avec qui la lutte se faisait en dansant et en rigolant avec toutes et tous. Grandir auprès de toi aura été un privilège, une grande chance.

La rédaction de ce mémoire, les relectures, les écoutes des verbatims, tout ce processus qui m'a semblé si souvent vain et insignifiant prend maintenant un sens nouveau pour moi. Malgré la douleur qu'inflige ton départ, j'ai l'impression d'écrire un peu à tes côtés, de te garder en vie, un peu, à travers ces quelques lignes. Tu m'accompagnes, et je t'entends quand je relis notre conversation. Jamais je n'aurais pu me douter que ce moment allait être ma dernière discussion en tête à tête avec toi. L'avoir sur papier et enregistrée dans mon téléphone aujourd'hui, mais ne plus pouvoir te voir ni te parler me procure une sensation étrange, inconfortable, mais à la fois rassurante. Dans ta mort, tu donnes vie autrement à ces pages.

Mais Leonora, *unapologetically*, tu transcendes évidemment les lignes de ce mémoire et tu nous habites encore toutes et tous. Tu veilles, c'est certain, comme tu as pu le faire durant toutes ces années. Je crois que tu habites toujours Parc-Extension, comme si le quartier ne voulait pas te laisser partir. Ta lumière et ton aura nous habiteront toujours.

Bon repos, Leo.

Tu nous manques. Beaucoup.

Merci pour tout.

AVANT-PROPOS

En 2014, j'obtenais un diplôme de l'ITHQ et me plongeais corps et âme dans l'industrie de la restauration. Débutant en service, tout au bas de la hiérarchie de l'équipe de service, je me suis déplacé vers la cuisine, où j'ai découvert un monde incroyablement vaste, profond et mystérieux. Un monde qui m'a happé complètement. Je devenais un cuisinier, un de ceux qui ne pensent qu'à la nourriture, qui ne parle que de cela. Rien ne m'intéressait plus que de tester les limites de ce monde.

Comme plusieurs avant moi, et plusieurs après moi, je me suis totalement brûlé, épuisé, succombant à la pression, au stress, aux semaines de 70 heures. Un mal-être grandissait en moi. Peut-être était-ce le reflet paradoxal que je voyais dans les yeux de cet homme qui me demandait du changement à la sortie du resto le soir quand je finissais de cuisiner les meilleurs produits sur le marché qui me rendait si mal. Je ne comprenais pas encore.

Et je me suis rendu malade.

Mon médecin m'a sorti de la cuisine. J'avais 21 ans, et je devais quitter ce monde qui m'attirait tant. J'ai cru ne pas être capable d'appartenir à cet univers, que je n'étais pas assez fort pour lui. Que tous ces efforts eussent été faits en vain. Que ma carrière, que je voyais prometteuse, riche et flamboyante, s'effritait devant moi, devant mon Chef. Lui qui m'avait tant montré, qui avait cru en moi. Il m'était inconcevable de le décevoir. Cette rupture, identitaire, professionnelle et amicale, est encore aujourd'hui, bien que moins douloureuse, quelque chose qui m'affecte et me fait mal.

Il m'a été ainsi très difficile de me réorienter, de me reconstruire et de trouver du sens après ces quelques années intenses en cuisine. En m'inscrivant au baccalauréat en travail social, je savais cependant que, ce qui m'intéressait, c'était de faire travailler autrement la gastronomie.

Cuisiner non plus les meilleurs plats, mais cuisiner à plusieurs, se raconter nos histoires, apprendre ensemble, se révolter peut-être même. Il y avait quelque chose dans la cuisine, la bouffe, la gastronomie qui, bien qu'à l'époque m'avait détruit en quelque sorte, je crois, restait fondamentalement salvateur.

Je me suis donc dirigé vers le milieu communautaire en tant que formateur en cuisine dans un programme de pré-employabilité et d'insertion professionnelle. Et j'y ai vu tout le potentiel que la cuisine pouvait contenir en elle dans le développement social d'une communauté. J'ai été témoin de la création de liens riches et sensibles entre participant·e·s du programme, de discussions difficiles et de chocs culturels nécessaires. J'ai découvert autre chose de la gastronomie, quelque chose d'autrement plus profond, quelque chose qui ne peut se retrouver sur des nappes immaculées. J'ai découvert de la vulnérabilité, la vraie, celle qui fait pleurer et qui pousse à gueuler à l'injustice et à la révolution. J'ai découvert que la bouffe n'est qu'un prétexte finalement pour que l'on se parle, qu'on s'écoute et qu'on fasse communauté.

Tout au long de mon baccalauréat, je me suis intéressé aux enjeux alimentaires. Je trouvais un moyen de recoller quelque chose, de me reconstruire. Durant ces années de baccalauréat, j'ai continué à cuisiner à contrat, au Sri Lanka en tant que chef consultant dans le *boutique hotel* d'un ancien PDG de banque super riche, condescendant, mais avec qui j'ai développé une amitié improbable, et en Slovénie pour des néo-hippies qui faisaient du yoga acrobatique dans les montagnes.

J'ai participé au développement et à la mise sur pied du projet *Un rêve dans votre assiette* de l'OBNL SINGA QUÉBEC qui consistait à ouvrir un restaurant communautaire et social avec des femmes arrivées au Québec en tant que réfugiées. Ce projet m'a permis de mettre à profit mon expérience de chef tout en participant à la mise en pratique de ce que je concevais déjà comme la gastronomie sociale. J'ai, parallèlement à cela, intégré la coopérative alimentaire La Place Commune qui m'a permis de voir un modèle de restauration complètement différent de ce que j'avais connu. Je suis devenu en 2018 cofondateur du Parti Culinaire du Québec avec mon ami Jean-Louis Thémistocle dans le but de replacer l'alimentation au cœur des questions politiques (et de brasser un peu les choses, faut le dire).

Les dix dernières années se sont donc passées presque exclusivement au cœur de projets alimentaires et communautaires, dans un monde qui fait sens, un monde à construire. Depuis dix ans, j'observe aussi ce qui affecte ce monde, ce qui le change.

Ce mémoire de maîtrise a évidemment influencé ma pratique au quotidien en me permettant d'approfondir certaines réflexions sur la gastronomie sociale, mais mon quotidien dans cet univers a aussi grandement influencé la rédaction et l'orientation de ce mémoire. Il y a eu, et a toujours, j'espère, une grande réciprocité entre ma pratique et ma réflexivité.

Cet exercice, long, difficile et fastidieux, m'aura tout de même passionné dès le premier jour. J'ai longtemps cru pouvoir, en écrivant ce mémoire, définir ce qu'était la gastronomie sociale. Je me rends compte aujourd'hui que je n'y arrive pas tout à fait. Et que finalement, cela importe peu.

Ce qui semble intéressant, ce sont davantage les questions que ce flou sémantique et paradigmatic pose : cela permet d'interroger les fondements épistémologiques de la gastronomie même, *d'explorer* plutôt que de *répondre*, de garder la discussion vivante, de minimiser les risques de cristallisation, d'essayer des affaires. Ça fait une place à l'émerveillement, à la surprise. C'est ça qui m'intéresse dans la bouffe et dans l'acte culinaire : l'émerveillement et la surprise. J'ai essayé de les garder près de moi, comme quand je cuisine, tout au long de ce mémoire.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	ii
DÉDICACE	iii
AVANT-PROPOS	iv
LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES	xi
RÉSUMÉ	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCTION	1
CHAPITRE 1 GASTRONOMIE SOCIALE : UNE AFFAIRE DE CHEFS ET D'ENTREPRISES	7
1.1 La difficulté de cadrer la gastronomie sociale	7
1.1.1 Le Social Gastronomy Movement	8
1.1.2 Définir la gastronomie sociale par la pratique : une affaire de chefs	11
1.1.2.1 Le principe d'éducation	12
1.1.2.2 Le principe de charité	14
1.1.2.3 Le principe de consommation responsable	15
1.2 Le phénomène d'entreprise	16
1.2.1 Histoire et origines	17
1.2.2 Caractéristiques du phénomène d'entreprise	18
1.2.2.1 L'expansion de l'entreprise	19
1.2.2.2 Prise en charge de l'entreprise et préférence pour le modèle entrepreneurial	19
1.2.2.3 Mutation isomorphique	21
1.2.2.4 L'entreprise du soi	23
1.2.2.5 L'entreprise hors de l'entreprise ou le capitalisme naturalisé	24
1.3 Des pratiques en tension	25
1.4 Question et objectifs de recherche	27
1.4.1 Objectifs généraux de la recherche	27
1.4.2 Objectifs spécifiques	28
CHAPITRE 2 CADRE THÉORIQUE	29
2.1 Prendre part	30
2.1.1 Rassemblement volontaire	30
2.1.2 Sociabilité	31
2.1.3 Réciprocité	31
2.1.4 Interdépendance	31
2.1.5 Notion d'intérêt	32
2.1.6 Commun	32

2.1.7 S'associer.....	33
2.1.8 Se séparer.....	33
2.1.9 Tensions.....	33
2.2 Apporter une part	34
2.2.1 Cohabitation.....	35
2.2.2 L'unicité de la contribution.....	36
2.2.3 Nouveauté et transformation.....	36
2.2.4 Quelque chose comme la citoyenneté.....	37
2.2.5 Se sentir utile	37
2.2.6 Par et pour.....	38
2.2.7 Tensions.....	38
2.3 Bénéficier d'une part.....	40
2.3.1 Des nœuds de relations	40
2.3.2 Éthique du care	41
2.3.3 Reconnaissance	41
2.3.4 Tensions.....	42
2.4 Échelle d'Arnstein.....	43
2.4.1 La non-participation.....	44
2.4.2 La tokenisation.....	44
2.4.3 Le pouvoir citoyen	45
2.5 Entre participation et entreprise.....	45
CHAPITRE 3 MÉTHODOLOGIE	47
3.1 Stratégie générale de la recherche.....	47
3.2 Type de méthodologie.....	49
3.2.1 Ethnographie féministe	49
3.3 Collecte de données.....	51
3.4 Population de recherche et échantillonnage	52
3.5 Défis rencontrés	53
3.6 Recrutement	54
3.7 Structure des entretiens	56
3.8 Déroulement des entretiens	57
3.9 Traitement et analyse des données	62
3.10 Biais et limites de la recherche.....	62
3.11 Considérations éthiques	64
CHAPITRE 4 PRÉSENTATION DES RÉSULTATS.....	66
4.1 Portraits et trajectoires d'implication.....	66
4.1.1 Tsahaï.....	66
4.1.2 Carina.....	67

4.1.3 Chloé	68
4.1.4 Lesli	69
4.1.5 Leonora	70
4.1.6 Deepali	71
4.2 Participer	71
4.2.1 La participation selon Lesli	72
4.2.1.1 Prendre part	72
4.2.1.2 Apporter une part	73
4.2.1.3 Bénéficier d'une part	74
4.2.2 La participation selon Carina	75
4.2.2.1 Prendre part	75
4.2.2.2 Apporter une part	75
4.2.2.3 Bénéficier d'une part	76
4.2.3 La participation selon Deepali	77
4.2.3.1 Prendre part	77
4.2.3.2 Apporter une part	78
4.2.3.3 Bénéficier d'une part	79
4.2.4 La participation selon Chloé, Tsahaï et Leonora	80
4.2.4.1 Prendre part	80
4.2.4.2 Apporter une part	82
4.2.4.3 Bénéficier d'une part	83
4.3 Retour sur les observations	85
CHAPITRE 5 ANALYSE DES RÉSULTATS	87
5.1 Rappel des objectifs initiaux	88
5.2 Effets généraux des pratiques entrepreneuriales sur la participation	89
5.2.1 La Place Commune	89
5.2.1.1 Prendre part à quelque chose	89
5.2.1.2 Entre rentabilité et coercition, ou l'impossibilité d'apporter une part	92
5.2.1.3 Bénéficier d'une part	96
5.2.2 Food'Elles	96
5.2.2.1 L'antériorité (culturelle) du projet et la difficulté d'y prendre part	96
5.2.2.2 Apporter une part	98
5.2.2.3 Le bénéfice à sens unique	100
5.2.3 Parc-Ex Curry Collective	102
5.2.3.1 Prendre part autrement	102
5.2.3.2 Apporter une part	103
5.2.3.3 Bénéficier d'une part	104
5.3 Avant de conclure	106
CONCLUSION	108
Retour d'expérience	108
Aborder les enjeux de la faim et l'alimentation par le travail social	109
Oser l'éthique gastronomique	112

Et maintenant, quoi ... ?	115
ANNEXE A GUIDE D'ENTRETIEN POUR LE GROUPE « PERSONNE EN SITUATION D'AUTORITÉ ».....	118
ANNEXE B GUIDE D'ENTRETIEN POUR LE GROUPE « PERSONNE EN SITUATION D'AUTORITÉ » MODIFIÉ	120
ANNEXE C GUIDE D'ENTRETIEN POUR LES PERSONNES PARTICIPANTES.....	122
ANNEXE D OPEN LETTER TO THE CHEFS OF TOMORROW	124
BIBLIOGRAPHIE	126

LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES

SGM	Social Gastronomy Movement
-----	----------------------------

RÉSUMÉ

Cette recherche porte sur les effets du phénomène d’entreprise sur la participation au cœur de trois initiatives de gastronomie sociale à Montréal. À l’intersection des *food studies* et du travail social, ce mémoire se situe dans un contexte marqué d’une part par une montée sans précédent du coût des aliments et des demandes d’aide alimentaire à la suite d’une pandémie mondiale de COVID-19. D’autre part, le contexte sociopolitique soutient de plus en plus l’entrepreneuriat comme solution aux enjeux de la faim. C’est à partir de ce constat que s’articule ce projet de recherche. D’abord en tentant de cadrer la pratique de la gastronomie sociale avant d’explorer plus en profondeur le phénomène de l’entreprise observé par Solé (2007). Ensuite en faisant dialoguer l’exploration de ce phénomène avec les typologies de la participation développées par Zask (2011) et Arnstein (1969). Une série d’entretiens s’en est suivie auprès de six personnes dans trois projets de gastronomie sociale, soit La Place Commune, Food’Elles et le Par-Ex Curry Collective. L’analyse proposée met en lumière les tensions qui prennent place entre les injonctions et les impératifs des pratiques entrepreneuriales et les prétentions et les volontés participatives au cœur de ces projets. La conclusion propose premièrement d’explorer davantage la gastronomie en tant qu’éthique plutôt que comme une pratique pour en élargir les possibles. Enfin, le mémoire se termine sur une réflexion des risques et des pièges normatifs du milieu de l’insertion socioprofessionnelle, milieu par excellence de la gastronomie sociale, à partir de l’expérience vécue d’intervenant de l’auteur.

Mots clés : entreprise, participation, gastronomie sociale, normativité, réciprocité.

ABSTRACT

This research focuses on studying the effects of the phenomenon of entreprisation on participation within three social gastronomy initiatives in Montreal. Situated at the intersection of food studies and social work, this thesis is set against a context marked, on the one hand, by an unprecedented rise in food costs and increased demand for food assistance following the global COVID-19 pandemic. On the other hand, the socio-political context increasingly promotes entrepreneurship as a solution to issues of hunger. It is from this observation that this research project takes shape: first by attempting to frame the practice of social gastronomy, and then by exploring more deeply the phenomenon of entreprisation as observed by Solé (2007). Next, it engages in a dialogue between this exploration and the typologies of participation developed by Zask (2011) and Arnstein (1969). A series of interviews was then conducted with six participants involved in three social gastronomy projects: La Place Commune, Food'Elles, and the Par-Ex Curry Collective. The analysis highlights the tensions between the imperatives of entrepreneurial practices and the participatory ambitions at the heart of these projects. The conclusion first proposes to further explore gastronomy as an ethic rather than merely a practice, in order to expand its possibilities. Finally, the thesis closes with a reflection on the risks and normative traps within the field of socio-professional integration — a sector at the very core of social gastronomy — based on the author's own experience as a community worker.

Keywords : entreprisation, participation, social gastronomy, normativity, reciprocity.

INTRODUCTION

Nous voulons transformer les pratiques. Mais peut-on transformer sans être transformé.es ?

- Mélodie Faury, *Prendre soin de la pluralité des sciences participatives*

Cette recherche portera sur l'étude de la gastronomie sociale. Je m'intéresserai à ses pratiques et aux tensions qui la composent, mais surtout aux personnes qui la font vivre au quotidien et à leur expérience de participation. L'analyse, à l'intersection des théories du travail social, de l'innovation sociale et des *food studies*, aura comme principal objectif de mieux comprendre les effets du phénomène d'entreprise sur les protagonistes de trois initiatives de gastronomie sociale à Montréal, soit le Parc-Ex Curry Collective, un collectif citoyen récemment enregistré comme OBNL qui propose un service traiteur, mettant en vedette des femmes réfugiées comme cheffes, Food'Elles, un traiteur d'insertion socioprofessionnelle mettant à l'emploi des femmes issues de l'immigration et enfin La Place Commune, une coopérative de solidarité dans Parc-Extension opérant un café-restaurant.

L'objectif principal est de mieux comprendre les effets des pratiques et des injonctions entrepreneuriales sur la participation dans les projets de gastronomie sociale en collaboration avec les personnes qui la *font* tous les jours.

Pour définir la gastronomie, je me réfère à Brillat-Savarin qui écrivait en 1825, dans ce qui est encore aujourd'hui un ouvrage de référence en matière de bases gastronomiques, que «la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit » (Brillat-Savarin *et al.*, 2017). Dans son ouvrage, Brillat-Savarin brosse un portrait certes vieillot de la gastronomie, de son usage et des relations que nous entretenons avec elle, mais sa définition est encore d'actualité puisqu'elle permet de cadrer autrement la portée de la gastronomie sur les sociétés et sur l'humain. La définition de ce célèbre gourmand laisse comprendre que la gastronomie n'est pas que nappes blanches et restaurants étoilés. Elle est tout d'abord humaine, profondément ancrée dans notre histoire, nos traditions, nos cultures et nos relations sociales. Elle

est collective autant qu'individuelle (Bordi, 1999), relève de l'ordre du public et du privé, de l'intangible aussi, de l'imaginaire, aux frontières du réel (Fournier, 2020 ; Hey et Ketchum, 2018 ; Maroney, 2018 ; Saberi, 2011). Elle est expérientielle, irréductible (Morin, 1973), paradoxale. De nombreuses études démontrent ces caractéristiques, dans la pluralité des pratiques culinaires (Szanto, 2015), mais aussi dans son caractère sensible, symbolique, presque holistique. Des historiennes et des historiens, comme Julia Csergo (Csergo, 2009), Jean Pierre Lemasson (Csergo et Lemasson, 2008) et Michel Lambert (Lambert, 2006) au Québec étudient en profondeur l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie, qui traverse les cultures et trouve écho dans tous les coins du monde. Même le chef de renommée mondiale René Redzepi (2018) a écrit à ce sujet, et démontre l'omniprésence et l'universalisme culinaire mondial à travers les continents et les cultures dans son ouvrage *You and I Eat The Same* et ses autres livres de cuisine. Dans ses ouvrages, il explore les relations complexes entre les recettes, les aliments, les lieux et les histoires. Même si ses écrits ne relèvent pas d'une posture scientifique, il fait interagir dans ses séminaires, ses livres, ses prises de parole et dans sa cuisine différents acteurs de différents milieux, pour exposer leurs rapports au monde et à la nourriture. Il contribue de cette manière à l'avancement de la recherche sur la gastronomie en renouvelant ses bases théoriques et faisant de sa pratique un acte hybride de cuisine anthropologique.

Au-delà du caractère souvent romantisé, bucolique ou même poétique de la gastronomie, celle-ci est aussi devenue une création mercantile, une opération marchandable, financiarisée, un produit de la course à l'efficacité, qui, à un niveau micro et macro (la gastronomie du restaurant, et la gastronomie en tant que système) continue d'exercer maintes oppressions (Ariès, 1997 ; Villarosa, 2020). Les exemples d'oppressions font d'ailleurs légions : de nombreux articles recensent les violences physiques, psychologiques et sexuelles vécues dans le milieu gastronomique (Burrow *et al.*, 2015 ; Gill et Burrow, 2018 ; Giousmpasoglou *et al.*, 2018 ; Herkes et Redden, 2017 ; Hoel, 2003 ; Mathisen *et al.*, 2008 ; Nilsson, 2012). On en fait même le sujet de livre (*Le Plongeur*), de séries télé (*Hell's Kitchen*) et de films (*Burnt*). Ces oppressions sont aussi décrites dans plusieurs articles scientifiques où l'on traite du caractère intrinsèquement machiste et violent de la cuisine gastronomique (Albors-Garrigos *et al.*, 2020 ; Haddaji *et al.*, 2017 ; Leer, 2019 ; Neuman et Fjellström, 2014). Ces violences sont en partie implicites à la hiérarchie militaire sur laquelle s'est

basé le mythique chef Escoffier¹ lorsqu'il a créé le modèle encore actuel aujourd'hui de brigade culinaire vers la fin du XIXe siècle. La chaîne de commande très rigide, qui ne permet que de recevoir des ordres de son supérieur direct sans dialogue possible, a été copiée du modèle militaire pour "professionnaliser" le travail en cuisine (Villarosa, 2020).

D'ailleurs, lorsque la cuisine, espace gastronomique par excellence, est devenue un lieu de reconnaissance sociale et de pouvoir, l'homme se l'est appropriée, relayant la femme à la cuisine domestique, faisant de cette autre cuisine un objet du quotidien, sans plus de valeur, cachée, en retrait de la vie sociale. La gastronomie est donc profondément inscrite dans une histoire de dépossession : des espaces, de la reconnaissance, d'un acte et des pouvoirs (Neuman et Fjellström, 2014).

En tant que système, la gastronomie a aussi participé à la dépossession de populations entières en limitant leur autonomie, leurs choix alimentaires et même leur rapport au territoire (Canfield *et al.*, 2021 ; La Via Campesina, 2020). Dans certains cas, elle s'est intégrée au système alimentaire au point de s'y confondre, les deux se renforçant mutuellement dans une logique de domination (Ariès, 1997). C'est ainsi que certains restaurants de malbouffe viennent s'implanter dans des quartiers déjà fragilisés, contribuant à l'apparition de marais alimentaires. À l'inverse, d'autres grandes entreprises choisissent délibérément de ne pas s'y installer, privant ainsi les habitant·es d'un accès à une alimentation, et créant ce que l'activiste Karen Washington appelle des *food apartheid* ou apartheid alimentaires (Lakhani, 2021). Le pouvoir décisionnel en matière d'alimentation, qu'il soit individuel ou collectif, reste donc concentré entre les mains de quelques puissants (Fournier et Touzard, 2014 ; Mooney *et al.*, 2021 ; Sanza, 2021).

C'est alors qu'un flou se crée entre ces systèmes, l'un devenant l'autre, devenant qu'un, incapable de simplement assumer sa fonction essentielle : celle de nourrir (ICI.Radio-Canada.ca, 2022 ;

¹ Considéré comme le roi des cuisiniers, Auguste Escoffier a eu une carrière militaire lors de la guerre de 1870, et s'est fortement inspiré de cette expérience pour créer un modèle hiérarchique performant où rien n'est laissé au hasard. Il explique dans le Guide Culinaire qu'il a publié en 1902 que ce sont en partie les « nécessités de la vie ultra-rapide qui est celle de nos jours » (1902, p. 7) qui le poussèrent à modifier ainsi les codes de la gastronomie. Il créera, en compagnie de César Ritz, au sommet de l'industrialisation, la cuisine des grands hôtels de luxe et les manières de les habiter en révolutionnant les environnements de travail, tant sur le plan des dispositions physiques et spatiales que sur la culture du travail. Il partagera son temps dans les différents hôtels de luxe d'Europe, en tant que chef cuisinier, entrepreneur, architecte et ingénieur.

Sanza, 2021 ; Statistique Canada, 2020). Ainsi, 25 000 personnes, dont 10 000 enfants meurent de faim chaque jour, et près d'une personne sur neuf est sous-alimentée dans le monde (Nations, s. d.), tandis qu'au Canada, on enregistre une hausse de l'utilisation des services des banques alimentaires de plus de 35% depuis 2019 (Banque Alimentaire Canada, 2022 ; Legault, 2022). Pendant ce temps, le secteur agroalimentaire enregistre un chiffre d'affaire de plus de 8000 milliards de dollars US en 2021² (Statista, 2022).

Cette brève mise en exergue illustre toute la complexité de la question gastronomique, en tant que système (Fournier et Touzard, 2014 ; Mooney *et al.*, 2021), qu'acte social (Poulain, 2003, 2017) ou en tant que pratique historique et culturelle (Boussoco *et al.*, 2016 ; Burrow *et al.*, 2015 ; Csergo et Lemasson, 2008 ; Lambert, 2006 ; Leer, 2019 ; Murray-Gibbons R. et Gibbons C., 2007 ; Pizam, 2016). La question de l'alimentation dépasse ainsi la simple dichotomie culture/nature. Morin (1973, p. 170) traduit cet holisme alimentaire ainsi :

Nos activités biologiques les plus élémentaires, le manger, le boire, le déféquer sont étroitement liées à des normes, interdits, valeurs, symboles, mythes, rites, c'est-à-dire à ce qu'il y a de plus spécifiquement culturel. Et nous pouvons ici comprendre que c'est le système unique fédérativement intégré, fortement intercommunicant du cerveau de sapiens qui permet l'intégration fédérative du biologique, du culturel, du spirituel (éléments à la fois complémentaires, concurrents, antagonistes, dont les degrés d'intégration seront très différents selon les individus, les cultures, et les moments) en un système unique bio-psycho-socio-culturel.

Ces tensions complexes permettent l'émergence de nouvelles compréhensions de la gastronomie, ou plutôt *des gastronomies*. Ainsi, j'entrevois l'émergence de la gastronomie sociale comme une nouvelle pratique, au carrefour des possibles du travail social, des *food studies* et de l'innovation sociale.

Cependant, face aux possibilités qu'offre la gastronomie sociale, c'est précisément la notion de participation face au phénomène de l'entreprise qui m'intéresse : comment participe-t-on en gastronomie sociale ? Qui participe, et de quelle(s) manière(s) ? Comment les assises

² En 2015, la FAO présentait dans un rapport qu'éradiquer la faim dans le monde d'ici 2030 coûterait 267 milliards de dollars par année, soit moins de 0,3% du PIB mondial, ou un peu plus de 3% du chiffre d'affaires du secteur agroalimentaire mondial (Van Eeckhout, 2015).

entrepreneuriales de la gastronomie peuvent-elles interférer sur la participation citoyenne ? Je poserai ma question de recherche ainsi: quels sont les effets du phénomène de l'entreprisation des initiatives de gastronomies sociales à Montréal sur la participation, à partir de l'expérience de ceux qui la *font*?

Cette question me permettra d'étudier le phénomène d'entreprisation, une tendance qui suppose l'emprise de l'entreprise comme force organisatrice globale (Abraham, 2016a ; Chaize et Torres, 2007 ; Latouche, 2023 ; Pagès *et al.*, 2019 ; Solé, 2007), ainsi que de poser les bases d'un cadre conceptuel de ce que peut être la gastronomie sociale. Pour y arriver, je présenterai les difficultés relatives au cadrage de la gastronomie sociale en survolant les pratiques *qui la font*, principalement campées dans le champ de l'entrepreneuriat social ou de l'innovation sociale. Cette première section permettra de soulever quelques tensions idéologiques dans les discours et les pratiques de la gastronomie sociale.

Je poursuivrai ensuite en détaillant la problématique du phénomène de l'entreprisation. Pour ce faire, je m'appuierai sur un corpus de théories critiques en lien avec l'innovation sociale et le management entrepreneurial.

Je présenterai ensuite le cadre théorique de cette recherche, inspiré de la typologie de la participation proposée par Zask (2011) et de l'échelle de la participation proposée par Arnstein (1969). Ces deux explications de la participation me permettront une fondation solide dans l'analyse des résultats relatifs aux enjeux de participation.

J'élaborerai ensuite sur la méthodologie préconisée en présentant ma stratégie générale ainsi que les considérations éthiques, les limites de cette recherche et la pertinence de celle-ci. Je présenterai en annexe les outils méthodologiques utilisés.

Le chapitre 4 présentera les résultats de la recherche. Ceux-ci sont divisés selon les différentes thématiques abordées lors des entretiens avec chacune des personnes ayant participé à la recherche.

Enfin, je présenterai l'analyse des résultats au chapitre 5 qui permettra de mieux cerner les effets des pratiques entrepreneuriales sur la participation des personnes qui *font* la gastronomie sociale.

Je conclurai finalement avec un retour d'expérience, la mienne. J'explorerai diverses considérations qui m'ont habité tout au long de ce processus et les répertorierai dans la conclusion. Je proposerai enfin quelques notions clés du champ des *food studies* en explorant les concepts de la sécurité alimentaire, de la justice et de la souveraineté alimentaire afin d'ouvrir la recherche en travail social vers une compréhension des enjeux de la faim qui sortent de la dyade travail social-insécurité alimentaire, longtemps étudiée, pour explorer les promesses (risquées) de la gastronomie sociale dans le champ du travail social.

CHAPITRE 1

GASTRONOMIE SOCIALE : UNE AFFAIRE DE CHEFS ET D'ENTREPRISES

Nous sommes des utopistes, - c'est connu. Si utopistes, en effet, que nous poussons notre utopie jusqu'à croire que la Révolution devra et pourra garantir à tous le logement, le vêtement et le pain (...).

- Pierre Kropotkine, *La conquête du pain*

1.1 La difficulté de cadrer la gastronomie sociale

L'étude de la gastronomie sociale est complexe puisque sa compréhension et sa théorisation se basent sur différentes sciences. Dans le champ du travail social, la gastronomie sociale est peu mobilisée comme objet d'étude ou d'intervention. Située au cœur d'une multitude de considérations sociales, elle est pourtant intimement liée aux notions de sécurité alimentaire (Beeman *et al.*, 1997 ; Côté *et al.*, 1995 ; Mongrain, 1997) et de justice alimentaire (Anderson *et al.*, 2019 ; Levkoe, 2006 ; Levkoe et Wakefield, 2011). Pour mieux comprendre cette pratique, je procéderai d'abord à un tour d'horizon des discours et des actions des principaux acteurs de la gastronomie sociale. Ce regard (critique) permettra de mieux saisir les effets des logiques d'actions, conscientes et inconscientes des protagonistes de la gastronomie sociale. J'ai identifié comme première influence de la gastronomie sociale le Social Gastronomy Movement, une organisation dont les membres proviennent des quatre coins du monde. Il s'agit d'un regroupement de passionné·es dont je fais moi-même partie. Une pluralité d'acteur·trice·sont impliqué·es pour faire avancer la cause et chaque personne veille à mettre à profit ses connaissances et ses réseaux dans le but de se soutenir mutuellement. J'expliquerai plus en détails sa genèse dans les prochaines lignes.

Je présenterai ensuite un bref survol discursif de ce que disent les chefs cuisiniers³ sur cette pratique, car évidemment, ils jouent un rôle central dans sa définition et sa mise en action. Mobilisée généralement selon des principes de charité, d'éducation ou de consommation responsable, la gastronomie sociale s'active dans et hors de leur cuisine selon leur entendement et les règles du jeu dont ils sont les architectes.

La deuxième section à notre problématique s'articulera autour des processus de mise en action du phénomène d'entreprisation et des tensions qui en résultent dans le champ de la gastronomie sociale. Cadrer cette pratique dans une étude en recherche terrain est mon point de départ pour mieux comprendre les effets de la gastronomie sociale sur ses praticiennes et praticiens dans l'écosystème alimentaire montréalais, à travers l'étude de trois initiatives à but non lucratif, soit le Parc-Ex Curry Collective, Food'Elles et La Place Commune⁴.

1.1.1 Le Social Gastronomy Movement

L'histoire du Social Gastronomy Movement (SGM) remonte à 2017. C'est donc très récemment que le SGM prend son envol, sous la tutelle de David Hertz, chef brésilien de renommée internationale et fondateur de Gastronomotiva. Avec Nicola Gryczka, Charlotte Schaus, et Patrick Honauer, le chef fonde le Social Gastronomy Movement qui devient définitivement autonome en 2020 en étant inscrit officiellement comme une fondation en Suisse (Social Gastronomy Movement, 2021). Cette organisation-parapluie accueille, soutient et facilite le travail par et pour les différentes organisations membres du SGM avec l'aide d'une équipe complètement décentralisée à travers le monde. Le SGM a pour ambition de croître et de se développer pour être capable non seulement d'avoir plus d'impact et de crédibilité, mais aussi de supporter plus d'initiative à travers ses fonds d'aides aux projets.

Depuis bientôt cinq ans, le SGM permet et encourage le réseautage entre entreprises, initiatives citoyennes et chef·fe·s de partout dans le monde pour partager les expériences en gastronomie sociale de toutes (Social Gastronomy Movement, 2021). Il a pour mission de « engage people in

³ L'utilisation du masculin est ici volontaire étant donné la surreprésentation des hommes chefs dans ce milieu.

⁴ Je présenterai plus en détails ces initiatives ainsi que les raisons pour lesquelles je les étudie dans le chapitre sur la méthodologie.

the food systems to collaborate for social change » (Social Gastronomy Movement, 2021). C'est une mission vaste qui mobilise des concepts très larges comme celui du système alimentaire et des transformations sociales. La vision du SGM est de “connected and strengthened Social Gastronomy communities all over the world working towards an equitable future, inclusive society and a healthy planet » (Social Gastronomy Movement, 2021). L'énoncé de principe se montre sous son plus beau jour et répond aux exigences et aux attentes des agent·e·s de la transformation sociale : on y parle d'inclusion, de planète en santé et d'un futur équitable. Il est en revanche un peu plus difficile de savoir quels sont les consensus conceptuels entourant ces enjeux puisqu'il manque de documentation théorique concernant ces fondements. Malgré les valeurs de prédictions du SGM (« service, collaboration, gratitude, equity ») (Social Gastronomy Movement, 2021), qui elles aussi sont cohérentes avec la vision et la mission, il m'apparaît difficile de pousser la recherche plus loin avec les documents que nous avons sous la main. En effet, l'ancrage théorique disponible du SGM est quasi nul. Cependant, depuis le printemps 2020, des rencontres virtuelles sont organisées pour collectivement (re)penser le mouvement et offrir son avis sur certains sujets, créant de manière dynamique, dans l'action, sa propre théorie ancrée, pourrait-on dire.

En 2020, le SGM a par ailleurs lancé un fonds d'aide financière, le SGM Food Solidarity Fund, versant 10 000\$ US à dix organisations de dix pays différents pour supporter leurs initiatives, renforçant son rôle en tant que fondation. Le comité de sélection était composé de 7 personnalités publiques : deux chefs, dont Mauro Colagreco, consacré meilleur chef 2020 par le World's 50 Best Restaurants, un chanteur engagé, une représentante de Ashoka, le directeur général marketing du UN World Food Program, une gardienne des objectifs de développement durable de l'ONU et l'ancienne présidente de BrazilFoundation. Le profil professionnel de ces gens est similaire en ce sens que tous sont considéré·e·s comme des leaders, des décideur·euse·s, des personnes influentes, venant du milieu des affaires. Différents critères analysés permettaient de choisir les 10 grands vainqueurs des bourses : impact collectif, innovation, collaboration et équipe.

De prime abord, ces critères peuvent sembler innocents, mais certains de ceux-ci, comme l'impact et l'innovation, semblent prendre racine dans des idéologies et des méthodologies d'analyse du milieu des affaires (Deneault, 2013 ; Gaulejac, 2014 ; Gruet, 2019), comme c'est souvent le cas en économie sociale et solidaire (Gruet, 2019). La mesure d'impact et l'impératif de l'innovation sont essentiels à l'analyse de qualité d'un projet par le SGM. De cette manière, le SGM reproduit les

codes normatifs et performatifs de l'industrie de la restauration et de l'entrepreneuriat, sans s'ouvrir à une conception critique de la transformation sociale qui pourrait passer par d'autres indicateurs (Durand Folco, 2020).

Le SGM compte par ailleurs plusieurs partenaires, dont certains reconnus mondialement. En première place se trouve l'organisation et fondation Ashoka qui supporte les entrepreneur·euse·s sociaux·ales pour que toutes puissent devenir des leaders de la transformation sociale, car « the most powerful force for good in the world is a social entrepreneur » (Ashoka, s. d.), selon le fondateur. Le biais idéologique est ici marqué et sans appel, et s'inspire semble-t-il fortement de la philosophie schumpétérienne qui positionne l'entrepreneur comme moteur principal de l'économie, de l'innovation et du développement sociétal (Boltanski et Chiapello, 2011 ; Chaize et Torres, 2007).

Un autre partenaire est la fondation Thought For Food (TFF) qui s'allie en 2021 avec la fondation Rockafeller pour lancer le Food Systems Game Changers Lab et le TFF Challenge 2021 afin de réunir des entreprises (principalement sur le mode startups) dans le monde de l'agroalimentaire technologique qui compétitionneront ensemble pour trouver des solutions innovantes aux problématiques du système alimentaire actuel (Thought For Food, 2021). Parmi les partenaires de la huitième édition de ce concours, Danone et Cargill⁵, présentés comme des leaders visionnaires dans le système alimentaire, seront présents sur les tables de délibérations et les jurys. Repenser le système alimentaire, trouver des solutions aux ratés du système alimentaire d'aujourd'hui qui créent famines, injustices et dérèglements climatiques (Barak et Korzun, 2023 ; Charlebois, 2023 ; Cronin, 2023 ; Power, 2023); innover donc, mais toujours dans cet esprit de compétition (Gaulejac, 2014), pour en sortir grand gagnant et récolter les investissements des grands entrepreneurs. Cette vision compétitive en opposition aux valeurs véhiculées par La Via Campesina, par exemple, nous fait douter des possibilités systémiques et radicales de transformations sociales(Anderson, 2017 ;

⁵ Méga multinationales, une cotée en bourse, l'autre non, avec plusieurs milliards de dollars de chiffre d'affaires annuellement et des dizaines de milliers d'employés, ces superpuissances *sont* et *créent* le système alimentaire actuel. À ce propos, Cargill a participé à la spéculation des coûts du maïs au Mexique pour monopoliser une partie du marché(Gouy, 2007) Sur la complexité et l'immense puissance de ce type d'entreprise, se référer notamment aux travaux sur Total, de Alain Deneault(2017). Danone, de son côté, est considérée comme une des entreprises qui « épuisent le plus les écosystèmes de la planète »(Schaub, 2018) et est reconnue pour les passages de ces hauts dirigeants vers la sphère étatique à des postes de pouvoirs (Ibid.2018), reconnues comme pratique des « portes tournantes »

Mooney *et al.*, 2021) quand les plus grandes entreprises sont invitées à choisir les gagnants d'un concours qui changerait les règles du système alimentaire qu'elles construisent elles-mêmes.

Le SGM est aussi partenaire du prestigieux palmarès World's 50 Best qui chaque année établit la liste des 50 meilleurs chef·fes de l'année. Pour la première fois, le palmarès a décidé en 2021 de créer une nouvelle liste, cette fois-ci non hiérarchique, le 50 Next, pour souligner le travail des 50 personnes les plus influentes qui forment le futur de la gastronomie (The World's 50 Best, 2021). La logique compétitive est moins présente dans cette liste, ce qui semble aligner avec les valeurs véhiculées du SGM.

Enfin, un autre partenaire incontournable est la prestigieuse école Basque Culinary Center (BCC), qui depuis 2016 remet un prix de 100 000 euros via son concours Basque Culinary World Prize qui souligne le travail des chef·fe·s qui transforment la société à travers la gastronomie. Ce centre d'éducation culinaire est d'une grande renommée et s'impose par ses prestigieux·euse·s chef·fe·s associé·e·s.

Enfin, l'influence du SGM est si importante qu'il a été mandaté par l'ONU pour créer un document regroupant des recommandations concernant le système alimentaire à remettre pour le Sommet sur les systèmes alimentaires en 2021⁶.

1.1.2 Définir la gastronomie sociale par la pratique : une affaire de chefs

Les exemples de pratique sur la gastronomie sociale sont présentés principalement dans le champ de l'entrepreneuriat, portés par des gestionnaires, des chefs cuisiniers et autres innovateur·trice·s sociaux·ales. Les exemples de chefs s'étant appropriés cette pratique sont nombreux si bien que certains de ces chefs ont fait l'objet de documentaires populaires : *Peru Sabe : Cocina Como Arma Social*, mettant en scène Gaston Accurio et Ferran Adrià, *Theater of Life*, qui présente l'initiative entre autres du Reffetorio de Massimo Bottura, chef italien triplement étoilé et *We Feed People*, mettant en vedette José Andres, chef international et fondateur de World Central Kitchen. Ces hommes de pouvoir, reconnus mondialement pour leur acharnement, leur discipline et leur succès

⁶ Cet événement a par ailleurs été fortement critiqué par des groupes citoyens d'importance comme La Via Campesina pour son caractère antidémocratique, pour l'ingérence de superpuissances et pour la participation du FEM comme partenaire stratégique (Canfield *et al.*, 2021 ; La Via Campesina, 2020 ; Montenegro, 2021)

ont dicté en partie les codes de la gastronomie sociale, notamment avec une lettre ouverte « Open Letter to the Chefs of Tomorrow » (Adria *et al.*, 2011)⁷. Leur influence dépasse maintenant le cadre du restaurant et ils se présentent eux-mêmes comme acteurs du changement :

For us, cooking offers a world of possibilities, allowing us to freely express ourselves, pursue our interests, and fulfil our dreams. Indeed, we believe that cooking is not only a response to the basic human need of feeding ourselves; it is also more than the search for happiness. Cooking is a powerful, transformative tool that, through the joint effort of co-producers—whether we be chefs, producers or consumers — can change the way the world nourishes itself. We dream of a future in which the chef is socially engaged, conscious of and responsible for his or her contribution to a fair and sustainable society. (*Ibid.*, 2011)

À ce propos, Redzepi annonce dans *The Guardian* (Redzepi, 2011) que les

Chefs have a new opportunity – and perhaps even an obligation – to inform the public about what is good to eat, and why. But we ourselves need to learn much more about issues that are critical to our world: culinary history, native flora, the relationship between food and food supply systems, sustainability and the social significance of how we eat. There is no conflict between a better meal and a better world.

Par ce genre de propos, ces chefs se placent en position d'autorité, experts de ce qu'il *faut faire* (Hollows et Jones, 2010 ; Lee, 2014). La posture inébranlable d'autorité du chef cuisinier se transpose dans ces prises de paroles pour normer et revendiquer la place centrale du chef dans une nouvelle gastronomie plus sociale selon une conception bien à eux de *ceux qui savent*. Je vois ainsi trois axes d'intervention privilégiés par les chefs qui *font* la gastronomie sociale, soit l'éducation, la charité/l'aide d'urgence et enfin la consommation responsable.

1.1.2.1 Le principe d'éducation

D'un côté, nous voyons des chef·fe·s et des entrepreneur·euse·s sociaux·iales qui ouvrent des centres d'éducation et de formation selon un modèle pédagogique certes adapté aux réalités des bénéficiaires, mais qui ne cadre pas forcément dans des logiques et des prérogatives d'éducation populaire et de transformations sociales profondes. L'exemple de Gaston Accurio et de son école Pachacutec Culinary Institute démontre bien cette logique : ce centre de formation a été ouvert en

⁷ La lettre se trouve en annexe 3, p. 37

2007 et offre une formation professionnelle à de jeunes adultes défavorisés et marginalisés dans une perspective humanitaire (Sherman, 2017). Une démarche d'empowerment individuel traverse le curriculum en démontrant la volonté d'aider les jeunes à s'outiller pour mieux faire sur le marché du travail, pour être autonomes financièrement et ultimement devenir des « strong soul » et des « ambassadeurs de la cuisine » (Sherman, 2017).

Idem pour les deux écoles de l'ONG montréalaise Cuisiniers Sans Frontières au Bénin et à Madagascar qui proposent une formation rémunérée de trois mois selon le principe qu'il vaille mieux apprendre à quelqu'un à pêcher que de lui donner un poisson. Fortement inspiré des pratiques d'empowerment individuel ou d'autonomisation, il est toutefois difficile d'affirmer que cette approche pédagogique favorise une transformation sociale majeure et radicale puisqu'uniquement centrée sur l'individu, sans relation aux contextes environnants.

Enfin, notons parmi les exemples de la sphère éducationnelle la fondation MAD et du symposium éponyme créé par René Redzepi (MAD, 2021). Cet évènement rassemble depuis 2011 la crème de la crème du milieu gastronomique élargie pour façonner le futur de cette industrie. Des présentations de chef·fe·s, mais aussi de scientifiques et d'expert·e·s de différents horizons s'alignent dans la programmation pour le plus grand plaisir (et l'envie) de ceux qui s'intéressent à la gastronomie. Ces chef·fe·s se présentent comme des « intellectuals on food, eating, and cooking » (Lee, 2014), légitimisant leurs prises de position et leur pouvoir d'influence sur l'entièreté du système gastronomique (Matta, 2019). D'ailleurs, Redzepi s'est associé à la prestigieuse université Yale pour mettre sur pied le MAD Institute qui a pour objectif d'aider les chef·fe·s à aller plus loin dans leurs démarches à l'extérieur du restaurant tout en développant une « understanding of the socio-economic, environmental, and health challenges facing food systems around the world » (Fine Dinning Lovers, 2015). Depuis 2019, l'académie MAD,

a Copenhagen-based educational institution that equips students from the hospitality community with the knowledge, tools and inspiration to effect positive change in their professional lives and in the world (MAD, 2021)

est opérationnelle et accueille des élèves de partout dans le monde pour suivre les cours de ses deux programmes intensifs de 5 jours (Environnement et Développement Durable, et Leadership et Business) avec le chef émérite, maintenant directeur de l'institut, Magnus Nilsson. Étant donné

l’importance des acteur·trice·s impliqué·e·s, cette nouvelle académie se place comme un point focal de la gastronomie et des futures tendances qui guideront cette industrie. L’intention de développer davantage les volets de développement durable et environnemental met en évidence les préoccupations qui habitent les chef·fe·s et laisse percevoir que l’approche organoleptique autrefois presque hégémonique dans la culture gastronomique est aujourd’hui subtilement mise de côté pour une approche plus holistique et politique (Matta, 2019).

Au Québec, la force fédératrice de La Tablée des Chefs en fait un incontournable dans le narratif de la gastronomie sociale. Cette organisation est aujourd’hui partout au Québec et commence même à s’imposer dans le nord des États-Unis et en Ontario en jouant un rôle important dans la transmission des savoirs culinaires envers les jeunes pour assurer une meilleure autonomie alimentaire. Ce transfert traditionnel de connaissances, cette pédagogie bancale (Freire *et al.*, 2001), réduit l’enjeu de la faim des enfants à leurs compétences, sans remettre en cause les structures oppressantes créant certaines de ces inégalités (Klein *et al.*, 2019, p. 37). La mission de La tablée des Chefs campe dans une logique de l’action, orientée vers des solutions concrètes, réalisables, fonctionnalistes en son essence, cherchant à (r)établir l’ordre dans la société. Ce paradigme est d’ailleurs transversal à l’action des chefs, indépendamment des axes d’intervention : l’intervention dominante se situe ainsi dans l’éducation aux bonnes pratiques à travers différents dispositifs normatifs qui ne remettent peu ou pas en question les architectures d’inégalités.

1.1.2.2 Le principe de charité

Plusieurs chef·fe·s de renommée internationale se tournent aussi vers des activités caritatives et d’aide d’urgence pour participer aux transformations qu’illes désirent voir. José Andrès, chef espagnol qui dirige l’organisation World Central Kitchen en est un très bel exemple. Ce chef a fondé il y a dix ans l’organisation World Central Kitchen pour venir en aide aux plus démunis suite à des catastrophes, naturelles ou non (Basque Culinary Center, 2021). Cette cuisine d’urgence regroupe des centaines de chef·fe·s à travers le monde qui répondent à l’appel de Andrès lorsqu’il se doit. Dernièrement, nous avons pu voir les membres du World Central Kitchen en action dans plusieurs régions du monde, notamment en Ukraine, en Palestine, en Égypte, au Liban, mais aussi aux États-Unis avec les récents feux en Californie.

Le chef Massimo Bottura, élu plusieurs fois meilleur chef au monde dans les dernières années, a lui aussi répondu à l'appel de la charité en fondant, avec sa femme, Food For Soul en 2016 ainsi que le premier *refettorio* servant à nourrir des personnes défavorisées et marginalisées avec des surplus alimentaires (Food For Soul, 2021). Massimo, avec le chef brésilien David Hertz, a ouvert aussi un espace à Rio de Janeiro après les Jeux Olympiques de 2016 afin de transformer et de redonner les surplus alimentaires engendrés par ces Jeux. Aujourd'hui, 12 *refettorios* sont ouverts en Europe et en Amérique. À Montréal, deux chefs sont par ailleurs en discussions afin d'ouvrir un *refettorio* dans le centre-ville.

Le principe de charité est finalement largement diffusé en raison de son impact immédiat et de la « simplicité » de l'action : évidemment, rien n'est simple dans le fait d'aller nourrir des dizaines de milliers d'humains dans la Bande de Gaza en plein génocide ethnique. Cependant, et je le pose sans jugement, il ne s'agit pas non plus de construire quelque chose de nouveau, de défendre un droit inaliénable à l'alimentation et de transformer les structures. Ces actions caritatives font partie d'un continuum d'actions servant à diminuer l'insécurité alimentaire, à prévenir la famine dans des contextes circonscrits et précis, et dans le cas de Gaza, à riposter à une forme d'apartheid alimentaire.

1.1.2.3 Le principe de consommation responsable

L'axe de la consommation responsable est intégré de manière exemplaire par John Winter Russell, chef propriétaire du Candide, un restaurant gastronomique dans le Sud-Ouest. La quasi-entièreté des produits vendus à son restaurant vient du Québec, à l'exception du sel qui vient du Labrador et de quelques pêches en été qui viennent du jardin de l'amie ontarienne du chef. En entrevue avec lui, j'ai pu mieux comprendre sa vision de la gastronomie sociale : une gastronomie au service des plus démunis, caritative, serviable, bienveillante, mais surtout locale et durable. À l'instar de plusieurs autres chef·fe·s, *foodies*, influenceur·euse·s et même de personnalités politiques, le chef Winter-Russell fait la promotion d'une alimentation locale, d'une gastronomie en circuits courts qui serait plus écologique, moins polluante et donc plus durable.

Il est important toutefois de nuancer les propos favorables à la mise en place de systèmes gastronomiques alternatifs. Ceux-ci ne sont pas toujours une solution aux enjeux sociaux et peuvent

parfois se faire reprendre pour servir des injonctions mercantiles et/ou néfastes, du moins culpabilisantes, pour l'individu et la collectivité (Paddeu, 2012). C'est en partie parce que les frontières des mouvements de justice alimentaire sont floues et peuvent ainsi entraîner certains glissements et dérapages : l'injonction du bio, du local, et du durable est puissante (Paddeu, 2012) et peut facilement devenir une pression pour plusieurs. L'accessibilité à ce genre de produits reste encore difficile, tant par ses coûts souvent exorbitants que par son accès réduit dans certains quartiers. C'est d'ailleurs ce qu'on définit comme un mirage alimentaire (CCNSE, 2017). Les pressions sociales que peuvent exercer ce genre de discours culpabilisants sont à considérer constamment en intervention sociale dans l'espace gastronomique afin de ne pas isoler davantage certaines populations. Il m'apparaît délétère de favoriser ces discours performateurs reliés à la bonne alimentation et aux bonnes habitudes gastronomiques, habitudes comprises dans le spectre de la (bonne) consommation (Durocher, 2023). Le bien manger, le mieux manger, est une action individuelle, entendue dans des logiques de (sur)consommation, sans réelle prise sur le système. Boire des jus faits à partir de surplus et participer à la diminution du gaspillage alimentaire est une belle action, mais ne change rien au système qui crée ces surplus pour la seule et unique raison d'engendrer toujours plus de profits.

1.2 Le phénomène d'entreprise

Définir la gastronomie sociale depuis sa pratique et ses praticien·ne·s permet de reconnaître le caractère profondément entrepreneurial de celle-ci. Élaborée et réfléchie principalement par des chefs, du moins dans la sphère publique, la gastronomie sociale présentée un peu plus haut semble inscrite dans les codes traditionnels de l'entreprise et de l'entrepreneuriat social. Par les orientations pratiques qu'elle emprunte, la gastronomie sociale s'inscrit dans un paradigme fonctionnaliste, faisant la promotion de pratiques caritatives, éducatives et normatives de la bonne et juste alimentation, sans questionner les structures sociales ni les architectures qui créent les inégalités.

La section qui suit explorera plus en profondeur le phénomène d'entrepreneurship à l'étude en le situant historiquement d'abord puis en présentant ses principales caractéristiques.

1.2.1 Histoire et origines

Les pratiques entrepreneuriales actuelles sont de manière générale installées, enracinées pourrait-on dire, dans un système politique et économique qui influence ces dites pratiques (Abraham, 2019 ; Ariès, 1997 ; Deneault, 2013, 2017 ; Federici, 2019 ; Fortino, 2013 ; Gaulejac et Hanique, 2015). C'est depuis les années 80 et la fin des États-providence que s'activent la financiarisation des marchés, la mise en place de la Nouvelle Gestion Publique et de la gouvernance *lean*. Ces systèmes d'ailleurs s'imposent en vérités absolues dans les différentes sphères de nos sociétés : dans le milieu que j'investis depuis quelques années, on parle depuis longtemps de la professionnalisation du milieu communautaire (Lamoureux, 1999), phénomène qui s'inscrit en parallèle avec celui de l'entreprisation, et qui impose un changement de mœurs et de pratiques dites populaires vers quelque chose de normé, de standardisé, pour amoindrir les risques, répondre aux exigences, faire preuve de *bonnes* pratiques.

Le phénomène dit « d'entreprisation » est mobilisé pour la première fois par Andreu Solé (2007) dans ses recherches sur l'emprise de l'entreprise sur la société moderne post 2000. Dans la filiation des travaux critiques sur l'organisation comme De Gaulejac et Hanique, Solé explore ce qu'est l'entreprisation dans un chapitre de l'ouvrage *Représenter l'entreprise* (Chaize et Torres, 2007).

En débutant son exposé par une question toute simple, « qu'est-ce qu'une entreprise ? », il détricote ses origines, son histoire, sa place dans la société actuelle, rappelant l'origine floue, construite et située de ce concept. Solé mentionne que le concept même d'entreprise est mobilisé dès les années 1720, 50 ans avant que Smith développe sa théorie économique et son concept phare de la main invisible, grande maîtresse régulatrice des Marchés (Solé, 2007, p. 33). Il rappelle que ce dernier ne mentionne à aucun moment le concept d'entreprise dans son discours, bouleversant ainsi la triade quasi naturelle du Marché-Entreprise-Libéralisme qui est souvent associé à ce penseur de nos économies modernes. Du côté de Marx, rappelle Solé, l'entreprise est source d'exploitation puisque celle-ci, pour faire du profit, but ultime de l'entreprise dans la conception marxiste du terme, exige que la masse salariale soit inférieure au total des ventes, ce qui équivaut à être exploité·e. Du côté cette fois-ci de Weber, Solé remet en perspective les mots du juriste et sociologue qui associait rationalité et efficacité à l'entreprise par son utilisation d'une comptabilité, d'une gestion rigide, de bilans, de calculs et de prévisions quelconques.

Ce rappel sert de première clé dans la caractérisation du phénomène de l’entreprisation en posant historiquement la prétention de l’entreprise à se targuer de *rationnelle* et *efficace* et son influence sur les autres sphères sociales qui recherchent la légitimité de ces comportements en les adoptant à leur tour. L’auteur conclut obligatoirement son rappel historique de l’entreprise avec la perspective de Schumpeter, fier capitaliste et défenseur de l’entreprise, qui rappelle la force créatrice et destructrice, nécessaire et obligatoire, désirée même, de l’innovation entrepreneuriale dans son ouvrage de 1942. Ce qu’il faut retenir de ce retour historique se situe dans l’utilisation du terme, tantôt critique, tantôt salvateur, mais central pour la suite du Monde. Bien qu’il ne puisse la définir sans aucun doute, Solé dit de l’entreprise qu’elle est la « force organisatrice, c’est-à-dire l’organisation fondamentale et caractéristique de notre monde actuel. Ce monde étant organisé par et pour l’entreprise » (2007, p. 44).

1.2.2 Caractéristiques du phénomène d’entreprisation

Solé (2007) propose cinq manifestations du phénomène d’entreprisation, que je mettrai en dialogue avec celles décrites par Klein(2019) dans son ouvrage sur les innovations sociales. Il me semble pertinent de croiser ces deux perspectives, puisque Solé aborde l’entreprisation de manière directe, tandis que Klein, sans utiliser explicitement ce terme, en décrit certaines dynamiques dans le cadre spécifique de l’innovation sociale — un champ dans lequel la gastronomie sociale pourrait justement s’inscrire.

Les comportements présentés ci-bas sont donc tous des exemples du phénomène d’entreprisation que je cherche à mettre de l’avant. Ici, ce qu’on observe, c’est une tendance à « faire comme » l’entreprise plutôt que de chercher à faire autrement. Comme s’il n’y avait qu’une seule manière de faire, d’être. Réflexe de colonisé·e·s dirait Denault (2020), qui expose l’asservissement collectif aux logiques entrepreneuriales et néolibérales et leur domination en rendant presque impossible de se concevoir (Latouche, 2023), ni individuellement ni collectivement, autrement qu’en sujet au service d’une plus grande force.

Ce que l’exploration du phénomène d’entreprisation fait émerger aussi, c’est la complexité et l’interconnectivité des pratiques. L’ampleur du phénomène, tant dans son champ d’action que dans son historicité, expose la difficulté à en saisir toutes les facettes. C’est pourquoi il est important, comme le suggèrent Chateauvert et ses collègues (2020) de ne pas tomber dans le piège facile de

la catégorisation, entre « méchant capitaliste, centre mou ou gauche radicale » (*Ibid.*, 2020, p.39) Plutôt, ce qui intéresse et qui peut faire œuvre utile, c'est de reconnaître la complexité des dynamiques, leurs paradoxes et incohérences, leurs contradictions et les croisements qu'elles façonnent. Cela permettrait de mieux répondre à notre question initiale, à savoir quels sont les effets du phénomène d'entreprise sur la participation dans les initiatives de gastronomie sociale.

1.2.2.1 L'expansion de l'entreprise

La première caractéristique se traduit par le phénomène de la mondialisation, de la libération des marchés et de l'expansion fulgurante de l'entreprise dans toutes les sphères, privées et publiques, de la société. Cette expansion est notamment le fruit de politiques libérales et néolibérales promues par Reagan et Thatcher dans les années 80 facilitant la mise en place d'entreprises de toutes sortes, certaines devenant de super puissances mondiales. Du côté de notre système alimentaire, Ariès (1997) parlait déjà de la mcdonalisation du monde et de notre alimentation dirigée par une poignée d'actionnaires, ceux-ci ayant une emprise considérable sur la santé individuelle, mais aussi environnementale et enfin sur nos capacités de choisir notre alimentation. De son côté, Deneault (2017) parle de la totalisation du monde en explorant la multinationale Total et son emprise sur l'énergie mondiale et sur ses effets sur les sociétés. Solé constate qu'il suffit finalement d'ouvrir les yeux pour reconnaître à quel point l'entreprise est omniprésente dans notre alimentation, notre habillement, nos déplacements, notre éducation même! C'est là la première caractéristique du phénomène de l'entreprise.

1.2.2.2 Prise en charge de l'entreprise et préférence pour le modèle entrepreneurial

La deuxième caractéristique se manifeste par la prise en charge toujours de plus en plus constante de l'entreprise des activités et des relations humaines. À ce propos, l'auteur souligne la tendance à la privatisation des services sociaux et de santé. Par ailleurs, en 2019, Dan Giusti, ancien chef au NOMA, et maintenant fondateur de BrigAid, entreprise qui a pour mission de nourrir les enfants des écoles américaines, annonce lors de son allocution du festival Montréal en Lumières sur la gastronomie sociale que le modèle entrepreneurial est le plus adapté pour répondre aux enjeux de malnutrition et d'insécurité alimentaire. C'est en s'efforçant de travailler comme une entreprise selon lui, donc, que la sécurité alimentaire s'acquiert dans les écoles défavorisées. Cette

affirmation, venant d'une figure de la gastronomie aussi influente que lui a le pouvoir d'invisibiliser les autres modèles en les relayant à une posture d'inexistante, du moins illégitime, trop alternative pour être considérée. Après tout, il suffit de manger pour avoir le ventre plein, c'est simple. Klein définit ce postulat comme le « plaidoyer pour l'action privée » (Klein *et al.*, 2019), relayant les décisions et les actions sur les enjeux sociaux dans les mains d'acteur·trice·s ayant modelé leurs actions sur le modèle entrepreneurial. De cette façon, on hiérarchise les enjeux selon leurs niveaux de faisabilité, d'impacts, de rendements (économiques, politiques, sociaux). Les processus décisionnels peuvent alors être affectés par les différentes parties prenantes, que celles-ci soient des fondations, des mécènes, des entrepreneur·euse·s crédibles aux yeux des gouvernements et les gouvernements eux-mêmes (MEPACQ, 2023). La société civile, ne relevant pas de ce modèle, a alors tendance à être utilisée comme consultante ou comme figure d'opposition. À ce propos, la consultation est par ailleurs, une façon de *tokeniser* les personnes qui « participent » en offrant la possibilité de se faire voir, se faire entendre, au mieux se faire comprendre, mais sans réel pouvoir de délibération ni de décision (Arnstein, 1969).

Dans le courant de l'innovation sociale, c'est ce qu'on pourrait définir comme le modèle néolibéral (Chateauvert *et al.*, 2020). Largement diffusé, il comprend les entreprises d'économie sociale et solidaire à but lucratif ou non, mais portant une mission sociale. Il reprend essentiellement les caractéristiques relevées plus bas d'isomorphisme institutionnel. L'innovation sociale néolibérale favorise la création d'entreprises sociales et d'entrepreneur·euse·s sociaux·ales pour prendre en charge des enjeux sociaux encore non solutionnés, ceux-ci étant considérés tantôt comme des niches ou comme un marché potentiel, une opportunité d'affaires « gagnante-gagnante ». Dans des mots décroissancistes traduits par Durand-Folco, nous assistons à un « double mouvement d'humanisation de l'entreprise et d'entreprisation du social » (Klein *et al.*, 2019, p. 53), relevant un paradoxe et une tension importante au sein de ce mouvement :

le modèle néolibéral peut aisément reprendre la notion d'innovation sociale dans une logique de gestion de la pauvreté et des inégalités, pour permettre aux individus d'exercer leurs capacités individuelles et de prendre des décisions “rationnelles” dans une économie de marché (Klein *et al.*, 2019, p. 54).

Le modèle social-démocrate est, quant à lui, orienté beaucoup plus vers la conciliation, la collaboration et l'offre de partenariat entre instances privées, publiques et associatives (Chateauvert

et al., 2020). Ce modèle cherche la reconnaissance de l’innovation sociale en tant que modèle économique complémentaire dans la réponse d’enjeux qui ne sont pas pris en charge par l’État ou l’entreprise privée.

Ainsi, il ne s’agit pas de transformer l’ordre établi, mais d’offrir d’autres produits et services, de s’attaquer à certains problèmes soulevés par le logement, la pauvreté, l’exclusion ou l’environnement, dans une logique de partenariat, de bonne gouvernance, de participation citoyenne, pour sortir de la crise économique et corriger les effets pervers du néolibéralisme (Favreau et Molina, 2011, dans Klein *et al.*, 2019, p. 55).

Une telle rationalisation des pratiques produit immanquablement un enchainement normatif que Laville (Klein *et al.*, 2019) décrit comme innovations sociales à faible solidarité. Ce type d’innovation ne propose qu’une amélioration du système qui existe déjà sans tenter d’en créer un autre ou de travailler à l’édification de transformations sociales profondes, en empruntant les codes et les manières de faire du système dominant. Elle présuppose une « réparation sociale », favorisant les activités d’intégration sur le marché du travail comme manière de lutter contre la pauvreté plutôt que de tenter de redéfinir un système égalitaire.

Enfin, cette caractéristique révèle une tendance à légitimer les « action(s) éclairée(s) d’acteurs privés, entreprises, mécènes ou fondations » (*Ibid.*, 2019, p. 38) résultant en une « dépolitisation » (*Ibid.*, 2019, p. 38) de la question sociale vers une marchandisation de celle-ci. Les démonstrations possibles de solidarités se conçoivent alors de plus en plus dans ce cadre normatif, ayant comme impact d’homogénéiser les pratiques d’innovation sociale.

1.2.2.3 Mutation isomorphique

La troisième caractéristique du phénomène d’entreprisation que présente Solé est étroitement liée à la précédente : il s’agit, comme dirait DiMaggio et Powell (2000) d’une mutation isomorphique qui oblige à se comporter comme l’entreprise, à adopter ses codes, ses manières de faire, ses habitus et ses mœurs. Durand-Folco (2020) la définit comme isomorphisme institutionnel. Conséquence directe du phénomène d’entreprisation, l’isomorphisme institutionnel peut prendre trois formes (coercitive, normative et mimétique), celles-ci étant essentielles à la compréhension du phénomène.

La première forme expliquée par Durand-Folco (2020) est l’isomorphisme coercitif. Est entendu ici une obligation à se plier à des règles, des manières de faire, une méthodologie, à cause de certaines formes « d’autorité ou de dépendances » (notamment monétaire, par le biais de subvention ou de bailleurs de fonds, par exemple). L’isomorphisme normatif se caractérise quant à lui par

l’influence des experts et des professionnels qui diffusent des normes, pratiques, outils et méthodes qui homogénéisent les conduites et les formes organisationnelles d’un même champ (2020),

tout en favorisant la professionnalisation d’un milieu. Enfin, l’isomorphisme mimétique est un comportement adopté par les praticiens ou praticiennes d’un champ d’action encore mal défini qui tente de reproduire les pratiques d’un groupe d’un autre champ afin de gagner en légitimité et en crédibilité (2020). L’adoption d’un discours commun (et de *buzzwords*) est une caractéristique importante dans la reconnaissance d’un tel phénomène (Chateauvert *et al.*, 2020).

Rappelons ici la quantité grandissante des incubateurs civiques et sociaux faisant la promotion d’outils radicalement inscrits dans la pratique managériale et entrepreneuriale : *Social Business Model Canva*, cadres logiques, matrices d’analyse de risques, évaluations d’impacts, cartographies des écosystèmes, analyses de marchés et de la clientèle, indicateurs de performance et de réussite, etc. (Chateauvert *et al.*, 2020). Cette pénétration du « langage, des méthodes, des techniques, des pratiques (*best practices*), des modes d’organisation du travail » (Solé, 2007, p. 50) induit donc des manières de faire parfois contraire et antagonistes aux besoins exprimés, permettant à l’entreprise de formater le monde. Ainsi, les usagers, souligne Solé, deviennent-ils des clients, et ce, qu’ils soient à l’hôpital ou dans un autre service public de santé ou de services sociaux. Mais les impacts se font aussi sentir de l’intérieur, et c’est tout un modèle d’action qui est impacté par la pénétration du modèle entrepreneurial.

Parmi ces bonnes pratiques trône la notion de management, qui a une place considérable dans le discours entrepreneurial et prend racine dans l’idéologie néolibérale anglo-saxonne au tournant des années 80 (Deneault, 2013 ; Gaulejac, 2014). La gestion managériale s’immissce ainsi jusque dans les politiques, orientant de plus en plus les activités publiques vers le secteur marchand et tout ce qui en découle : ses idéologies, ses pratiques, sa rationalité et son caractère hégémonique (Klein *et*

al., 2019). Le management est alors positionné en outil neutralisé, voire naturalisé, au service des « stakeholders » traditionnels (Montenegro, 2021) comme les bailleurs de fonds, les innovateur·trice·s et les expert·e·s, les « puissants » donc, pour reprendre les termes de Deneault (2013).

Ces pratiques homogénéisées forment une doxa (Bezes *et al.*, 2011a ; Desmarais *et al.*, 2007 ; Gaulejac, 2014 ; Gaulejac et Hanique, 2015) caractérisée par son inspiration « des processus de réorganisation dont la référence explicite ou implicite est le modèle de l’entreprise. » (Desmarais *et al.*, 2007) Basées sur des principes difficilement contestables énoncés en de grandes vertus comme l’amélioration continue, l’évaluation et l’auto-évaluation des performances, la recherche de la qualité totale, la diminution des couts (Abraham, 2019 ; Deneault, 2013 ; Fortino, 2013 ; Gaulejac et Hanique, 2015 ; Solé, 2009), les logiques de l’entreprise vampirisent certaines pratiques qui visent la transformation sociale, dans lesquelles pourrait s’inscrire la gastronomie sociale.

1.2.2.4 L’entreprise du soi

L’explication de la quatrième caractéristique de l’entreprisation du monde prend racine principalement dans les travaux de Vincent de Gaulejac et Nicole Aubert qui explorent l’emprise de l’entreprise sur la vie des individus, sous l’angle du management, de la gestion et du capitalisme paradoxant (Aubert *et al.*, 2007 ; Gaulejac, 2014 ; Gaulejac et Hanique, 2015). Illes élaborent sur les différentes formes de management et de ses impacts sur la vie individuelle et sociétale : la première itération du management est d’inspiration tayloriste, centrée sur le contrôle des corps, dans le but de discipliner et maîtriser les comportements des employés. Dans un second temps, le management s’adoucit et s’intéresse davantage aux motivations affectives. C’est ce que les chercheur·euse·s appellent le management des cœurs. Enfin, la dernière forme de management proposée est celle du management de l’imaginaire, portée par l’entreprise *managinaire* qui cherche

l’adhésion de tous par l’intériorisation des valeurs, des objectifs et des logiques de l’entreprise. Il faut que le salarié devienne entreprise, qu’il se sente participer de sa substance, qu’il y soit subjectivement, comme une partie du tout, comme un atome de la matière (Aubert, 1994).

Plus proche des notions généralement mobilisées en travail social, l'empowerment, en tant que dispositif de développement entrepreneurial qui permet de conserver un certain capital social depuis sa réappropriation par les discours néo-libéraux, peut servir les idéologies individualisantes. En effet, comme le font remarquer Parazelli et Bourbonnais (2017), l'aspect revendicateur et critique de l'empowerment peut facilement être mis de côté au profit de la promotion de saines habitudes d'autocontrôle, de discipline, de gestion de soi-même, d'autonomie, de responsabilité. À cet effet, ils mentionnent que

l'individu se trouve enjoint à s'engager dans une démarche d'appropriation du pouvoir au sein d'un régime néo-libéral : prendre ses responsabilités veut dire se réguler soi-même en tant que problème social en répondant de la normativité néo-libérale appelant à l'adoption de comportements adaptés à un tel milieu (*Ibid.*, 2017, p.29)

L'empowerment est ici utilisé comme un moyen pour augmenter les rendements, l'efficacité et la productivité, et non comme une approche de changement social, où les besoins seraient définis collectivement au moins, de la base vers le haut au mieux (Calvès, 2009). Ces logiques se retrouvent d'autant plus dans les méthodes *lean*, dans le toyotisme et autres kaizen qui font l'apologie de l'efficacité au détriment des processus démocratiques et participatifs, en faisant porter d'importantes injonctions de performance sur les épaules des travailleur·euse·s. Ces injonctions, souvent intérieurisées par l'entièreté de l'entreprise, des managers aux subalternes, s'imposent comme une évidence indiscutable. On ne l'aperçoit même plus, mais elle nous traverse et laisse des traces : cette quête de l'excellence, de la performance, du toujours mieux, de la qualité totale (Aubert *et al.*, 2007 ; Bevort, 2013 ; Federici, 2019 ; Fortino, 2013 ; Gaulejac et Hanique, 2015) comme un mantra répété de manière collective, mais agissante, au contraire, dans nos plus profondes individualités, nous isole et nous maintient au rang d'objet, de dispositif jetable au service d'une économie décomplexée.

1.2.2.5 L'entreprise hors de l'entreprise ou le capitalisme naturalisé

La cinquième caractéristique de l'entreprisation du monde se situe dans l'emprise grandissante de l'entreprise *hors* de celle-ci. Le totalitarisme⁸ qui relève de ces pratiques fait du monde un espace

⁸ « Puisque la totalité de l'humanité, sinon la totalité des composantes des conditions de l'existence humaine sont affectées, n'est-il pas juste de parler de totalitarisme » demande Solé (2007) en conclusion de son exposé sur l'entreprise-monde.

« organisé, essentiellement, par et pour l’entreprise » (Solé, 2007, p. 44) qui dicte les conduites et les manières de faire. C’est ce qu’il comme la force organisatrice de notre monde, phénomène qu’il propose de nommer « l’Entreprise-Monde », et qu’Abraham résume ainsi :

On trouve à présent des entreprises partout sur la planète, ce qui constitue une première dans l’histoire de l’humanité. Jamais en effet une institution humaine ne s’était imposée à une aussi vaste échelle. Et avec l’entreprise vient son instrument de propagande spécifique : la publicité, qui envahit tous les espaces possibles, publics ou privés. Toutefois, cette colonisation n’est pas seulement spatiale. De plus en plus, l’entreprise constitue un modèle de référence pour les autres organisations. Quels que soient leurs objectifs, celles-ci sont sommées d’adopter les techniques et le langage du « secteur privé » - les usagers deviennent des « clients », les services des « produits », et l’administration de l’État doit se plier aux règles du « new public management ».(2016b, p. 104).

Pour Klein, cela se traduit par l’acceptation d’un capitalisme naturalisé et la primauté des théories économiques comme la cinquième grande force de la nature, un peu comme la loi de la gravité, rien de moins. Concrètement, cela révèle un cadre théorique positiviste qui cherche à *réparer* un enjeu ou une problématique sociale, notamment par des programmes de sensibilisation ou d’éducation, générant « des apprentissages et facilitant l’acquisition de compétences au niveau microéconomique sans que soient prises en compte les affectations de ressources au niveau macroéconomique » (Klein *et al.*, 2019, p. 37). Les exemples d’écoles de cuisine de certains chefs mentionnés plus haut trouvent écho dans ce genre d’innovation sociale, tout comme plusieurs programmes de (ré)insertion, non seulement par l’acceptation d’un état de fait, naturel, mais aussi dans l’absence d’actions portées vers l’extérieur, vers les enjeux macrosociaux, en dehors de l’individu (Conchon, 2013 ; Deslauriers et Sévigny, 2005 ; Provost, 2008).

1.3 Des pratiques en tension

Les pratiques de la gastronomie sociale présentées plus haut laissent croire que la praxis entrepreneuriale est internalisée, complètement intégrée aux pratiques et que les pratiques managériales mises en place ne laissent que peu de place à l’innovation qui peut (réellement parce qu’essentiellement différente) créer du changement.

La gastronomie sociale est alors mobilisée comme pratique dans différents contextes et par différents acteur·trice·s: que ce soit par les entrepreneur·euse·s sociaux·iales ou les

travailleur·euse·s du communautaire, elle se taille une place grandissante dans l'éventail des actions contre la faim. Peu importe le milieu où on l'active, une question essentielle se pose : au service de qui, ou de quoi, est mise aujourd'hui la gastronomie sociale ? Soumise aux injonctions entrepreneuriales, la gastronomie sociale se conçoit comme une pratique, mais se gère comme une entreprise. Les logiques intrinsèques aux discours managériaux et entrepreneuriaux teintent et définissent ses contours, et incidemment les pratiques de cette nouvelle gastronomie. Celles-ci peuvent alors comporter des risques sur les pratiques démocratiques simplement parce que ces dernières, propres aux mouvements sociaux de transformation sociale, ne sont pas valorisées dans le cadre managérial de l'entreprise.

En effet, les pratiques plus lentes et fastidieuses de conscientisation et de collectivisation des enjeux et d'actions collectives (Freire *et al.*, 2001 ; Le Bossé, 2016 ; MEPACQ, 2022) sont peu efficaces et peuvent présenter des résultats différents de ceux planifiés, en n'accordant pas « une place prioritaire à la performance, à la rationalité instrumentale et à l'auditabilité » (Hoarau et Laville, 2008, p. 142). Surtout, ces pratiques mettent généralement en scène un groupe qui cherche plus de solidarité menant à un changement démocratique important, s'opposant au mythe de la personnalité forte de l'entrepreneur du changement (Galluzzo, 2023 ; Klein *et al.*, 2019). Ces pratiques s'opposent à l'efficacité et au rationalisme de l'entreprise, au management éclairé et à la performance, valeurs clés de l'entreprise privée, « fondée sur une croyance dans les vertus de la gestion pour résoudre les problèmes sociaux » (Klein *et al.*, 2019, p. 35).

Le modèle émancipateur de l'innovation sociale s'inscrit dans cette volonté de faire autrement. Campé dans une posture beaucoup plus radicale, ce modèle « s'inscrit dans une démarche d'action collective visant un changement social plus profond » (*Ibid.*, 2019, p. 56), et cherche à décentraliser le pouvoir traditionnellement maintenu par l'État ou l'entreprise privée en faisant la promotion de « l'auto-organisation des acteurs sociaux et des groupes défavorisés » (*Ibid.*, 2019, p. 56). Cette posture prend racine dans des considérations anticapitalistes de transformations sociales radicales, de conscientisation et de justice sociale. De plus, ce modèle s'accorde avec certaines prérogatives de l'action collective, notamment celle de l'importance du groupe et de la dépersonnalisation de la lutte. En effet, ce modèle fait la promotion de la collectivisation des enjeux, mais aussi de la reconnaissance et de l'horizontalité des hiérarchies. Les dynamiques de pouvoir sont étudiées et leur compréhension est centrale dans ce modèle. Ainsi,

l'objectif de l'innovation sociale n'est pas seulement de résoudre des problèmes par des solutions nouvelles, mais de transformer les conditions d'existence des communautés et de mettre en échec les structures de domination (*Ibid.*, 2019, p. 56).

C'est dans ce dernier modèle qu'il est possible de mettre en action l'innovation sociale à solidarité forte. Par une réelle volonté à incarner le changement, tant dans ses pratiques que dans son environnement, en favorisant l'émergence de communs et de potentialités transformatrices.

La présentation de la problématique permet de mettre en lumière la difficulté à aborder la gastronomie sociale. Comme je l'ai présenté, cette nouvelle pratique est davantage mobilisée dans l'action concrète, principalement par des chef·fe·s ou des entrepreneur·euse·s sociaux·iales qui ont développé principalement des approches éducatives, caritatives ou de consommation responsable.

Ce que l'on observe, c'est la primauté du postulat entrepreneurial dans la mise en action de la gastronomie sociale. Ce phénomène revêt plusieurs dimensions qui sont insidieuses et qui s'immiscent au cœur des pratiques. La caractérisation du phénomène d'entreprisation décrit par Solé présente cinq manifestations principales, soit l'expansion de l'entreprise, la prise en charge de l'entreprise et la préférence pour le modèle entrepreneurial, la mutation isomorphique, l'entreprise du soi et finalement l'entreprise hors de l'entreprise. Cette présentation sert à illustrer l'ampleur du phénomène et de ses ramifications dans le contexte de la gastronomie sociale, une pratique qui n'échappe définitivement pas à l'emprise de ce phénomène.

1.4 Question et objectifs de recherche

Dans cette recherche, j'analyserai les effets du phénomène d'entreprisation sur la participation dans la pratique de la gastronomie sociale à travers l'expérience des praticien·ne·s de la gastronomie sociale dans trois initiatives communautaires agissant sur (et dans) le système alimentaire montréalais, soit le Parc-Ex Curry Collective, Food'Elles et La Place Commune.

1.4.1 Objectifs généraux de la recherche

1. Créer une opportunité pour les personnes qui participent aux projets de gastronomie sociale de s'exprimer et de faire partie intégrante de la construction de cette nouvelle pratique en tant qu'acteur·trice·s exerçant une force transformatrice et participative.

2. Démontrer l'importance du travail social en tant que discipline essentielle dans la théorisation et la mise en pratique de la gastronomie sociale.
3. Relever certains angles morts sur la notion de gastronomie sociale en mobilisant des approches du travail social, des *food studies* et de l'innovation sociale.

1.4.2 Objectifs spécifiques

1. Décortiquer les tensions entre les pratiques et les discours dans trois organismes de gastronomie sociale à Montréal en collaboration avec les fondatrices des organismes et les participant·es·.
2. Offrir un espace d'expression sécuritaire pour les différentes personnes qui participent au projet
3. Décrire les dynamiques de pouvoir potentielles entre les différentes parties prenantes
4. Relever les incohérences entre les discours et la pratique et en comprendre les fondements dans le but d'identifier des pistes d'amélioration
5. Participer à la création d'une définition de la gastronomie sociale coconstruite avec les personnes principalement concernées

CHAPITRE 2

CADRE THÉORIQUE

Dans un compost, les identités se défont et de nouvelles compositions deviennent possibles. Ce qui compte, ce sont les transformations mutuelles, pas la reproduction de lignées ou d'identités spécifiques.

- Isabelle Stengers, *Résister au désastre*

L'exploration du phénomène de l'entreprisation au chapitre précédent a mis en lumière certaines pratiques qui peuvent entrer en tensions avec les principes de l'action communautaire ou de l'innovation sociale transformatrice. En effet, les emprunts à l'entreprise appellent à la performance, à l'efficacité, à l'audit, à la professionnalisation et la totalisation de la qualité laissant peu de place aux pratiques fastidieuses et lentes de la conscientisation ou de l'éducation populaire, par exemple. Ces pratiques s'inscrivent dans un espace-temps particulier qui permet une participation plus globale, qui permet les discussions, les débats, les temps de réflexions.

De manière générale, ce qu'on peut retenir, c'est que l'emprunt aux pratiques de l'entreprise peut difficilement mener à des visées de transformations sociales profondes. Que les pratiques empruntées à l'entreprise semblent maintenir davantage un certain *statu quo* dans l'architecture sociale et organisationnelle afin de rester efficace, ce qui semble avoir pour effet de minimiser les espaces démocratiques et participatifs.

Dans le contexte unique de la gastronomie sociale, comment ces emprunts influencent la participation des personnes qui s'impliquent dans ces projets? Pour mieux comprendre les effets de l'entreprisation décrite plus haut sur la participation, il importe donc de discuter davantage de ce qu'est la participation. Pour ce faire, je me baserai d'abord sur la typologie de la participation proposée par Joëlle Zask dans son ouvrage « *Participer : essai sur les formes démocratiques de la participation* » écrit en 2011. Cet ouvrage présente en détail trois grandes dimensions à la participation démocratique, soit le « prendre part », l'« apporter une part » et le « bénéficier d'une

part ». Je détaillerai chacune des dimensions qui serviront à établir un cadre théorique pour l’analyse au chapitre 5.

Je propose aussi de mobiliser le cadre théorique sur les paliers de la participation développé par Arnstein en 1969. Ce cadre théorique permet d’illustrer simplement les degrés de participation en les situant spatialement sur une échelle hiérarchique, du degré le moins participatif au plus participatif.

La combinaison de ces deux cadres théoriques me permettra d’avoir une compréhension plus juste des composantes et de développer un regard critique sur la participation afin d’établir un dialogue avec la problématique soulevée dans le chapitre précédent.

2.1 Prendre part

La première partie de l’ouvrage de Zask (2011) présente la dimension du « prendre part ». L’autrice propose d’emblée de distinguer l’action de l’état : prendre part est totalement différent de faire partie. La première occurrence est actée selon un désir, une volonté, une agentivité et une qualité de réciprocité. Le second, cet état de fait, « faire partie », induit une dimension essentialiste préexistante à l’individu et à sa volonté. Comme l’indique Zask (2011), on peut faire partie d’une culture, d’un groupe ethnique, d’une nation; ces appartenances nous induisent des modalités de pensées, des réflexes culturels, bref un certain conditionnement social, alors que « prendre part », en contrepartie, laisse place à l’engagement choisi.

2.1.1 Rassemblement volontaire

En ce sens, « prendre part » signifie un rassemblement volontaire à un groupe non « préexistant : il est au contraire contemporain des activités communes » (Zask, 2011, p. 24). La notion de volontariat valorise le sentiment d’agentivité de l’individu qui prend part à quelque chose, une activité, un projet, un groupe, peu importe. L’importance du rassemblement volontaire se trouve dans le refus actif de la prescription sociale ou culturelle qui oblige ou enferme des individus dans des groupes. Au contraire, se rassembler volontairement fait des membres

des associés qui font des choses ensemble. Ils valorisent le groupe non parce qu’ils y reconnaissent un aspect essentiel d’eux-mêmes, mais parce qu’ils y voient l’occasion

de mener des expériences qui au contraire les font sortir d'eux-mêmes notamment de leur personnalité telle qu'elle a été modelée par leur groupe d'appartenance originel (*Ibid.*, 2011, p. 24).

2.1.2 Sociabilité

Prendre part exige aussi une part de sociabilité, fondée sur le simple fait « d'être attiré par la compagnie d'autrui » (*Ibid.*, 2011, p. 28). Zask (2011) reconnaît ici l'importance d'être avec l'autre par plaisir et non uniquement par intérêt ou par opportunisme, bien que la notion d'intérêt soit une dimension du prendre part. La condition de sociabilité permet la création de liens sensibles pour le plaisir. Cette notion se satisfait à elle-même parce qu'elle permet en quelque sorte de participer à quelque chose, de prendre part, pour le simple fait de se retrouver avec autrui sans souci d'efficacité ou de productivité.

2.1.3 Réciprocité

Zask décrit la réciprocité ainsi :

La sociabilité repose sur une relation de réciprocité s'établissant entre deux ou plusieurs personnes qui se considèrent mutuellement comme des égaux et s'engagent librement dans un échange (*Ibid.*, 2011, p. 31).

Cette condition illustre le caractère émancipateur de la condition du « prendre part » par sa reconnaissance de l'autre comme d'un·e égal·e, qui remplit la double fonction d'émanciper et de s'émanciper. La réciprocité dont parle Zask force à entrer en relation, à se reconnaître, à se considérer et à établir un dialogue fondamentalement horizontal :

C'est donc comme participant dont la fonction et la parole ont la même valeur et le même poids que ceux qui sont accordés aux siens propres, qu'autrui entre dans une relation de coopération. L'amitié et l'égalité créent le milieu dans lequel la réciprocité peut se développer (*Ibid.*, 2011, p. 31).

2.1.4 Interdépendance

L'interdépendance n'existe que dans cet espace-temps, cet entre-deux, dans ce qui se crée, ni avant ni après, mais pendant. Quelque chose relève de la création (de liens, d'espaces sensibles,

d’atmosphères, de transformations) qui ne peut qu’exister dans l’interaction participative. Zask explique :

Forme de sociabilité, le prendre part est d’ailleurs une configuration où les participants d’un côté et les activités auxquelles ils participent de l’autre sont conditionnés mutuellement et ne peuvent être séparés. Une randonnée sans randonneurs n’est pas possible, et réciproquement (*Ibid.*, 2011, p. 44).

Cette condition s’inscrit dans un courant résolument interactionniste :

la participation comprise comme « prendre part » implique à la fois des individus perméables à la qualité innovante des expériences, et des activités approfondies ou enrichies par la diversité des points de vue, des pratiques et des engagements qui leur donne naissance (*Ibid.*, 2011, p. 48).

2.1.5 Notion d’intérêt

L’intérêt est souvent socialisé depuis notre culture, nos expériences, notre histoire personnelle. Chaque individu, bien que socialisé, est maître, dans la mesure du possible, de s’associer, de participer à un groupe, une activité, selon ses propres intérêts. C’est d’ailleurs aussi pour arriver à ses fins que l’individu se regroupe, tant que cette association ne met pas en péril l’acceptation des autres dimensions. Par exemple, un individu despote ou visiblement égoïste sans intention de mutualiser les expériences ni de reconnaître l’autre comme son égal ne peut être considéré comme prenant activement part à un processus participatif.

2.1.6 Commun

Pour l’autrice, le sens des communs va bien au-delà de simplement partager quelque chose. Ainsi, « prendre part n’est pas seulement compter pour un dans le jeu des relations sociales, c’est aussi s’exercer à bien juger et, de cette façon, s’entraîner à la citoyenneté » (*Ibid.*, 2011, p. 84). Zask nous partage ici une vision beaucoup plus globale de la participation : il ne s’agit pas de simplement s’associer et de « partager un bien commun » (*Ibid.*, 2011, p. 89). Prendre part implique une production collective de quelque chose, la construction de quelque chose qui est « apprécié par chacun des participants » (*Ibid.*, 2011, p. 89) et qui apporte autant à la personne qui prend part.

2.1.7 S'associer

Le fait de s'associer est une condition importante du prendre part. Il s'agit davantage d'un acte faisant écho à la réciprocité évoquée plus haut qu'au simple fait de se joindre à un groupe. S'associer révèle une dimension collective d'acceptation, une autorisation à la transformation de toutes parts : « il est requis que le rôle tenu dans le groupe inscrive aussi bien l'individu qui le tient que le groupe qui l'accueille dans une histoire modifiée par leur rencontre » (*Ibid.*, 2011, p. 91).

Ainsi, un groupe qui ne se modifie pas ni dans ses habitudes, ses comportements, ses mœurs, son organisation, son ambiance, peu importe, est fermé à la pleine participation de ses nouveaux membres.

Les groupes figés peuvent accueillir de nouveaux membres, mais selon des mécanismes qui, telles l'assimilation, l'allégeance ou la communion, sont fortement distincts de ceux que requiert la vie communale ou communautaire (*Ibid.*, 2011, p. 92).

Zask met d'ailleurs en garde contre ces dispositifs qui s'inscrivent dans une forme de despotisme engluant, « doux et placide, qui retirerait peu à peu aux hommes non seulement le soin de leurs affaires communes, mais aussi le souci de leur propre socialisation » (*Ibid.*, 2011, p. 102).

2.1.8 Se séparer

Enfin, la dernière dimension énoncée par Zask (2011) est celle de pouvoir se séparer du groupe à tout moment sans aucune justification. Contrairement à certaines associations essentialistes, culturelles ou même forcées, il est important que le pouvoir de se retirer soit reconnu et respecté par tous les membres. Pouvoir quitter sans risque ni pour soi ni pour le groupe ni pour autrui ou autre chose est un indicateur primordial dans la compréhension du prendre part.

2.1.9 Tensions

Par conséquent, prendre part s'oppose aux prescriptions sociales et culturelles qui induisent des comportements, des modalités de pensées et qui d'une certaine manière agissent sur l'individu sans que ce dernier puisse réellement agir sur celles-ci. Prendre part, c'est aussi refuser la relation contractuelle et bancaire basée sur l'échange de services, du corps et de la force de production contre un salaire que l'on peut classiquement retrouver au cœur de l'entreprise en tant que contrat

relationnel tacite. De plus, l'homogénéisation dominante et hégémonique des pratiques, des mœurs et des cultures par le phénomène de l'entreprisation ne laisse que très peu de place aux potentialités transformatrices de la réciprocité. Par ailleurs, le principe de l'interdépendance dont parle Zask (2011) comme pilier de l'architecture relationnelle participative oppose une vision interactionniste au paradigme fonctionnaliste de l'Entreprise-Monde qui peine à reconnaître le caractère transformateur d'autrui et qui favorise l'assimilation plutôt que l'accueil sincère, dans une perspective d'individualisation entrepreneuriale. Politiquement, cela suggère un positionnement contraire à la prétendue neutralité du libéralisme politique, qui ne peut qu'être incongrue, fausse, voir dangereuse et débilitante au sens où cette assumption marque un arrêt, une finalité réflexive sous la forme d'une vérité absolue difficilement critiquable. Qui peut donc être contre la neutralité politique ? Cette proposition s'inscrit dans les mouvements d'autogouvernement non pas au sens individuel, mais plutôt collectif, en opposition avec ce que Foucault appelle le « sujet entrepreneurial⁹ », archétype « dont le libéralisme industriel a besoin » (*Ibid.*, 2011, p. 79), *self-made man* par excellence, s'il existe (Galluzzo, 2023), qui profite du désengagement de l'État et de la collectivité pour ses propres fins.

2.2 Apporter une part

La contribution, ou apporter une part, la deuxième modalité de la participation. À cet égard, l'apport de sa propre individualité, non pas au sens égoïste ou individualiste, mais bien personnel, unique, est une condition *sine qua non* de la participation pour provoquer un changement social et laisser émerger cette « strate de relations continûment remodelée et redéfinie par les contributions individuelles » (*Ibid.*, 2011, p. 118). Ce positionnement interactionniste, central dans la typologie de Zask, introduit l'idée selon laquelle la « réformation des conditions de la participation est nécessaire » (*Ibid.*, 2011, p. 118) afin d'éviter l'artificialité des processus de participation utilitaristes et la simple intégration de surface. Zask pose ainsi la condition de perméabilité de l'environnement:

⁹ « Il est flexible, énergique et compétitif. Il est « hautement gouvernable », puisqu'il se gouverne lui-même, étant devenu « entrepreneur de lui-même »; « étant à lui-même son propre capital, étant pour lui-même son propre producteur, étant pour lui-même la source de ses revenus » (*Ibid.*, 2011, p. 31, extraits tirés de *Naissance de la biopolitique*)

Que les individus participent à un groupe dont les fins, les méthodes et les intérêts sont déterminés d'avance, voire incarnés dans sa structure institutionnelle, permet certes de s'affilier et, par exemple, faisant masse, de concourir à une force organisée face à des groupes adverses, mais borne la participation dans des limites telles que le groupe, ou certains de ses constituants, ne peut guère être modifié. Quand l'institué est de nature à empêcher l'instituant, prendre part et contribuer sont dissociés, et l'une des conditions essentielles [de la participation] est gravement absente. (*Ibid.*, 2011, p. 118).

C'est pourquoi Zask expose finalement l'idée de société plastique, qui permettrait la coexistence de modes de pensées et d'actions relatifs à tout un chacun. Ce faisant, elle soutient que les qualités individuelles soient non pas naturelles, innées, mais plutôt le « produit de l'interaction entre de l'individuel et du social » (*Ibid.*, 2011, p. 120). En bref, Zask rappelle que « les constituants de l'un et de l'autre sont interdépendants et réciproquement générés. » (*Ibid.*, 2011, p. 31). Ainsi, le devenir de chaque personne est intimement lié à son contexte social, et réciproquement, le contexte social advient par sa qualité plastique en lien avec chaque individu; l'un et l'autre, la société et l'individu, sont profondément liés.

2.2.1 Cohabitation

Le principe de cohabitation dans la dimension contributive de la participation ouvre sur des modalités d'existence multiples : Zask propose, le postulat de ce qu'elle appelle la société ouverte, une manière d'habiter collectivement le monde qui serait

favorable à l'intuition, à l'imagination créatrice, à l'élan vital ou à l'impulsion. Elle est libre et souple, gouvernée par la démocratie et respectueuse des droits de l'homme (*Ibid.*, 2011, p. 119).

De plus, cette société ouverte permet la cohabitation, le questionnement, le doute, le recommencement; ces caractéristiques doivent exister pour laisser place à la contribution de tous. Ainsi, ce mode d'existence, plus libre, moins coercitif dans son idéologie, laisse place à la pleine contribution des individus et à l'expression de leur individualité, pour le bien commun et la collectivité dans laquelle illes participent.

2.2.2 L'unicité de la contribution

Zask fait aussi remarquer l'importance de reconnaître l'unicité de la contribution à la relation et à sa transformation. Elle explique que

la contribution n'a de valeur que si elle assure au contributeur de marquer, même à un degré modeste, les relations sociales, de telle manière que le devenir de l'association diffère de ce qu'il aurait été en l'absence de son intervention. (*Ibid.*, 2011, p. 127).

Ainsi s'opère une transformation au sein même de l'organisation dans laquelle l'individu participe, car celle-ci est poreuse aux contributions. L'organisation qui accepte de se laisser transformer par l'autre établit un espace de possibles et d'existences plastiques, à l'écoute, réceptives à la contribution d'autrui, car cette transformation est sa nature même. C'est de cette manière que l'environnement peut en quelque sorte reconnaître l'unicité de l'apport de chaque individu.

Dans l'absolu, chaque individu, quel qu'il soit, apporte quelque chose qu'il est le seul à pouvoir apporter. En psychologie, en sociologie, et même en physique, l'interaction, qui permet de penser les phénomènes comme étant constitués par l'impact les uns sur les autres des changements qui les affectent, est le concept sur la base duquel peuvent être exprimés la singularité de l'influence d'une entité individuelle sur son environnement, en même temps que le rôle de l'environnement dans le développement des entités individuelles. [...] tous les corps ont une influence spécifique et irréversible sur leur environnement, l'existence de chaque corps étant constituée d'une multitude d'événements irréductibles les uns aux autres. (*Ibid.*, 2011, p. 134).

Cette qualité plastique de l'environnement n'est toutefois pas le fruit du hasard : la transformation de l'environnement par la contribution d'individus relève d'une « forme d'intégration entre de l'individuel et du social » (*Ibid.*, 2011, p. 134). Il est d'autant plus important de cultiver cette qualité, notamment en la dotant d'un statut normatif pour en assurer la pérennité en renforçant l'injonction selon laquelle chaque individu possède le pouvoir « d'apporter une part au commun auquel il prend part ». (*Ibid.*, 2011, p. 135).

2.2.3 Nouveauté et transformation

Cette condition se situe dans la possibilité de transformer le groupe avec qui l'individu entre en relation, sans pour autant que cette contribution vienne d'un talent particulier ou d'un statut spécifique : la contribution se satisfait d'elle-même en tant que potentialité transformatrice ayant

un véritable impact sur « le devenir de l’association » (*Ibid.*, 2011, p. 127). Autrement dit, chaque contribution est unique et possède des qualités de transformation nouvelle relevant de l’individualité de chacun·e. La nouveauté n’est ici pas performative, mais plutôt comprise comme inhérente aux interactions entre individus, simplement car « chaque individu, quel qu’il soit, apporte quelque chose qu’il est le seul à pouvoir apporter » (*Ibid.*, 2011, p. 133).

2.2.4 Quelque chose comme la citoyenneté

C’est par la plasticité de l’environnement que l’individu peut contribuer et s’engager. Zask définit cet engagement comme « le membre d’un groupe jouant un rôle qu’il est en gros seul à jouer » (*Ibid.*, 2011, p. 145). Pour que l’individu puisse jouer son rôle, il doit toutefois pouvoir entrer en relation avec son destinataire, sa communauté, son groupe. Réciproquement, le groupe doit pouvoir entrer en relation avec l’individu qui joue son rôle dans un exercice communicatif et participatif. Il est donc requis une dose d’interactions pour l’expression d’un *soi* authentique reçu par un *nous* qui n’invisibilise pas l’unicité du *je*. L’expression de ce *soi* produit

du commun, qu’il s’agisse [...] de forger une idée comprenant la possibilité d’autres idées que la sienne au sujet d’une même expérience, de communiquer cette idée dans un langage compréhensible par les autres (*Ibid.*, 2011, p. 151).

Prendre part et apporter une part permettent ensemble un continuum d’interactions évolutives, volatiles, adaptatives qui procède à l’édification d’un commun.

2.2.5 Se sentir utile

Zask (2011) propose une sorte d’anti-condition en reprenant la notion marxiste de la superfluité, conséquence d’un système (politique, économique, social) qui rend l’individu interchangeable avec un autre. Entendue ainsi, la superfluité marxiste mène à la déshumanisation et à l’isolement de l’individu et s’oppose donc à la condition de la contribution- condition qui entend la contribution comme personnelle, unique et reconnue par les pairs pour ce qu’elle est et ce qu’elle déploie d’humanité. En effet, si la contribution n’est pas reconnue comme nous l’avons plus vu tôt, elle ne peut répondre entièrement à ce que Zask entend par apporter une part. En outre,

la contribution dépend de la simple certification d'exister dans le regard des autres, c'est-à-dire dans les situations concrètes dont les changements sous l'effet d'une activité individuelle sont remarqués par les autres (*Ibid.*, 2011, p. 154).

Être remarqué·e par et pour sa contribution, c'est se sentir utile.

2.2.6 Par et pour

La dernière condition de l'apporter une part s'assimile au par et pour, notion souvent mobilisée en travail social. Ce par et pour citoyen signifie que les individus sont sujets actifs dans chacune des étapes de la situation, de la reconnaissance de celle-ci- en commençant par la nommer- jusqu'à la résolution si telle doit être la finalité. Cette contribution multiforme est selon Zask une « condition de [l']individuation et de l'amplification du sens de [la] vie » (*Ibid.*, 2011, p. 193).

Ainsi, la participation s'illustre comme un continuum d'interactions par lequel s'exercent différentes formes de citoyennetés et par lequel l'individu peut prendre part à la vie associative, publique, tout en y contribuant activement, de manière libre et souveraine, reconnue par et pour son unicité accueillie.

2.2.7 Tensions

Posées ainsi, ces conditions contributives questionnent les structures normatives dominantes, que l'on retrouve notamment dans l'Entreprise-Monde décrite par Solé un peu plus haut, et favorisent l'émergence d'une société dite ouverte. Cette perspective interactionniste s'oppose à l'immobilisme positiviste et fonctionnaliste d'une société qualifiée comme close, laquelle serait davantage statique et fermée aux changements. Celle-ci repose sur des « valeurs et des fins qui ne sont pas questionnées, mais font autorité, exercent une contrainte sur les individus, ou parfois jouent comme des évidences culturelles » (*Ibid.*, 2011, p. 119).

Ce positionnement épistémologique a pour effet d'essentialiser l'individu, en imposant un carcan de possibles stricte et balisé, inébranlable, intouchable, et ainsi imperméable aux individus et à leur contribution. Ainsi entendu, il semble en effet improbable de pouvoir contribuer réellement dans ce genre de structure. Par conséquent, l'individu se trouve alors inféodé à un ordre éthique et moral,

pseudo-naturel surtout, contre lequel la critique ou la contestation ne sont d'aucune utilité. En ce sens, une société close est véritablement une société de contrôle, contrôlant

la marge de manœuvre des individus et procurant à ceux qui répondent (au sens behavioriste du terme) correctement aux attentes idéologiques et sociales dominantes plus de liberté et de considération qu'il n'en est accordé aux autres (*Ibid.*, 2011, p. 128).

À ce propos, l'idée marxiste de la superfluité réduit le

travailleur à du « matériel humain » et à une marchandise [tout en considérant] comme étant de trop celui qui n'est pas utilisable au profit du capitalisme [...]. La superfluité s'installe dès que les possibilités de contribution individuelle sont supprimées : elle caractérise non seulement les individus économiquement inutiles, mais aussi l'ensemble des qualités humaines inutiles pour la production, voire contraires aux impératifs de la production industrielle. En effet, ne peut apparaître comme superflu qu'un individu dont les caractéristiques fondamentales sont définies par des concepts tels la production de richesse, l'utilité, l'entreprise, le travail productif. Et ne peut être entièrement instrumentalisé qu'un individu qui n'a été déshumanisé (*Ibid.*, 2011, p. 158).

Ce mécanisme sournois de déshumanisation condamne les individus à *n'être qu'en étant utiles* pour le système d'une seule et unique manière : par la productivité et l'assujettissement (in)volontaire aux impératifs capitalistiques de l'Entreprise-Monde. Et lorsque l'individu ne se soumet pas au cadre, il devient marginalisé, exclus, « parasitaire et superflu » (*Ibid.*, 2011, p. 158). Il en résulte un grave sentiment d'inutilité potentiellement dévastateur émotionnellement et psychologiquement, renforçant du même coup l'isolement et l'exclusion vécus. Dans ce contexte, il est donc difficile, voire impossible, de contribuer d'une quelconque manière originale et d'en être reconnu si cette contribution ne représente pas un gain en production.

Il en va de même de l'imagination, de la vie affective et de la sensibilité, que le processus de production mécanique évacue au maximum. Si l'ouvrier est utile, l'homme est en revanche superflu (*Ibid.*, 2011, p. 162).

Ce que je souhaite mettre en lumière ici, c'est l'antinomie fondamentale entre le caractère productiviste imposé à l'individu et sa possibilité de réalisation de soi, non pas au sens de la critique foucaldienne du soi entrepreneur et du corps contrôlé par un système, mais bien au sens défendu

tout au long de ce mémoire, soit cette possibilité de contribuer par soi-même, par son individualité, à un groupe réceptif, poreux, perméable et plastique.

2.3 Bénéficier d'une part

La troisième dimension de la participation à l'étude est celle du bénéfice. Il importe d'abord que le bénéfice réponde « aux besoins et aux attentes du récipiendaire » (*Ibid.*, 2011, p. 226). D'une évidence presque gênante, cet énoncé n'est toutefois pas si simple à honorer dans l'Entreprise-Monde, là où règne l'aphorisme confucéen qui préfère montrer à pécher plutôt que de donner un poisson à quelqu'un qui a faim. Ce principe d'autonomisation, posé en vérité et considéré comme l'aboutissement absolu, ultime, de l'effort de responsabilisation et d'émancipation individuelle, impose, sous le couvert de la générosité, une vision du monde, de faire, de vivre, de manger, qui jamais ne doute de son positionnement.

Pour répondre aux attentes et aux besoins de l'autre, il importe pourtant de créer un environnement qui soit capable d'y répondre sincèrement. Il importe ensuite que le bénéfice fasse l'objet d'une proposition. Il est donc entendu que « faire bénéficié » par la coercition ne peut être considéré comme un réel bénéfice. Le bénéfice, ou l'option du bénéfice, doit pouvoir s'accepter ou se refuser librement. La dernière des dimensions « doit permettre au bénéficiaire d'accéder à ce que valorise l'environnement dans lequel il vit » (*Ibid.*, 2011, p. 228), c'est-à-dire d'avoir un accès juste et suffisant aux moyens de se réaliser.

2.3.1 Des nœuds de relations

La dernière des conditions évoquée plus haut, celle qui concerne l'environnement et qui révèle encore une fois le caractère hautement interactionniste de cette typologie, propose de situer chronologiquement le bénéfice antérieurement à la contribution, de la même manière qu'un nouveau-né ne peut que *bénéficier* dans ses premiers instants de vie. Il nécessite ce que Zask nomme un

entourage approprié. Cet entourage n'est finalement qu'un « nœud de relations, d'interactions et de transactions entre un être vivant et l'ensemble des constituants qui entrent de l'extérieur, du dehors, dans sa composition et sa croissance (*Ibid.*, 2011, p. 237).

Zask nuance cependant le propos, qui peut laisser croire à une propension déterministe donnant une autorité surdimensionnée à un environnement anthropomorphé, en rappelant que celui-ci ne *donne pas* de « chance » ou des « possibilités », ni ne *détermine* qui que ce soit, mais du fait de sa constitution en nœuds de relation, il met à disposition des possibilités.

Cette posture exige une qualité de porosité qui renvoie aux impératifs de réciprocité mentionnés plus haut à quelques reprises, mais aussi à une éthique du vivre-ensemble qui invite à entretenir, à cultiver collectivement les noeuds de sociabilités et de relations qui se partage entre toutes et tous.

2.3.2 Éthique du care

Recevoir une part ne peut que s'actualiser dans un environnement capacitant, c'est-à-dire qui rend *possible* et *capable* l'individu vis-à-vis de sa collectivité, et selon ses propres besoins. Basé sur l'éthique du *care* théorisé principalement par Gilligan, Zask supporte que ce soient nos capacités d'attention à l'autre et notre considération pour l'extérieur qui permettent l'éclosion d'environnements capacitants. Ainsi, c'est « l'individualité spécifique de l'autre qui détermine la sélection des actions tournées vers elle » (*Ibid.*, 2011, p. 258). À ce propos, Perreault propose qu'une telle éthique « implique de repenser ce qui nous relie et nous (r)attache aux autres » (Perreault et Bourgault, 2015, p. 61) en en faisant le point central de toute analyse, tout en reconnaissant « ce qui se passe dans ces relations et [...] ce qu'elles font aux formes de vie » (*Ibid.*, 2015, p. 64).

2.3.3 Reconnaissance

Enfin, la reconnaissance est un moyen de *faire exister*: « la non-reconnaissance de la contribution d'autrui équivaut à lui refuser une place dans l'histoire commune de l'humanité » (Zask., 2011, p. 287).

Reconnaitre est donc un partage des places; c'est avoir la capacité de se décentrer, à être à l'écoute de l'autre dans une mouvance, un dynamisme invitant du même coup l'autre à se reconnaître et à reconnaître autrui. À cet égard, reconnaître est un peu la clé de voute de la participation, qui permet la coexistence et la cohabitation des formes de vie et des manières de l'aborder. Dans cette perspective, c'est aussi une invitation à repenser les épistémologies dominantes pour en construire

de nouvelles, en s'opposant aux phénomènes totalisants- qu'ils soient institutionnels, économiques ou mêmes intimes- auxquels nous pouvons être assujettis. C'est aussi quelque chose qui se joue dans l'entre-deux, dans l'entre-soi, dans ce qui peut *advenir*, c'est à dire ce qui est à *exister* :

Reconnaitre que son identité n'est pas figée [celle de l'autre], et d'autre part, que ce qu'elle est et devient entre en interaction avec ma propre trajectoire; par conséquent, j'accepte d'aménager ma position dans le monde de telle sorte que les autres, du moins ceux que je reconnais, disposent également d'une place. Reconnaitre quelqu'un est lui faire de la place en un lieu qu'on est prêt à partager (*Ibid.*, 2011, p. 288).

La reconnaissance devient une manière d'entrer en relation avec l'autre, mais aussi avec l'espace qui se joue entre le soi et l'autre. C'est faire preuve de créativité, de collaboration aussi, dans l'aménagement d'un espace de partage commun. C'est choisir cet engagement obstiné de manière volontaire en tant qu'acte de justice, en tant qu'acte transformateur pluridimensionnel.

Reconnaitre quelqu'un, c'est convenir à l'avance de reconnaître sa contribution à venir. C'est donc doter autrui du pouvoir de m'affecter, d'influencer le cours de mon existence, d'interagir avec mes représentations et ma conduite habituelle (*Ibid.*, 2011, p. 304).

2.3.4 Tensions

Le bénéfice proposé par Zask se caractérise dans sa bidirectionnalité, soit le bénéfice tourné vers l'individu et, en parallèle, le bénéfice tourné vers la collectivité. L'un ne peut en effet pas aller sans l'autre. Il importe dans ce cas d'aborder le bénéfice en tant que conséquence d'une éthique collective, ce qui permet de positionner *l'incapacité individuelle* en tant que résultante d'une incapacité collective ou de « l'inadaptation du système dominant aux « capacités » des individus tels qu'ils sont du fait, entre autres choses, de leur absence de participation correcte à ce système » (*Ibid.*, 2011, p. 260).

Par ailleurs, Zask rappelle l'importance de rester sensible à l'autre dans la « mise à disposition des ressources d'individuation » (*Ibid.*, 2011, p. 280), en soulignant le piège d'universaliser ces ressources ou ces stratégies : comme illustré plus tôt, ni la canne à pêche ni le poisson, ne sont des dispositifs adéquats pour une personne ne mangeant pas de poisson ou ne pouvant tout simplement pas pêcher, peu importe la raison, s'opposant ainsi aux principes de standardisations propres au phénomène de l'entreprise.

Enfin, l'imposition d'une normativité universelle- anti-créative puisqu'appllicable indifféremment du bénéficiaire- rappelle le concept goffmanien de l'institution totale qui s'applique à faire adopter un comportement jugé normal et adéquat par la majorité. L'idée du *total* est reprise aussi par Aubert (2007) dans les termes de qualité totale, concept qui renvoie à la croyance (et à l'imposition) de la perfection, transversale à chacune des sphères du travail, menant évidemment à une standardisation rigide des pratiques et des moeurs. Une telle *totalisation* serait délétère pour l'environnement et ses constituants, car l'empêcherait de se rendre sensible à ceux-ci, à s'adapter et à faire preuve de créativité dans ses réponses.

L'observation des risques et des limites des dérives totalisantes trouvent échos dans l'interrogation formulée par Solé, présentée en bas de page (page 24), qui s'inquiète face à l'emprise globale de l'entreprise jusque dans les microsystèmes, mais aussi dans la pensée de Arendt (Arendt, 1972 ; Mréjen, 2025) qui déjà en 1951 abordait la question d'un totalitarisme transcendant la seule sphère politique dominant les corps- individuels, affectifs, sociaux-, à travers toutes sortes de mécanismes plus ou moins violents, cependant toujours oppresseurs. S'observe alors une continuité dans l'actualisation de l'idéologie dominante *totalisante* : elle traverse et s'impose, du politique au plus microsocial, dictant les manières d'être et de faire en société et au travail, sans toutefois se laisser observer frontalement, spectrale, sans corps, mais agissant sur ceux-ci, et en les faisant agir.

2.4 Échelle d'Arnstein

L'échelle de participation citoyenne qu'Arnstein a développée en 1969 reste aujourd'hui tout aussi pertinente pour mieux comprendre les nuances et les degrés de participation. Cette dernière s'active de différentes manières, à différents degrés, et pour différentes raisons. Arnstein développe son argumentaire en trois catégories de participation : non-participation, tokenisation et pouvoir citoyen (1969). À travers chacune de ces catégories se trouvent différents niveaux de participation. Bien que réductrice par essence comme la plupart des catégorisations, cette échelle permet de poser un regard critique sur les dispositifs participatifs en place tout en questionnant profondément les présomptions de participations. Arnstein affirme d'emblée que les catégories présentées ne sont qu'à titre informatif, que celles-ci sont toujours poreuses et qu'un regroupement citoyen ne peut faire uniquement l'expérience d'une seule catégorie, qu'obligatoirement, il y a du mouvement entre chacun des niveaux de participation, selon les modalités, les temporalités, etc.

2.4.1 La non-participation

Les premiers niveaux de (non) participation sont ceux qu'Arnstein nomme « manipulation » et « thérapie »: La première instance relève d'une participation symbolique, plutôt une présence utile aux puissant·e·s, qui peuvent ainsi se targuer de faire la promotion d'une participation juste lors de consultation publique, par exemple. Le support citoyen est de cette manière utilisé aux profits des puissant·e·s qui se servent en quelque sorte de ces moments participatifs pour éduquer les citoyen·ne·s. La thérapie est quant à elle davantage orientée vers l'éducation comportementale destinée à aligner les comportements, les habitudes et les manières de faire et d'être avec les valeurs dominantes de la société. Dans les deux cas, ces niveaux de participation sont nuls et n'offrent peu ou pas de possibilité d'exercer un réel pouvoir sur une situation.

2.4.2 La tokenisation

La seconde catégorie de participation appelée « tokenisation» s'articule autour de trois niveaux, soit l'information, la consultation et la *placation*, que l'on pourrait traduire par la cooptation. Dans un premier temps, le niveau « information » relègue les citoyen·ne·s au rang de contenus vides dont l'unique fonction est d'être remplis d'informations et de savoirs venant d'en haut, venant de ceux qui savent. À ce niveau, informer est un mouvement unidirectionnel, bancaire, pour reprendre l'expression de Freire. Le niveau de la consultation se rapproche d'une pleine participation citoyenne sans toutefois y accéder. En effet, bien que la consultation permette davantage de se faire entendre et de s'exprimer, ce niveau de participation ne garantit cependant aucune résonnance ni aucune action. La consultation reste ainsi au rang de la tokenisation, étant davantage une stratégie permettant à ceux au pouvoir de maintenir la participation au simple fait d'être là, de remplir un sondage, de ramener une brochure à la maison. Enfin, la *placation* ou la cooptation se veut le niveau le plus rapproché de la pleine participation citoyenne. On retrouve ce niveau de participation généralement dans des instances officielles, comme des concertations publiques, des conseils d'administration, des assemblées générales, etc. Il y a *placation* lorsqu'un siège, par exemple sur un conseil d'administration, est réservé à un ou plusieurs citoyen·ne·s dans l'optique d'offrir une participation aux décisions majeures. Bien souvent, cependant, comme le fait remarqué Arnstein, peu de dispositifs sont mis en place pour favoriser une pleine participation, consciente, libre, éclairée. Ce phénomène est pourtant évitable, comme le font la plupart des organismes en alphabétisation populaire qui s'accordent aux principes d'éducation populaire de

Paolo Freire, en accompagnant les participant·e·s dans leurs fonctions d'adminstrateur·trice·s de CA. Vulgairement parlant, la placation, c'est *parker* des citoyen·ne·s dans des postes de pouvoir (toujours selon le pouvoir qu'on est prêt à céder), sans s'assurer qu'illes puissent l'exercer pleinement.

2.4.3 Le pouvoir citoyen

La dernière catégorie de participation est celle du pouvoir citoyen. Elle comprend elle aussi trois niveaux, soit le partenariat, le pouvoir délégué et le contrôle citoyen. Dans un premier temps, le partenariat fonctionne selon une distribution équitable du pouvoir dans une perspective de partage des responsabilités et d'une planification des modes de décisions ainsi que des dispositifs facilitant ces dites décisions. Le pouvoir délégué se place au second niveau de cette catégorie de participation en tant que résultante d'une mobilisation citoyenne renversant les structures de pouvoir et autres dispositifs décisionnels dans une situation donnée. Enfin, le dernier niveau consiste en une pleine possession du pouvoir par les citoyen·ne·s sur une situation donnée. Bien que le pouvoir absolu n'existe pas, et qu'il n'est de toute manière pas souhaitable, Arnstein souligne l'importance de l'intention sur la rhétorique : ainsi, le pouvoir citoyen devient un acte de participation garantissant une prise en charge complète par et pour les citoyen·ne·s.

2.5 Entre participation et entreprise

Le cadre théorique proposé dans ce chapitre met en lumière trois dimensions de la participation, soit le prendre part, l'apporter une part et le bénéficier d'une part. Ces dimensions comprennent elles-mêmes plusieurs conditions permettant l'approfondissement du concept. Ainsi, la participation ne devrait pas qu'être une simple proposition, un énoncé de principe, que l'on peut mobiliser sans faire l'exercice de réfléchir à ses modalités. Au contraire, la participation devrait être entendue comme un moyen actif de faire l'exercice de sa citoyenneté, en toute réciprocité, pour se faire entendre, se faire reconnaître, mais aussi dans le but d'entendre l'autre et de le reconnaître aussi. La qualité perméable de l'environnement est aussi une condition essentielle à la participation, ce qui induit une forme de plasticité, d'acceptation à la transformation.

Le phénomène de l'entreprise semble tout compte fait empêcher la participation d'avoir lieu pleinement. L'imposition d'un cadre normatif presque hégémonique issu de l'entreprise s'oppose

en effet aux principes fondamentaux de la participation proposés par Zask (2011). La domination de l'entreprise à différentes échelles- de nos manières d'entrer en relation avec le monde jusqu'aux manières *d'être*- réduit les espaces de participation en remettant même en question leur utilité. Ainsi, l'imposition tacite de l'entreprisation comme mode de vie universalise et standardise, *totalise*, tout des possibilités qui peuvent s'offrir à l'individu et aux collectivités. Dans ce contexte, nul besoin de poser des questions, de faire preuve de jugement critique, d'explorer les possibles et de cultiver les espaces de réciprocité. Le phénomène d'entreprisation essentialise l'individu et la collectivité en un tout organisé, interchangeable, utile dans son unique asservissement au système dominant.

En somme, même si l'Entreprise-Monde semble avoir réussi à mobiliser certaines formes de participation- qui seraient selon Arnstein de l'ordre de la tokenisation et même de la non-participation, ceux-ci favorisent les dispositifs qui ne permettent pas réellement d'assumer un rôle transformateur. Dès lors, est-il vraiment possible de parler de participation ? Si oui, je propose dans les chapitres suivants d'explorer les types de participation à l'œuvre et d'approfondir la réflexion au-delà de la simple proposition performative.

CHAPITRE 3

MÉTHODOLOGIE

On a tous déjà volé, dans la vie des autres, des fragments d'une existence qui n'était pas la nôtre.

- Claire Marin, *Être à sa place*

3.1 Stratégie générale de la recherche

Les différentes sections du chapitre suivant permettront une vue d'ensemble et une compréhension plus approfondie des principes méthodologiques utilisés lors de cette recherche. Je présenterai d'abord en introduction de chapitre un retour sur la phase d'exploration et le contexte méthodologique de la recherche, pour ensuite aborder plus en détails le type de méthodologie envisagé et les tensions qui ont pu émerger entre ce qui a été prévu et ce qui s'est passé sur le terrain. Je poserai ensuite un regard sur la collecte de données et sur le terrain, soit les caractéristiques de la population de recherche et de l'échantillonnage, les défis sur ce chemin, le recrutement, la structure des entretiens ainsi que leur déroulement. J'enchaînerai avec les méthodes de traitement et d'analyse des données, ainsi que sur les biais et limites de la recherche et les considérations éthiques autour de celle-ci.

La phase d'exploration de cette recherche a été longue, très longue, mais aussi très enrichissante. Entre les premières ébauches de problématiques et ce qui se trouve dans les pages de ce travail, plusieurs dizaines de mois se sont écoulées. L'intérêt que je porte aux enjeux de l'alimentation est vaste et multidimensionnel, c'est pourquoi il a été aussi difficile de faire des choix parmi tous les possibles qu'ouvre le champ de la gastronomie sociale. Cette exploration de la gastronomie sociale et de plusieurs autres enjeux de l'alimentation, de la violence en cuisine aux luttes paysannes pour la souveraineté alimentaire, s'est finalement arrêtée sur l'étude des effets des pratiques entrepreneuriales sur la participation dans les initiatives de gastronomie sociale.

La forme de cette recherche, par sa méthodologie, est quant à elle fortement influencée par les discussions toujours très riches d'indignation avec ma directrice Jade Bourdages. Nos discussions m'ont ouvert les yeux sur les enjeux de l'extractivisme académique et de la posture dominante, détachée et supposément neutre qui autorise à regarder l'autre en surplomb. Il était essentiel, et avec justesse, que cette recherche serve réellement aux gens qui y participeront, m'a-t-elle mise en garde. Que celle-ci traduise leurs vécus, leurs voix, leurs histoires. Que la recherche sociale, si elle ne sert pas le terrain, si elle ne se met pas au service du changement social, ne peut qu'avoir peu d'impact et de prétention transformatrice. Je paraphrase, mais l'intention était posée ainsi, avec authenticité et indignation, mais surtout rigueur et discipline, par souci d'utilité et de respect.

C'est ce qui a poussé ma réflexion vers différentes dimensions réflexives et épistémologiques; pourquoi cette recherche, pour qui par qui, comment, à partir d'où, vers quoi. Parmi ces questionnements, un élément revenait sans cesse : moi. De prime abord, ce constat apparaît comme étant immensément centriste, et en inadéquation avec les postulats traditionnels de la recherche scientifique, car justement, le caractère intéressé, biaisé et personnel est énoncé, revendiqué même. Il me semble toutefois essentiel de cadrer ce propos dans une forme de filiation de la posture scientifique intéressée, principalement développée par Harding (1987, 1998) et Haraway (1988) à propos des savoirs situés pour situer ma propre posture dans cet écosystème que j'habite et qui m'habite depuis plusieurs années, dans lequel je coévolue *avec* et *grâce* aux interactions que j'entretiens avec celui-ci et toutes ces personnes qui l'habitent en toute réciprocité. Je reviendrai plus en détails sur ma posture et comment celle-ci me permet de dialoguer avec cette recherche dans la section qui suit.

Enfin, cette recherche se veut évidemment qualitative, pour bien répondre à la question suivante : quels sont les effets du phénomène de l'entreprisation sur la participation dans les initiatives de gastronomies sociales à Montréal à partir de l'expérience de celleux qui la *font* ?

À travers chacune des entrevues prévues avec les fondatrices d'initiatives de GS et les participant·e·s, j'offrirai un espace sécuritaire de discussion où nous pourrons ensemble explorer les effets des pratiques en place dans les initiatives respectives. L'analyse permettra de relever les dynamiques de pouvoir propres aux différentes initiatives pour mieux les positionner dans le cadre théorique et ainsi mieux les comprendre. Je propose enfin d'analyser les contenus des entretiens,

ce qui permettra de relever des tensions entre pratiques et discours dans le but d'apporter des pistes de réflexion à la pratique de la gastronomie sociale.

3.2 Type de méthodologie

La méthodologie utilisée pour cette recherche s'inspire des principes liés à l'ethnographie féministe (Avanza *et al.*, 2015 ; Bouqentar, 2021 ; Clair, 2016 ; Granchamp *et al.*, 2023). Cette recherche s'inscrit ainsi dans le champ des études qualitatives : je m'intéresse aux effets d'un phénomène depuis l'expérience vécue, sentie, et expliquée par des membres d'une même communauté (Van Campenhoudt *et al.*, 2017).

3.2.1 Ethnographie féministe

En premier lieu, l'ethnographie féministe, par son intention politique qui dépasse la simple proposition, s'ancre fondamentalement dans un projet revendicateur et génératrice de lutte collective (Avanza *et al.*, 2015 ; Bouqentar, 2021 ; Clair, 2016 ; Dorlin et Rodriguez, 2012) : « elle n'est pas seulement conçue comme une ressource à disposition du mouvement, mais elle procède elle-même de savoirs forgés en son sein. » (Clair, 2016, p. 69) Génératrice de savoirs et s'érigent « contre les savoirs consacrés par les milieux académiques qui excluaient les femmes (en tant que sujets et en tant qu'objets de connaissance) » (*Ibid.*, 2016, p. 69), l'ethnographie féministe est une prise de position radicale qui s'ancre dans l'indignation et dans la relation intime et sensible que le·la chercheur·euse entretient avec l'objet d'étude (Hymes, 1972). À ce propos, Nader (dans Hymes, 1972) rend compte de l'impertinence de ne pas s'engager dans une démarche qui nous énergise sous prétexte que nous devons étudier un objet pour lequel nous n'avons aucun lien. Elle commente: « I think we are losing something here » (*Ibid.*, 1972, p.285). C'est principalement contre ce non-sens que je m'engage dans cette recherche en trouvant ma posture dans l'ethnographie féministe. Parce c'est une démarche qui m'énergise, mais dans laquelle je suis aussi membre de l'objet de recherche. Je suis intimement lié à ce terrain depuis de nombreuses années, et fortement « intéressé » (Harding, 1987) à l'habiter, à le vivre et à en faire l'expérience tous les jours et à finalement l'étudier. La posture des savoirs « intéressés » peut sembler, pour plusieurs, problématique en ce sens qu'elle va à l'encontre du principe d'objectivité défendu par le discours scientifique traditionnel, mais c'est dans cette revendication de « l'impossible neutralité de l'enquêteur·trice » (Clair, 2016, p. 70) et dans l'affirmation d'un « projet épistémologique » (*Ibid.*,

2016, p. 70) que cette approche prend tout son sens pour moi. C'est un devoir de reconnaissance des postures

parce que la problématisation, le choix de la méthode, la façon de mener son terrain et d'en analyser le contenu sont déterminés par la position sociale et par le positionnement politique du ou de la chercheur·euse. »(*Ibid.*, 2016, p. 70).

De fait, reconnaître ses postures n'est pas chose facile. De quelle posture dois-je me revendiquer dans cet exercice ? Puis-je réellement me réclamer d'une, ou au mieux, de quelques-unes de mes multiples et complexes postures sociales et politiques. Pourquoi, aussi, suis-je appelé à me séparer de certaines parts de moi-même ? Ne sont-ce pas toutes ces complexités qui font que l'on peut saisir les plus intimes subtilités de l'expérience ? Il semble alors impossible et non souhaitable de s'invisibiliser en partie ou en tout au nom de la rigueur scientifique. Paillé et Mucchielli (2021b, p. 160) expliquent d'ailleurs que la globalité de la personne chercheuse est « fondatrice d'une interprétation qui ne sera ni anonyme, ni orpheline, mais au contraire incarnée et héritière d'une histoire ». Cette reconnaissance des postures induit de facto une reconnaissance des dynamiques de pouvoirs dans la recherche et dans la création des savoirs. Ainsi, « positionner son travail sociologique dans une perspective féministe, c'est dès lors reconnaître et revendiquer qu'il se soit formé à partir d'« expériences en lutte politique » (Harding, 1988 dans Clair, 2016, p. 71). C'est reconnaître la complexité des dynamiques et leurs multiples dimensions, c'est reconnaître nos limites aussi, « et l'objectivation violente du monde : transformer la vie des autres en objet et décider qui mérite ou non le statut d'objet ne sont pas des opérations inoffensives » (*Ibid.*, 2016, p. 72).

C'est aussi se positionner et s'engager activement et même politiquement face à ces rapports de forces en entretenant son indignation et ses capacités réflexives. C'est donc politiser la recherche en tant qu'action transformatrice et génératrice de changements en dedans et en dehors d'elle-même. Pour moi, homme, blanc, hétéro, cis et privilégié, et parlant en partie depuis mon expérience personnelle de l'univers gastronomique, c'est d'abord par la reconnaissance de ma propre posture, de ma « position épistémologique »(Paillé et Mucchielli, 2021a, p. 88), mais aussi en reconnaissant et en valorisant celles des personnes avec qui je me suis entretenue pour leur rendre honneur et me laisser traverser par ces manières d'être. C'est aussi par l'investissement conscient des corpus et références féministes dans le cadre de cette recherche que je m'engage dans la voie de

l’ethnographie féministe. C’est également par la divulgation des pratiques de domination et par l’étude des lieux de pouvoirs, « the culture of power rather than the culture of the powerless », comme le nomme Nader (1972, p. 289) que je m’investis dans cette avenue. À ce propos, j’insiste sur les rapports de dominations patriarcales multiples (Federici, 2019) dans la sphère gastronomique et entrepreneuriale et sur l’importance de reconnaître et visibiliser les autres formes d’implication dans ces sphères, à l’instar des initiatives et des personnes rencontrées, tout en militant contre les dynamiques de pouvoirs et de dominations.

L’ethnographie féministe est donc mobilisée comme cadre méthodologique pour appuyer le fait social du positionnement, pour participer aux dialogues possibles entre les sphères de création des savoirs et pour étudier plus consciemment les structures de pouvoir, en plus d’entretenir mon indignation et ma double subjectivité de sujet au sein de l’objet de recherche et de chercheur.

3.3 Collecte de données

Il a été initialement prévu de faire des entretiens semis-dirigés avec des participant·e·s et des gestionnaires de projet de gastronomie sociale. Cette forme d’entretien a la qualité de fluidifier les discussions et de s’attarder à ce qui compte vraiment pour la personne interviewée, malgré le cadre normé et officiel de la démarche. L’observation empirique en sciences sociales a aussi la qualité d’accepter la non-linéarité de l’articulation entre les hypothèses initiales et le travail de terrain. Il est même apprécié d’effectuer quelques « allers-retours entre ce terrain riche d’enseignements et de promesses, et la table de travail » (Paillé et Mucchielli, 2021b, p. 160), entre les propos initialement annoncés et les différentes découvertes; cette plasticité méthodologique, sans vouloir « faire n’importe quoi n’importe quand » (Van Campenhoudt *et al.*, 2017, p. 204) permet une sorte d’échange entre théories et pratiques, une reconnaissance aussi de l’apport scientifique des entretiens et donc des personnes interrogées, et induit un rapport d’humilité du chercheur face à *son* objet de recherche. Comme mentionné plus haut, ce type de démarche requiert aussi du chercheur la capacité à se laisser surprendre, ou mieux, à « se mettre systématiquement et délibérément en situation d’être surpris » (*Ibid.*, 2017, p. 204), ce qui permet de « voir ce qu’il ne pensait pas voir » (*Ibid.*, 2017, p. 204). Ainsi, je me suis attardé à imaginer des questions ouvertes portant d’abord sur l’expérience vécue des personnes en situation d’autorité et des personnes participantes dans les initiatives de gastronomie sociale.

L'intérêt initial était d'explorer avec ces personnes, à travers leurs expériences, leurs souvenirs d'anecdotes et leur ressenti, les effets des pratiques entrepreneuriales sur elles. Je ne me suis rendu compte de la complexité de l'opération, et de l'étendue de mes intentions, qu'après le premier entretien. Bien que la cueillette de données ait été foisonnante, la discussion riche et longue (près de 120 minutes), il a été difficile d'aborder certaines thématiques et dimensions de l'entrepreneuriat et de ses effets sans trop orienter les réponses. Il m'a fallu changer de grille d'entretien après cette rencontre pour que celle-ci soit plus adaptée à mes besoins de recherche, tout en offrant un cadre plus clair dans les discussions, mais tout autant de liberté aux personnes interviewées.

3.4 Population de recherche et échantillonnage

J'ai procédé à des entretiens semi-dirigés avec des participant·e·s de trois initiatives montréalaises en gastronomie sociale, mais aussi avec les fondatrices et/ou gestionnaire de ces initiatives. Je visais entre six et neuf personnes pour les entretiens, soit une personne en position d'autorité par organisme et une ou deux personnes participantes par organisme. Étant donné les défis que cela représentait, je n'ai conclu que six entretiens au total avec trois personnes en position d'autorité et trois personnes participantes. Les initiatives ciblent trois organismes, soit Parc-Ex Curry Collective, fondé par Leonora King en 2021, Food'Elles, fondé par Tsahaï Papatakis en 2019, et La Place Commune, fondé par un groupe citoyen en 2016.

Comme la question de recherche repose sur les effets des pratiques entrepreneuriales sur la participation dans les initiatives de gastronomie sociale, j'ai décidé de faire une première tentative de sélection d'organisations qui pourraient participer à la recherche. Le choix de ces organisations s'est fait selon différents critères.

Le premier critère s'articule autour du concept de gastronomie sociale. Bien qu'aucun des organismes ne s'en revendiquait avant notre rencontre, je considère que ceux-ci participent au mouvement de gastronomie sociale en ce sens qu'ils placent au cœur de leur mission et de leur pratique un engagement sincère de transformation sociale à partir d'une dimension du système alimentaire, comme le propose le Social Gastronomy Movement, cité un peu plus haut.

Le lien de confiance et la proximité entre ces organisations et moi-même ont aussi facilité la sélection des organismes. J'ai en effet été impliqué de près ou de (très) loin dans la mise en place ou dans le développement de chacun de ces projets : parfois sous forme de consultation uniquement, parfois en tant que bénévole et dans le cas de La Place Commune, en tant que salarié avant la collecte de données et la rédaction de cette recherche. L'accessibilité aux organismes et aux participant·e·s sera discutée plus loin dans la section portant sur le recrutement.

Les critères de participation des personnes pour la recherche sont restés les mêmes que ceux prévus lors de l'élaboration du projet. Ceux-ci sont :

- Être âgé·e de 18 ans ou plus
- Être ou avoir été impliqué·e activement en tant que salarié·e, bénévole ou gestionnaire dans un des projets de gastronomie sociale sélectionnés
- Être capable de communiquer en français, en anglais ou en espagnol
- Être disponible pour un entretien de 90 minutes

3.5 Défis rencontrés

Deux difficultés principales se sont présentées à moi durant les différentes phases de la collecte de données. L'une de ces difficultés est liée à ma positionnalité et ma proximité avec l'objet d'étude. L'autre difficulté majeure est plus extérieure à moi, c'est la barrière de la langue, notamment avec une des participantes, avec qui l'entretien a été plus difficile.

La proximité que j'entretiens avec mon objet d'étude s'avère une difficulté, un défi, identifié depuis le tout début de la recherche. En effet, je suis impliqué dans ce milieu depuis plusieurs années, à la fois pour tenter de définir ce qu'est la gastronomie sociale de manière théorique, mais aussi dans sa pratique quotidienne. Il était ainsi difficile de prendre de la distance face à mes croyances, mes préjugés, mes aprioris tant sur le concept de gastronomie sociale, du rôle des organismes dans le système alimentaire que du phénomène d'entreprise. Cependant, ma connaissance de ceux-ci m'a permis une plongée plus en profondeur dans les subtilités des modes organisationnels. Je reconnaiss donc le caractère partial de cette recherche en ce sens que mes savoirs préexistants à la recherche sont situés dans mon historicité tant personnelle que professionnelle, et que ces dimensions sont intimement liées à l'étude des systèmes alimentaires, de la gastronomie sociale et

des revendications critiques du milieu communautaire. Le grand défi était donc de me laisser surprendre par le terrain. Non parce qu'il n'a rien à m'apprendre, au contraire, mais parce qu'il fallait que je m'éloigne de l'arbre pour voir la forêt. J'ai dû apprendre à me laisser emporter par les histoires de chaque personne, me laisser traverser par leur vécu, leurs anecdotes, leurs sensibilités. J'ai dû baisser ma garde et être en position de vulnérabilité. Je crois qu'en tant que chercheur en devenir, cela fût un des plus grands défis, mais surtout un des plus beaux apprentissages de la démarche entreprise ici.

Un autre grand défi fut les enjeux de communication. Le milieu dans lequel j'effectue cette recherche offre cette possibilité de transcender certaines barrières à l'emploi, notamment celle de la langue. Étant donné son caractère universel, la gastronomie ne se soucie pas de savoir en quelle langue se nomment les ingrédients. Le goût, les saveurs, le plaisir de manger, de faire à manger, ne connaît pas le langage comme on l'entend. C'est un langage sensible qui se passe de mots pour communiquer ses messages. Je crois que c'est une des raisons pour lesquelles le partage du patrimoine alimentaire d'une personne est quelque chose de si populaire aujourd'hui, et qu'une multitude de projets de gastronomie sociale voient le jour depuis quelques années. C'est aussi une manière de se regrouper entre communautés linguistiques, sans avoir besoin de parler une des langues officielles du pays. C'est le cas notamment pour les membres du Parc-Ex Curry Collective, qui parlent principalement punjabi, hindi et bengali, et qui la plupart du temps travaillent seules de chez elles. Dans le cadre de cette recherche, j'ai ouvert la participation aux personnes avec qui je pouvais échanger dans l'une des trois langues que je maîtrise assez bien.

3.6 Recrutement

La phase de recrutement a été plutôt aisée. Une fois le choix provisoire des organisations intéressantes à étudier, j'ai pris contact avec les personnes responsables de celles-ci. Cette étape s'est déroulée sur une période de quelques semaines, entre mai et juin 2023, pour d'abord sonder l'intérêt à participer à cette recherche et pour ensuite fixer des dates de rencontre. Le lien de confiance ayant été établi il y a quelques années avec ces personnes, cette phase de recrutement n'a pas présenté de défis majeurs, contrairement à plusieurs de mes collègues de classe. Je suppose que le choix du sujet de recherche ne présentait pas non plus de risque de raviver certains types de traumatismes, ce qui facilitait la mise en relation et le recrutement.

Une fois les personnes en situation d'autorité recrutées et interviewées, je les ai consultées pour avoir leurs commentaires sur le déroulement des entretiens, et sur qui dans leur entourage aurait potentiellement l'intérêt de participer à une telle recherche. Ce fut donc une forme de recrutement en boule de neige, chaque personne ayant eu l'occasion de m'en présenter une autre pour la suite de la recherche. Cette stratégie de recrutement a l'avantage de réduire le temps de recherche de participant·es mais peut aussi biaiser la recherche par la proximité ou la concomitance entre personnes qui se réfèrent. Dans mon cas, j'ai demandé à Leonora si elle pouvait m'introduire à une des cheffes du Parc-Ex Curry Collective puisque je n'en connaissais aucune, alors qu'avec Tsahaï, je lui ai simplement demandé les coordonnées d'une ancienne cheffe de Food'Elles que j'avais déjà rencontré il y a quelques années.

Il me semblait important de me roder auprès des personnes en situation d'autorité et de commettre mes premières erreurs auprès d'elles, puisque les entrevues ont été faites dans le cadre de leurs heures de travail quand cela s'appliquait. C'est leur positionnement professionnel privilégié qui m'a orienté dans cette décision de me « pratiquer » avec elles, afin d'être non seulement bien préparé pour les entretiens avec les personnes participantes, mais surtout de ne pas faire preuve de maladresse. C'est ainsi que, à la suite de l'entretien avec Leonora et à ses commentaires inspirants, j'ai décidé de rémunérer les personnes participantes pour leur temps alloué aux entretiens, contrairement aux personnes en position d'autorité qui n'ont pas été rémunérées. Sans vouloir créer d'injustice, j'ai considéré que les personnes en situation d'autorité ont souvent plus l'occasion d'être vues, nommées, entendues, reconnues, et donc potentiellement ont plus d'opportunités économiques que les personnes qui participent à ces initiatives. Sur la notion de privilège et de reconnaissance, il me semblait aussi important de démontrer et de faire valoir le travail des femmes dans cette industrie/pratique qu'est la gastronomie, qu'elle soit sociale ou traditionnelle, puisque l'espace gastronomique mondial est saturé d'hommes (Albors-Garrigos et al., 2020 ; Haddaji et al., 2017 ; Ketchum, 2016 ; Neuman et Fjellström, 2014). Ces initiatives portent des valeurs féministes et engagent des femmes. Leurs luttes se croisent et promeuvent non seulement le droit à l'alimentation par le biais d'un salaire, mais aussi la reconnaissance et la mise en valeur du travail des femmes. Je crois sincèrement que l'apport des théories féministes intersectionnelles dans la conceptualisation et la praxis de la gastronomie sociale est essentiel. Cet apport est aussi essentiel à la refonte du modèle gastronomique actuel (Ketchum, 2016).

3.7 Structure des entretiens

Les entretiens ont été structurés de la même manière selon une approche inductive. Étant donné la question de recherche, à savoir l'exploration des effets des pratiques entrepreneuriales sur la participation au sein des initiatives de gastronomie sociale à Montréal, il semble tout indiqué que cette approche soit la plus cohérente avec mes intentions et mes besoins, tout en permettant de faire ressortir la voix des gens avec qui je me suis entretenu non pas uniquement comme de simples données à extraire pour soutenir mon propos, mais comme des interactions sensibles génératrices de savoirs, de sens, auxquelles je dois porter toute mon attention afin de traduire le plus fidèlement les réalités qui m'ont été données d'explorer.

Les entretiens ont eu lieu dans des endroits différents, toujours sécuritaires, choisis en amont par la personne interviewée. Pour chaque personne, je donnais le choix de se rencontrer à l'endroit qui lui convenait le mieux: deux personnes m'ont proposé de faire l'entretien directement chez elles, dans la sécurité et le confort de leur maison. Trois personnes sont venues chez moi, dans mon appartement, et une personne, en emploi dans le Bas-Saint-Laurent durant la phase d'entretien, a été capable de se rendre disponible pour un entretien en ligne. Comme mentionné plus haut, le lien de confiance avec les personnes interviewées est entretenu depuis plusieurs années à travers nos implications dans le même écosystème de l'innovation sociale et alimentaire montréalais. Ce lien a facilité le recrutement et a permis de tenir les entretiens dans des lieux privés comme nos appartements. Je considère ces opportunités comme de réelles chances et je me sens privilégié d'avoir eu accès à l'intimité de certaines personnes dans leur maison, tout comme je considère que j'ai été choyé d'en recevoir d'autres chez moi. Nos lieux de vie témoignent souvent d'une intimité à laquelle peu de personnes ont accès, et dans un contexte de recherche comme celui-ci, je crois sincèrement que ces dispositifs ont pu permettre des discussions plus en profondeur, plus longues, plus authentiques. De manière plus technique, il était aussi beaucoup plus pratique d'enregistrer les entretiens dans le calme de nos appartements et non dans un espace public comme un café.

Comme la structure des entretiens se devait d'être flexible et mouvante, j'ai utilisé un guide d'entretien simplement comme aide-mémoire. Je ne voulais pas perturber les échanges avec un ton officiel, standardisé. Il me semblait important de laisser la place aux mots et aux personnes avec qui je me suis entretenu en me servant du guide d'entretien avec parcimonie et doigté, en restant

attentif aux silences, aux sensibilités, aux mouvements. Ces observations n'auraient pas été possibles si j'avais gardé les yeux rivés sur une grille d'entretien complexe. Ainsi, nous avons abordé des thèmes assez larges et similaires pour les deux échantillons de population. Cela permettra de cibler quelques différences discursives et de mieux comprendre les expériences spécifiques selon les statuts au sein d'un projet entre personne en situation d'autorité et personne participante. Les thèmes abordés sont les trajectoires d'implication, les origines du projet et les étapes importantes, une description du projet selon son point de vue, et une exploration de différentes dimensions de la participation selon Zask (2011), soit prendre part, apporter une part, bénéficier d'une part. Quelques questions spécifiques à l'influence des pratiques entrepreneuriales étaient abordées si nous avions le temps ainsi que sur des dimensions sociales spécifiques et plus conceptuelles comme l'expression de la citoyenneté, la place des femmes et le partage des pouvoirs au sein du projet. Compte tenu de la longueur des entretiens et de la complexité conceptuelle très spécifique au travail social de ces questions, j'ai révisé et simplifié le guide d'entretien pour me concentrer uniquement sur les questions concernant la participation. Les deux versions du guide d'entretien se retrouvent en annexe.

3.8 Déroulement des entretiens

Au total, six entretiens d'une longueur moyenne de 95 minutes ont été réalisés. Avant d'entrer dans les spécificités de chacune des rencontres, il importe de mentionner que toutes les entrevues ont nécessité un contact préalable, quelques appels téléphoniques, échanges de textos ou courriels, pour bien coordonner la rencontre. Ainsi, j'ai discuté en amont de chaque rencontre le lieu et le temps dont nous disposions pour réaliser l'entretien, en plus de rappeler mes objectifs de recherche, quelques considérations éthiques importantes, notamment le respect de la confidentialité et la rémunération pour les personnes concernées. Au début de chacune des rencontres, j'ai effectué un rappel des considérations éthiques et j'ai offert un moment à chaque personne pour lire en détail le formulaire de consentement. Par ailleurs, certaines personnes ayant plus de difficulté à lire le français m'ont sollicité pour lire et résumer le formulaire de consentement. À la suite de la lecture du formulaire, je me suis assuré que celui-ci était bien compris pour assurer un consentement libre et éclairé en posant des questions et en répondant aux leurs. Nous avons ensuite procédé aux signatures des documents, et à une dernière confirmation de leur accord pour enregistrer les conversations avant de débuter.

Une particularité importante relative à l'éthique dans ce mémoire tient dans le fait que les noms des personnes ne sont pas des pseudonymes ou des noms fictifs. Chaque personne a donné son accord afin que je puisse utiliser leur vrai nom ainsi que leurs lieux de travail ou d'engagement. Pour certaines personnes, cette décision a été motivée par un sentiment de reconnaissance et d'agentivité, voire d'empowerment. Pour d'autres, ce fut une motivation plus politique pour assumer certains discours tenus, alors que d'autres ne voyaient tout simplement pas l'intérêt de cacher leur identité. Cette particularité est due principalement aux thèmes et au sujet abordés, qui présentent peu de représailles potentielles ou de risque traumatique. La sécurité et l'intégrité des personnes rencontrées ne sont pas mises en jeu par ces rencontres où il était question d'expériences personnelles relatives à un phénomène plutôt impersonnel, soit un engagement social, dans les communautés, à travers la gastronomie. Cependant, une telle participation non-anonymisée peut présenter quelques risques et limites, qui seront abordés un peu plus loin.

La première rencontre a eu lieu avec Chloé Faussat, anciennement directrice générale de La Place Commune. Nous nous sommes rencontrés à mon domicile, où j'ai pu servir croissants et café. La rencontre enregistrée a duré 111 minutes, sans compter le temps d'accueil, d'introduction et les aux revoir. C'est à la suite de cette première rencontre que j'ai commencé à avoir des doutes sur le guide d'entretien quant à l'approfondissement des thématiques du phénomène d'entreprises et de son influence sur la participation. Cette volonté de vouloir ouvrir la discussion et d'explorer les cadres aura eu l'effet de diluer la conversation vers différentes thématiques, intéressantes certes, mais peut-être moins pertinentes pour l'étude entreprise.

La deuxième rencontre a eu lieu avec Tsahaï Papatakis, fondatrice et directrice générale de Food'Elles. La rencontre a eu lieu à mon domicile aussi en après-midi. Encore une fois, une collation et du café ont été proposés. La rencontre a duré tout juste 90 minutes comme prévu. Nous avons eu l'occasion d'aborder l'ensemble des thèmes proposés en plus d'explorer quelques questions supplémentaires sur le rôle et la place des femmes et l'influence des pratiques entrepreneuriales sur le projet qu'elle a porté au temps de Food'Elles. Ayant fait de petits ajustements sur la structure de l'entretien en amont, nous avons eu l'occasion d'aborder un peu plus directement certains thèmes centraux de la recherche, notamment le rôle et la place d'un·e leader, des outils de gestions et du management. C'est à la suite de cette rencontre que j'ai précisé

quelques critères du guide d'entrevue pour cibler davantage les notions d'entreprise et de participation et affiner la recherche.

La troisième rencontre a eu lieu avec Leonora Indira King, fondatrice de Parc-Ex Curry Collective. Cette fois-ci, j'ai été invité chez elle pour la rencontre. L'enregistrement dure 115 minutes, mais nous avons discuté longtemps avant et après la rencontre de nos différents projets, de nos envies de transformations sociales et de l'intérêt de travailler dans le milieu de l'alimentation pour actionner des leviers de changement. Le guide d'entrevue était un peu différent cette fois-ci et mentionnait plus clairement les dimensions de la participation de Joëlle Zask (2011), tout en allégeant un peu la charge de la rencontre. Nous avions plus de temps pour parler de moins de sujets, et ce fut riche en émotions. En effet, j'ai pu être témoin d'un moment de grande vulnérabilité de la part de Leonora lorsqu'elle parlait de ce qu'elle considère recevoir comme part : elle a témoigné avec beaucoup de sensibilité du lien intime qui la lie avec les autres femmes du projet, de la chance qu'elle a de vivre cette expérience auprès d'elles, de toute la reconnaissance qu'elle reçoit, de ces femmes qui l'appellent « ma fille », de ses/ces mères qui la considèrent comme une membre de la famille. Ce moment a été marquant et déterminant dans mon cheminement, car j'ai été témoin des affects intimes et d'un corps sensible qui réagissaient à mes questions qui me paraissaient si froides sur papier, si impersonnelles, inhabitées. La confrontation des dimensions de la participation depuis la conceptualisation de Zask (2011) aux pratiques entrepreneuriales a eu un effet notable avec Leonora, comme une manière de voir un réel avec une autre lunette, les yeux rivés sur quelque chose qui a du sens pour elle, quelque chose au cœur de ses préoccupations de chercheuse, d'organisatrice communautaire, de militante. Je crois que nous avons pu explorer un réel souvent inhabité dans des projets comme celui de Leonora, surtout par les personnes en situation d'autorité comme elle, un réel qui ne se quantifie pas, qui ne s'accorde pas à des prérogatives financières et comptables. Ce réel, celui qui nous permet d'engager le pas dans un exercice de réflexivité concernant les dimensions de la participation, Leonora m'a mentionné qu'elle ne prenait pas souvent le temps de l'explorer. Que la rencontre lui avait fait beaucoup de bien et l'avait aussi rassurée dans son rôle aux mille et une responsabilités. Qu'elle attendra avec impatience les résultats de cette recherche pour s'y plonger et explorer les autres expériences vécues par ses pairs.

Une fois les trois premières rencontres effectuées, je me suis senti beaucoup plus en confiance pour m'entretenir avec les personnes participant aux projets de gastronomie sociale. Je trouvais important de me « tester » avec des personnes de confiance qui pourraient me faire des rétroactions constructives et qui vivaient en général moins de stigmatisations dans notre société étant donné leur statut autoritaire dans leur milieu.

La première rencontre avec une personne participante à un projet de gastronomie sociale s'est déroulée avec Carina qui a été engagée par Food'Elles il y a quelques années en tant que cuisinière. Nous nous sommes rencontré·e·s sur Zoom un soir de semaine alors qu'elle finissait de travailler, dans un restaurant du Bas-Saint-Laurent. L'entretien a commencé bien après l'heure planifiée, mais cela nous convenait à tous les deux. Le document présentant les considérations éthiques a été envoyé par courriel avant la rencontre et j'ai pu avoir une copie électronique signée. Nous avons pris de nos nouvelles respectives; nous ne nous étions croisé·e·s qu'une fois il y a plusieurs mois lors de la soirée d'ouverture du local de Food'Elles. J'avais alors échangé quelques mots avec elle et l'avait félicitée pour son travail, mais sans plus, vu le nombre de personnes sur place à ce moment et toute sa charge de travail. Nous avons alors enchainé rapidement sur nos intérêts spécifiques concernant les dimensions de l'alimentation et j'ai découvert chez Carina beaucoup de résonnance dans sa vision de l'alimentation et du système alimentaire, mais aussi dans son expérience et dans son analyse de celle-ci, notamment en ce qui a trait à l'expérience de la violence en cuisine, du pouvoir et de l'application de celui-ci. Nous avons aussi rapidement discuté de lactofermentation et de comment cette pratique culinaire nous amenait à voir le monde autrement, comme l'explique Lauren Fournier dans son cadre théorique de la fermentation féministe ou Sandor Elix Katz et son approche queer de la fermentation. J'ai même dû interrompre Carina puisque je nous sentais facilement dériver vers ces sujets passionnants et lui ai redemandé son autorisation pour partir l'enregistrement. Nous avons ainsi discuté durant 101 minutes enregistrées, mais comme expliqué plus haut, notre conversation a été beaucoup plus longue, avec des promesses de reprendre les discussions sur les *food studies*, et d'en attendant s'envoyer des recommandations d'articles, de livres, de balados ou de films coup de cœur sur ces sujets qui nous passionnent tant. J'ai effectué un virement Interac d'un montant de 40\$ comme compensation financière à sa participation.

La rencontre suivante s'est déroulée avec Lesli, un homme que j'ai eu la chance de rencontrer auparavant à La Place Commune. Un lien existait déjà entre nous, en ce sens que nous étions

impliqués au même endroit pendant un moment, mais nous n'avions eu que rarement l'occasion de travailler ensemble. Je n'avais jamais eu l'occasion non plus de discuter avec lui en profondeur, mais je savais qu'il était impliqué à La Place Commune depuis le tout début de la coopérative. Je l'ai croisé au printemps 2023 par hasard et lui ai parlé de mon projet afin de savoir s'il était intéressé à participer. Il m'a alors donné son accord pour que je le recontacte afin que l'on puisse s'entretenir ensemble. Ma rencontre avec cet homme fut une révélation. J'ai éprouvé de grands regrets à la suite de cette rencontre, non pas par rapport à la rencontre en elle-même, mais des regrets de ne jamais avoir réellement parlé avec lui avant ce moment. Nous nous sommes côtoyés et croisés plusieurs fois au cours des dernières années, mais jamais nous n'avions pris le temps de nous assoir pour apprendre à se connaître, et j'ai découvert chez lui un homme inspirant rempli de vécus, d'opinions et d'espoir. Une fois le rendez-vous pris au téléphone, Lesli a mentionné qu'il était plus confortable de venir chez moi que d'aller dans un café ou un autre lieu public pour notre rencontre. Je l'ai donc attendu avec des viennoiseries et du café, que nous avons mangées et siroté durant les 99 minutes qu'a durées l'entretien. Comme pour la plupart des autres rencontres, le temps réel de la rencontre fut près du double de celui enregistré. Nous avons eu une longue discussion avant l'enregistrement et une autre très longue et très riche une fois l'enregistreuse éteinte. Certains de nos échanges ne sont pas enregistrés puisqu'ils revêtent quelque chose de plus personnel, de toute manière non pertinent et non utilisable pour la recherche. Je considère ce moment comme une grande découverte et une chance immense d'avoir pu discuter aussi longtemps avec cet homme. Quant à la compensation, je suis retourné par chez lui plus tard pour lui donner 40\$ en argent comptant.

Enfin, la dernière rencontre s'est déroulée avec Deepali, une cuisinière pour le Parc-Ex Curry Collective. Après avoir été approchée par Leonora pour tâter son intérêt à participer à une telle recherche, cette dernière m'a donné les coordonnées de Deepali pour que je puisse la contacter. Nous avons échangé sur WhatsApp pour prendre contact, puis nous nous sommes appelés pour que je puisse lui expliquer mon projet. J'ai su alors qu'il y aurait une difficulté supplémentaire avec Deepali compte tenu de nos blocages respectifs autour de la langue. Ni elle ni moi n'utilisons l'anglais comme langue principale, et cela a rendu l'expérience un peu plus difficile. Une fois le projet expliqué, nous nous sommes donné·e·s rendez-vous chez elle à une date ultérieure pour effectuer l'entretien. Nous nous sommes rencontrés au début du mois de septembre pour un

entretien de 51 minutes. Cette rencontre a été la plus courte de toutes les rencontres. Cela s'explique principalement par le fait que Deepali n'était pas particulièrement à l'aise en anglais, et que je ne possède aucune connaissance de punjabi. Si cela avait été le cas, nous aurions eu une très belle et riche rencontre, j'en suis persuadé. Malgré cette difficulté, nous avons réussi à aborder l'entièreté des sujets prévus, mais sans aller autant en profondeur qu'avec les autres participant·e·s. Une fois la rencontre terminée et l'enregistreuse éteinte, je lui ai remis 40\$ en argent comptant pour sa participation à la recherche, et lui ai promis de revenir vers elle une fois celle-ci finie. Elle semblait très heureuse d'avoir participé à cet exercice et m'a remercié plusieurs fois sur WhatsApp par après. Ses remerciements lui ont toujours été回报és et je lui ai rappelé que sans elle et sans sa participation, il n'y aurait pas de recherche de ce genre. J'ai trouvé important d'insister sur la valeur de sa participation et de reconnaître de toutes les manières possibles son implication sociale et économique avec son travail, mais aussi pour la science avec sa participation pour cette recherche.

3.9 Traitement et analyse des données

Une fois les enregistrements terminés, j'ai procédé à la transcription des entretiens en verbatims. Dans l'ensemble, la transcription a permis de se replonger dans l'ambiance de chacune de ces rencontres et « de reconstituer la structure ou la dynamique d'ensemble du propos » (Van Campenhoudt *et al.*, 2017, p. 287) en plus d'ajouter mes impressions personnelles sur chacune d'entre elles. Même si cette démarche est chronophage et qu'elle « occupe des dizaines de pages » (*Ibid.*, 2017, p. 287), elle se révèle essentielle pour « éviter d'écarte trop vite de l'analyse des parties de l'entretien qui seraient jugées *a priori* inintéressantes » (*Ibid.*, 2017, p. 287). Une fois chacun des verbatims complétés, j'ai procédé à une thématisation des propos selon les grandes sections des discussions. Sous forme de tableaux comparatifs, chaque référence était associée à un thème. Cette thématisation, déclinée en dimensions associées aux extraits, à des commentaires et aux liens potentiels entre les différentes entrevues m'a permis de me plonger dans les entrevues avec un fil conducteur clair tout en laissant des possibilités d'émergences pour ce qui pouvait sortir du cadre.

3.10 Biais et limites de la recherche

Comme mentionné plus haut à quelques reprises, ma posture complexe, autant en tant qu'acteur académique, qu'ancien collègue, bénévole ou client dans certain cas, m'a imposé certains biais en

teintant ma vision de l'écosystème de la gastronomie sociale à Montréal. Ces biais témoignent de mon implication dans cet environnement, de mes expériences, mais aussi, et surtout, de la trajectoire de mes savoirs qui induisent la direction de cette recherche. Je parle, écris et réfléchis depuis une posture et des savoirs situés et une subjectivité, même si l'exercice académique, scientifique et objectif de la recherche sous-entend parfois un détachement et une démonstration de notre rationalité de chercheur. Ce qui apparaît donc ici comme des biais et des limites peuvent aussi être perçus tantôt comme une trajectoire normale de la subjectivité humaine, comme une démonstration d'un engagement social, sensible, corporel, nécessaire, comme l'explique si brillamment Jeanne Dagenais-Lespérance dans son mémoire sur les « expériences et les perspectives étudiantes sur les liens entre le travail social et l'environnement dans la formation en travail social au Québec » (2021)

Une limite à la validité de cette recherche se situe aussi dans la taille de l'échantillon avec laquelle je me suis entretenu. Effectivement, la taille de cet échantillon peut paraître petit par rapport à ces pratiques de gastronomies sociales. Il est ainsi possible et normal de se demander si la saturation théorique a été atteinte, ce que je doute. Je me réconforte néanmoins dans les propos de Pires (1997) qui affirme qu'il est très difficile de savoir si une certaine saturation théorique a été atteinte. D'affirmer qu'aucune nouvelle information ne peut émerger, ce serait prétendre « rendre compte du réel dans sa totalité, ce qui semble prétentieux et irréaliste, en plus d'espérer d'un principe ce qu'aucune étude ne peut faire » (1997, p. 67).

Enfin, une dernière limite tient dans la non-anonymisation des personnes ayant participées à la recherche. En effet, il est probable que certaines personnes, bien que confortable dans l'idée de parler à découvert, se soient d'une certaine manière autocensurées dans l'élaboration de certaines idées ou de certaines expériences par peur de représailles ou par souci de préserver des relations. Bien que les questions portaient davantage sur la participation, celles-ci ouvraient sur un exercice critique du contexte entrepreneurial directement lié à l'expérience individuel de la personne. Cela a pu avoir un effet direct sur les résultats de la recherche en affectant les possibilités de *dire* et de se raconter de certaines personnes.

3.11 Considérations éthiques

La recherche n'a présenté très peu de risque quant à la participation à celle-ci. En effet, les sujets abordés, comme mentionnés dans la demande de certification éthique, ne présentaient que peu de risque d'inconfort ou de réactivation de traumas quelconque, en plus de ne solliciter que des personnes majeures. L'étude présentée au CERPE-FSH a été approuvée rapidement après quelques modifications mineures sans faire l'objet d'une rencontre statutaire sur les risques que présentent ma recherche. Une autre démonstration du risque minime entourant ma recherche est le fait qu'il a été accepté par le CER de proposer dans le formulaire de consentement de laisser l'opportunité aux personnes avec qui je me suis entretenue de refuser le principe de non-authentification. Cette particularité de ma recherche a été explicitée plusieurs fois avant et après les entretiens. Il me semble important de renforcer mon propos, car il est en effet peu commun de nommer sans pseudonyme les participant·e·s à ce genre de recherche. Chaque personne rencontrée a été informée de la nature du projet, du contexte dans lequel il se situe ainsi que des risques d'une telle recherche, le plus important étant sans doute lié aux répercussions possibles émanant d'une telle prise de parole à l'égard de projets dans lesquels ces personnes sont impliquées. Cela étant dit, il a été aussi mentionné que chacun des propos pouvait faire l'objet d'une révision par chaque personne, et qu'en aucun cas je n'utiliserais du matériel pouvant mettre en danger l'emploi ou l'implication bénévole de qui que ce soit.

Un autre élément éthique important à considérer est la compensation financière offerte uniquement au groupe de personnes participant à des projets de gastronomie sociale. Comme expliquée plus haut, cette décision a été prise après avoir discuté avec Leonora, fondatrice de Parc-Ex Curry Collective, qui m'a rappelé que ce groupe n'avait souvent pas les mêmes priviléges que le sien. En effet, une certaine forme de précarité caractérise ce groupe, soit par l'engagement bénévole qui ne rémunère pas l'individu, ou simplement en étant contractuel, comme cela est souvent le cas avec les subventions salariales d'Emploi-Québec. Pour d'autres, cette unique source de revenus signifie une stabilité qui serait grandement fragilisée si le projet pour lequel elles travaillent venait à s'arrêter, ce qui souvent, n'est pas de leur ressort. Il a donc été décidé de rémunérer chaque personne de ce groupe d'un montant de 40\$, peu importe la durée de l'entretien puisque je considère la valeur de la participation non pas selon la durée de celle-ci, mais simplement et uniquement sur l'acte de participer. N'ayant accès à aucune bourse, j'ai dû débourser de ma poche

ces 120\$, mais me suis rapidement rappelé ma position de privilégié qui peut s'offrir une formation de deuxième cycle à l'université afin de rationaliser cette dépense.

Je présenterai dans le prochain chapitre les données recueillies lors des six entretiens individuels réalisés dans le cadre de cette recherche, et débuterai d'abord par introduire chaque personne participante à travers son implication dans la gastronomie sociale. Ces présentations distinctives font en quelque sorte acte de reconnaissance de leur participation dans cette recherche, mais aussi sont pour moi une manière de valoriser leur implication dans l'édification de la gastronomie sociale à Montréal.

CHAPITRE 4

PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

Que signifie être en relation lorsqu'on ne se rend pas attentif à ce qui importe à l'autre, au monde avec lequel l'autre vient ?

- Mélodie Faury, *Prendre soin de la pluralité des sciences participatives*

4.1 Portraits et trajectoires d'implication

Je présenterai dans le chapitre qui suit les portraits des personnes avec qui je me suis entretenu pour mettre en lumière leurs parcours et leurs trajectoires à des fins descriptives et non seulement analytiques. Cela s'inscrit en cohérence avec la méthodologie préconisée de l'ethnographie féministe qui cherche davantage à offrir une perspective globale et à laisser parler les histoires, plutôt que de vouloir *extraire* uniquement des données qualitatives. Ce qui importe vraiment, ce sont les six personnes avec qui j'ai eu le privilège de passer quelques heures. Ce qui importe, c'est de visibiliser leurs vécus et leurs expériences. Ce qui importe, c'est de reconnaître leurs apports en tant qu'humain·e·s agissant·e·s dans, sur, avec et autour de la gastronomie sociale avec leurs forces créatrices. Ce qui importe, c'est d'essayer de les raconter le plus fidèlement possible, avec respect pour qui elles sont et ont été. À ce propos, les transcriptions se feront dans la langue parlée lors des entretiens afin de respecter au mieux les propos et visibiliser les particularités linguistiques et culturelles qui émanent de ses échanges.

4.1.1 Tsahaï

Tsahaï est arrivée au Québec quelques mois avant la pandémie de COVID-19, après un « parcours atypique » marqué par des études à Science Po, un passage au Maroc en volontariat international, et une expérience en ressources humaines dans le but de mieux comprendre le fonctionnement humain et les rapports de pouvoir. Elle est alors engagée dans un poste RH « déshumanisant », où la rentabilité prime sur les personnes et où sa tâche principale consiste finalement à « réduire les

couts d'opération de la boîte », ce qui voulait dire réduire les salaires et les avantages. Après deux ans et demi d'ennui et de désillusion « à se faire chier », elle quitte la France à la recherche de sens, d'autonomie et de créativité. Arrivée à Montréal, elle s'inscrit rapidement au Coopérathon, espérant y trouver un projet en cohérence avec ses valeurs. Malgré son engagement initial, elle s'en éloigne, éprouvant un profond décalage entre ses aspirations et la froideur des outils numériques, qui sont « très loin en fait même des activités du cœur ». Ce qu'elle cherche à ce moment-là, c'est se « sentir utile ». Motivée par ce besoin, elle entame un cheminement personnel, visant à mieux se connaître et à se « définir ».

Elle me raconte que le Coopérathon lui aura néanmoins permis d'acquérir une « méthodologie entrepreneuriale, c'est-à-dire réfléchir à un problème, réfléchir à une solution et ensuite mettre en place la solution, trouver des partenaires, etc. » N'ayant pas fait « d'écoles de commerce ou de master de gestion », cette expérience lui a donc permis de gagner « confiance » en elle me dit-elle, en développant des « outils » pour « se lancer en affaires », profitant des ressources disponibles et des maillages avec différents incubateurs comme Esplanade ou Montréal Start-Up.

Inspirée par l'initiative française *Meet My Mama*, elle fonde Food'Elles, un traiteur à but non lucratif, ancré dans l'économie sociale, qui lui permet « d'avoir un impact auprès des femmes et en particulier auprès des femmes immigrantes » en les engageant comme cheffes. Elle me mentionne alors l'importance pour elle de « donner confiance » aux femmes avec qui elle travaillait, de « leur montrer des modèles de réussite, les inspirer », de pouvoir leur dire « tu fais partie d'une entreprise qui est dynamique, qui est rentable (...) prospère » que tout ça, c'est « valorisant » et qu'enfin, « si t'étais pas là (en parlant des femmes avec qui elle travaille), ça fonctionnerait pas quoi ».

4.1.2 Carina

Carina et moi nous sommes rencontrés pour la première fois lors de l'ouverture du local de Food'elles, en 2022. À ce moment, notre échange fut bref, ponctué de quelques mots de remerciement pour ses délicieuses bouchées brésiliennes. C'est seulement un an plus tard, à l'automne 2023, que nous avons pris le temps de discuter, en ligne, après sa journée de travail, dans le cadre de ce mémoire. Diplômée en psychologie au Brésil, Carina a longtemps travaillé auprès

des jeunes en tant que psychologue. Pour des raisons financières, elle effectue un virage professionnel vers le recrutement, une expérience qu'elle décrit comme « very sad, not fun ». Elle immigre ensuite au Canada pour étudier en *immigration studies*, dans le but de poursuivre son engagement social. Mais ses difficultés en français la poussent vers la restauration, une avenue inattendue qu'elle accueillait à ce moment avec enthousiasme.

Elle découvre Food'Elles par une campagne de sociofinancement, y retrouvant un alignement idoine entre ses valeurs, la cuisine, l'immigration et la justice sociale. Elle s'y impliquera durant de longs mois en tant que cheffe, animatrice d'atelier et responsable de l'approvisionnement. Elle m'explique que malgré la mission sociale qui lui tenait tant à cœur, elle quittera l'aventure quelques mois avant la fermeture définitive de Food'Elles, fatiguée et épuisée.

4.1.3 Chloé

Je me suis entretenue ensuite avec Chloé, arrivée elle aussi de France quelques années avant la COVID-19. Formée dans une école privée de tourisme en France, elle a travaillé dans ce domaine quelques années, y étant attirée par les rencontres et le caractère international et multiculturel. Dès son arrivée à Montréal, elle s'implique à la coopérative de solidarité La Place Commune et commence à y faire du bénévolat. Elle mentionne que son expérience en entreprise lui permet notamment d'aider au « site web » et à autres « choses administratives comme aider aux recherches de financement ». Passionnée par la mission, les pratiques et les valeurs véhiculées par la coopérative, Chloé devient membre du conseil d'administration avant de devenir employée grâce à un financement au tournant des années 2020. Elle m'explique avoir été à ce moment particulièrement motivée à explorer et mettre en place un « mode de gestion plus collectif », « un mode de gouvernance (...) qui [appartient] à ses membres » et qui réponde à leurs besoins. Elle m'indique alors que même si La Place Commune se devait de tenir des activités marchandes, celles-ci étaient toujours en fonction « d'avoir des impacts sociaux et environnementaux positifs » et « pas pour être dans une croissance exponentielle », contrairement à ce qu'elle a pu vivre avant. Bien consciente du positionnement de La Place Commune et de ses obligations financières, Chloé s'est assurée de la survie financière de la coopérative, étant tout de même « une entreprise d'économie sociale » aux yeux de la loi. Chloé m'explique que son poste et ses tâches ont évolué rapidement vers l'intégration du comité de codirection, récupérant du même coup quelques responsabilités plus

administratives. À ce moment-là, explique-t-elle, la coopérative se développe rapidement et passe de trois employés à dix en quelques mois, ce qui a engendré un remaniement organisationnel qui a modifié profondément son équilibre. Notre rencontre s'est déroulée quelques mois après sa démission.

4.1.4 Lesli

J'ai rencontré Lesli chez moi, avec du café et des croissants, et nous avons longuement parlé avant d'entamer l'enregistrement et d'entrer dans le vif du sujet. Lesli et moi, nous nous sommes souvent croisés au cours des dernières années, sans jamais avoir pris le temps de réellement discuter. Ce moment, avant l'entretien, fut un véritable moment de partage, nous permettant de s'apprivoiser tranquillement malgré nos visages déjà familiers.

Lesli me raconte d'abord son long parcours de militant et son implication auprès de plusieurs organisations différentes, « from blood collecting to helping out in the group called Food not Bombs ». Plus jeune, il travaillait comme comptable dans des boîtes plus traditionnelles, mais change de « lifestyle » en allant travailler « in a few cafes (chacun d'eux étant) politicaly inspired, one of them was anarchist cafe (alors qu') another one of them was involved in food distribution, food politics. » Ses différentes implications l'amènent à travailler dans des organisations de défenses de droits, dans des popotes, des soupes populaires, en plus de s'impliquer auprès d'organisations juives, parfois même en tant que membre du conseil d'administration.

Motivé par la possibilité de « create a better world », Lesli s'est donc impliqué dans plusieurs organisations qu'il qualifie de « progressive or social organization ». C'est aussi ce qui l'a poussé à s'impliquer auprès de La Place Commune : le côté humain et collectif, la possibilité de travailler avec de nouvelles personnes, et enfin, le lien avec l'alimentation, qui l'intéresse beaucoup. Lesli me parle de l'importance et de la satisfaction qu'il trouve à être « part of a community, (...) the community where [il] lives like Park-Extension ». En apprenant qu'un café coopératif allait ouvrir à deux pas de chez lui, s'y impliquer était devenu une évidence pour lui :

I enjoy meeting people, working with people. And I thought of it as the place where you know, young artist types people with not a lot of money, people who are lonely could all congregate there, and they'd have people to be with, people to talk to. They wouldn't have to have a lot of money. And I thought, this is so wonderful, you know,

like a community centre. And that really made it very attractive for me personally. You know, I suppose, yeah. I like to be. With different people [...] I thought oh! I could meet like minded people like me here. That would be so wonderful. So for all of these reasons I got involved

4.1.5 Leonora

J'ai rencontré Leonora à la fin de l'été 2023 dans le cadre de ce travail, alors qu'elle terminait son postdoctorat et travaillait comme organisatrice communautaire pour Afrique Au Féminin, un organisme bien ancré dans le quartier Parc-Extension. Militante chevronnée, elle considérait ce quartier comme sa maison, et y a même présenté sa candidature aux élections municipales il y a quelques années afin de représenter la voix de sa communauté. C'est dans ce même esprit d'engagement que naît le Parc-Ex Curry Collective, en avril 2021, un projet de traiteur collectif rassemblant principalement des femmes du Sud-Ouest asiatique demandeuses d'asile cuisinant de la maison et bénéficiant d'un service de commande centralisé et de livraison.

Leonora me raconte que l'idée du collectif a émergé un peu par accident, dans le cadre de groupes de soutien animés auprès de femmes immigrantes qui proposent de terminer chaque rencontre sur une note légère — en chantant, dansant, en cuisinant. À l'écoute, Leonora a perçu dans cette passion culinaire un moyen de faire rayonner les savoirs des femmes, mais aussi de leur offrir une source de revenus.

Leonora a lancé le projet sans plan d'affaires ni ambition entrepreneuriale claire, suivant simplement son intuition : « I do it and then I think ». Les premières commandes ont été passées par son réseau personnel, et le développement du projet s'est fait par essais et erreurs. Rapidement, la popularité a grandi, au point de devoir mettre en place un point de collectes à La Place Commune. Pour répondre à la demande, elle s'est entourée de bénévoles, de proches, et de personnes investies dans la cause.

Pour Leonora, cette démarche reste profondément collective et ancrée dans une logique de justice sociale: il s'agissait de créer des opportunités concrètes pour des femmes souvent exclues du marché du travail, tout en misant sur leurs forces me dit-elle. Le Parc-Ex Curry Collective est moins une entreprise qu'un écosystème de solidarités, où chaque geste favorise l'inclusion sociale et la découverte gastronomique.

4.1.6 Deepali

La rencontre avec Deepali a eu lieu à sa demande dans son appartement de Parc-Extension. Installé·e·s dans le salon pour converser, nous avons rapidement abordé les premiers thèmes de la rencontre, soit ses trajectoires d'implication, son historique personnel, ses motivations, etc.

Dans un anglais imparfait, mais parfaitement compréhensible, Deepali m'explique qu'elle est diplômée en nutrition, qu'elle détient un baccalauréat de son université dans ce domaine, mais qu'elle n'a jamais travaillé dans son pays natal, l'Inde. Comme plusieurs personnes immigrantes de la communauté de Parc-Extension, Deepali arrive au Canada en tant que demandeuse d'asile. Afin de faciliter son adhésion en tant que réfugiée, elle me dit qu'il est nécessaire de faire du bénévolat. Ce n'est pas la première fois que j'entends cela, ou que je suis témoin de ce genre de pratique. Deepali s'implique auprès de l'organisme Afrique Au Féminin, où elle rencontre Leonora. À ce moment, elle ne travaille pas, mais présente un fort intérêt pour la cuisine. Discutant de recettes, Deepali et Leonora s'entendent sur la manière de faire, et Deepali devient officiellement une des cheffes du collectif.

Elle m'explique alors que les autres membres du collectif sont principalement des femmes qui faisaient aussi du bénévolat à Afrique Au Féminin. Qu'un jour, Leonora « decide she wants chefs for Curry Collective at that time. We say yes, we are interested for this » me dit-elle. « And at that time five or six chefs are already there, they put their name... Yes. We are going with you », ajoute-elle. Les étoiles dans les yeux, Deepali se tient bien droite dans le divan que nous partageons pour cette rencontre. Le sourire qui lui traverse le visage témoigne d'une grande fierté et des quelques pas qu'il lui reste pour atteindre son rêve: « in futur, my dream is I am doing the restaurant ». Pétillante, elle me dit qu'avec son mari, illes explorent les différentes possibilités et espèrent se lancer en affaires prochainement. Son excitation est palpable lorsqu'elle parle du Parc-Ex Curry Collective et de Leonora.

4.2 Participer

La section qui suit revient sur les résultats des discussions entourant les différentes dimensions de la participation. Découpé selon la typologie de la participation développée par Zask (2011) comme mentionnée dans les chapitres précédents, j'ai simplement ouvert le sujet avec les personnes avec

qui je me suis entretenu afin de leur laisser le plus de liberté possible, tout en restant à l'intérieur des trois aspects étudiés de la participation, à savoir le prendre part, l'apporter une part et le bénéficier d'une part. Après une courte explication de ces idées, j'ai demandé aux différentes personnes de m'expliquer ce que ces sujets leur évoquaient. La partie qui vient expose les résultats concernant les personnes qui participent aux projets, Lesli, Carina et Deepali, que je ferai dialoguer ici.

4.2.1 La participation selon Lesli

4.2.1.1 Prendre part

Pour Lesli, le prendre part lui évoque tout d'abord la capacité, ou l'autorité à prendre des décisions en étant par exemple membre du conseil d'administration. Selon lui, sa posture de bénévole lui permet de se sentir connecté à l'endroit, mais pas aux décisions qui sont prises, ni aux raisons qui mènent à celles-ci (« *the ins and outs of why* », comme il le dit). Il résume son propos en une phrase percutante: « *so in a certain sense, I've been a volunteer for all these years, but I don't feel part of decisions that are made.* » Il m'exprime aussi à ce propos la déconnexion qu'il ressent de la part du conseil d'administration, et que même en étant bénévole depuis si longtemps, il ne les connaît toujours pas : c'est d'ailleurs une critique qu'il m'affirme avoir depuis quelque temps, « *the disconnect between the people doing the groundwork and the people who are on a much higher level.* » Ces mots témoignent d'une architecture hiérarchique soumise à une certaine forme d'autorité indiscutable du haut vers le bas.

Lesli m'explique cependant que ces niveaux de décisions sont relatifs au niveau de responsabilités de chacun•e. Qu'il peut par exemple servir la soupe dans le bol de son choix, décider quel sera le dessert ou alors créer une nouvelle salade. Qu'en ce sens, il se sent tout de même faire partie du projet « *in many ways* ». Réfléchissant à une autre expérience de bénévolat dans un autre organisme de redistribution alimentaire, il m'explique ne pas s'y être senti aussi investi « *in any great way* », alors qu'à La Place Commune, malgré la distance évoquée plus haut concernant le CA, il sent qu'il peut tout de même être écouté. Lesli m'explique alors que La Place Commune, c'est son endroit pour « *hang out, [sa] second home* », et que ce genre d'endroit, en lien avec l'alimentation, est ce qu'il cherche dans sa vie et que prendre part à ce projet lui permet de « *just met [...] more people or perhaps becoming friends* » avec celles-ci. Lesli poursuit en me partageant

l'importance que revêt le caractère politique de La Place Commune pour lui, qu'il lui serait impossible de s'impliquer ailleurs sans cette relation idéologique et politique partagée, et que ce lien est un indice important pour lequel il prend part à ce projet.

Il soulève tout de même un point plus critique concernant la prétention inclusive et la tendance ethnocentrique de La Place Commune, en supposant que les résident.es de Parc-Extension

might not feel culturally welcome there...it's just foreing... or not part of whatever culture they come from [que ceux-ci possèdent déjà] their own spaces, their own community center, their own temples.

4.2.1.2 Apporter une part

Pour Lesli, cela s'exprime par ses habiletés de pâtissiers, reconnu à La Place Commune comme le meilleur pour faire les desserts. Expérimenté, il m'explique qu'il ne demande plus depuis longtemps comment faire les gâteaux, les biscuits ou toutes autres sortes de desserts, qu'il les fait de manière entièrement autonome, et qu'il se sent justement apprécié pour cette autonomie.

Par exemple, Lesli me raconte la fierté qui l'habite lorsqu'il est reconnu comme celui qui fait les desserts, ou alors lorsqu'il se fait remercier après avoir distribué les pourboires. Il sent à ce moment son apport précieux, unique, et même si d'autres personnes ont les habiletés pour effectuer ce travail, c'est grâce à lui, à ce moment précis, que ce travail se fait :

When I'm doing that, not someone else is doing, even though whether other people could do it. Yeah, it's *I* who's doing it at this time. Yeah. Or even distributing the tips to the people and saying ohh thank you. Yes... Yeah, I know. Just feels nice.

Il m'explique alors tout ce qu'il fait dans la cuisine : il aide les nouvelles personnes à s'intégrer et les guide dans leurs emplois du temps, il s'occupe entièrement des desserts, il s'occupe des pourboires, il rappelle aux personnes qui cuisinent les règles de base en hygiène et salubrité et aide au bon déroulement du service en général. Ces « silly little things », comme il dit, qui font qu'il sent qu'il apporte une part, ne sont tout de même pas influentes selon lui. Il se questionne à voix haute:

does that influence the project directly? probably not [...] I don't know if it changed Place Commune...After all, I'm a volunteer [...] But in any major sense, I don't think I've really changed it [...] I don't. I don't think honestly.

4.2.1.3 Bénéficier d'une part

Lesli soutient que « the free food program that they had was very, very beneficial to the people [...] that was probably one of the most important things for the neighbours ». Il me parle aussi du partenariat avec le Collectif Les Fruits Défendus:

people would go in the neighborhood, you know, where people had apple trees and plum trees, whatever, and ask permission. Hey, can we take these and just distribute them, which they did. And that was wonderful. Instead of the apples falling to the ground for breaking, people would, you know, come, collect and bring them to the collective fridge there and then could have it.

Pour lui, l'accès à l'emploi est aussi un élément central de La Place Commune parce que celle-ci facilite l'employabilité en ses murs en engageant « people who had, let's say, certain disadvantages ». Ceci est pour lui « very important, [car] not in every place could they get this kind of experience ». L'expérience acquise en ces murs est ainsi transposable à d'autres métiers, faisant de La Place Commune un tremplin vers l'employabilité et l'intégration sociale par le travail.

De manière plus personnelle, les bénéfices qu'il retire sont davantage de l'ordre de l'affect : « it's a sense of recognition, a sense of appreciation and a sense of doing », me dit-il. Reprenant la métaphore de la seconde maison, il me dit alors que La Place Commune, c'est un endroit où il peut se faire de nouveaux amis, un endroit qui répond à ses besoins sociaux. Il m'avoue ensuite ne pas sentir que La Place Commune a fondamentalement changé ses croyances, lui qui était déjà politisé bien avant l'arrivée de La Place Commune dans le quartier. Il croit tout de même que côtoyer des gens de différents horizons permet de s'enrichir personnellement et humainement, d'apprendre aussi, surtout. Qu'enfin, La Place Commune permet aussi aux personnes qui s'y impliquent de supporter une bonne cause, une cause en laquelle illes croient.

4.2.2 La participation selon Carina

4.2.2.1 Prendre part

Carina me parle de son rôle et de sa position au sein de Food'Elles, et de la tension entre ce qu'elle a vécu et ce qu'elle pensait vivre. Au début, elle se sentait supportée, et appréciait le rythme de travail qui lui permettait de prendre part davantage à l'idéation continue du projet. C'est à la suite du départ d'une bénévole que Carina s'est retrouvée avec le rôle et les responsabilités de gérante de cuisine durant plusieurs mois, ce qui a eu pour conséquences de l'éloigner des impacts sociaux de ce projet. Consciente de la théorie, des principes, de la mission et des valeurs de Food'Elles, qu'elle partageait du fond de son cœur d'ailleurs, son changement drastique de poste au sein de l'organisme l'a menée dans un rythme complètement différent de ce pourquoi elle s'était engagée à l'origine. Se retrouvant dans le tourbillon de la gestion, de la cuisine, entre les commandes, les courses, les traiteurs et la création de nouveaux plats, Carina a senti le support dont elle avait besoin tranquillement diminuer, vivant de plus en plus de solitude dans son poste, de plus en plus de pression. Complètement investie, ce trop-plein de responsabilités et d'engagements s'oppose aux propos de Lesli, qui lui se sentait peu investi et engagé alors qu'il sentait avoir peu de pouvoir. D'un côté, ces responsabilités trop grandes semblent avoir un effet tout aussi délétère sur le sentiment du prendre part qu'un manque de responsabilité. En changeant de poste, de statut, Carina s'est retrouvée larguée dans une situation hors de son contrôle, tellement sous pression, qu'il lui était tout aussi impossible de prendre part au projet, puisque confinée à une seule facette de celui-ci.

4.2.2.2 Apporter une part

Carina me partage son impression d'avoir participé à la diffusion de la cuisine brésilienne grâce aux ateliers culinaires qu'elle a donnés à Food'Elles. Avec fierté, elle me dit que Montréal « knows today about Brazilian food from a more culturally complex point of view than just our caperina ».

Elle m'explique aussi avoir été en quelque sorte l'instigatrice des ateliers de cuisine chez Food'Elles. Profondément sociale, elle m'explique qu'elle ressentait le besoin d'être avec des gens, de partager son amour pour sa cuisine, et qu'autrement, elle se sentait de plus en plus déprimer dans cet environnement. Elle distingue aussi très clairement son rôle de celui de, plus administratif, alors que le sien assurait les opérations quotidiennes « making sure we had the food, [...] the proper

supplies and that we would put everything in the right quantity ». Il m'apparaît encore une fois évident à ce moment que, bien que gardant de beaux souvenirs de son expérience, Carina n'est pas tout à fait en paix avec tout ce qui s'est passé. Nous nous retrouvons sur plusieurs points en ce qui a trait à la difficile réalité des restaurants et de l'industrie de la restauration. J'en suis par ailleurs plutôt surpris, moi qui croyais davantage que mon expérience difficile dans l'univers gastronomique ne s'appliquait pas aussi au milieu communautaire. Il me semblait, en l'écoulant, que la cuisine, peu importe le statut juridique, peut être un univers difficile, dur, rigide, écrasant... Elle me partage son expérience, reconnaissant son apport important pour le projet :

so every day [...] I had to do a list. I had the details. I had the recipes, so I also spent a lot of time at home trying to organize my next day because I knew if I arrived at the kitchen to start planning my day within like an hour... So yeah, I was literally trying just at least to make things work and to make sure that the food was going out on time and then that the clients were happy.

Cette expérience difficile lui permet tout de même d'affirmer avoir été « a big piece » pour Food'Elles, et elle se souvient d'avoir craint pour l'organisme à son départ que celui-ci ne puisse pas continuer. Tout en reconnaissant l'apport de Tsahaï et de sa collègue cuisinière, elle remet les choses en perspectives : « I was a big piece in a way that we were only three pieces, right. So you like you take one third out of it and then it's very hard to keep going right? ». Malgré cela, elle se reconnaît plusieurs contributions, notamment des articles pour leur blogue et l'animation d'ateliers de cuisine. En rétrospective, elle finit par me dire que Tsahaï et elle « were both changed by other in [leur] life », en totale résonnance avec les propos de Zask (2011).

4.2.2.3 Bénéficier d'une part

Carina illustre son propos par une expression brésilienne en parlant de son passage chez Food'Elles : « like a divider of water, like that's something that happens and it marks your path moving forward ».

Pour Carina, elle reconnaît avoir énormément appris et pouvoir bénéficier de ces apprentissages encore aujourd'hui. Son passage chez Food'Elles lui a permis de commencer un travail en tant que cuisinière et de finir en tant que gestionnaire de cuisine. Elle a appris à créer des plats, à les standardiser, à « scale up » ses recettes et à gérer des équipes de bénévoles. En peu de temps, elle

a l'impression d'avoir gagné plusieurs années d'expérience. Elle semble retenir davantage s'être améliorée dans sa communication, « because [elle] had to learn to give boundaries basically [...] and to learn to negotiate and to have hard conversation », ce qui lui était très difficile auparavant. Sans dire que cela lui est maintenant facile, elle se sent plus équipée pour y arriver.

4.2.3 La participation selon Deepali

4.2.3.1 Prendre part

Plus factuelle, Deepali m'explique qu'elle prend part à différentes activités de bénévolats auprès de l'organisme Afrique Au Féminin, en plus d'être cheffe pour le collectif. Que pour elle, prendre part, c'est cuisiner pour le collectif, mais aussi aider aux tâches régulières de l'organisme Afrique Au Féminin, en faisant le ménage par exemple. Loin de se sentir diminuée par de telles tâches, Deepali m'explique en souriant que ces activités lui permettent de rencontrer des gens, comme lorsqu'elle a rencontré Leonora, et que celle-ci lui a proposé de faire partie de son équipe de cheffes. Elle m'explique aussi être très fière d'elle, de son rôle de cheffe « because in the cooking there is a lot of complications because the food goes to the people, if allergies or something, we also scared about that », et que d'être partie prenante de cette équipe est pour elle une grande réussite. De plus, à l'instar de Lesli qui affirmait s'être trouvé des ami·e·s et même une deuxième maison, Deepali me raconte que les cheffes sont devenues aussi ses amies, qu'elles se rencontrent tous les jours au parc et discutent de recettes, mais en profitent aussi pour s'entraider. Elle dit:

because of Curry collective, we talk each other more. So we... our bond is like friendship more. Here also we are coming alone. So at that time we do not trust outside and something but as a group we meet together more. So we get the friends...good friends.

Deepali évoque aussi la place qu'elle a au sein du collectif. Il me semble alors que Deepali se sent très bien dans la structure proposée, et que la hiérarchie existante ne lui pose pas problème. Très confortable avec le fait de recevoir les commandes de la part de Leonora, celle-ci exécute, cuisine et s'assure de la qualité des plats qu'elle prépare avec joie. Elle m'explique aussi que les cheffes ont un groupe de discussion sur WhatsApp, que Leonora en fait partie, et que la plupart des commentaires et suggestions passent par là. Pour elle, c'est une manière simple et efficace d'échanger des messages, qu'elle me dit.

Une dernière illustration du prendre part vécu par Deepali se vit à l'extérieur de la cuisine des cheffes du collectif, mais tout de même avec elles. En effet, celles-ci ont commencé à se rencontrer à l'extérieur des heures de travail pour cuisiner ensemble dans une cuisine collective, « because we are friends », me dit-elle, illustrant du même coup toute la puissance rassembleuse de la cuisine et de la gastronomie.

4.2.3.2 Apporter une part

Enfin, pour Deepali, c'est aussi et surtout dans le choix des recettes que celle-ci ressent son apport au groupe. Elle mentionne que chacune des cheffes connaît très bien ses recettes, mais que leur apport se limite à cela. Elle me mentionne tout de même que Leonora lui a ouvert la porte plusieurs fois pour participer autrement au collectif qu'uniquement en cuisinant. Plus gênée, elle m'explique que pour le moment, elle préfère tout de même s'en tenir à la cuisine puisque c'est avec cela qu'elle est confortable, mais que chacune de ses idées, si elles peuvent servir au bénéfice du collectif, elle les partage à Leonora.

Deepali m'explique aussi comment elle se sent par rapport au programme d'entraide alimentaire communautaire mis en place par Leonora¹⁰. Étant arrivée en tant que réfugiée peu de temps avant la pandémie, elle « feel really blessed because [elle] also think like that [elle est] little bit helpfull to the people, also like, we are doing cooking and this cooked food goes to the needy people so it is filling happiness. » Pour elle, c'est une grande fierté de pouvoir participer ainsi à cet effort de solidarité. Cela lui permet de se sentir utile, de contribuer à quelque chose, d'amener sa touche personnelle et d'exercer son rôle de citoyenne.

¹⁰ Le programme d'entraide, qui vise à offrir gratuitement des repas cuisinés par les cheffes du collectif à des personnes dans le besoin à Parc-Extension, vient en fait de la clientèle même du collectif. En effet, c'est à la suite de plusieurs commentaires de clients souhaitant soutenir le projet sans nécessairement commander de plats pour elleux-mêmes que Leonora propose l'option de payer des repas solidaires qui seront redistribués dans le quartier. Profitant de son réseau et de son ancrage communautaire dans le quartier, la fondatrice m'explique aussi qu'il lui est plutôt facile d'entrer en contact avec les familles, les mères monoparentales et autres personnes en situation de pauvreté ou d'insécurité quelconque pour assurer une distribution de ces repas solidaires.

4.2.3.3 Bénéficier d'une part

Pour Carina et Deepali, toute deux arrivées au Canada il y a quelques années, leur participation à ces projets ont été « life changing ».

Pour Deepali, c'est un moyen de lier ses études en nutrition, lui donnant l'opportunité de travailler dans son domaine d'expertise. Pour elle, « this is the way of success » afin de développer ses compétences et sa compréhension de l'industrie de la restauration à Montréal. Tout sourire, elle me confie avoir plus confiance en elle depuis qu'elle cuisine pour le collectif : en lui demandant si elle voit les bénéfices de sa participation ailleurs dans sa vie, elle me répond :

We don't scared to meet new people because Indira (le deuxième nom de Leonora) do like that event. First we do not meet anyone, so now she will get like interviews also she doing events in the Brick by Brick (un organisme communautaire de Parc-Extension). So we will go there. We meet new people so happy.

Évoquant d'autres souvenirs, elle me raconte son évolution, comment son travail lui fait prendre confiance en elle, à quel point elle craignait de quitter son appartement avant de travailler, alors que maintenant, elle se sent chez elle dans son quartier, a l'impression de l'habiter, d'en faire partie. Je lui demande ce qu'elle voit dans le miroir maintenant, lorsqu'elle s'y regarde et sa réponse m'émeut : « I am the chef! Good chef ! » Elle m'avoue ensuite se sentir fière d'elle, sentiment nouveau, intimement lié à ce nouveau travail et à cette première expérience de travail, qui lui permet pour la première fois d'avoir un salaire : « for the first time I get money » me dit-elle.

Pour Lesli, comme pour Carina et Deepali, la reconnaissance, bénéfice de la participation à un tel projet, est centrale dans la volonté de s'impliquer ainsi. Carina, malgré toutes les difficultés rencontrées, se rappelle avec émotions les courriels lus par Tsahaï de la part des clients, encensant les plats et la grande qualité des repas. Même son de cloche pour Deepali, qui retrouve autant de reconnaissance de la part des clients que de la part de ses collègues, qui entre elles s'appellent « master of this recipe ». Enfin, Lesli se rappelle avec fierté toutes les fois que la clientèle de La Place Commune a demandé, le ventre gourmand, s'il était aux fourneaux pour faire ses fameux gâteaux.

4.2.4 La participation selon Chloé, Tsahaï et Leonora

4.2.4.1 Prendre part

Pour Tsahaï, Food'Elles permettait de

créer un lieu de rassemblement, de partage autour des cuisines du monde [tout en permettant] de rassembler les gens autour de la nourriture, quelle que soit leur origine sociale, leur origine culturelle.

Elle m'indique aussi son désir de revenir à l'origine de la gastronomie, qui pour elle est « en fait le partage et se retrouver autour d'une table », tout simplement. Reflétant sur la mission de Food'Elles, Tsahaï évoque « la philosophie de départ de Food'Elles, qui est « d'impliquer les cuisinières et qu'elles fassent vraiment partie de l'aventure, voilà, pour coconstruire en fait ensemble. » Cela s'illustre par la tenue de réunions d'équipe avec les deux cheffes, qu'elle appréciait beaucoup pour la forme participative que cela prenait :

C'est qu'on faisait genre du...un peu du codéveloppement, on disait...Les choses pour lesquelles je suis reconnaissante, les choses qui sont à améliorer, des enfin voilà, on fait vraiment un état des lieux et puis ensuite on mettait en place des actions.

Cette vision du faire ensemble et d'une sorte de gestion collective semble croiser celle de Chloé pour La Place Commune, qui en parle comme d'un rêve non réalisé, comme quelque chose d'extrêmement complexe à mettre en place. Elle se pose tout haut des questions, et nous y réfléchissons tous les deux :

Est-ce que t'as des bénévoles plus impliqués, référents, qui font partie la question de qui est-ce que t'impliques dans une décision? Est-ce que tu prends quelqu'un qui a l'expertise, mais qui est pas forcément là dans les opérations? [...] À quel point tu ouvres à qui? Qui est ce que tu valorises?

Pour Chloé, cela se manifeste en sa légitimité à trancher sur une décision collective, ou à « peser sur le bouton ou qui mettait les choses en marche ». Elle précise à ce sujet que si ce pouvoir lui revenait, elle faisait tout en son possible pour honorer les décisions de son équipe, refusant de se placer en « connaisseur » ou en « celui qui donne l'ordre, ou qui...moralise, qui va enseigner », même si cela peut partir « d'une très bonne intention ». Elle souligne l'importance de remettre les « gens sur un même pied d'égalité, puis de respecter l'opinion, puis le profil de chacun » pour

répondre à un besoin communautaire et faire la preuve qu'une structure ouverte et participative peut fonctionner.

Pour Leonora, il me semble que le discours soit un peu différent. Bien que celle-ci exprime d'emblée sa posture décisionnelle, elle précise que cela se fait le plus souvent « en consultation avec les cheffes ». Elle prend ainsi la peine de « vérifier auprès des cheffes que tout le monde est d'accord » en passant par leur groupe WhatsApp, groupe dans lequel elles peuvent faire leurs propres suggestions, notamment en ce qui concerne les repas. En m'expliquant sa position, Leonora se rend compte de son omniprésence décisionnelle dans le collectif, mais recontextualise celle-ci :

Et moi je vais regarder côté coordination, comment motiver et, ouais, trouver les petites tâches qui peut respecter leurs compétences et leur niveau de confort [et leur] niveau de la responsabilité, les tâches, est-ce que les femmes aussi peuvent être responsables pour certaines des tâches. Et comme nous sommes au Québec, il y a beaucoup de *forms*. Y a beaucoup de choses qui sont en français, elles sont pas rendus là. Et même peut être parlent un peu anglais et...Et commencent à apprendre le... le français.

La complexité des tâches liée à leur histoire personnelle et à leurs besoins immédiats poussent Leonora à prendre en charge ce rôle d'autorité, qu'elle tente tout de même de déléguer. Elle a ainsi réussi à déléguer entièrement la logistique de la livraison à une personne, tandis que le jardin communautaire des cheffes est géré par une des cheffes. Elle tente ainsi d'accompagner les cheffes qui le désirent vers l'acquisition de plus grandes responsabilités pour le collectif. Bien que les décisions administratives relèvent principalement de Leonora, elle affirme que le collectif est constamment prêt à changer, à se transformer. Elle illustre son propos en me parlant des différentes vagues d'immigrations :

Il va avoir une année, ça va être plus les personnes de Gujarati ou de Sri Lanka, peut-être, ça va changer. Le mandat, ça va être toujours de soutenir les demandeurs d'asile. Mais à part de ça ? C'est vrai, ça peut évoluer.

Pour Leonora, l'essentiel donc, c'est de soutenir les femmes demandeuses d'asile à Parc-Extension, qui sont devenues pour elle une petite famille. Les liens créés avec ces femmes lui ont permis d'apprendre à connaître leurs enfants qu'elle voit grandir, leurs maris. Partageant une histoire avec celles-ci par le parcours migratoire de sa propre mère, Leonora m'avoue que les cheffes la

considèrent souvent beaucoup plus comme une sœur qu'une employeure. Cette marque de confiance est pour elle la plus grande satisfaction de son appartenance au groupe.

4.2.4.2 Apporter une part

Un point commun des discours de Tsahaï, Chloé et Leonora concerne l'aspect administratif. Chacune d'entre elles me partage leur grande implication dans l'administration des projets. Pour Chloé, qui devait s'occuper de la « comptabilité, de la gestion des dépenses, [faire] le lien avec [le] service comptable, faire les états financiers, [entretenir] le lien avec le conseil d'administration ». De plus, elle affirme avoir eu comme mandat d'accroître les revenus en plus de les diversifier, tout en respectant les principes d'économie sociale guidant la coopérative et sa mission, « qui étaient d'encourager une plus grande solidarité alimentaire [et] soutenir les organismes communautaires qui œuvrent là-dedans à notre échelle ». En faisant le lien avec la mission de la coopérative, Chloé offre aussi une vision de la participation de la coopérative elle-même, de manière systémique, en la situant dans la typologie de Zask (2011) comme un organe collectif apportant une part à la communauté.

Tsahaï avoue aussi que ces responsabilités ont pesé lourd sur ses épaules, même si elle reconnaît son apport au groupe, notamment en ce qui a trait au développement de l'autre cuisinière, beaucoup plus solitaire, timide, moins apte à s'exprimer pleinement. Tsahaï exprime avoir réussi « à aiguiser son sens critique un peu », pour que celle-ci puisse pleinement participer « à l'aventure » Food'Elles. Sa contribution est directement liée à la mission de l'organisme qui souhaitait

favoriser l'inclusion des femmes immigrantes à travers la cuisine, [...] créer un pont en fait entre ces femmes et la société québécoise, les valoriser, les mettre en avant, valoriser leurs cultures, leurs histoires [...] avec l'idée vraiment de les accompagner dans cette introspection, dans ce développement de carrière.

L'apporter une part prend plusieurs dimensions pour Leonora. D'un côté, elle me rappelle l'apport important de la clientèle, souvent aussi bénévole qui s'empresse d'offrir son aide pour soutenir le projet, que ce soit en offrant des biens matériels ou financiers, ou de l'aide professionnelle. Comme Tsahaï et Chloé, elle conçoit aussi être au centre des décisions puisqu'elle « parle anglais, français [qu'elle] sait utiliser les médias sociaux, Feedex pour les commandes, naviguer les systèmes pour les commandes en lignes » etc. En plus de ses compétences, Leonora me partage que son réseau

est aussi un apport considérable au projet. Pour le reste, Leonora m'avoue ne pas avoir vraiment de méthode spécifique pour faire les choses ou prendre des décisions, autre que celle-ci : « method is anyone who has experience [...] they make it how they want, how they like it. » De cette manière, elle ne s'implique que très peu dans le choix des plats et de recettes, tout comme dans le jardin ou dans la logistique de livraison, s'appuyant sur la solidarité des cheffes et de la clientèle bénévole qui supporte le projet. En toute honnêteté, Leonora me partage un aspect plus difficile de cette part qu'elle apporte au groupe qui concerne un type de décision qu'elle doit elle-même assumer, mais avec lequel elle a beaucoup de difficultés. Celui-ci consiste à organiser la sortie du collectif des cheffes qui accèdent à la résidence permanente afin de prioriser les femmes encore demandeuses d'asile, souvent plus précaires et ayant plus de difficulté à se trouver un emploi. Ces moments difficiles sont cependant non pas oubliés, mais apaisés par l'apport que Leonora se reconnaît dans sa mission personnelle :

ça me donne aussi un but, une façon de redonner, de remercier ma mère, toutes les immigrantes qui viennent ici pour donner une meilleure vie à leurs enfants. Donc c'est remercier pour leur sacrifice de générosité et de selflessness.

4.2.4.3 Bénéficier d'une part

Sur le plan des bénéfices, Tsahaï reflète davantage l'expérience de l'autre cuisinière, la collègue de Carina. Débutant un peu au hasard dans le projet, celle-ci a connu une évolution marquée, devenant la première cheffe de Food'Elles. Tsahaï me partage alors que celle-ci a participé à plusieurs festivals avec Food'Elles, rencontrant plusieurs personnes différentes dans différents évènements, s'ouvrant à un monde jusqu'alors inconnu pour elle.

Pour Chloé, le bénéfice est davantage lié à l'impact global du projet. Mentionnant sa volonté à s'impliquer dans une entreprise non pas pour le simple plaisir de travailler avec ses ami·e·s, elle évoque son intérêt à travailler dans le but de voir un impact social ou environnemental : « si c'est quelque chose qui nous plaît ou dans lesquels on est expert, on a des compétences, c'est génial, mais je vois qu'il faut qu'on ait un impact dans notre vie quotidienne ».

Allant un peu plus en profondeur dans le sujet, Leonora m'explique ce qui la motive principalement :

ma mère, elle a fait, et tous ces femmes-là ont fait un sacrifice. Pour leurs enfants et moi, je suis l'enfant qui a bénéficié de ça et je me sens comme... Même pas un effort, c'est comme... Mais oui je.. j'ai comme j'ai une très belle vie là.

Pour elle, le bénéfice se ressent depuis le sacrifice de sa mère. C'est ce qu'elle tente d'honorer, en apprenant les valeurs communautaires et familiales que lui transmettent les cheffes. Elle me partage aussi apprendre beaucoup sur le temps, cette notion relative :

Ici en Amérique du Nord, ça devenu comme une habitude de courir de travail tout le temps. Elles, elles sont très, très content de, oui, de prendre le chai 3 fois par jour, de me poser, d'être avec les enfants, de... de cuisiner et ils sont passionnés par cuisiner.

Être témoin de cette passion a aussi changé sa vision du monde. Elle me dit :

Des fois, comme féministe, je, peut-être on, we minimize cette tâche-là, mais je... je vois que ces femmes-là, c'est comme... elles sont très fières. Donc ça m'a donné aussi une... un peu de... Je sais pas, appréciation from where I come from, generationnal persperctive of what my family went throught et j'ai appris aussi beaucoup de ma culture parce que je vois toute la nourriture qu'elles cuisinent. Et que Ah ! OK, même les mots en punjabi pour certaines choses, j'appris la langue un peu. Et un peu de ma culture via la nourriture fait que c'est ça que qui je pense qu'elles me donnent.

Émotive, elle laisse couler quelques larmes de gratitude en prenant un moment pour apprécier tout ce qu'est le Parc-Ex Curry Collective, pour elle, mais aussi pour elles, les cheffes, et la clientèle. Surprise de toute cette charge émotive, elle s'excuse, réfléchit, me partage le témoignage suivant :

Et les femmes [les cheffes]... Même quand j'ai essayé de remercier pour leur travail. Pour la coopération. Pour les aider, elles sont toujours comme, mais non, c'est toi qui donne cette opportunité-là. Oui. Mais c'est mutuel. Mais ces femmes-là, elles sont comme tellement really appreciative. Il y a même quelques-unes qui vont dire, toi, t'es ma fille, vraiment. You're my daughter.

Leonora respire, reprend tranquillement son souffle saccadé par les larmes et l'émotion qui l'envahissent. La connaissant toujours très occupée, je lui demande si, de temps en temps, elle prenait le temps de porter un regard extérieur sur ce qu'elle fait, ce qu'elle vit. Évidemment, comme n'importe qui vivant à pleine vitesse, elle me répond que non, mais que l'exercice que nous faisons lui fait du bien. A moi aussi. Cela me rassure, encore une fois, dans le caractère hautement intime,

profond, rassembleur de la gastronomie. Elle me montre alors un chandail, rose, sa couleur préférée, qu'une des cheffes lui a tricoté, comme elle l'aurait fait à sa propre fille.

Mais oui, je pense que c'est juste. C'est un projet qui help people get out of poverty and contribute to society at the same time and share good food, that's how I'm seeing it. Puis ça donne aussi une. Une.. une opportunité à les gens pour aider aussi.

Leonora ferme le chapitre de cette discussion sur ces mots simples, qui résument parfaitement son projet, le projet qu'elles vivent et portent ensemble. « I'm still surprised, I'm still surprise its still running, its like as successful, its became more than I imagined so... »

Elle m'explique enfin que si les femmes du collectif ne sont pas des cheffes au sens commun, professionnel, elles méritent tout de ce titre. Elles sont fières de cuisiner et de partager leurs recettes. Après une petite pause pour réfléchir, Leonora me parle de son rapport au temps qui a changé, qui s'est transformé par la cuisine et la rencontre de l'autre : quand elle va chercher la nourriture chez les cheffes pour assurer les livraisons des plats, elle

n'est pas là pour ramasser la nourriture, [elle est] là pour partager du chai [...] c'est vraiment tu rentres dans la maison, tu manges quelque chose ensemble, tu bois quelque chose ensemble, [...] comme un *custom*.

Elle avoue que ces expériences lui apprennent à ralentir et à s'adapter aux différentes coutumes, « qu'il faut le prévoir dans la run ». Elle se fait aussi un devoir d'avertir les livreur·euse·s de prévoir ce temps, qu'il est important de ne pas créer une simple relation bancaire avec les cheffes, que nous aussi, en tant que société d'accueil, nous avons un devoir d'adaptation. Encore une fois, elle revient sur le caractère gastronomique de la chose : « le côté gastronomique, c'est plus que la nourriture, c'est de partager ensemble. »

4.3 Retour sur les observations

Ce qui frappe d'abord dans la mise en commun des expériences et des trajectoires est ce que j'interprète comme la quête de sens. Toutes ont exprimé avec passion leur volonté à s'engager socialement, voir politiquement, dans la construction d'un monde aligné avec leurs valeurs fondamentales. Cet engagement s'active cependant de différentes manières selon les postures : dans le cas de Lesli par exemple, son engagement prend acte dans son implication bénévole et son

positionnement politique plutôt radical contre un système normatif et injuste, tandis que pour Tsai, son engagement s'inscrit dans un courant plus traditionnel, définitivement ancré dans l'imaginaire et le narratif entrepreneurial. Au centre de ces postures se trouvent Chloé, Deepali et Carina, qui démontrent un engagement plus sensible envers une cause et Leonora qui présente quant à elle un discours certes critique et radical mais aussi davantage institutionnalisé, voir académique.

Bien que les intentions soient similaires pour toutes, les pratiques participatives, elles, sont interprétées différemment. En effet, il ressort de ces entretiens différentes manières d'interpréter les pratiques participatives pour un même projet. Ainsi, les variations discursives pour parler de La Place Commune ou de Food'Elles sont marquées entre les personnes en situation d'autorité et les personnes qui participent. Dans ces cas précis, Chloé et Tsahaï abordent la participation davantage comme une finalité, un but à atteindre, un énoncé de la mission; c'est quelque chose qui est *souhaité*. Pour Carina et Lesli, leur participation est directement au sens qu'elles donnent à leur travail : dans les deux cas, elles ont ressenti un malaise avec certaines décisions pour lesquelles elles n'avaient pas leur mot à dire. Carina de son côté a davantage subi les conséquences de la pression financière en étant subordonnée à celle-ci, alors que Lesli, quant à lui, s'est retrouvé dans un rôle secondaire, plutôt figurant qu'acteur.

Les expériences de Leonora et Deepali sont intéressantes puisqu'elles ouvrent la voie à une manière de faire différente. Bien qu'influencées par le phénomène d'entrepreneur, le Parc-Ex Curry Collective a su garder son essence collective, communautaire et *grassroot* en se développant à son propre rythme et en valorisant le travail participatif.

L'analyse présentée dans le chapitre suivant reviendra plus en détail sur ces observations.

CHAPITRE 5

ANALYSE DES RÉSULTATS

Lorsque les comptables ont pris la place des conteurs, la nature qui compte n'est plus celle que l'on raconte mais celle que l'on compte

- Jean-Philippe Pierron, *Je est un nous*

Cette section de l'analyse revient sur la représentation des pratiques entrepreneuriales et des effets potentiels de celles-ci. Cette section offre une fenêtre sur l'expérience concrète du phénomène d'entreprisation, vue de l'intérieur, et vécu selon des postures différentes. La mise en commun des pratiques et de leurs effets n'a pas pour objectif de confirmer ou d'infirmer une hypothèse binaire opposant de « bonnes » pratiques à de « mauvaises » pratiques, mais de mieux cerner comment sont vécus ces effets.

Dans des projets qui s'extraient difficilement de leur historicité commune (la gastronomie comme entreprise), est-il même possible d'imaginer une gastronomie à l'extérieur de la pensée entrepreneuriale? En tant que produit du marché et de l'entreprise, peut-on même parler d'immission des pratiques entrepreneuriales vers la gastronomie sociale ? Ces pratiques ne sont-elles pas, par essence, au cœur même de la pratique gastronomique? Faudrait-il davantage explorer les manières de s'en sortir si celles-ci présentent de délétères potentialités pour la participation?

Les rencontres effectuées avec les protagonistes de la gastronomie sociale montréalaise m'ont permis de mieux comprendre quelles pratiques sont réellement empruntées à l'entreprise, quelles pratiques sont propres aux mouvements sociaux ou aux pratiques d'émancipation et quelles pratiques se sont hybridisées par effet de nécessité. De ces propos ressortent les impacts de ces pratiques sur la participation au cœur de ces projets.

Je reviendrai d'abord sur les objectifs principaux du mémoire. Je procéderai ensuite à l'analyse des entretiens selon les thématiques abordées, soit les pratiques entrepreneuriales et la participation. Développé par projet, je ferai dialoguer dans les prochaines pages les tensions entre les dimensions de la participation selon la typologie de Zask (2011) et les pratiques entrepreneuriales, à partir du partage d'expériences de ceux qui font la gastronomie sociale à Montréal.

5.1 Rappel des objectifs initiaux

Je me suis intéressé aux effets du phénomène d'entreprisation sur la participation des personnes qui œuvrent dans des projets de gastronomie sociale. J'ai d'abord voulu comprendre ce qu'est la gastronomie sociale. Pour cela, j'ai tenté de créer une opportunité pour les personnes qui participent aux différents projets de gastronomie sociale de s'exprimer et de faire partie intégrante de la construction de cette nouvelle pratique en tant qu'acteur·trice. J'ai ensuite voulu démontrer l'importance du travail social en tant que discipline essentielle dans la théorisation et la mise en pratique de la gastronomie sociale afin d'y révéler certains angles morts, notamment en mobilisant des approches du travail social, des *food studies* et de l'innovation sociale. En tant que pratique que je considère hybride, je vois l'importance de puiser dans différents corpus et dans différentes disciplines pour la comprendre.

En rétrospective, il me semble m'être éloigné de cet objectif qui consistait à définir la gastronomie sociale. Cela s'explique par le simple fait que les entretiens ont été davantage orientés vers les effets du phénomène d'entreprisation sur la participation plutôt que sur le concept lui-même de gastronomie sociale. Je crois que ceci m'aura permis d'ailleurs de rester plus proche de mon sujet de recherche, et que de tenter de définir la gastronomie sociale lors des entretiens n'aurait pas été tout à fait pertinent.

Les moyens identifiés au début de ce projet ont été par ailleurs respectés. En effet, je me suis affairé à décortiquer les tensions entre les pratiques et les discours dans trois organismes de gastronomie sociale à Montréal en collaboration avec les fondatrices des organismes et les participant·e·s tout en offrant un espace d'expression sécuritaire pour tous. J'ai ensuite tenté de décrire au mieux les dynamiques de pouvoir créatrices de tensions propres au phénomène de l'entreprisation.

J'ai finalement porté moins d'attention à l'identification de pistes d'amélioration, car je considère que cela n'est finalement pas lié à ce travail. Pour cette recherche, mon objectif était simplement de mieux comprendre les effets d'un phénomène sur la participation, sans prodiguer des conseils, des trucs, des voies de perfectionnement. Cette recherche ne se prête tout simplement pas à cet exercice.

5.2 Effets généraux des pratiques entrepreneuriales sur la participation

5.2.1 La Place Commune

5.2.1.1 Prendre part à quelque chose

D'abord motivé par la mission et les valeurs profondément radicales de La Place Commune, Lesli se sent de plus en plus désengagé et désinvesti à la suite des changements des dernières années. Bien qu'il répète que ces changements aient été lents et qu'ils ne viennent pas d'une décision claire et consciente d'un virage entrepreneurial, ceux-ci ont tout de même eu des effets sur la fréquentation du lieu. Ainsi, selon lui, « the poor people, they wouldn't have their place to hang out or, you know, be part of it » depuis que l'endroit s'est professionnalisé, devenant davantage « run like a business ».

Lesli déplore le fait que certaines personnes plus défavorisées n'ont plus d'espace pour se retrouver, et incidemment prendre part, en apporter et en bénéficier, depuis que La Place Commune se gère davantage comme une entreprise. Les changements des dernières années ont été d'ailleurs d'importants facteurs de tensions selon Lesli. Il affirme que La Place Commune, au cours des dernières années, est devenue « more and more controlling so things would get done », s'éloignant d'un style de management plus « freeform », auquel il s'associait davantage à ses débuts auprès de la coopérative. Le développement du service traiteur fut aussi pour lui un changement majeur qui a eu pour effet d'engager davantage La Place Commune dans un processus d'entreprises :

They've, you know, gone into the catering business, which makes you know more money than anything else, but also gives this staff a lot more work to be done. And I think. With the catering... with the catering, with the grants... That it's just likely to become more *run like a business*.

Rouler comme une entreprise, c'est aussi reproduire des rapports de force, des hiérarchies inébranlables, repousser des limites sans discernement et s'octroyer un pouvoir sur d'autres. C'est aussi refuser la pleine existence aux différentes dimensions du prendre part énoncées par Zask (2011) tout au long de ce mémoire qui stipule et rappelle l'importance du rassemblement volontaire et de la sociabilité. Ces deux dimensions, par exemple, s'opposent au rassemblement contractuel basé sur l'échange de service et la force de production contre un salaire pour justement remettre au cœur de l'équation les notions de plaisir, de réciprocité, et d'interdépendance qui permettent de prendre part activement et d'apporter une part significative basée non pas uniquement sur l'efficacité financière, mais aussi sur l'intérêt et l'envie de se retrouver en groupe.

Conscient des limites, ou de la direction dans laquelle s'engageait la coopérative, que celle-ci ressemblait même plus à une « corporation » et que ce n'était pas le collectif qu'il souhaitait voir, Lesli s'est surpris à apprécier son temps passé là-bas. Il reconnaît cependant que « it's run like a business now », et que les effets de ce type de gestion se font sentir: « I don't feel this sens of comradely or community that I may have felt four or five years ago ». Pour lui, cette différence vient du changement du type d'engagement vis-à-vis de la coopérative, qui est dorénavant un lieu d'emplois pour plusieurs qui développent alors certes une profonde affection pour l'endroit, mais qui aussi repose sur un contrat tacite employé-employeurs, et non plus sur une relation de « camaraderie » ou de « communauté » comme il le dit. Ce changement de nature dans l'engagement expliqué par Lesli porte à croire que la notion même du prendre part ne se conçoit pas de la même manière pour tous, et que pour lui l'employabilité de certain·e·s entre en contradiction avec certains concepts propres à Zask (2011). En effet, l'engagement des employés est d'autant plus intéressé par l'aspect financier que social, même si ces deux intérêts peuvent cohabiter. Malgré tout, recevoir un salaire exerce un déplacement normatif vers des pratiques professionnalisées qui laissent, par leur nature et leur épistémologie, moins de place aux notions de réciprocité, d'interdépendance, de commun. Simplement, le contrat salarial en place impose un changement dans la dynamique participative, et une distinction marquée s'exerce entre la personne qui travaille (salariée) et la personne qui participe (bénévole). Dans le cas de Lesli, c'est sa reconnaissance qui est affectée, ainsi que son sentiment d'utilité. Plusieurs fois, il répète ne participer qu'à de « silly little things », comme les gâteaux et le comptage des pourboires, ne participant pas plus que cela au bon fonctionnement de la coopérative. Cette distinction opère une

hiérarchisation des contributions et incidemment des statuts au sein de la coopérative en ne reconnaissant pas au même niveau la participation bénévole et non rémunérée, quoique basée davantage, pour Lesli du moins, sur une volonté d'engagement social que sur une entente contractuelle et salariale.

Dans le contexte de La Place Commune, une coopérative de solidarité, un certain degré d'horizontalité est établi dans les prises de décisions et dans les négociations entre les parties. Lesli remarque tout de même que depuis quelque temps, depuis ce remodelage professionnel, une hiérarchie s'est installée :

I think the coordinator makes a lot of decisions and... I think it's very, very hard for the coordinator because that person... Would like to be very freeform, would like it to be very freeform. And I think that in order to get things done, there has to be a certain structure and I think this coordinator. It's very difficult because there are two parts operating at the same time. Everyone sees that person as the boss, which technically there's not a boss there, but this person is made into be that role and I just think it can cause... A lot of tension there. Over the years, it has caused tension.

Il évoque tout de même ne pas savoir si une gestion plus libérée des diktats de l'entreprise serait réellement possible :

You know I don't. know if you could do all, if you could have all these things and still have everyone doing, you know, what they want [...] and for Place Commune to be successful... if it runs, you know, everyone does what they want. You know, it might not be able to last so long, I think for a place to be successful, it has to be run in a certain way for it to continue. You know, because we're still living in a world of capitalism where we have to pay for, you know, all the food, supplies the rent, everything else.

Lesli fait appel alors à une vision plus systémique de l'enjeu, positionnant la prise de décision dans son contexte politique et économique englobant la coopérative. De ce constat ressort une vision claire de la réalité, et une fine analyse de la situation. Les augmentations de prix, la cristallisation des hiérarchies, les pratiques inspirées de l'entreprise sont toutes des effets d'emprunts entrepris morphiques inconscients :

I don't think anyone has made that kind of drastic decision, but I think the more you're involved in the economic situation, the more you're involved in outside interests. Like

catering can be an example, or if we're, you know, selling, you know, organic food on the market. I think the more you do it that the more money is changing I think. More controlled, you need just to know what's going on. Well, I think the more control that you have, the more you're going to realize certain things. And I think ultimately it's going to lead to becoming more business-like structured

Ainsi, selon lui, l'emprunt de pratiques et de stratégies tirées de l'entreprise présente le risque de reproduire structurellement ces logiques, conduisant à une transformation profonde de l'essence même de l'organisme.

5.2.1.2 Entre rentabilité et coercition, ou l'impossibilité d'apporter une part

Concrètement, la question de la rentabilité économique a été un enjeu de tension pour Chloé à La Place Commune. Faisant face à certaines critiques de la part de ses pairs quant à l'augmentation des prix de vente des menus, par exemple, elle se défend en affirmant que malgré tout,

on est une entreprise d'économie sociale. On nous, on s'attend de nous qu'on ait un certain pourcentage de revenus autonomes, puis un certain pourcentage de de nos revenus qui soient faits avec nos membres. On voit que le quartier a évolué. On voit que nous on s'en sort pas. En fait, y a juste pas le choix à ce moment-là de de d'augmenter les prix. Donc j'ai décidé de trancher là-dessus.

Chloé relève le caractère fondamental de la question, à savoir « est-ce qu'on est encore un café restaurant ? ». Cette interrogation reprend l'essence même de la question de la gastronomie sociale à partir de ce qu'elle ne peut peut-être pas être : à la fois sociale et gastronomique, continuellement en tension entre ses impératifs de vente, son assujettissement aux Marchés, et sa volonté de faire différemment. Comment ces dynamiques peuvent-elles cohabiter ? Le dilemme qu'expose Chloé suppose une question sous-jacente à propos de l'identité et du fonctionnement de l'endroit qui semble antagoniste à la pleine participation : si la priorité reste la rentabilité financière qui passe par l'augmentation des prix, est-ce que La Place Commune peut réellement favoriser la participation citoyenne ?

Fortement inspirée des bonnes pratiques de gouvernance, mais aussi d'une profonde volonté à faire autrement, Chloé m'apparaît tiraillée entre la manière de faire, celle qu'elle connaît, et sa propension à vouloir faire ensemble, sans toutefois avoir de modèle clair, éprouvé, empirique. Réfléchir collectivement afin de prendre des décisions collectives aura été le défi de Chloé à La

Place Commune, tout en jonglant avec les attentes du CA sur la mise en action de la vision stratégique, les mouvements d'équipe, les conflits « et tout ce qui peut arriver avec des personnes humaines ». Dans son discours, Chloé évoque implicitement le caractère paradoxant de cette volonté de faire différemment, tout en conservant les traces d'une gouvernance traditionnelle :

La difficulté, il peut y avoir des procédés informels [...], mais à un moment donné, si l'équipe, surtout si l'équipe est en croissance [...] il y a autant de personnes que de points de vue que de profils, que de background, que de visions de ce que ça doit être une prise de décision, de la vision stratégique. Donc c'est aussi de définir *qui est en charge de prendre cette décision*. Et quel est le degré de liberté qu'on a sur certaines des décisions parce que des fois, *il faut quand même trancher* ou il faut prendre, ou en tout cas il faut avoir une un *modèle de prise de décision* qui soit défini en avance.

Ces tensions révèlent les limites induites par la force du narratif entrepreneurial profondément institutionnalisé qui force à demeurer une entreprise par-dessus tout, et donc à générer revenus autonomes, à « s'en sortir financièrement », quitte à prendre le dessus sur la mission sociale du projet. Pour Chloé, cela se traduit par une imperméabilité de l'environnement à faire autrement qui ne permet pas sa transformation par son apport. Cette tendance révèle la dimension coercitive de la rentabilité et l'obligation à se plier à certaines manières de faire afin d'assurer sa survie. Quitte à délaisser la mission, à s'en écarter ou à la plier dans tous les sens pour la faire entrer dans le sens entendu par le narratif dominant de l'entreprise.

Lesli me partage d'ailleurs son ambivalence vis-à-vis des subventions que la Place Commune reçoit. Selon lui, les subventions arrivent avec une charge non pas antidémocratique, mais une certaine forme d'ingérence, de non-choix directionnel. Comme « certain regulations have to be met », il observe que « it can change the dynamic of a place ». Ces fonds, devenus essentiels pour le développement de la coopérative, ont eu un effet d'entraînement vers une professionnalisation des équipes et des méthodes. Ainsi, les volontaires et les bénévoles à l'origine du projet sont devenus employés, ou bien ont été remplacés par des employés. Des employés plus sérieux selon lui :

You know, when you hire people, you're getting more people who are more serious about their job. They're not just there to mess around, to have a good time. And that will change the dynamics of a place like this. You know it will make it more functional, but at the same time it will lessen the freedom, if you will, you know.

La corrélation entre la perte de libertés et le phénomène d’entreprise décrit par Lesli renforce l’hypothèse selon laquelle ce phénomène peut entraîner des conséquences sur la participation pleine et consciente, non instrumentalisée, des citoyens et citoyennes dans des projets de gastronomie sociale. En effet, ce genre d’obligations facilite, voire oblige la tendance isomorphe décrite plus haut qui suppose une reproduction des normes de l’entreprise. Les normes s’installent tacitement, presque comme un choix. Cependant, ce genre d’architecture ne laisse peu ou pas de place à une participation pleine et émancipatrice : la contribution de l’individu n’est reconnue qu’en fonction de l’utilité qu’il revêt, pourvu que son utilité ait un impact financier. Ce qu’exprime Lesli, c’est le sentiment de vivre un rôle secondaire, peu important parce que peu influent financièrement.

Marqué par ses expériences radicales de participation au sein de différents collectifs, la liberté est un élément essentiel pour Lesli dans son engagement auprès d’un groupe. Pour lui, il est primordial de sentir que son implication est libre, et que le projet pour lequel il s’investit rejoigne ses valeurs de transformations sociales. En ce sens, il déplore la direction dans laquelle s’est avancée La Place Commune au fil du temps, devenant davantage un café pour les professeurs du quartier qui viennent chercher un lunch que pour les jeunes artistes précaires, « you know, people who didn’t have much money » comme il le dit. Il questionne désormais la pertinence de son implication:

And you know, sometimes if I’m washing dishes and I see these people [les professeurs] coming in, you know, spending \$13 for a meal, it’s, you know, I wonder, why am I washing the dishes so they can come in, have their fancy meal. I really questioned for me, it’s something that I wouldn’t call it a problem, but it’s something that I wonder from time to time, if I’m going to be washing dishes, I would rather do it for some poor artist who doesn’t have a decent pair of shoes. You know who can get something for very little than for someone who you know obviously is, you know, financially better.

Ces mots de Lesli expriment d’un même coup les trois conditions de la participation selon Zask (2011): d’un côté, Lesli exprime sa volonté de prendre part volontairement à quelque chose dans lequel il croit et qui fait sens pour lui. Il exprime aussi qu’il questionne sa contribution : il préférerait laver la vaisselle d’un jeune artiste défavorisé que d’un salarié de l’État. Il se sent ainsi peu utile, plutôt utilisé pour les besoins du café. Et comme il ne sent pas utile, il ne ressent pas non plus le bénéfice de son implication, ni dans son sens social, ni dans sa portée individuelle. Pour lui,

peu de reconnaissance. Il lui est alors difficile de se considérer dans un endroit qui promeut le care, qui reconnaît l'autre dans son entièreté, et pas uniquement comme un client.

Par ailleurs, Lesli apparaît critique, tant sur les modalités du membership des coopératives en général que sur la pluralité des missions de celles-ci, qui selon lui peuvent aller dans tous les sens, et incidemment ne pas supporter de mission sociale, tout en reproduisant des rapports hiérarchiques non équivoques réduisant les possibilités démocratiques à des rapports de forces inégaux, en opposition à sa conception des collectifs :

in a collective everyone works together. Everyone is part of on the same level. There are no hierarchies, no bosses. We're all doing what we can, what we're able to. To contribute to these through the project and we all have the same, you know, voting rights or, you know, participation however you want to see it where a cooperative is. Owned by the people who join who, you know, pay 5 or \$20 to become a member, but and they could vote, but they don't necessarily have to be involved or have it in a cooperative there, you know, could be a managed and board of directors. There could even be a paid you know coordinator, you know who in effect becomes like a boss. It's still a cooperative. Yeah. As its owned, I mean. A gas company, an oil company can be a cooperative. A bank could be a cooperative. Some of them, you know, are claim to be that. Yeah. So to me, would I join a bank that is a cooperative. No. But to me, that is the difference between a... Cooperative and collective. Yeah, I think in a collective people who are serious about the project. They all own it, so I think they're going to take it more seriously. I mean, in a cooperative they will support it. They're their money to join it, but they don't necessarily have to participate.

La reproduction des rapports de force hiérarchiques entre employeurs-employés, coordo et bénévoles, l'Un et l'Autre, peu importe, en coopérative, est donc un élément central dans la critique de Lesli sur ce modèle et cette structure. Intéressé davantage aux principes démocratiques et participatifs du collectif, Lesli avance que cette structure favorise davantage la participation puisque contrairement à la coopérative qui permet différents types de participation (économiques et administratives, par exemple), le collectif force à s'engager activement et pleinement dans la vie associative. Continuant sur le sujet, Lesli affirme, en parlant des nouveaux membres du CA, n'avoir « never interacted with them really, you don't even know who they are », renforçant l'idée de la participation lointaine et déconnectée de la réalité de la part des décideurs, reproduisant, encore une fois, des dynamiques d'opposition et de tensions top-down. Il constate ainsi qu'apporter une part peut se faire à distance, de manière télégraphiée, sans vraiment prendre part, ni même chercher à bénéficier directement d'une part.

Il me semble que cette posture relève davantage de la générosité philanthropique, charitable, et d'une propension à vouloir *s'impliquer* et *aider* plutôt que d'une envie de *participer*. De cette manière, l'implication des membres du CA se fait en surplomb sans contact avec le terrain, en *siégeant* au CA, révélant une posture experte plutôt qu'expérientielle, éloignée, parfois même paternaliste. Le seul lien avec le terrain passe par une lecture comptable des activités et par les obligations légales induites à leurs rôles.

5.2.1.3 Bénéficier d'une part

Ensuite, Lesli remarque que pour plusieurs, les raisons de s'engager diffèrent de ce qu'elles étaient auparavant, et qu'aujourd'hui, pour plusieurs, c'est leur « gateway to Canada ». Lesli fait ici référence aux nombreux bénévoles récemment arrivés au Canada qui souhaitent démontrer un engagement dans leur communauté et recevoir en échange une lettre de l'organisme qui les reçoit pour faciliter leur processus d'immigration. Bien qu'il soit possible d'y voir une dynamique transactionnelle dans son propos, je note plusieurs dimensions de la participation de Zask (2011) qui entrent en jeu. D'abord la notion d'intérêt, qui occupe une place centrale dans la typologie utilisée, en lien avec celle de la sociabilité et de la notion du commun. Prendre part dans ce contexte permet donc de se développer dans un nouvel écosystème, tout en y apportant une part, en ayant un endroit où il est possible de se sentir utile, de cohabiter dans un nouvel environnement, d'amener sa touche de nouveauté et de faire l'exercice de sa citoyenneté. Il en résulte évidemment, et c'est le but, un bénéfice clair de reconnaissance, par les pairs et aussi de manière officielle, mais aussi la création d'un *nœud de relations* qui perdure et qui se développe, dans le temps et l'espace.

5.2.2 Food'Elles

5.2.2.1 L'antériorité (culturelle) du projet et la difficulté d'y prendre part

Dans le cas de Food'Elles, Tsahaï, et Carina font l'expérience de l'obligation à se plier à des règles, des codes ou des manières avec lesquels elles ne sont pourtant pas confortables. D'un côté, Tsahaï subit énormément de pression de la part du CA qui lui demande des comptes sans tenir compte de la complexité de la mission ni de sa vision du risque. Quant à elle, Carina subit une pression à se conformer à des manières de faire, notamment en ce qui concerne la standardisation des recettes et des procédés, alors qu'elle n'est pas du tout à l'aise avec ces méthodes.

Dans les deux cas, elles se sont intégrées à une culture qui leur était antérieure avec des attentes, des modalités de fonctionnement, de faire et de voir le monde. Le choix du modèle entrepreneurial comme *modus operandi* reproduit les pratiques du système dominant, laissant peu de place à la création de nouvelles manières de faire. Ainsi, dans ce type de structure, il n'y a que peu d'espace pour Tsahaï et Carina pour prendre part pleinement et se sentir interdépendantes au-delà des impératifs financiers.

Les obligations du quotidien « basé sur les finances, sur le recrutement, sur...l'achat d'équipements, des trucs très, très voilà, concrets, opérationnels, et pas assez sur le côté impact social »(Tsahaï) ont eu effectivement raison du développement de la mission sociale, ce qui a même eu pour effet d'amener une administratrice du CA à démissionner « parce que justement, elle était rentrée dedans le CA par rapport à la mission sociale et qu'en fait elle s'y retrouvait pas... » (Tsahaï). Au plus fort de ces tensions et des difficultés qu'elle a rencontrées se trouvent finalement l'exigence de rentabilité et la pression d'un CA exigeant :

C'est quand tu dis à ton CA que... que t'as cet objectif de rentabilité et qu'en fait, ça définit aussi un peu ta ligne conductrice et la manière dont tu vas fonctionner et les subventions que tu vas demander, et cetera. Donc quand tu t'embarques là-dedans, ça veut dire qu'il faut y aller à fond et qu'il faut se dire, bon bah faut vraiment que je sois rentable et derrière t'as des gens donc issus du monde comptable et financier qui t'attendent et... qui veulent des preuves, qui veulent des résultats et pour qui en fait la finance, elle va devenir aussi un élément décisionnel, quoi...(Tsahaï)

Les éléments discutés par Tsahaï ci-haut illustrent la domination du discours entrepreneurial qui prime sur la mission sociale, hégémonique dans sa rationalisation décisionnelle et insensible à toute autre réalité hors du champ de la vision économiste. Ainsi, la finalité des décisions semble atterrir dans les mains du CA qui procède à un examen comptable avant d'entériner ou non une décision. La justification par les chiffres, les bilans comptables, les analyses de risques, les FFOM et autres stratégies issues de « la bonne gestion » dirigent dans ce cas-ci l'orientation et la direction d'un organisme à but non lucratif. Il s'impose une vision pragmatique et rationnelle, prétendument juste et neutre, permettant de décider sans décider. Il s'agit plutôt en fait de laisser les chiffres décider à notre place tout en invisibilisant la part humaine et sensible (Supiot, 2020). Cette stratégie permet non seulement d'évacuer toute responsabilité, mais dépolitise aussi l'exercice de la participation.

Il en résulte par l'acceptation plus ou moins consentie de cet état de fait un profond sentiment de solitude et une incapacité à trouver quelconques résonnances dans leurs désirs de liberté et d'autonomie. La nature coercitive de ce morphisme réside ainsi dans son impossibilité à s'adapter aux intentions de faire autrement pourtant énoncées comme valeurs originelles du projet, ayant comme effet de finalement limiter et amoindrir les espaces de participation : Carina peine à prendre pleinement part au projet, tandis que Tsahaï s'isole et s'éloigne de sa mission initiale. À ce propos, Tsahaï se désole de la tournure des choses à la suite du démarrage du service traiteur de Food'Elles.

Elle souligne

qu'en fait au final la conclusion c'est que...le côté gestion opérationnelle du traiteur a vraiment beaucoup pris, trop pris le dessus sur le côté qui pour moi était le plus important. En fait le côté accompagnement, développement des compétences, formation, et cetera (Tsahaï)

5.2.2.2 Apporter une part

Malgré toute la visibilité et l'intégration socioprofessionnelle que proposait Food'Elles, Carina me mentionne que l'exigence de rentabilité a été un enjeu majeur sur sa participation. Quand ce fut plus difficile financièrement, Carina raconte que la priorité de l'organisme était de trouver des fonds, des clients, « making sure we had money coming in. And then it became very hard », comme si la mission prenait le bord, comme si le rêve s'évanouissait face à l'impératif financier. Et face à ce raz de marée, Carina a dû travailler plus, s'engager davantage, dépasser ses propres limites pour la survie de l'organisme: « i was basically on call all the time [...] at one point, like, we had events and I worked 80 hours a week. I wanna have a life, right ! ». Visiblement amère vis-à-vis cette expérience qui avait si bien commencé, Carina m'explique, bouleversée, émue, dans un mélange d'émotions complexes, sa perception de la situation. Bien qu'elle ait vécu difficilement la fin de son parcours chez Food'Elles, et que certains conflits ont pu émerger entre elle et Tsahaï, elle reconnaît que c'est la situation difficile dans laquelle elles étaient qui a envenimé leur relation, et arrive tout de même à dépersonnaliser le conflit.

At the end it was not pretty... I think it actually, it's not Tsahaï...I know she's not this person... I know she's not this person, but I know that in that situation that's how she was handling. She had no headspace for any questioning. It was science: money finds money and then, yeah...It was a very challenging time because she was really worried with money. It's crazy how one position on a certain level of stress can really change

someone's way of working, and I think that what happened with us, right, if we had someone that shared the load, that could solve some of the questions that we had. She could focus on the stuff that she was good at and she enjoyed doing. I think it would have been very different, like if we had more support.

Ce passage illustre précisément les changements au sein des dynamiques lorsque les impératifs financiers prennent le dessus sur les impératifs sociaux. Carina mentionne un changement d'ambiance qui s'est traduit par une évacuation du sentiment de plaisir et de rassemblement volontaire. Malgré elle, elle s'est retrouvée subordonnée à des impératifs financiers qui rendaient impossible sa contribution personnelle et unique, la seule priorité étant alors d'amasser des fonds. Ce type de relation renforce le caractère contractuel et utilitaire de sa position d'employée sans toutefois lui permettre d'être reconnue autrement que par son apport productiviste. De plus, Carina mentionne aussi une propension à centraliser la prise de décision, et une certaine fermeture à l'autre dû au stress financier : « then it became very hard. Then a lot of things were like... she made the decision. It had to be that way and there's no saying ». Il semble ici que les intentions initiales de transformations sociales par l'insertion socioprofessionnelle et par l'intégration au marché de l'emploi ont été mises de côté afin d'assurer la survie de l'organisme. Les conséquences sur sa contribution personnelle ont été fortement ressenties chez Carina qui exprime avoir été bouleversée par la tournure des événements et les profonds changements qui ont fait de Food'Elles, vers la fin, un organisme plus proche de l'entreprise dans ses pratiques et ses impératifs que de l'OBNL :

At the end, I don't think there was much difference. At the end we were a catering company. At the end of it, we were doing events. Every now and then there would be doing maybe a workshop. But we were basically doing events and hum.... That's it.

That's it... Ces mots tombent comme une finalité, un rêve inachevé, quelque chose de fatidique. Les derniers mois furent pour Carina le spectacle d'une course aux clients dont l'unique objectif était la rentabilité, de se sortir de ce « financial burden », comme elle le dit. Tout tournait alors autour de cela, et Tsahaï était aveuglée non pas par le profit, mais par la survie de l'organisme : « it got to a point where she couldn't see anything beside finding clients, you know, that's basically what she was focussed on. There wasn't any room for the other things. » Ces *other things*, ce sont les cours de français, les occasions de rencontres, les activités non marchandes, tout ce qui ne sert pas à faire de l'argent, mais bien à faciliter l'intégration socioprofessionnelle des cheffes, tout ce

qui n'est rapidement plus une priorité, et qui ne devient qu'un *avec le temps, un quand on aura les fonds, quand on s'en sortira.*

En rétrospective, Carina me partage quelque chose qui résonne fort en moi, qui vient résonner avec mon côté plus radical : « the economic pressure, it can be a trap ». Tout simples, ces mots évoquent avec fougue toute la force de cette pression, et l'ampleur des dégâts que celle-ci peut faire vivre. Les conséquences sur l'environnement de travail, mais surtout sur la participation, sont directement liées à la santé financière du projet, et si celui-ci ne se porte pas bien, c'est toutes les dimensions qui écopent, y compris les humains derrière. Logiquement, cela se comprend. Comment vouloir faire fonctionner un projet si celui-ci ne fait pas d'argent. Mais lorsque l'on creuse un peu plus, qu'on questionne cette logique, il me semble que l'on se frappe à beaucoup d'impensés, à plusieurs murs qui briment l'imagination et les possibilités de penser autrement, de créer autrement que par l'entreprise, que par le projet entrepreneurial.

5.2.2.3 Le bénéfice à sens unique

Tsahaï m'explique rapidement son malaise « avec le fait de créer des hiérarchies en fait entre [elle] et les gens », ce qui a pu rendre son leadership parfois « maladroit, du fait d'avoir du mal avec l'autorité ». Malgré cet inconfort face à l'autorité et vis-à-vis les relations hiérarchiques employeur-employé, Tsahaï semble reproduire un leadership à ce que l'on peut retrouver dans des structures hiérarchiques propres au milieu entrepreneurial. Comme si une structure, une architecture décisionnelle radicalement différente n'avait pas pu être imaginée. Ainsi, malgré son inconfort pour les règles, Tsahaï se voit devoir en imposer quelques-unes, « des choses de base » selon elle, comme le « respect des horaires hein, ça va être ne pas parler, je veux dire, ne pas appeler au téléphone pendant une demi-heure quand on est au travail ou ce genre de chose ». Elle évoque tout de suite après la tension qui l'habite :

C'est juste que j'étais partagée entre, on est dans un projet communautaire et...Et où il faut qu'on soit compréhensif et à l'écoute et bienveillant, et cetera. Et en même temps, d'un côté, on est peut-être...On est parmi les... les premières expériences de travail de ces femmes et il faut aussi leur donner des repères et puis aussi qu'elles puissent un peu comprendre le fonctionnement en fait d'un espace de travail quoi

Ce passage présente toutes les tensions dans le discours et la posture de Tsahaï: d'un côté se décale une pratique normative dictant l'éthique du comment-être au travail par l'imposition de « bons » comportements à adopter, sans toutefois justifier ces comportements ou alors les remettre en question. Implicitement, ce raisonnement perçoit ces femmes comme bénéficiaires d'un service d'insertion professionnelle sur le marché du travail, et même si l'objectif visé est d'une part l'insertion sur le marché du travail par l'acquisition de compétences professionnelles mêlant savoir-faire et savoir-être, cette vision suppose qu'elles ont tout à apprendre, qu'elles n'ont pas de repères, ni aucune compréhension du monde du travail. Cet implicite peut être préjudiciable puisqu'il ne reconnaît pas le savoir (expérientiel ou professionnel) de ces femmes ni leur capacité d'adaptation dans un nouvel environnement. Ce sous-entendu démontre aussi que le bénéfice est à sens unique et non pas bidirectionnel, ce qui suppose une certaine difficulté à se laisser transformer par la rencontre de l'autre, ayant pour effet de vouloir davantage assimiler par l'imposition de normes, de structures et par la rationalisation des relations sur le modèle entrepreneurial.

Comme plusieurs projets d'insertion professionnelle, Food'Elles propose un emploi-tremplin, qui peut propulser, à la suite d'une première expérience professionnelle au Québec ainsi qu'à l'acquisition de compétences, vers un emploi et une forme d'autonomisation de l'individu. Cette manière de faire est souvent nommée « sensibilisation ». Et à l'instar de ces projets d'insertion professionnelle, peu de place pourtant à la sensibilisation du Marché du travail, aux employeur·euse·s potentiel·le·s chez qui iront ces participant·e·s une fois leurs parcours complétés. Comme l'a dit Mélodie Faury, « cherchons-nous à sensibiliser la société ou nous rendons-nous sensibles à la société ? »(2024) Cette question essentielle met en évidence les impensées de la logique entrepreneuriale, expose les marges, le verso de réalités multiples. Cet exemple permet de rendre compte d'une tension profonde entre le désir de transformation sociale exprimé dans la mission du projet et les dispositifs en place pour y arriver. Ainsi, la reproduction d'une hiérarchie traditionnelle et les impératifs de productivité ont eu des effets délétères tant sur Tsahaï que sur Carina, qui toutes deux ont vu la mission du projet s'éloigner au fil du temps et leur participation réduire. À force de vouloir gérer le projet, les dimensions participatives ont été tranquillement évacuées. À terme, peu de place finalement pour prendre part et entretenir leurs interdépendances. Peu de place pour apporter une part, et se sentir reconnues au-delà de l'apport productiviste quotidien. Peu de place, enfin, pour bénéficier d'une part et cultiver une véritable éthique du care.

Se rendre sensible à la société, à l'autre, implique un effort de reconnaissance et d'humilité plus profond que de sensibiliser à partir de soi, de sa posture, de ce que l'on connaît comme vrai, bon ou droit. Il me semble ainsi que se positionner davantage dans l'entre-soi, en relation (en *conversation* et en *conservation*, dirait Laugier (2009, p. 59)) offre la possibilité de transformations plus profondes et plus complexes, surtout plus sensibles. Car pour imaginer d'autres pratiques, pour que celles-ci puissent se transformer, il est impératif de se laisser transformer simultanément.

5.2.3 Parc-Ex Curry Collective

5.2.3.1 Prendre part autrement

C'est dans un esprit totalement dépourvu d'intention entrepreneuriale que Leonora entrevoit le projet du Parc-Ex Curry Collective. Profondément en résonnance avec les dimensions participatives explorées dans ce mémoire, le Parc-Ex Curry Collective propose une manière différente, rebelle dans son positionnement hybride, de faire de la gastronomie sociale. Et bien que la gestion du projet ne soit assumée que par Leonora, il semble que la participation soit au centre du projet. En effet, les cheffes se rassemblent volontairement, au-delà des affections culturelles, dans un esprit de sociabilité et de réciprocité, reconnaissant leurs interdépendances. L'association de ces femmes est une invitation à se laisser transformer de toutes parts qui modifie continuellement l'histoire du groupe en lui-même. Cette manière d'être en relation permet l'horizontalité entre elles sans en faire des sujets en compétition l'une envers l'autre.

C'est aussi, d'une certaine manière, un lieu d'échange et de responsabilités partagées, entendu aussi dans le discours de Leonora, qui parle souvent au « on » :

Le Curry Collective, c'est ça l'esprit...l'esprit d'essayer des choses...si ça tombe, ça tombe, si ça va aller, ça va aller. Fait que on va toujours prendre les petits risques et on verra après, on s'adapte. Aussi, un de nos, I think like, one of the way we operate is like c'est toujours s'adapter!

La vision est collective, portée par les cheffes en toute réciprocité. C'est pourquoi il lui est difficile d'entrevoir une finalité, « un but », pour le collectif. Après un jardin collectif, un centre de jour autogéré et un service traiteur, Leonora, amusée, m'avoue ne pas savoir ce que leur réserve la suite. L'esprit du Parc-Ex Curry Collective, c'est donc la transformation, la nouveauté, la métamorphose dirait Coccia (2016).

5.2.3.2 Apporter une part

Leonora se positionne en faux face aux injonctions de l'entreprise dans sa manière de gérer ce projet, reconnaissant le caractère entrepreneurial certes de la chose, mais refusant les pressions de « scale up même si [elle] avait les capacités de le faire ». Ressentant la pression de toujours devoir faire plus

de jours de service, de prendre plus de commandes, de faire plus de marketing, plus de promotion, parce des fois quand we sell out I'm like oh fuck, clearly I should do more, mais j'ai pas le temps,

elle me partage les conseils d'un ami qui lui est cher et qu'elle tente de se rappeler depuis comme un mantra :

you dont have to scale up, you dont have to. C'est très bien comme ça, and if you need to scale up, do it slowly, you don't need to burn out, or rush, or be big, et des fois on pense que c'est ça le but, *to be big, to be successful...what is successful, more money? I don't know.*

Elle m'avoue trouver difficile «de calmer cette pression-là d'être un entreprise » puisqu'elle s'est fait proposer de répliquer le projet dans plusieurs villes, comme Toronto ou Rimouski, avec « des autres groupes culturels ». Tentée par l'expérience, elle pose une question : « do I have to ? » à laquelle elle répond tout de go par la négative, refusant de croire simplement parce qu'elle le peut, affirmant que « it doesn't have to be big ». Ce refus, ou du moins ce questionnement de la croissance rapide et absolue laisse une place au doute souvent peu valorisé dans la doxa entrepreneuriale. En effet, l'intériorisation du système de valeurs entrepreneurial a pour conséquence de ne laisser que peu de place au doute pour n'accorder de l'importance qu'à l'aboutissement entrepreneurial. En refusant cet aboutissement, Leonora offre des avenirs et un devenir différent pour le collectif, moins axé sur la croissance, et incidemment sur la rentabilité, et davantage axé sur la cohabitation, le processus collectif et participatif et qui crée cet environnement dans lequel il est possible de se sentir utile.

Consciente tout de même que ce refus de faire grandir l'entreprise représente moins de revenus pour les cheffes, elle me partage vouloir s'engager elle-même dans le projet davantage d'ici quelques mois, une fois ses contrats terminés, pour assurer un développement lent, cohérent et

sensible à la préservation de la mission du collectif. Ce choix de la douceur et de la lenteur contraste avec les impératifs subis par les autres protagonistes et les choix managériaux proposés. Leonora privilégie non pas la croissance lente dans l'unique but de préserver la qualité du produit, mais surtout pour préserver l'intégrité des cheffes, leur rythme.

5.2.3.3 Bénéficier d'une part

Elle remarque aussi que le projet a permis à plusieurs des cheffes de reconnaître leurs propres talents culinaires, ce qui amène certaines à vouloir « ouvrir leurs propres restaurants (...) et peut-être de voir dans le futur un avenir ou une possibilité qu'elles n'avaient pas vue avant ». Elle ajoute que le projet leur permet de voir que

cuisiner bien, c'est un business, [...] c'est que peut-être avant, elles voient ça comme quelque chose que tu fais juste à la maison pour votre famille. Et ça c'est pas une mauvaise chose, mais tu peux aussi faire la même chose, mais pour une communauté, pour la société et pour faire un peu d'argent, embaucher les autres. Donc c'est une compétence qui a beaucoup de valeur en fait. Et qui peut être avant et elles ont pensé pas à ça. Elles pensaient peut-être juste être une femme à la maison. Donc maintenant, ici et peut-être oui à Montréal, au Canada que ça, c'est une option aussi qui peut peut-être pas avoir en Inde.

À ce propos, Deepali rappelle d'ailleurs l'unicité et l'apport unique de chacune d'elles, reconnue comme les « master » de leurs recettes, en plus de souligner l'importance de la création des liens, ce nœud de relations dont parle Zask (2011), qui a pris forme à travers ce projet.

Évidemment, il n'y a pas que des avantages à l'apport de l'entreprise dans ces projets. Leonora expose rapidement le caractère bureaucratique comme étant le principal frein et désavantage de l'apport entrepreneurial, pour elle comme fondatrice, mais aussi pour les cheffes avec qui elle travaille et pour le collectif en soi. Pour elle, c'est surtout dans la transformation de sa présence et de ses responsabilités qui l'éloignent maintenant des cheffes :

c'est juste, ça prend beaucoup de temps. Quand je veux passer ce temps-là avec les femmes pour penser à la menu ou à aider les personnes dans les autres façons. Là ma job, ça a rendu plus comme les papiers.

Pour les cheffes, elle remarque que le français représente une barrière à l'engagement pour celles-ci :

Parce que c'est sûr que si elle ouvre un restaurant ici au Québec, en termes de loi avec tu sais avoir tout en français. Il y a quelques-uns qui sont en train d'apprendre le français, mais pour ceux qui sont un peu plus vieux, je vois ça très difficile.

Faisant déjà face aux obstacles de la langue, Leonora m'explique que comme elle, les cheffes doivent aussi se confronter à certaines contraintes tirées des logiques d'entreprises :

Et maintenant pour prendre les cours, les formations. Même pour utiliser un ordinateur, utiliser Excel. Écrire de courriel, tout ça ce sont les barrières pour eux. Fait que ça va être difficile pour eux de vraiment faire la prochaine étape pour tu sais la bureaucratie, oublie ça. Pas oublier, mais, mais tellement difficile.

Enfin, en ce qui concerne le collectif en lui-même, Leonora rappelle l'essence *grassroot* de celui-ci, qui entre parfois en conflit avec ce qui est attendu des normes, et que même si l'aspect légal et la responsabilité civile du fait de cuisiner pour autrui lui paraissent logiques, elle relève quelques points de tension sur l'identité d'un tel projet : « c'est un projet, c'est comme quelque chose social » avant tout, avant d'être une entreprise, avant d'être réduit à un formulaire et des demandes de permis quelconque, dynamique et en mouvement, et par essence ne pouvant être figé dans quelconque rapport comptable.

Ainsi, le Parc-Ex Curry Collective présente une structure « fluide, expérimentale, pour que ça evolve in any other way it needs to evolve » selon Leonora. Cette fluidité organisationnelle offre une flexibilité dans la direction du projet, constamment à l'écoute des besoins des cheffes et prêt à s'adapter à ceux-ci, à se transformer par et pour les cheffes. Cette qualité plastique accueille l'autre dans son individualité, dans son potentiel transformateur : c'est ce que Zask (2011) nomme l'environnement capacitant, cet environnement qui implique de repenser ce qui nous rattache et nous relie à l'autre. Ce cadre suppose ainsi une forme de circularité capacitante: l'environnement *donne* les capacités essentielles à l'individu pour participer et ces capacités participatives permettent de créer un environnement capacitant, pour le bénéfice de tout et tous.

Les propos de Deepali trouvent finalement une certaine résonnance dans ceux de Carina et Lesli en ce sens qu'ils abordent frontalement les distinctions entre les OBNL et les entreprises *régulières* :

the regular catering business, it's not the purpose, like helping another person [...] Nonprofit means the purpose is help people. Yeah. So then she [[en parlant de Leonora] will give the old people and needy people, like hospitalized or something, they have a special food something. Then she will talk with us. Are you cooking for her or not? So I will say yes!

Pour Deepali, comme pour Carina et Lesli, c'est d'abord et avant tout l'envie de s'engager et de s'associer auprès de sa communauté qui la motive à participer à ce projet. Elle me fait remarquer, lorsque nous discutons des enjeux des pratiques entrepreneuriales, que la décision de faire grandir la compagnie revient à Leonora, mais que si cette dernière décide d'aller de l'avant dans la croissance du Parc-Ex Curry Collective, elle ne pourra éviter une surcharge de travail et plus de gens à manager. Pour Deepali, à ce moment, le principal enjeu revient à la qualité des plats si le collectif en venait à prendre de l'expansion. Elle y voit un risque majeur à devoir cuisiner de plus grandes quantités et prévoit en ce sens une baisse de l'attention apportée à chaque mets et donc une diminution de la qualité.

5.3 Avant de conclure

L'analyse des résultats permet d'illustrer en quoi le phénomène de l'entreprisation peut avoir un impact sur la participation des personnes qui font la gastronomie sociale. La première constatation se situe dans les distinctions discursives entre les personnes ayant un statut ou un rôle différent. En effet, les personnes en situation d'autorité portaient un discours puissant davantage dans le registre et le lexique de l'entreprise (Gaulejac, 2014). Évidemment, le quotidien de ces dernières s'ancrait dans ce monde, de l'administration générale à la recherche de financement en passant par les ressources humaines et toutes les autres tâches connexes. Souvent contraintes d'agir ou de décider sous les obligations des pressions financières, les trois personnes en situation d'autorité regrettent ces impératifs qui les auront éloignées de leurs missions. Cet éloignement aura eu des effets indéniables sur l'appréciation générale de la participation et sur ses modalités. À ce propos, Carina et Lesli déplorent une expérience similaire, empreinte d'une volonté de se rassembler, de prendre part à quelque chose de plus grand qu'elleux, mais à la fois restreint·e·s dans leurs capacités participatives, confiné·e·s à des rôles utilitaires et malheureusement peu reconnus.

De manière générale, il m'a été impossible d'observer une participation qui répondait à chacune des conditions et des dimensions exposées dans ce mémoire, à savoir prendre part, apporter une part et bénéficier d'une part. Il m'est tout aussi impossible cependant d'établir une corrélation claire entre le phénomène de l'entreprisation, ce phénomène décrit tout au long de ce mémoire qui suppose l'immixtion des pratiques entrepreneuriales dans les différentes sphères sociales, et cette impossibilité à pleinement participer. Toutefois, j'ai observé des comportements, des présupposés et des injonctions propres au phénomène de l'entreprisation qui entrent en tension avec les dimensions et les conditions de la participation, ou qui instrumentalise la participation à des fins managériales, capitalistiques et intéressées. Ce sont ces comportements, ces manières de mettre en œuvre la participation qui réduisent finalement les espaces participatifs, car ils ne s'accompagnent souvent que d'une intention, aussi noble soit-elle, mais peu aboutie. Les effets d'une intention de participation, confrontée à des logiques de pression ou de contrainte entrepreneuriale, peuvent donc être délétères, instrumentalisant la participation en tant que dispositif au service de l'Enterprise-Monde (Abraham, 2016a ; Solé, 2007) sans visées de transformations sociales. Ce que j'ai observé à travers l'exercice de ce mémoire, c'est la (grande) difficulté à conjuguer les impératifs de production, d'efficacité et de développement entrepreneurial avec les prétentions participatives propres aux projets de gastronomie sociale.

CONCLUSION

La fermentation est à la fois un changement d'ordre matériel et d'ordre figuratif. (...) Étudier la fermentation, c'est aussi considérer la possibilité d'une façon diversifiée et dynamique — et non pas individuelle et déshumanisée — de vivre en société. La fermentation nous permet d'élargir nos réflexions en matière d'alimentation en conceptualisant les relations au-delà du monde humain qui nous unissent inextricablement.

- Maya Hey et Alex Ketchum, *Fermentation as Engagement*

Retour d'expérience

Le phénomène d'entreprisation décrit tout au long de ce mémoire s'inscrit inévitablement à partir de différentes formes d'isomorphismes, qui supposent l'imposition latente de normes, de pratiques, de manières de faire (de manières d'être, potentiellement aussi) (Chateauvert *et al.*, 2020 ; Deneault, 2013 ; DiMaggio et Powell, 2000). La *normativation* d'un champ comme celui de la gastronomie sociale était, je crois, prédictible : ses racines gastronomiques la figent dans son historicité, et sa mise en pratique vient en partie des gens de l'entreprise. Ainsi, la reproduction des pratiques les mène au rang de normes et d'attentes, souvent non négociables.

Les emprunts au monde de l'entreprise que j'ai eu l'opportunité d'observer étaient bien marqués. Ainsi, j'ai pu remarquer une propension à cadrer les actions dans le courant entrepreneurial autant, sinon plus, que dans un mouvement social. Structuration juridique et obligations légales obligent, les trois organismes à l'étude sont dotés d'un conseil d'administration, en grande majorité composés de professionnel·le·s et d'expert·e·s, dont les relations avec les participant·e·s sont lointaines ou inexistantes, comme le mentionne Lesli. Cette distance renforce l'idéologie dominante de la gouvernance s'exerçant depuis une expertise plutôt que depuis une expérience

terrain (Deneault, 2013 ; Fortino, 2013 ; Gaulejac, 2014). Cette distance, tant physique qu'idéologique a été mentionnée comme problématique par Lesli, mais aussi par Tsahaï, qui témoignait d'un CA préoccupé davantage par les chiffres et les rendements, certes importants, mais peu intéressé par autres choses. Il en résulte, finalement, que l'ensemble des décisions importantes aux yeux de la loi sont presque exclusivement de nature économique et financière.

Si telle est l'unique question qui intéresse les administrateur·trice·s, quelle place reste-t-il aux participant·e·s qui font, tous les jours, acte de gastronomie sociale dans une perspective autre qu'économique ? Il me semble que ce modèle de gouvernance présente quelques difficultés à concilier la complexité de son mandat, comme si en fait, la gouvernance traditionnellement entendue et retrouvée dans les organismes et les entreprises est principalement un dispositif de contrôle et de rectitude financière (Bezes *et al.*, 2011b ; Desmarais *et al.*, 2007) plutôt qu'un dispositif garantissant le respect des valeurs et des missions. Dans les cas qui nous intéressent, c'est l'impression que j'ai, peut-être sauf pour le Parc-Ex Curry Collective qui ne repose pas autant sur le CA pour la prise de décision quotidienne. Dans ce cas-ci, la grande majorité du pouvoir décisionnel et administratif repose sur les épaules de Leonora, ce qui en soit ne présente pas une redistribution des pouvoirs plus équitable et ne garantit non plus une plus grande participation, mais assure du moins une proximité terrain et un lien direct avec les réalités du projet.

Enfin, j'ai pu déceler une tendance à s'assujettir à des codes sous la pression d'une forme quelconque d'autorité, qu'elle soit financière, partenariale, etc. Au cœur des tensions soulevées par Chloé, Tsahaï, Lesli et Carina, il m'a été possible de détecter un inconfort face aux obligations financières, allant de soi pourrait-on arguer au cœur d'une entreprise (même si ni la Place Commune, ni Food'Elles, ne sont des entreprises). Cette tension, identifiée comme l'une des plus grandes pressions vécues et expérimentées, a eu des effets négatifs sur les relations interpersonnelles, sur l'alignement entre les pratiques et les missions ainsi que sur les pratiques démocratiques et participatives internes.

Aborder les enjeux de la faim et l'alimentation par le travail social

Une approche systémique de la gastronomie pourrait permettre au travail social de mieux comprendre les différents enjeux reliés à l'alimentation (et à la gastronomie sociale) tout en lui

offrant de nouvelles perspectives d'intervention. Le rôle de l'intervenant•e pourrait se voir et s'imaginer au-delà des frontières de l'intervention auprès des populations marquées par la faim. En fait, l'intervention en travail social pourrait même être bénéfique dans les autres dimensions du système gastronomique. Il est important d'agir *dans* le système comme l'a fait le travail social historiquement (Karsz, 2011), mais il est aussi essentiel d'agir *sur* le système et de résister dans le champ du travail social la place des enjeux alimentaires (Kaiser *et al.*, 2015 ; Parent et Martorell, 2019).

Pour avoir un impact structurel et systémique, les travailleur·euse·s sociaux·iales doivent s'intéresser davantage au système alimentaire pour pouvoir y intervenir et espérer y apporter des changements significatifs (Parent et Martorell, 2019, p.56). En s'impliquant dans les instances décisionnelles, il serait plus facile d'initier des changements dans le système alimentaire pour ensuite entamer des transformations plus larges, vers les politiques publiques et ainsi intervenir directement sur le système. Selon Kaiser et son équipe (2015, p.2-3), c'est notamment dans l'éducation des travailleur·euse·s sociaux·iales que doit survenir le changement :

It is critical for the social work profession to consider how students are being educated around environmental and ecological justice issues, so that they may engage these issues in their future practice. The food system is directly connected to the natural environment in an ecological–social system that has created economic, ecological, and social stressors.

En ce sens, j'insiste sur l'importance de s'impliquer davantage dans l'étude de la justice alimentaire et de la souveraineté alimentaire. Ces pistes de réflexion sont une forme d'action directe, souvent collective (Levkoe, 2006) aux visées de transformations sociales (Anderson, 2017 ; Cadieux et Slocum, 2015 ; La Via Campesina, 2020 ; Levkoe, 2006) qui permettent de voir comment les systèmes alimentaires- de la production, en passant par la distribution, jusqu'à l'approvisionnement- peuvent être porteurs d'injustices sociales et d'oppressions (Deawuo et Classens, 2023 ; Touré Kapo et Husseini, 2022), mais aussi porteurs de solutions, d'innovations et de réconciliations (Touzard et Fournier, 2014). Cette compréhension permet aussi de revoir les actions prises dans ce champ d'action. En effet, l'intervention traditionnelle, concentrée sur l'aide alimentaire et les approches caritatives comme le décrivaient Beeman et son équipe (1997) semble moins complète dans le contexte actuel, comme nous l'observons avec les initiatives de

gastronomie sociale, orientées vers une transformation sociétale plus impliquante, soit dans le champ de la militance ou de l'employabilité. Aborder cet enjeu de manière systémique permet de cibler les leviers d'actions, les prises et les ancrages et incidemment avoir plus de pouvoir sur un certain type de « gouvernance alimentaire » (Anderson, 2017 ; Touzard et Fournier, 2014, p. 2).

Depuis de nombreuses années, il y a une émergence d'initiatives et de regroupements structurants qui repensent la gastronomie en dehors des murs du restaurant, au cœur du système alimentaire, de manière beaucoup plus holistique. À travers le monde, des citoyen·ne·s se regroupent pour changer les choses, avec pour seule arme la gastronomie, sous toutes ses formes. Des mouvements sociaux gigantesques ont pris vie à travers les questions gastronomiques, de la Via Campesina qui regroupe des millions de personnes à travers le monde aux marches paysannes en Inde qui revendentiquent de meilleures conditions et une reconnaissance pour leur travail essentiel (Danica, 2022 ; Landrin, 2021 ; Peschard, 2014).

La gastronomie traverse les luttes de classes, les luttes identitaires, les luttes écologiques. Elle s'immisce au cœur de mouvements citoyens qui revendentiquent plus de justice sociale, souvent simplement une meilleure existence. Depuis quelques années, le mouvement Slow Food propose par exemple un rapport différent au système alimentaire. Il rapproche notamment l'industrie gastronomique des études alimentaires et agroalimentaires. Le Parabere Forum occupe quant à lui également une place symbolique dans l'avancement de la gastronomie sociale en proposant une plateforme et un forum annuel par et pour les femmes de l'industrie. Ce regroupement offre une tribune aux cheffes souvent laissées de côté dans les médias au profit de leurs confrères masculins qui monopolisent l'espace public (Neuman et Fjellström, 2014). Cette gastronomie féministe fait grand bien dans l'industrie et offre depuis les années 1970 des perspectives gastronomiques alternatives (Ketchum, 2016)¹¹, en interrogeant les canaux traditionnels d'approvisionnement, de production, mais surtout en challengeant « the typical restaurant hierarchy that not only promoted class differences, but gendered and racialized differences as well » (*Ibid.*, 2016).

¹¹ Sur la gastronomie féministe et les restaurants féministes, voir les travaux de Alexandra Ketchum, notamment ses articles sur la question LGBTQ+ et comment la fermentation peut nous aider à comprendre la complexité de nos relations avec la nourriture, son podcast « Ingredients for Revolution: A Food and Queer History Podcast » et son livre *Ingredients for Revolution: American Feminist Restaurants, Cafes, and Coffeehouses, 1972- 2022*.

Oser l'éthique gastronomique

La question de la définition de la gastronomie sociale m'apparaît aujourd'hui encore plus difficile à résoudre qu'elle ne l'était : en fait, il me semble vain de vouloir même définir la gastronomie sociale, car l'acte de définir réduit les possibles, les limites, les silences. Autrement, je crois qu'il s'agit plutôt de poser les bonnes questions, comme Despret, pour tenter de comprendre, pas tout, mais ce qui importe aux personnes avec qui l'on s'entretient. Tsing en fait par ailleurs la démonstration dans son ouvrage sur le champignon matsutake (Tsing, 2015) en offrant une tribune aux complexités des voix et des chemins de traverse qui s'articulent ensemble et en lien avec ce champignon. À ce propos, je crois pertinent de continuer mon exploration des idées propres aux philosophies du vivant, qui rendent possibles les glissements paradigmatiques et qui permettent de se décentrer, en explorant nos interrelations, nos interdépendances et nos interactions, entre vivants et non-vivants.

D'une pensée linéaire et cartésienne, je tente aujourd'hui de me rapprocher davantage des pensées queers au sens interactionniste du terme et des philosophies du vivant qui appellent non pas simplement à s'ouvrir à la différence ou à célébrer le vivant, mais plutôt à penser *comme*, à *habiter le monde* autrement, à en faire un *usage* sensible, curieux, doux, engagé. Ces interactionnismes queers et du vivant résonnent profondément en moi et ouvrent vers une manière plus engagée de penser la gastronomie sociale non plus comme un simple dispositif de transformation sociale ou comme un prétexte à l'éducation populaire, mais plutôt en éthique inscrite *dans* une compréhension écologique complexe au sens guattarien qui force à penser en relations, en interdépendances et en affects.

Revisitée ainsi, l'éthique gastronomique pourrait prendre racine dans l'éthique du care et s'inspirer de son intention politique avec une proposition orientée vers l'alimentation. Ceci permettrait d'engager davantage de sens et d'intentionnalité à la définition proposée par Brillat-Savarin en faisant de la gastronomie un acte politique et social qui dépasserait l'acte décomplexé de marchander des biens nourriciers ou de simplement, voire magiquement et de manière désintéressée, nourrir ou se nourrir.

Induite par une éthique, la gastronomie pourrait devenir un moyen actif et tangible de repenser notre rapport au vivant et au non-vivant en refusant la dualité nature/culture qui permet l'exploitation et l'extraction infinie des ressources par un détachement et une conception selon laquelle l'humain n'appartient pas à la même écologie. Plutôt, l'éthique gastronomique proposerait de prendre soin, comme l'éthique du care, du monde vivant et non vivant, des affects, des vulnérabilités qui font l'équilibre des écosystèmes qui (nous) nourrissent. Pratiquement, cela suppose évidemment de se positionner contre les logiques extractivistes qui réduisent les écosystèmes à une marchandise vide de sens en habitant ces/ses écosystèmes activement, avec ce et celleux qui les habitent.

Ce que je propose, c'est une gastronomie plus que simplement *responsable, durable* ou *sociale* c'est un engagement sensible envers ce que nous habitons et ce qui nous habite, ce qui nous nourrit et comment nous (nous) nourrissons.

C'est une manière de participer comme l'entend Zask (2011) en prenant activement part, en apportant une part et en bénéficiant d'une part qu'une telle éthique peut prendre vie. Il s'agit d'une pratique collective qui repositionne les apports de toutes en un continuum holistique gastronomique pour repenser et rebâtir les liens qui (nous) nourrissent.

Gastronomiquement parlant, je crois que l'éthique gastronomique existe déjà dans l'éthos de la personne qui s'adonne à la fermentation, une pratique résolument queer, subversive, intime. Plus qu'uniquement philosophique, la fermentation féministe et queer permet d'entrer en relation avec son environnement, de ne faire qu'un·e avec. Inévitablement, la fermentation procède à des métamorphoses; de la matière elle-même, mais aussi métaphysiques, affectives, sensibles (Coccia, 2020). C'est aussi l'espace partagé en tant qu'intimité relationnelle qui permet les métamorphoses; l'attention qu'on se porte à soi et à l'autre (vivant ou non) résulte en une transformation profonde, mais si souvent subtile. Je retrouve dans la philosophie de Coccia et son intérêt marqué pour le monde botanique de grandes résonnances avec le monde infiniment petit de la fermentation et des bactéries. Les interdépendances explorées transforment, contaminent, exercent des forces invisibles (ne sont-elles pas invisibles seulement parce que nous n'y portons pas ou peu d'attention?). Très ancrée dans l'interactionnisme multi-espèces des vivants, la fermentation féministe queer propose de considérer les différentes existences en interaction les unes avec les

autres, du visible à l'invisible. Fournier (2020, p. 89) décrit les dix piliers de la fermentation féministe ainsi :

fermentation is political;
fermentation is vitalism;
fermentation is accessibility;
fermentation is preservation and transformation;
fermentation is interspecies symbiosis and coevolution;
fermentation is survival and futurity;
fermentation is care of the self and care of others;
fermentation is harm reduction;
fermentation is queer time;
and fermentation is collaboration.

Il peut paraître étrange de mobiliser ce genre de principe dans une recherche en travail social, mais il me semble important, non seulement parce que j'aborde les sujets de l'alimentation, de considérer plus consciemment ce qui se trouve aux marges (du visible, du compréhensible, du sens) et de m'intéresser à ce qui se trouve dans les interstices de nos interactions et au cœur de nos pratiques. Ainsi, la fermentation, tout comme son penchant théorique féministe, se prête particulièrement à la surprise et à l'accueil des moments d'émerveillement. Cependant, ces moments se préparent par l'attention toute particulière que nous portons à ce qui nous entoure, par une observation longue non seulement au phénomène directement (une choucroute qui fait des bulles ou des idées qui émergent dans un regroupement citoyen, par exemple), mais aux conditions d'émergences qui permettent à ces phénomènes d'exister (la température ambiante, tant pour la choucroute que pour le regroupement citoyen!). En tant qu'éthos, la fermentation féministe a cette double identité d'être théorique et pratique, de se dire et de se vivre et de ne pouvoir exister que dans l'interaction: « étudier [par] la fermentation, c'est aussi considérer la possibilité d'une façon diversifiée et dynamique — et non pas individuelle et déshumanisée — de vivre en société. » (Hey et Ketchum, 2018). La proposition de se construire collectivement un autre monde lié aux autres mondes résonne avec les objectifs de transformation sociale de ma recherche. La fermentation féministe, comme métaphore et comme éthos, est un acte radical et militant : elle agit comme support théorique et comme proposition d'action pour articuler les pensées aux actions en « challengeant toute tentative de pureté ou de contrôle » (Maroney, 2018, p. 1). Cette position, radicalement en rupture avec les discours entrepreneuriaux du contrôle, de la gestion et du management, remet en perspective les rationalités binaires et réductrices des complexités qui nous entourent. De manière

plus politique, cette conception binaire de la pureté (nous/les autres, bon/mauvais, pur/impur) norme les interactions et notre rapport au monde, nos manières de faire, de ne pas faire. Cependant, selon Fournier (2020, p. 108), la fermentation féministe « encourages moving away from individualism, anthropocentrism, and categorical purity in favor of sour ferments, dirty soap, multispecies starter cultures, and feminist co-laboring. »

À ce propos, je crois important de souligner la dimension collaborative et participative de la fermentation féministe, qui résonne finalement à travers les mots de Tsing (2015, p. 68)

Collaborer, c'est travailler à travers les différences, en prenant acte que nous ne sommes désormais plus dans l'innocente diversité qui balise les voies toutes tracées d'évolutions autosuffisantes. L'évolutions de nos « moi » est déjà polluée par des histoires de rencontres (...). La contamination produit de la diversité.

Entendue ainsi, la collaboration (et la participation) est vitale, salvatrice, et sert à créer « des mondes en chantiers, des mondes mutuels ainsi que des nouvelles directions » (*Ibid.*, 2015, p. 65), mais surtout à contaminer les architectures rigides pour initier les transformations.

Et maintenant, quoi ...?

Je me permets ici de refléter sur mon travail d'intervenant dans une ferme d'insertion socioprofessionnelle, où j'accompagne des jeunes marginalisés et exclus du marché du travail dans leur retour (ou leur entrée) vers l'emploi. J'observe depuis un moment la facilité tendancielle avec laquelle nous pouvons glisser dans une pratique prescriptiviste du *bon* comportement, dans une perspective tellement manichéenne, tellement binaire, rigide, plate, petite. S'arrêter aux enjeux individuels plutôt que sociétaux, c'est remettre toute la responsabilité de l'exclusion sur les personnes qui la subissent. C'est aussi, je crois, se croire au-dessus de cela, intouchable, ou touché par une grâce quelconque, qui donne le droit de dire comment faire pour *être* en société. Il s'agit, de mon point de vue, d'un réflexe paternaliste et colonisateur qui silence la profondeur des voix et des expériences.

Il existe dans l'idée de la (ré)insertion une prétention cynique qui induit une forme d'autorité essentialiste en plus d'invisibiliser l'ensemble des dynamiques sociales en jeu. Chercher à insérer quelqu'un·e dans la société qui l'a exclue sans chercher à travailler sur les causes sociétales - la

société elle-même - c'est accepter le statu quo. C'est croire que les choses sont figées, cristallisées. C'est être complice de ces jeux de forces, de ces dynamiques de pouvoir qui créent injustices et inégalités.

La (ré)insertion ne peut que se faire dans un double mouvement, à la fois vers l'extérieur et l'intérieur donc. D'une certaine manière, cela fait écho à la pratique freirienne qui suppose que la transformation doit se faire dans le double espace de la réflexion et de l'action, mais surtout ensemble, dans un exercice de conscientisation qui concerne tout le monde : les opprimé·e·s et les oppresseur·e·s (Freire *et al.*, 2001). Je retrouve ostentatoirement ce caractère bancaire présenté par Freire de l'intervention paternaliste, presque charitable dans le contexte de la (ré)insertion. Ici, peu de place à la réciprocité, à l'engagement volontaire, à la cohabitation, au par et pour, aux noeuds de relations. Sous-traitant de l'État, nous sommes, j'ai l'impression, engagé·e·s pour s'occuper des bavures d'un système qui est incapable d'imaginer des conditions d'émancipations pour tous. Qui se plaint dans la sous-traitance d'enjeux sociaux, qui *deal* les *outputs* de la gestion étatique, qui échappe une partie de sa population, sa marge de perte tolérée, anticipée. C'est pourquoi il me semble indispensable de réfléchir ma pratique *avec* les jeunes avec qui je travaille pour construire quelque chose qui puisse bénéficier véritablement à tous, dans lequel elles peuvent réellement prendre et apporter une part. Pour que ça puisse se transformer, je dois tenter de me transformer moi-même, comme le dit Faury (2024).

On peut agir comme on jardine : ça veut dire favoriser en tout la vie, parier sur ses inventions, croire aux métamorphoses, prendre soin du jardin planétaire : on peut bâtir comme on jardine (cela demande de mêler architecture pérenne et architecture provisoire, de ne pas vouloir « installer », de prendre des décisions collectives sur ce que l'on gardera, et ce dont au contraire on accepte la disparition). Il ne s'agit pas de désirer peu, de se contenter de peu, mais au contraire d'imaginer davantage, de connaître davantage, de changer de registre d'abondances et d'élévations

- Marielle Macé, *Nos cabanes*

ANNEXE A

GUIDE D'ENTRETIEN POUR LE GROUPE « PERSONNE EN SITUATION D'AUTORITÉ »

Introduction

Objectif : Présentation du projet, du chercheur et de la personne collaboratrice

- Présentation du processus, du chercheur, rappel des intentions et du principe de confidentialité, questions et signature du formulaire de consentement
- Présentation de la personne interviewée (nom, âge, lieu de résidence, lieu d'origine)

Trajectoires d'implication

Objectif : Faire se raconter la personne collaboratrice pour mieux comprendre ses trajectoires, ses motivations, ses tensions et ses valeurs dans la pratique de la gastronomie sociale.

- Présentation de la personne
 - Expériences de travail en entreprise et/ou communautaire
 - Implications dans le milieu de la gastronomie sociale
 - Rôles et fonctions

Rôles, fonctions, mission dans le milieu de la gastronomie sociale

Objectif : Aborder tout au long du dialogue quelques thèmes importants en ce qui a trait au travail dans le milieu de la gastronomie sociale pour comprendre les effets des pratiques entrepreneuriales sur la pratique de la personne collaboratrice.

Exemples de questions/thèmes à aborder à titre indicatif seulement

- Présentation de l'organisme
 - Rôles, fonctions, mission (en lui-même, et dans son écosystème)
 - Type de gestion, leadership, management

- De quelle manière est géré le projet ?
- Qui exerce le pouvoir ? De quelle manière est-il abordé ?
- C'est quoi, et ça sert à quoi le management ?
- Quels sont les outils de gestions utilisés ?
- On a quoi à dire là-dessus ? De quelle manière ça nous aide, ou au contraire, ça nous nuit ?
- Qu'est-ce qui vous différencie d'une entreprise ?
- Qu'est-ce que vous empruntez au monde entrepreneurial ?
- Quels sont les effets de ces emprunts ?
- La gastronomie sociale et l'innovation sociale
 - C'est quoi pour vous ?
 - De quelle manière innovez-vous ?
 - Pourquoi est-ce important pour vous ?
 - Que faut-il pour faire de l'innovation sociale ?
- Dimensions sociales du projet
 - Expression de la citoyenneté
 - Éducation aux approches participative
 - Collectivisation des enjeux
 - Place des femmes dans le projet
 - Pouvoirs et autorité
 - Gestion par et pour
 - Partage des pouvoirs au sein du projet
 - Appropriation du projet par les participantes
 - Stratégies de partage du pouvoir

Conclusion

Objectif : Assurer de bien conclure la discussion en vérifiant le ressenti de la personne collaboratrice. Assurer que les thématiques ont été abordées et offrir l'opportunité d'explorer d'autres thématiques importantes selon la personne collaboratrice.

Remerciements, rappel du protocole de confidentialité et confirmation des coordonnées pour le partage des résultats et toutes autres questions, commentaires ou échanges faisant suite à la discussion.

ANNEXE B

GUIDE D'ENTRETIEN POUR LE GROUPE « PERSONNE EN SITUATION D'AUTORITÉ » MODIFIÉ

Introduction

Objectif : Présentation du projet, du chercheur et de la personne collaboratrice

- Présentation du processus, du chercheur, rappel des intentions et du principe de confidentialité, questions et signature du formulaire de consentement
- Présentation de la personne interviewée (nom, âge, lieu de résidence, lieu d'origine)

Trajectoires d'implication

Objectif : Faire se raconter la personne collaboratrice pour mieux comprendre ses trajectoires, ses motivations, ses tensions et ses valeurs dans la pratique de la gastronomie sociale.

- Pouvez-vous me raconter votre trajectoire d'implication, les grandes lignes de votre parcours et les faits marquants qui ont influencé votre pratique

Origines du projet et étapes importantes

- Pouvez-vous me raconter comment vous êtes devenue impliquée dans ce projet.
 - Quel est votre point de départ
 - Quelles étaient vos motivations initiales ?
- Quelles sont les étapes importantes, les « milestones », les faits marquants
- Pour chacune de ces étapes, est-ce possible d'indiquer quels ont été les outils, les stratégies (plan d'action, plan d'affaires, coaching, incubateurs, etc.)
- Pour chacune de ces étapes, qui a participé, et de quelle manière ?

Autodescription du projet

- Quelles sont les différentes dimensions du projet et les objectifs poursuivis en lien avec ces dimensions ?

- De quelle manière ces dimensions sont discutées au sein du projet ?

Prendre part

Cette dimension se concentre sur la possibilité pour les individus de prendre part à la vie collective, de participer à la prise de décision et à la création de normes au sein d'une communauté

- Comment décririez-vous votre rôle au sein du projet ?
 - Dans quelle mesure vous sentez-vous influente dans les décisions et les activités ?
- Comment as-tu été influencé par le groupe et le projet? Quel est ton sentiment de réciprocité, de plasticité et de traversibilité ?
- Comment l'histoire de (...) a-t-elle été modifiée par votre rencontre ?

Apporter une part

Cette dimension concerne la capacité des individus à apporter leurs contributions uniques et leurs compétences à la communauté ou au projet

- Comment ressentez-vous l'équilibre entre vos contributions et les décisions finales ?
- A quel moment avez-vous senti que votre apport a changé le groupe ou le projet ?
 - Quels sont les espaces possibles de transformations ?
 - Comment les méthodes, les fins et les intérêts sont traversés par toi et par le groupe ?

Bénéficier d'une part

Cette dimension se concentre sur les avantages individuels et collectifs résultant de la participation

- Comment votre participation vous affecte et affecte le projet ? Quelles sont les retombés résultants de la réciprocité de cette relation ?
- Qu'est-ce qui dans le projet facilite le prendre part et la contribution
- À quel moment, et de quelle manière, est-ce que tu te sens reconnue dans ce projet ?
 - De quelle manière apparaît-tu dans les yeux de gens avec qui tu travailles ? Qu'est-ce qu'on te reconnaît ?
 - De quelle manière apparaît-tu dans les yeux de la société ? Qu'est-ce qu'on te reconnaît ?

Quelles dimensions reflètent le mieux ta réalité ?

Sur l'influence des pratiques entrepreneuriales

- Comment percevez-vous l'influence des pratiques entrepreneuriales sur la participation au sein du projet ?
- Avez-vous remarqué des situations où les priorités économiques semblaient primer sur les besoins communautaires ? Comment cela peut-il impacter l'engagement des participants ?
- Quels sont, selon vous, les avantages et les inconvénients d'une approche entrepreneuriale dans un projet communautaire comme celui-ci ?

ANNEXE C

GUIDE D'ENTRETIEN POUR LES PERSONNES PARTICIPANTES

Introduction

Objectif : Présentation du projet, du chercheur et de la personne collaboratrice

- Présentation du processus, du chercheur, rappel des intentions et du principe de confidentialité, questions et signature du formulaire de consentement
- Présentation de la personne interviewée (nom, âge, lieu de résidence, lieu d'origine)

Trajectoires d'implication

Objectif : Faire se raconter la personne collaboratrice pour mieux comprendre ses trajectoires, ses motivations, ses tensions et ses valeurs dans la pratique de la gastronomie sociale.

- Pouvez-vous me raconter votre trajectoire d'implication, les grandes lignes de votre parcours et les faits marquants qui ont influencé votre pratique

Origines du projet et étapes importantes

- Pouvez-vous me raconter comment vous êtes devenue impliquée dans ce projet.
- Quelles sont les étapes importantes

Autodescription du projet

- Quelles sont les différentes dimensions du projet et les objectifs poursuivis en lien avec ces dimensions ?
- De quelle manière ces dimensions sont discutées au sein du projet ?

Prendre part

Cette dimension se concentre sur la possibilité pour les individus de prendre part à la vie collective, de participer à la prise de décision et à la création de normes au sein d'une communauté

- Comment décririez-vous votre rôle au sein du projet ?
 - Dans quelle mesure vous sentez-vous influente dans les décisions et les activités ?
- Comment as-tu été influencé par le groupe et le projet? Quel est ton sentiment de réciprocité, de plasticité et de traversibilité ?
- Comment l'histoire de (...) a-t-elle été modifiée par votre rencontre ?

Apporter une part

Cette dimension concerne la capacité des individus à apporter leurs contributions uniques et leurs compétences à la communauté ou au projet

- Comment ressentez-vous l'équilibre entre vos contributions et les décisions finales ?
- A quel moment avez-vous senti que votre apport a changé le groupe ou le projet ?

Bénéficier d'une part

Cette dimension se concentre sur les avantages individuels et collectifs résultant de la participation

- Comment votre participation vous affecte et affecte le projet ? Quelles sont les retombés résultants de la réciprocité de cette relation ?
- Qu'est-ce qui dans le projet facilite le prendre part et la contribution ?
- À quel moment, et de quelle manière, est-ce que tu te sens reconnue dans ce projet ?
 - De quelle manière apparaît-tu dans les yeux de gens avec qui tu travailles ? Qu'est-ce qu'on te reconnaît ?
 - De quelle manière apparaît-tu dans les yeux de la société ? Qu'est-ce qu'on te reconnaît ?

ANNEXE D

OPEN LETTER TO THE CHEFS OF TOMORROW

At a time when society is rapidly changing, our profession must actively respond to new challenges. The culinary profession of today offers a wide variety of opportunities and trajectories. We chefs remain united by a passion for cooking and share the belief that our work is also a way of life. For us, cooking offers a world of possibilities, allowing us to freely express ourselves, pursue our interests, and fulfil our dreams. Indeed, we believe that cooking is not only a response to the basic human need of feeding ourselves; it is also more than the search for happiness. Cooking is a powerful, transformative tool that, through the joint effort of co-producers—whether we be chefs, producers or consumers — can change the way the world nourishes itself. We dream of a future in which the chef is socially engaged, conscious of and responsible for his or her contribution to a fair and sustainable society. As members of the International Advisory Board of the Basque Culinary Center, with a broad range of experiences, we keep dreaming about and reflecting upon the challenges to our profession. It is our hope that these reflections will serve as a reference and inspiration for the young people who will become tomorrow's chefs. To all of you, we direct this reflection, entitled 'An Open Letter to the Chefs of Tomorrow' and signed in Lima on September 10, 2011. Ferran Adriá, Yukkio Hattori, Massimo Bottura, Michel Bras, René Redzepi, Gastón Acurio, Alex Atala and Dan Barber.

Dear chef, In relation with nature 1. Our work depends on nature's gifts. As a result we all have a responsibility to know and protect nature, to use our cooking and our voices as a tool for recovering heirloom and endangered varieties and species, and promoting new ones. In this way we can help protect the earth's biodiversity, as well as preserve and create flavours and to elaborate culinary methods. 2. Over the course of thousands of years, the dialogue between humans and nature has created agriculture. We are all, in other words, part of an ecological system. To ensure that this ecology is as healthy as possible, let's encourage and practice sustainable production in the field and in the kitchen. In this way, we can create authentic flavour. In relation with society 3. As chefs, we are the product of our culture. Each of us is heir to a legacy of flavours, dining customs and cooking techniques. Yet we don't have to be passive. Through our cooking, our ethics, and our aesthetics, we can contribute to the culture and identity of a people, a region, a country. We can

also serve as an important bridge with other cultures. 4. We practice a profession that has the power to affect the socio-economic development of others. We can have a significant economic impact by encouraging the exportation of our own culinary culture and fomenting others' interest in it. At the same time, by collaborating with local producers and employing fair economic practices, we can generate sustainable local wealth and financially strengthen our communities. In relation with knowledge 5. Although a primary goal of our profession is to provide happiness and stir emotions, through our own work and by working with experts in the fields of health and education, we have a unique opportunity to transmit our knowledge to members of the public, helping them, for example, to acquire good cooking habits, and to learn to make healthy choices about the foods they eat. 6. Through our profession, we have the opportunity to generate new knowledge, whether it be something so simple as the development of a recipe or as complicated as an in-depth research project. And just as we have each benefited from the teaching of others, we have a responsibility, in turn, to share our learning. In relation with values7. We live in a time in which cooking can be a beautiful form of self-expression. Cooking today is a field in constant evolution that includes many different disciplines. For that reason, it's important to carry out our quests and fulfill our dreams with authenticity, humility, and above all, passion. Ultimately, we are each guided by our own ethics and values.

BIBLIOGRAPHIE

- Abraham, Y.-M. (2016a). *Sortir de l'Entreprise-monde*.
- Abraham, Y.-M. (2016b). *Sortir de l'Entreprise-monde*, (103).
- Abraham, Y.-M. (2019). *Guérir du mal de l'infini: produire moins, partager plus, décider ensemble*. Éditions Écosociété.
- Adria, F., Hattori, Y., Bottura, M., Bras, M., Redzepi, R., Acurio, G., Atala, A. et Barber, D. (2011). *LIMA DECLARATION - Open letter to the chefs of tomorrow*. UI - 50B - STORIES. <https://www.theworlds50best.com/stories/Events/-lima-declaration-open-letter-to-the-chefs-of-tomorrow.html>
- Albors-Garrigos, J., Haddaji, M. et Garcia-Segovia, P. (2020). Gender discrimination in haute cuisine: A systematic literature and media analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102569. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102569>
- Anderson, C. R., Binimelis, R., Pimbert, M. P. et Rivera-Ferre, M. G. (2019). Introduction to the symposium on critical adult education in food movements: learning for transformation in and beyond food movements—the why, where, how and the what next? *Agriculture and Human Values*, 36(3), 521-529. https://www.academia.edu/39195456/Introduction_to_the_symposium_on_critical_adult_education_in_food_movements_learning_for_transformation_in_and_beyond_food_movements_the_why_where_how_and_the_what_next
- Anderson, F. (2017). *Guide sur la souveraineté alimentaire*. La Via Campesina. <http://www.eurovia.org/wp-content/uploads/2018/02/FR-FoodSov-A5-rev1.pdf>
- Arendt, H. (1972). *Le système totalitaire*. Éd. du Seuil.
- Ariès, P. (1997). *Les fils de McDo: la McDonaldisation du monde*. Harmattan.
- Arnstein, S. R. (1969). A Ladder Of Citizen Participation. *Journal of the American Institute of Planners*, 35(4), 216-224. <https://doi.org/10.1080/01944366908977225>
- Ashoka. (s. d.). *Ashoka envisions a world in which everyone is a changemaker*: | Ashoka | Everyone a Changemaker. Récupéré le 20 mai 2021 de <https://www.ashoka.org/en-ca/about-ashoka>
- Aubert, N. (1994). Du système disciplinaire au système managinaire' l'émergence du management psychique. Dans Ecole supérieure de commerce de Paris (dir.), *L'invention de la gestion: histoire et pratiques*. L'Harmattan.
- Aubert, N., Gaulejac, V. de et Vindras, S. (2007). *Le coût de l'excellence* (Nouvelle éd). Édition du Seuil.
- Avanza, M., Fillieule, O. et Masclet, C. (2015). Ethnographie du genre. Petit détour par les cuisines et suggestions d'accompagnement. *SociologieS*. <https://doi.org/10.4000/sociologies.5071>

- Banque Alimentaire Canada. (2022). *Bilan-Faim 2022*.
https://fbcblobstorage.blob.core.windows.net/wordpress/2022/11/tlc_hungercount22_fr-report-26oct22.pdf
- Barak, F. et Korzun, M. (2023, 8 mars). *Food prices are not the only obstacle to achieving food security: Root causes include systemic barriers*. La Conversation. <http://theconversation.com/food-prices-are-not-the-only-obstacle-to-achieving-food-security-root-causes-include-systemic-barriers-200541>
- Basque Culinary Center. (2021). *Basque Culinary World Prize*. Basque Culinary World Prize.
<https://www.basqueculinaryworldprize.com/>
- Beeman, J., Panet-Raymond, J., Racine, S., Rheault, J. et Rouffignat, J. (1997). Les groupes d'aide alimentaire pour les personnes défavorisées : lieux de sociabilité ou de gestion de la pauvreté? *Cahiers de recherche sociologique*, (29), 43-58. <https://doi.org/10.7202/1002675ar>
- Bevort, A. (2013). De Taylor au néo-management : quelle participation des salariés ? *Participations*, 5(1), 33-51. <https://doi.org/10.3917/parti.005.0033>
- Bezes, P., Demazière, D., Bianic, T. L., Paradeise, C., Normand, R., Benamouzig, D., Pierru, F. et Evetts, J. (2011a). New Public Management et professions dans l'État : au-delà des oppositions, quelles recompositions ? *Sociologie du travail*, 53(3), 293-348. <https://doi.org/10.4000/sdt.8348>
- Bezes, P., Demazière, D., Bianic, T. L., Paradeise, C., Normand, R., Benamouzig, D., Pierru, F. et Evetts, J. (2011b). New Public Management et professions dans l'État : au-delà des oppositions, quelles recompositions ? *Sociologie du travail*, 53(3), 293-348. <https://doi.org/10.4000/sdt.8348>
- Boltanski, L. et Chiapello, È. (2011). *Le nouvel esprit du capitalisme* (Nouvelle éd.). Gallimard.
- Bordi, I. V. (1999). Au-delà de l'assiette. L'acte alimentaire dans la société et la culture (essai bibliographique). *Anthropologie et Sociétés*, 23(2), 145. <https://doi.org/10.7202/015605ar>
- Bouqentar, L. (2021). Écriture auto-ethnographique et positionnement : réflexivité entourant l'arabité et le queer. *Alterstice : revue internationale de la recherche interculturelle / Alterstice: International Journal of Intercultural Research / Alterstice: Revista International de la Investigacion Intercultural*, 10(1), 95-107. <https://doi.org/10.7202/1084805ar>
- Boussoco, J., Dany, L., Giboreau, A. et Urdapilleta, I. (2016). « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet. *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, Numéro 111(3), 367. <https://doi.org/10.3917/cips.111.0367>
- Brillat-Savarin, J. A., Revel, J.-F. et This, H. (2017). *Physiologie du goût*. Flammarion.
- Burrow, R., Smith, J. et Yakinthou, C. (2015). 'Yes Chef': life at the vanguard of culinary excellence. *Work, Employment and Society*, 29(4), 673-681. <https://doi.org/10.1177/0950017014563103>
- Cadieux, K. V. et Slocum, R. (2015). What does it mean to do food justice? *Journal of Political Ecology*, 22(1). <https://doi.org/10.2458/v22i1.21076>
- Calvès, A.-E. (2009). « Empowerment » : généalogie d'un concept clé du discours contemporain sur le développement. *Revue Tiers Monde*, 200(4), 735-749. <https://doi.org/10.3917/rtm.200.0735>

- Canfield, M., Anderson, M. D. et McMichael, P. (2021). UN Food Systems Summit 2021: Dismantling Democracy and Resetting Corporate Control of Food Systems. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.661552>
- CCNSE. (2017). *Deserts et marais alimentaires introduction oct 2017.pdf*. © Centre de collaboration nationale en santé environnementale.
https://ccnse.ca/sites/default/files/Deserts_et_marais_alimentaires_introduction_oct_2017.pdf
- Chaize, J. et Torres, F. (2007). *Repenser l'entreprise: saisir ce qui commence, vingt regards sur une idée neuve*. le Cherche midi.
- Charlebois, S. (2023). *La Part du gâteau : agropouvoir : biotechnologies, environnement, enjeux mondiaux de l'alimentation* (FIDES).
- Chateauvert, J., Dufort, P., Durand Folco, J., Morales Hudon, A., Stambouli, J., Tremably-Pepin, S. et Wilson, A. (2020). *Manuel pour changer le monde*. Lux Editeur.
- Clair, I. (2016). Faire du terrain en féministe. *Actes de la recherche en sciences sociales*, 213(3), 66-83.
<https://doi.org/10.3917/arss.213.0066>
- Coccia, E. (2016). *La vie des plantes: une métaphysique du mélange*. Éditions Payot & Rivages.
- Coccia, E. (2020). *Métamorphoses*. Éditions Payot & Rivages.
- Conchon, A. (2013). La participation aux décisions stratégiques de l'entreprise : influence ou pouvoir des administrateurs salariés ? *Participations*, 5(1), 127-149. <https://doi.org/10.3917/parti.005.0127>
- Côté, É., Racine, S. et Rouffignat, J. (1995). Appauvrissement, aide alimentaire et organismes communautaires. De la compréhension à l'action. *Service social*, 44(3), 95-114.
<https://doi.org/10.7202/706708ar>
- Cronin, D. (2023, 22 mai). *What Role Do Record Corporate Profits Play in Food Inflation?* Civil Eats.
<https://civileats.com/2023/05/22/food-prices-are-still-high-what-role-do-corporate-profits-play/>
- Csergo, J. (2009). *Trop gros ?L'obésité et ses représentations*. Autrement. <https://www.cairn.info/trop-gros--9782746712683.htm>
- Csergo, J. et Lemasson, J.-P. (2008). *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*. Autrement. <https://www.cairn.info/voyages-en-gastronomies--9782746712188.htm>
- Dagenais Lespérance, J. (2021). *Aille.Aille Aille. Y'a du pain sur la planche* » : expériences et perspectives étudiantes sur les liens entre le travail social et l'environnement dans la formation en travail social au Québec [Maitrise, Université de Montréal].
- Danica. (2022, 28 mars). Paysannes indiennes : une année d'intense lutte. *Capire*.
<https://capiremov.org/fr/entrevue/paysannes-indiennes-une-annee-de-lutte-intense/>
- Deawuo, L. A. et Classens, M. (2023). Confronting Anti-Black, Anti-Indigenous, and Anti-Asian Racisms in Food Systems in Canada. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 10(1), 1-4. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v10i1.631>
- Deneault, A. (2013). *Gouvernance: le management totalitaire*. Lux Editeur.

- Deneault, A. (2017). *De quoi Total est-elle la somme? multinationales et perversion du droit ; suivi de Le totalitarisme pervers*. Les Éditions Écosociété : Rue de l'échiquier.
- Deneault, A. (2020). *Bande de colons: une mauvaise conscience de classe*. Lux éditeur.
- Deslauriers, J.-P. et Sévigny, R. (2005). L'organisation communautaire au temps de l'exclusion et de l'économie sociale. *Service social*, 47(3-4), 317-347. <https://doi.org/10.7202/706804ar>
- Desmarais, C., Jeannot, G., Louvel, S., Pernot, J.-M., Saglio, J. et Ughetto, P. (2007). Gestion des personnels publics : évolutions récentes et perspectives. *La Revue de l'Ires*, 53(1), 111-137. <https://doi.org/10.3917/rdli.053.0111>
- DiMaggio, P. et Powell, W. (2000). 'The Iron Cage Revisited: Isomorphism in Organizational Fields'. *American Sociological Review*, 48, 147-160. <https://doi.org/10.2307/2095101>
- Dorlin, E. et Rodriguez, E. (2012). *Penser avec Donna Haraway*. Presses universitaires de France.
- Durand Folco, J. (2020). L'innovation sociale comme champ de bataille. *École d'innovation sociale Élisabeth Bruyère*. <http://innovationssocialeusp.ca/crits/blogue/linnovation-sociale-comme-champ-de-bataille>
- Durocher, M. (2023). Politique sur les saines habitudes de vie : analyse critique d'initiatives publiques visant à corriger des inégalités en santé à travers l'alimentation. *Lien social et Politiques*, (90), 62-84. <https://doi.org/10.7202/1105089ar>
- Escoffier, A. (1902). *Le guide culinaire* (Nouvelle éd. 2021). J'ai lu.
- Faury, M. (2024, 16 mai). Prendre soin de la pluralité des sciences participatives – de l'inter-individuel au systémique [Billet]. *Formes des récits*. <https://recits.hypotheses.org/420>
- Federici, S. (2019). *Le capitalisme patriarcal*. la Fabrique éditions.
- Fine Dinning Lovers. (2015, 6 octobre). *MAD Partner with Yale to Create an Institute for Chefs*. <https://www.finedininglovers.com/article/mad-partner-yale-create-institute-chefs>
- Food For Soul. (2021). Refettorios. *Food for Soul*. <https://www.foodforsoul.it/what-we-do/refettorios-social-tables/>
- Fortino, S. (2013). Quand les logiques du privé investissent le secteur public : déstabilisation des collectifs et reflux de la participation. *Participations*, 5(1), 53-76. <https://doi.org/10.3917/parti.005.0053>
- Fournier, L. (2020). Fermenting Feminism as Methodology and Metaphor: Approaching Transnational Feminist Practices through Microbial Transformation. *Environmental Humanities*, 12(1), 88-112. <https://doi.org/10.1215/22011919-8142220>
- Fournier, S. et Touzard, J.-M. (2014). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire? *Vertigo*, (Volume 14 Numéro 1). <https://doi.org/10.4000/vertigo.14840>
- Freire, P., Lefay, L. et Lefay, M. (2001). *Pédagogie des opprimés: suivi de Conscientisation et révolution*. La Découverte.
- Galluzzo, A. (2023). *Le mythe de l'entrepreneur: défaire l'imaginaire de la Silicon Valley*. Zones.

Gaulejac, V. de. (2014). *La société malade de la gestion: idéologie gestionnaire, pouvoir managérial et harcèlement social*. POINTS.

Gaulejac, V. de et Hanique, F. (2015). *Le capitalisme paradoxant: un système qui rend fou*. Éditions du Seuil.

Gill, M. J. et Burrow, R. (2018). The Function of Fear in Institutional Maintenance: Feeling frightened as an essential ingredient in haute cuisine. *Organization Studies*, 39(4), 445-465.
<https://doi.org/10.1177/0170840617709306>

Giousmpasoglou, C., Brown, L. et Cooper, J. (2018). Alcohol and other drug use in Michelin-starred kitchen brigades. *International Journal of Hospitality Management*, 70, 59-65.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.11.003>

Gouy, P. (2007). *La tortilla augmente, les Mexicains au pain sec*. RFI.
http://www1.rfi.fr/actufr/articles/085/article_48949.asp

Granchamp, L., Lamine, C., Berthomé, G. E. K., Tuscano, M. et Jenatton, M. (2023). Démocratie alimentaire et approches sensibles dans la transition écologique. *Lien social et Politiques*, (90), 377. <https://doi.org/10.7202/1105102ar>

Gruet, É. (2019). *Pourquoi l'économie sociale devrait-elle se positionner face à la mesure d'impact social ?* Territoires innovants en Économie sociale et solidaire liaison et transfert.
<https://tiess.ca/pourquoi-leconomie-sociale-devrait-elle-se-positionner-face-a-la-mesure-dimpact-social%e2%80%89/>

Haddaji, M., Albors-Garrigós, J. et García-Segovia, P. (2017). Women chefs' experience: Kitchen barriers and success factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 49-54.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.06.004>

Haraway, D. (1988). Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective. *Feminist Studies*, 14(3), 575-599. <https://doi.org/10.2307/3178066>

Harding, S. G. (dir.). (1987). *Feminism and methodology: social science issues*. Indiana University Press ; Open University Press.

Harding, S. G. (1998). *Is science multicultural? postcolonialisms, feminisms, and epistemologies*. Indiana University Press.

Herkes, E. et Redden, G. (2017). Misterchef? Cooks, Chefs and Gender in MasterChef Australia. *Open Cultural Studies*, 1(1), 125-139. <https://doi.org/10.1515/culture-2017-0012>

Hey, M. et Ketchum, A. (2018). Fermentation as Engagement: on more-than-human connections and materiality / La fermentation comme moyen d'engagement : les relations et la matérialité au-delà du monde humain. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 9(1). <https://doi.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca/10.7202/1052113ar>

Hoarau, C. et Laville, J.-L. (dir.). (2008). *La gouvernance des associations: économie, sociologie, gestion*. Erès.

Hoel, H. (2003). Violence at work in hotels, catering and tourism. *University of Manchester Institute of Science and Technology*, 38.

- Hollows, J. et Jones, S. (2010). ‘At least he’s doing something’: Moral entrepreneurship and individual responsibility in Jamie’s Ministry of Food. *European Journal of Cultural Studies*, 13(3), 307-322. <https://doi.org/10.1177/1367549410363197>
- Hymes, D. (dir.). (1972). *Reinventing anthropology* (1. edition). Pantheon Books.
- ICI.Radio-Canada.ca, Z. P.-. (2022). *Le NPD demande une enquête sur les profits des épiceries*. Radio-Canada.ca. Radio-Canada.ca. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1919533/npd-enquete-profits-excedentaires-epicerie-inflation>
- Kaiser, M. L., Himmelheber, S., Miller, S. et Hayward, R. A. (2015). Cultivators of Change: Food Justice in Social Work Education. *Social Work Education*, 34(5), 1-14.
- Karsz, S. (2011). *Pourquoi le travail social ? définition, figures, clinique* (2e éd. rev. et augmentée). Dunod.
- Ketchum, A. (2016). Counter Culture: The Making of Feminist Food in Feminist Restaurants, Cafes, and Coffeehouses. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 7(2). <https://doi.org/10.7202/1038477ar>
- Klein, J.-L., Boucher, J., Camus, A., Noiseux, Y. et Champagne, C. (dir.). (2019). *Trajectoires d’innovation: des émergences à la reconnaissance*. Presses de l’Université du Québec.
- La Via Campesina. (2020). *Etat de siège sur un Sommet: à propos du sommet des nations unies sur les systèmes alimentaires 2021*. La Via Campesina. https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2020/12/LVC-Position_FR_UN-Food-Summit_2020_LowRes3.pdf
- Lakhani, N. (2021, 25 mai). ‘The food system is racist’: an activist used a garden to tackle inequities. *The Guardian*, Environment. <https://www.theguardian.com/environment/2021/may/25/karen-washington-garden-of-happiness-us-food-system>
- Lambert, M. (2006). *Histoire de la cuisine familiale du Québec*. Éditions GID.
- Lamoureux, H. (1999). *Les dérives de la démocratie: questions à la société civile québécoise*. VLB.
- Landrin, S. (2021, 31 juillet). Les paysans indiens déterminés à poursuivre leur mobilisation forment leur assemblée. *Le Monde.fr*. https://www.lemonde.fr/international/article/2021/07/31/les-paysans-indiens-determines-a-poursuivre-leur-mobilisation-forment-leur-assemblee_6090136_3210.html
- Latouche, S. (2023). *Décoloniser l’imaginaire: la pensée créative contre l’économie de l’absurde* (Nouvelle éd). Éditions Libre & solidaire.
- Laugier, S. (2009). *L’éthique d’Amy : le care comme changement de paradigme en éthique*.
- Le Bossé, Y. (2016). *Soutenir sans prescrire: aperçu synoptique de l’approche centrée sur le développement du pouvoir d’agir des personnes et des collectivités (DPA-PC)*. Éditions Ardis.
- Lee, N. (2014). Celebrity chefs: class mobility, media, masculinity [doctoral thesis]. *Doctoral thesis*. https://www.academia.edu/33075276/Celebrity_chefs_class_mobility_media_masculinity_doctoral_thesis_

- Leer, J. (2019). New Nordic men: cooking, masculinity and nordicness in René Redzepi's Noma and Claus Meyer's Almanak. *Food, Culture & Society*, 22(3), 316-333. <https://doi.org/10.1080/15528014.2019.1582250>
- Legault, J.-B. (2022, 27 octobre). *Les banques alimentaires du Québec sonnent l'alarme*. Le Devoir. <https://www.ledevoir.com/societe/767973/les-banques-alimentaires-du-quebec-sonnent-l-alarme>
- Levkoe, C. et Wakefield, S. (2011). The Community Food Centre: Creating Space for a Just, Sustainable, and Healthy Food System. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 2(1), 249-268. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2011.021.012>
- Levkoe, C. Z. (2006). Learning Democracy Through Food Justice Movements. *Agriculture and Human Values*, 23(1), 89-98. <https://doi.org/10.1007/s10460-005-5871-5>
- MAD. (2021). About. *MAD Academy*. <https://madacademy.dk/about/>
- Maroney, S. (2018). Sandor Katz and the Possibilities of a Queer Fermentive Praxis. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 9(2). <https://doi.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca/10.7202/1055217ar>
- Mathisen, G. E., Einarsen, S. et Mykletun, R. (2008). The occurrences and correlates of bullying and harassment in the restaurant sector: Bullying in the restaurant sector. *Scandinavian Journal of Psychology*, 49(1), 59-68. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9450.2007.00602.x>
- Matta, R. (2019). Celebrity Chefs and the Limits of Playing Politics from the Kitchen. Dans J. Dürrschmidt et Y. Kautt (dir.), *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatisation* (p. 183-201). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7_9
- MEPACQ. (2022). *Faire mouvement: Les quarante ans du Mouvement d'éducation populaire et d'action communautaire du Québec* (De la rue Dorien).
- MEPACQ. (2023). *Philanthropie - Quand le monde des affaires se mêle de nos affaires*. MEPACQ. <https://mepacq.qc.ca/tool/philanthropie/>
- Mongrain, M. (1997). Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique. *Reflets*, 3(1), 80-100. <https://doi.org/10.7202/026152ar>
- Montenegro, M. (2021). *Open letter to policy makers: No new science-policy interface.docx*. Google Docs. https://drive.google.com/file/d/1axLNs6Ck1FA_T8WjQbmxKAQavT_5l9fl/view?usp=embed_facebook
- Mooney, P., Jacobs, N., Villa, V., Thomas, J., Bacon, M.-H., Vandela, L. et Schiavoni, C. (2021). *Un mouvement visionnaire pour une alimentation durable: Transformer les systèmes alimentaires d'ici 2045*. http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/LongFoodMovementFR.pdf
- Morin, E. (1973). *Le Paradigme perdu, la nature humaine*. Éditions du Seuil.
- Mréjen, A. (2025). *Introduction à Hannah Arendt*. la Découverte.

- Murray-Gibbons R. et Gibbons C. (2007). Occupational stress in the chef profession. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(1), 32-42.
<https://doi.org/10.1108/09596110710724143>
- Nations, U. (s. d.). *Chaque jour, 25 000 personnes meurent de faim* | Nations Unies. United Nations.
 United Nations. Récupéré le 21 novembre 2022 de <https://www.un.org/fr/chronicle/article/chaque-jour-25-000-personnes-meurent-de-faim>
- Neuman, N. et Fjellström, C. (2014). Gendered and gendering practices of food and cooking: an inquiry into authorisation, legitimisation and androcentric dividends in three social fields. *NORMA*, 9(4), 269-285. <https://doi.org/10.1080/18902138.2014.967985>
- Nilsson, G. (2012). *Balls Enough: Manliness and Legitimated Violence in Hell's Kitchen*, 20(6), 17.
<https://doi.org/10.1111/gwao.12001>
- Paddeu, F. (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(2). <https://www.erudit.org/fr/revues/vertigo/2012-v12-n2-vertigo01159/1022530ar/>
- Pagès, M., Bonetti, M., de Gaulejac, V. et Descendre, D. (2019). *L'emprise de l'organisation* (7e éd). Éditions de l'Université de Bruxelles.
- Paillé, P. et Mucchielli, A. (2021a). Chapitre 3. L'être essentiel de l'analyse qualitative . Cairn.info. Dans *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales* (vol. 5e éd., p. 73-102). Armand Colin.
<https://shs.cairn.info/l-analyse-qualitative-en-sciences-humaines--9782200624019-page-73?lang=fr>
- Paillé, P. et Mucchielli, A. (2021b). Chapitre 6. L'herméneutique au cœur de l'analyse qualitative . Cairn.info. Dans *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales* (vol. 5e éd., p. 147-160). Armand Colin. <https://shs.cairn.info/l-analyse-qualitative-en-sciences-humaines--9782200624019-page-147?lang=fr>
- Parazelli, M. et Bourbonnais, M. (2017). L'empowerment en travail social. Perspectives, enseignements et limites. *Sciences et actions sociales*, (6). <https://journals.openedition.org/sas/1433>
- Parent, A.-A. et Martorell, H. (2019). Pour revoir l'action des travailleuses sociales et des travailleurs sociaux dans le domaine de la sécurité alimentaire. *Canadian Social Work Review / Revue canadienne de service social*, 36(2), 49-70. <https://doi.org/10.7202/1068548ar>
- Perreault, J. et Bourgault, S. (dir.). (2015). *Le care: éthique féministe actuelle*. Éditions du Remue-ménage.
- Peschard, K. (2014). *Les campagnes indiennes en crise*, 3.
- Pires, A. (1997). Échantillonnage et recherche qualitative: essai théorique et méthodologique. Dans *La recherche qualitative. Enjeux épistémologiques et méthodologiques* (p. 113-169). Gaetan Morin Editeur.
- Pizam, A. (2016). The changing social status of chefs. *International Journal of Hospitality Management*, 59, 116-117. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.10.001>

- Poulain, J. P. (2003). L'espace social alimentaire, un concept pour comprendre les modèles alimentaires. *La Lettre Scientifique de l'Institut Français pour la Nutrition*, 7-20.
- Poulain, J.-P. (2017). Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux chemins d'une thématisation scientifique: *L'Année sociologique*, Vol. 67(1), 23-46. <https://doi.org/10.3917/anso.171.0023>
- Power, E. (2023). “Dismantling the structures and sites that create unequal access to food.”: Paul Taylor and Elaine Power in conversation about food justice. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 10(1), 41-54. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v10i1.567>
- Provost, M. (2008). L'employabilité et la gestion de l'exclusion du travail. *Nouvelles pratiques sociales*, 2(2), 71-82. <https://doi.org/10.7202/301049ar>
- Redzepi, R. (2011, 13 août). René Redzepi: « What we eat matters. There's no conflict between a better meal and a better world ». *The Observer*, Food. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/aug/14/rene-redzepi-chefs-better-food>
- Saberi, H. (dir.). (2011). *Cured, fermented and smoked foods: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010*. Oxford Symposium on Food & Cookery, Prospect Books.
- Sanza, C. (2021, 21 mars). Pandemic Menaces Pantries - Montreal Food Insecurity. *The City*. <http://thecitymag.concordia.ca/pandemic-menaces-pantries-montreal-food-insecurity/>
- Schaub, C. (2018). *Emmanuelle Wargon, l'ex-lobbyiste en chef de Danone à la Transition écologique*. Libération § Société. https://www.liberation.fr/france/2018/10/16/emmanuelle-wargon-l-ex-lobbyiste-en-chef-de-danone-a-la-transition-ecologique_1685676/
- Sherman, A. (2017, 6 juillet). Chef Gastón Acurio on His Cooking School in Peru, Kitchen Culture + His Cooking Philosophy. *Open for Business*. <https://restaurant.opentable.com/news/qas/chef-gaston-acurio-on-his-cooking-school-in-peru-kitchen-culture-his-cooking-philosophy/>
- Social Gastronomy Movement. (2021). *Our Story*. Social Gastronomy Movement. <https://www.socialgastronomy.org/our-story>
- Solé, A. (2007). L'entreprise du monde. Dans *Repenser l'entreprise: saisir ce qui commence, vingt regards sur une idée neuve*. le Cherche midi.
- Solé, A. (2009). Quelles histoires, les « sciences de gestion » racontent-elles à l'humanité ? *Management international / Gestión Internacional / International Management*, 13(3), 53-65. <https://doi.org/10.7202/037830ar>
- Statista. (2022). *Chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire par segment dans le monde*. Statista. <https://fr.statista.com/statistiques/1339831/chiffre-affaires-industrie-agroalimentaire-mondiale-par-segment/>
- Statistique Canada, S. (2020). *Food insecurity during the COVID-19 pandemic, May 2020*, 5.
- Supiot, A. (2020). *La gouvernance par les nombres: cours au Collège de France, 2012-2014* ([Nouvelle éd. avec une] préface inédite). Pluriel.

Szanto, D. (2015). *Performing Gastronomy: An Ecosophic Engagement with the Liveliness of Food* [Concordia University].
https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/979821/1/Szanto_PhD_S2015.pdf

The World's 50 Best. (2021). *The World's 50 Best Restaurants | The best restaurants in the world.* UI - 50B - Restaurants - GLOBAL. <https://www.theworlds50best.com>

Thought For Food. (2021, 8 avril). *The TFF Challenge 2021 is now open!* Thought For Food § TFF News. <https://thoughtforfood.org/content-hub/the-2021-tff-challenge-launches-today/>

Touré Kapo, L. et Husseini, D. (2022, 29 août). Access to Local Food in Francophone Canada: Antiracist and Decolonial Perspectives – Food Secure Canada.
<https://foodsecurecanada.org/2022/08/29/access-to-local-food-in-francophone-canada-antiracist-and-decolonial-perspectives/>

Touzard, J.-M. et Fournier, S. (2014). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire? *VertigO*, 14(1). <https://id.erudit.org/iderudit/1027948ar>

Tsing, A. L. (2015). *The mushroom at the end of the world: on the possibility of life in capitalist ruins.* Princeton University Press.

Van Campenhoudt, L., Marquet, J. et Quivy, R. (2017). *Manuel de recherche en sciences sociales* (5e éd. entièrement revue et augmentée). Dunod.

Van Eeckhout, L. (2015, 11 juillet). Il faut investir 267 milliards de dollars par an pour éradiquer la faim d'ici à 2030. *Le Monde*.fr. https://www.lemonde.fr/planete/article/2015/07/11/il-faut-investir-de-267-milliards-de-dollars-par-an-pour-eradiquer-la-faim-d-ici-2030_4679595_3244.html

Villarosa, H. (2020). *Why Escoffier's Brigade System Has To Go.* Fine Dining Lovers. <https://www.finedininglovers.com/article/escoffiers-brigade-system>

Ying, C. (dir.). (2018). *You and I eat the same: on the countless ways food and cooking connect us to one another.* MAD/Artisan.

Zask, J. (2011). *Participer: essai sur les formes démocratiques de la participation.* le Bord de l'eau.