Légalisation des cantines informelles dans les foyers de travailleurs migrants ouest-africains en région parisienne : quels succès et quelles limites ?

VIDÉO DE PRÉSENTATION
tinyurl.com/4e99ykha

THÉRÈSE **GOHIN**

MOTS-CLÉS : RESTAURATION COLLECTIVE, MIGRANT·ES, CUISINE OUEST-AFRICAINE, ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

S'il est abusif d'associer systématiquement précarité et migration, les migrant·e·s[1] ont un statut socioéconomique généralement plus faible que celui de la population générale française. La précarité qui touche les migrant·e·s n'est pas seulement financière, sociale, sanitaire ou résidentielle, mais aussi alimentaire. Cette précarité alimentaire s'accompagne d'une faible connaissance de la cuisine et des denrées consommées localement. Ainsi, près de la moitié des bénéficiaires de l'aide alimentaire seraient des personnes immigrées, récemment arrivés en France ou y habitant depuis plus de trois ans (Accardo *et al.*, 2022). Pourtant, cette aide alimentaire répond difficilement aux besoins spécifiques de ces populations. En effet, pour les personnes migrantes, les dimensions culturelle et religieuse de l'alimentation sont importantes car elles symbolisent souvent la continuité et la préservation des habitudes alimentaires de leur pays d'origine. Ce qui n'empêche pas, parallèlement, une intégration des habitudes alimentaires du pays d'accueil. Malheureusement, les aliments qui correspondent à leurs besoins, tels que des « produits exotiques », sont plutôt des denrées « de luxe » difficilement accessibles pour des personnes en précarité financière (Kassabian, 2021). Il serait donc important de promouvoir des initiatives alimentaires plus adaptées aux besoins des migrant·e·s.

1. Selon les Nations unies : « Toute personne qui quitte son lieu de résidence habituelle pour s'établir à titre temporaire ou permanent et pour diverses raisons [...] dans un autre pays, franchissant ainsi une frontière internationale. »

DES CANTINES INFORMELLES DE FOYERS : DES MIGRANT·E·S OUEST-AFRICAIN·E·S SE NOURISSENT EN COLLECTIF

Les premiers foyers de travailleurs migrants ont été construits dans les années 1950 pour accueillir des migrants originaires du Maghreb. À partir des années 1960, ces foyers ont progressivement accueilli des migrants d'Afrique de l'Ouest (Mali, Mauritanie, Sénégal, etc.). Deux structures ont alors été désignées comme gestionnaires de ces logements : la Société nationale de construction pour les travailleurs algériens (Sonacotra – actuel Adoma) puis l'Association pour la formation des travailleurs africains et malgaches (Aftam – actuel Coallia). Depuis 2011, ces migrants d'Afrique subsaharienne sont majoritaires dans 31 des 49 foyers de la région parisienne et représentent 63 % des 8 000 résidents officiels (Alba, 2011).

Ces foyers, prévus au départ davantage comme des « lieux de passage » et non des logements pérennes pour les migrants, hébergent

quasi exclusivement des hommes seuls, éloignés de leur famille. Ils disposent de chambres partagées et de nombreux espaces collectifs. Dans les foyers à dominance ouest-africaine d'Île-de-France, pour beaucoup mono- ou bi-communautaire[2], la dimension du collectif est donc très prégnante. De nombreuses formes de solidarité coexistent, notamment l'hospitalité pour des proches souvent en situation irrégulière, comptés parmi les surnuméraires[3] du foyer, ainsi que des activités de cuisine collective. À cet égard, différentes pratiques sont observées dans les foyers équipés de cuisines d'étage et/ou d'une grande cuisine commune située plutôt au sous-sol ou au rez-de-chaussée. Dans les cuisines d'étage s'organisent plutôt ce qu'on appelle les cuisines du *tuusé* : des groupes familiaux et ethniques qui, grâce à un système de cotisations, s'organisent pour des repas collectifs. Dans les grandes cuisines communes, des activités de cantines informelles commerciales s'ajoutent à divers autres commerces informels, tels que des coiffeurs ou tailleurs. Pour gérer ces cantines, les résidents s'organisent en comités pour lesquels ils désignent un ou plusieurs délégués représentants des communautés du foyer, souvent des anciens ayant une bonne connaissance du français. L'organisation et les élections de ces comités se formalisent progressivement, grâce à des évolutions réglementaires et législatives avec notamment la possibilité de se constituer en association (Daunis, 2023 ; Hoare, 2023).

Ces cantines informelles présentent de nombreux avantages : ouvertes en continu du midi jusqu'à tard le soir, elles sont adaptées aux horaires de travail atypiques des résidents. Dans certains foyers, jusqu'à 1000 repas par jour sont servis aux migrants résidents mais aussi à des extérieurs, souvent des travailleurs·euses et habitant·e·s du quartier en situation de précarité. Les repas, vendus à un prix modique de 1,50 à 2 €, respectent les traditions culinaires ouest-africaines. Selon le gestionnaire Adoma dans son magazine d'information de 2011, pour seulement six cantines informelles parisiennes, il a été recensé une production de 1 234 000 repas par an. Cela équivaut à la distribution annuelle des Restos du cœur dans le Val-d'Oise, révélant ainsi l'importance de ces cantines dans la lutte contre la précarité alimentaire (Adoma, 2011). Ces cantines permettent aussi de fournir un travail à des cuisinières souvent sans papiers. Enfin, elles représentent pour leurs gérants une manne financière importante pour financer des projets de développement dans leurs pays d'origine. Elles sont toutefois critiquables à différents niveaux : l'activité s'organisant en dehors de tout cadre légal, les normes sanitaires ou d'hygiène imposées à la restauration collective ne sont pas respectées. Le droit du travail français est également bafoué, les cuisinières travaillant 15 heures par jour à 4 € de l'heure. Enfin, la répartition des rôles y est très genrée. Tandis que les dirigeants des comités de résidents sont surtout des hommes, les cuisinières employées sont essentiellement des femmes. Les dirigeants favorisent aussi une rotation importante de ces cuisinières pour garder leur pouvoir et éviter qu'elles ne s'installent durablement, renforçant la précarité de leurs emplois (Masure, 2022).

VERS LA LÉGALISATION DES CANTINES INFORMELLES EN RESTAURANT SOCIAL

Volonté institutionnelle de légalisation des cantines

Ces cantines commerciales informelles, très ouvertes sur l'extérieur, sont mal vues par les pouvoirs publics et gestionnaires des foyers, qui n'avaient pas anticipé cette évolution pour des cuisines destinées initialement à l'usage unique des résidents. Les allées et venues au sein de ces cantines favoriseraient pour eux la suroccupation des foyers, avec des conséquences sur la sécurité. Cependant, la question de la légalisation ne se pose qu'en 1997, lors du lancement par l'État du Plan de traitement des foyers de travailleurs migrants (PTFTM) et la création de la Commission interministérielle pour le logement des populations immigrées (CILPI) pour le piloter. Ce plan quinquennal se donne pour objectif la réhabilitation des foyers, dont beaucoup sont insalubres et suroccupés, et leur transformation en « résidences sociales ». Il s'agit de sortir du logement exclusivement destiné aux migrants et d'inclure d'autres types de populations précarisées et davantage de femmes. Il est également prévu de transformer les chambres collectives en studios individuels avec sanitaires et kitchenette

2. Une ou deux ethnies majoritaires.

3. Résidents du foyer qui ne sont pas officiellement enregistrés.

et de progressivement fermer les espaces collectifs, dont les cuisines, afin d'éviter les occupants surnuméraires (Daunis, 2023). Cette transformation est complexe et vingt-trois ans plus tard, les objectifs visés à l'origine ne sont atteints qu'à 80 % à l'échelle nationale (CILPI, 2020).

Dans le cadre de cette réhabilitation, la volonté politique initiale était de supprimer l'ensemble des activités commerciales informelles des foyers. Concernant les cantines informelles, il est vite apparu que leur rôle social et économique et leur capacité à générer des chiffres d'affaires importants en faisaient des activités intéressantes qu'il convenait plutôt de légaliser.

L'association APPUI, porteuse d'un modèle légalisé

Les deux premières cantines légalisées sont portées par l'association « Taf et Mafé » en Seine-Saint-Denis, dans deux foyers récemment transformés en résidences sociales, l'un en 2003 à Saint-Denis, l'autre en 2006 à Aubervilliers. Le modèle légalisé proposé est celui d'un restaurant social sous forme d'atelier chantier d'insertion (ACI) sous statut associatif, ce qui confère au projet de cantine une visée sociale supplémentaire, à savoir l'accompagnement des publics éloignés de l'emploi (primo-arrivant·e·s, réfugié·e·s, mères de familles monoparentales et bénéficiaires du RSA, etc.). Ces employé·e·s en insertion sont selectionné·e·s par Pôle emploi. Grace à l'accès à des subventions publiques, couvrant les salaires des employé·e·s en insertion, ce modèle permet de maintenir un prix d'environ 3 €. Benjamin Masure, le porteur de l'initiative « Taf et Mafé », a également créé l'association APPUI, qui accompagne d'autres cantines informelles vers la légalisation en aidant des porteurs et porteuses de projet à adopter ce modèle d'ACI. L'expérience réussie de « Taf et Mafé » en banlieue a incité les collectivités locales et les gestionnaires Adoma et Coallia à s'engager davantage pour la légalisation des cantines. Coallia a opté pour une gestion internalisée avec des employé·e·s « identifié·e·s cuisines » (Legouy, 2022). Adoma a externalisé ces activités, en faisant notamment appel à APPUI qui a réalisé une expertise en 2009. En 2013, la Ville de Paris s'est aussi adressée à APPUI pour la légalisation des cantines informelles de ses foyers. L'étude fournie par APPUI démontre la faisabilité de légaliser neuf des dix-huit cantines informelles existantes. La Ville de Paris lance alors des appels d'offres pour sélectionner le porteur ou la porteuse du restaurant légalisé. Les comités de résidents issus de l'informel peuvent y répondre mais ne sont pas favorisés vis-à-vis d'autres porteurs ou porteuses extérieur·es. Les coûts d'investissement pour mettre les cuisines aux normes sont importants et sont en partie assumés par les gestionnaires (Pichaud, 2023).

Aujourd'hui, il existe huit restaurants sociaux actifs en ACI répartis sur Paris et sa banlieue[4]. On retrouve dans tous ces restaurants des plats ouest-africains et respectant la norme halal, déjà proposés dans les cantines informelles, comme le yassa, le thiéboudiène, le mafé, etc. (Figure 1). Grâce à l'initiative d'APPUI, ces huit structures sont également membres d'un réseau d'entraide et de partage qui se nomme « Resto-passerelle ». Cette plateforme leur permet notamment de négocier auprès de fournisseurs et grossistes communs les prix des matières premières, coûteuses pour certaines, vu leur origine exotique.

FIGURE 1. PLATS TYPES OUEST-AFRICAINS SERVIS DANS LES RESTAURANTS SOCIAUX



(Source : auteure)

4. Taf et Mafé Saint-Denis, Taf et Mafé Aubervilliers, la Cantine de Babelville, la Marmite d'Afrique, Yankadi, la Cantine de Kayes (restaurant AGDS), le Nouveau Centenaire et le Baobab (Afrique et espoirs).

PASSAGE DE L'INFORMEL À L'INSTITUTIONNEL : CINQ EXPÉRIENCES DE RESTAURANTS SOCIAUX

Création ou reprise des structures légalisées par différents porteurs

La Marmite d'Afrique : prise en main par une ancienne cuisinière de la cantine informelle

La Marmite d'Afrique est le premier restaurant légalisé dans Paris intramuros. Awa Koné, ancienne cheffe cuisinière malienne ayant travaillé plus de 27 ans dans les cantines informelles, remporte l'appel d'offres de la Ville de Paris pour la résidence sociale Commanderie (Adoma) dans le 19e arrondissement en 2008. Malheureusement, le restaurant la Marmite d'Afrique n'entre en activité que trois ans plus tard, en raison d'une opposition forte du comité des résidents. « *Ils n'étaient pas d'accord, ils voulaient leur restaurant à eux-mêmes. Ils allaient voir la mairie et les élus* » (Koné, 2023). Dans l'équipe du restaurant, Awa parvient à s'entourer de certaines de ses anciennes cuisinières. La promesse d'embauche et l'accompagnement juridique fournis par la Marmite d'Afrique permettent à ces femmes sans papiers d'accéder à un statut légal et à un travail digne. Impliquée dans la production des repas et la gestion du restaurant, Awa est à ses débuts accompagnée par Benjamin Masure pour le côté administratif, financier et le pilotage du chantier d'insertion. Cette fonction plus administrative a été reprise par la suite par Marie Guepratte, co-dirigeante du restaurant avec Awa. Aujourd'hui, le restaurant est situé dans une autre résidence sociale du 19e, la résidence Lorraine (Coallia). Ce déménagement a eu lieu en 2022 en raison d'une dégradation importante de l'environnement social du restaurant à Commanderie posant des questions de sécurité quotidienne pour ses employé·e·s (Koné, 2023 ; Guepratte, 2023).

Le restaurant AGDS et le restaurant du Nouveau Centenaire : la continuité d'une gestion par le comité de résidents

Le restaurant de l'association Gestion & développement social (AGDS) ouvert à Sevran en 2014 et le restaurant du Nouveau Centenaire à Montreuil en 2015 comptent parmi les rares restaurants encore en activité pour lesquels le portage est assuré par les comités de résidents responsables des cantines informelles. Dans ces deux cas, les membres de comités constitués en associations ont organisé un système de cotisations pour financer une partie des investissements nécessaires à la mise aux normes de la cuisine. Dans le cas du restaurant AGDS, Coallia est propriétaire des locaux, ce qui fait perdurer la dépendance du comité envers le gestionnaire et freine les améliorations nécessitant des investissements supplémentaires (Tchatchouang, 2023). Pour le Nouveau Centenaire, la continuité d'un restaurant géré par le comité de résidents s'inscrit dans un contexte unique dans l'histoire des foyers. Les résidents ont en effet réussi à négocier avec la mairie de Montreuil pour organiser leur logement comme ils l'entendent, en dehors du cadre classique du plan de traitement. « *On leur a dit qu'on ne viendrait pas, qu'on ne logera pas n'importe où si on n'a pas notre propre restaurant* » (Doucoure, 2023). Dans ces deux restaurants, les comités ont le dernier mot pour les orientations stratégiques mais la gestion quotidienne et administrative de l'ACI doit être gérée par un·e directeur·trice compétent·e exterieur·e, embauché·e par le comité.

La Cantine de Babelville : un directeur issu de l'association APPUI

La Cantine de Babelville est créée en 2017, dans la résidence sociale de Fontaine au Roi dans le 11e, sous la gestion de la Coop mijotée, une association crée par Karim Saighi. « *Avec APPUI, on a cherché un porteur de projet pour cette légalisation mais on en n'a pas trouvé, donc je m'y suis collé* » (Saighi, 2023). En effet, la cantine informelle de Fontaine au Roi étant fermée depuis 2014, le lien direct avec le comité de résidents était perdu et ce dernier n'a pas souhaité se positionner comme porteur. Malgré cela, Karim a organisé des sessions avant l'ouverture du restaurant pour mieux définir l'offre qui leur correspondrait.

Soleil et Papilles : une reprise infructueuse par le gestionnaire Coallia

Soleil et Papilles est la seule expérience de restaurant social portée par le gestionnaire Coallia. Cette structure a été créée en 2015 pour gérer différents restaurants sociaux parisiens. Elle a notamment pris en main le restaurant de la résidence sociale Tillier dans le 12e. Historiquement, le restaurant de cette résidence était dirigé par le comité de résidents. Gérant le restaurant depuis

TABLEAU 1. CARACTÉRISTIQUES ORGANISATIONNELLES DES RESTAURANTS SOCIAUX

Restaurant social	Équipe	Horaires d'ouverture	Tarification des plats	Nombre de repas vendus/jour
marmite d'afrique	7 permanents* 16 salariés en insertion (SI)	11h30-18h	Double tarification (DT) : résidents + personnes en précarité = 4 € autres = 5,50 €	600 avant, 250 dans les nouveaux locaux
AGDS	3 permanents 19 SI	11h30-17h30 sur place - à emporter -> 19h30	Tarif unique entre 4 et 5 €	entre 250 et 320
Restaurant Le Nouveau Centenaire	3 permanents 20 SI	11h30-18h30	DT: résidents = 3,50 € extérieurs = 7 €	autour de 200
LA CANTINE DE BABELVILLE	3 permanents 16 SI	12h-18h30	DT : résidents = 3,50 € extérieurs = 6 €	autour de 320
Soleil et Papilles**	/	12h-16h	Tarif unique entre 3 et 5 €	autour de 300

* On retrouve *a minima* un·e directeur·trice, un·e conseillèr·e en insertion professionnelle et un·e encadrant·e cuisine parmi les permanent·es. ** Fermé définitivement.

(Source : auteure).

2011, le comité organise trois ans plus tard une réunion de concertation avec les résidents pour leur exposer la nécessité économique d'augmenter le prix de 2,50 à 3,50 €. Au vu du refus des résidents d'assumer ce prix, préférant s'approvisionner auprès d'une cantine informelle proche, toujours en activité, le comité décide de fermer le restaurant. Coallia installe néanmoins à la place la structure Soleil et Papilles. Entreprise privée et filiale de Coallia, Soleil et Papilles est ainsi l'unique structure ayant tenté un autre modèle ne bénéficiant pas de subventions. Malheureusement, cette structure a échoué, notamment sur le plan économique, et a été fermée en 2020 (Traoré, 2023 ; Pomares, 2016).

Au-delà de portages différents, ces restaurants sociaux présentent également des disparités dans leur organisation avec des horaires, tarifs, dimensionnement de l'équipe et de l'offre qui varient, comme indiqué dans le tableau 1.

Réussites et limites de la revalorisation d'initiatives informelles

La prise en compte de l'intérêt des résidents et des cuisinières de l'informel

Dans les foyers et résidences sociales, la défense des droits des résidents est officiellement assurée par les délégués du comité de résidents. Sur l'ensemble des entretiens menés, seuls des délégués de ces comités ont pu être interrogés. Il serait donc prudent de questionner la juste représentation du point de vue de l'ensemble des résidents par son comité. En effet, le maintien des services rendus par l'informel semble avantageux pour l'ensemble des résidents. Cependant, pour les seuls consommateurs, le maintien d'un prix faible, d'horaires de restauration très flexibles et de plats correspondants à leur culture alimentaire est l'enjeu clé. Pour les délégués du comité, l'enjeu est aussi de garder la main sur leur initiative.

Un des objectifs de la légalisation des cantines informelles en restaurants sociaux est de faire perdurer leurs atouts, en maintenant notamment

le service rendu aux résidents. Les conventions des structures légalisées sont claires à ce sujet : « *Il est bien indiqué qu'en priorité, le restaurant social et solidaire est destiné aux habitants de la résidence sociale ou du foyer dans lequel s'implante la structure* » (Guepratte, 2023). Pour la prise en compte de l'intérêt des résidents, les gestionnaires et mairies établissent des conseils de concertation avec leurs comités. Un plan est ainsi établi pour que les restaurants légalisés puissent bénéficier aux résidences dont la cantine sera définitivement supprimée. Il reste malgré tout compliqué de maintenir à 100 % le service initial que la cantine informelle rendait aux résidents. Les résidents délégués du comité peinent à adhérer au processus de légalisation et à sa gestion très administrative. Les gestionnaires et les pouvoirs publics ont tendance à privilégier l'installation d'autres porteurs. Dans les premières expériences, on assiste alors, comme dans le cas de la Marmite d'Afrique, à un mécontentement des délégués, dépossédés de leur cantine. D'un autre côté, concernant les résidents consommateurs : « *Avec la légalisation vous avez moins de résidents qui viennent manger dans le restaurant, ce qui est dommage car c'était l'objectif de répondre à leurs besoins* » (Masure, 2022). Que ce soit dans les résidences où la cantine informelle a été fermée définitivement ou dans celles bénéficiant d'un restaurant légalisé, les résidents se tournent davantage vers des solutions qui leur coûtent moins cher. Certains privilégient leurs pratiques de cuisine collective du *tuusé*, cette fois-ci déplacées vers les studios individuels, en raison de la fermeture de la plupart des cuisines d'étage. D'autres continuent de se restaurer dans des cantines informelles encore en activité ou se tournent vers d'autres activités informelles extérieures de vente de repas à la sauvette (Hoare, 2023).

Le modèle de restaurant social pose aussi la question complexe de l'inclusion des cuisinières de l'informel dans le dispositif. Tout d'abord, il leur faut des papiers pour pouvoir travailler. Ensuite, il n'est pas possible de les compter parmi les salarié.e.s en insertion dont le poste dépend d'une sélection de Pôle emploi. Leur inclusion via un poste permanent est aussi difficile car le modèle économique de l'ACI supporte difficilement de nombreuses charges fixes. La Marmite d'Afrique est tout de même un exemple de réussite de l'inclusion de ces cuisinières en tant que salariées permanentes dans un modèle légalisé. Bien que le comité de résidents ait été dépossédé dans cet exemple, le restaurant revalorise l'informel par sa capacité à réinsérer durablement ces cuisinières. À la Cantine de Babelville, une cuisinière issue de l'informel avait également été intégrée à l'équipe à ses débuts : aujourd'hui, accompagnée par Karim Saighi, elle a ouvert son propre restaurant commercial.

Au point de vue du modèle économique et de la gestion administrative

L'adaptation de l'offre du restaurant aux résidents pour qu'ils continuent d'y manger reste un enjeu clé pour la réussite économique du modèle. L'échec économique du restaurant Soleil et Papilles, s'il s'explique probablement par le modèle privé, sans subventions, est peut-être également lié au boycott par les résidents d'une offre qui ne leur correspondait pas (prix, fermeture du restaurant tôt dans l'après-midi).

Le modèle économique des quatre autres restaurants interrogés reste lui aussi fragile : l'accès à des financements extérieurs, y compris venant de fondations privées, est nécessaire, notamment pour le remplacement coûteux d'équipements de cuisine. L'augmentation des prix de vente, au vu des coûts croissants des matières premières, du gaz et de l'électricité suite aux crises récentes est également inévitable. Partant d'un prix minimum de 2,80 € dans les années 2000, le prix de vente actuel le plus bas est de 3,50 €. La concurrence déloyale des cantines informelles perdurant à Montreuil ou dans le 14e arrondissement de Paris accentue également cette fragilité.

De plus, d'un point de vue administratif, l'ACI est un modèle complexe dans sa gestion qui nécessite en interne des compétences spécifiques. Dans les restaurants gérés par des comités, le recrutement d'un.e directeur.rice possédant des compétences de gestion est particulièrement difficile. Par ailleurs, les règles imposées par l'Union européenne pour éviter la concurrence déloyale de l'ACI sont peu adaptées. Officiellement, l'ACI doit évoluer vers un autre modèle qui est l'entreprise d'insertion (EI). Dans l'ACI, le chiffre d'affaires (CA) du restaurant ne peut excéder 30 % des recettes totales, contre 70 % de subventions, tandis que dans l'EI, c'est l'inverse (70 % de CA contre 30 % de subventions). Beaucoup de ces restaurants

sociaux se trouvent à mi-chemin entre ces deux modèles avec un CA considéré trop important pour l'ACI ou trop faible pour l'EI et une difficulté à atteindre 70 % de subventions. Pour faire face à ce problème, l'État français a mis en place provisoirement des dérogations dont bénéficient aujourd'hui ces restaurants.

Des avantages supplémentaires : rayonnement et diversification des activités

Pour pallier la fragilité du modèle économique, les restaurants s'appuient sur une diversification des activités et une plus grande ouverture du restaurant sur l'extérieur. Contrairement au cas des cantines informelles, pour lesquelles il était nécessaire d'entrer dans le foyer, le restaurant dispose à présent d'une porte avec accès direct sur la rue. Les restaurants mettent ainsi en place un service traiteur pour l'évènementiel et un service solidaire pour les centres d'hébergement d'urgence comme Emmaüs ou France Terre d'asile. Cette ouverture se traduit également par un public aujourd'hui majoritairement extérieur, avec des personnes en précarité économique, mais aussi des publics plus aisés. Ce degré d'ouverture reste assez dépendant du lieu d'implantation du restaurant. Dans le cas du restaurant de Karim Saighi à Paris, l'ouverture est maximale (70 % des convives payent le tarif à 6 €). Cette ouverture est cependant moins importante dans des restaurants plus isolés comme l'AGDS à Sevran. Pour s'adapter à ce nouveau public, certains restaurants incluent plus de variété dans leur menu, avec des plats « français » et des options végétariennes. L'inclusion de clients plus argentés permet aussi aux restaurants de mettre en place une double tarification, avec un tarif préférentiel pour les résidents et/ou des personnes en situation de précarité comme à la Marmite d'Afrique (Tableau 1). Le restaurant social permet ainsi de « déstigmatiser » les cantines des foyers de migrants, en insérant la résidence sociale dans son quartier et en l'ouvrant sur l'ensemble de ses habitants. Son modèle d'ACI permet aussi d'élargir le projet social du restaurant au-delà de l'aide aux migrants, en formant d'autres publics. Ainsi, entre 60 et 70 % des salarié·e·s en insertion de ces restaurants accèdent par la suite à des emplois durables.

CONCLUSION

L'étude de ces restaurants sociaux permet d'affirmer que la question de la légalisation des cantines informelles est intimement liée à une vision politique sur la question du logement des migrants. L'institutionnalisation de ces cantines informelles a été nécessaire au vu du manque d'hygiène dans certaines cantines et du système d'exploitation qu'elles pouvaient entraîner. Cependant, cette institutionnalisation procède d'une vision anti-communautariste qui a détruit en partie les solidarités alimentaires des foyers et dépossédé certains résidents de leur pouvoir d'agir. Le bilan de ces restaurants sociaux est ainsi en demi-teinte, et la solution de légalisation amenée par l'association APPUI mérite qu'on en souligne les avantages. Avec le maintien d'une offre culinaire ouest-africaine à des prix très faibles, en comparaison avec des restaurants plus classiques, ces restaurants restent assez adaptés aux besoins alimentaires des migrants ouest-africains. De plus, par un rayonnement important sur leur environnement extérieur, ces restaurants favorisent la mixité sociale et les échanges culturels. Ils permettent enfin de réinsérer des publics éloignés de l'emploi, y compris des cuisinières de l'informel, en leur donnant une place qui a du sens.

BIBLIOGRAPHIE

ACCARDO A., BRUN A., LELLOUCH T. 2022. *Les bénéficiaires de l'aide alimentaire, pour beaucoup parmi les plus pauvres des pauvres*. Insee. Disponible sur : https://urlz.fr/lnGU (Consulté le 04/02/2023).

ADOMA. 2011. *Sur le terrain : Quand la cantine informelle du foyer devient un restaurant social*. La clé - Magazine d'information d'Adoma.

ALBA D. 2011. *Les foyers de travailleurs migrants à Paris. État des lieux en 2010 et inventaires des interventions sociales, sanitaires et culturelles*. Atelier parisien d'urbanisme, 86 p. Disponible sur : https://urlz.fr/lczx (Consulté le 05/02/2023).

COMMISSION INTERMINISTÉRIELLE POUR LE LOGEMENT DES POPULATIONS IMMIGRÉES (CILPI). 2020. *Rapport d'activité 2020.* Délégation interministérielle à l'hébergement et à l'accès au logement, 28 p. Disponible sur: https://urlz.fr/lCc5 (Consulté le 05/02/2023).

KASSABIAN A. 2021. Migrations, précarités et aides alimentaires. Adaptations d'une association caritative aux demandes d'un public émergeant. *Sciences et actions sociales*, 14, p. 9-27. Disponible sur : https://urlz.fr/lczg (Consulté le 05/02/2023).

POMARES T. 2016. Géraldine et ses Soleils. LaTeleLibre.fr. 30/03/2016. Disponible sur : https://urlz.fr/lciG (Consulté le 04/02/2023).

Entretiens

DAUNIS S., ancienne déléguée générale pour la CILPI, entretien téléphonique le 11/01/2023.

DOUCOURE Y., délégué en charge du restaurant du Nouveau Centenaire, entretien le 22/02/2023 à Montreuil.

HOARE M., directeur, collectif pour l'avenir des foyers (COPAF), entretien le 21/02/2023 à Paris.

KONÉ A., codirectrice, restaurant social la Marmite d'Afrique, entretien le 16/02/2023 en visioconférence.

GUEPRATTE M., codirectrice, restaurant social la Marmite d'Afrique, entretien le 16/02/2023 en visioconférence.

LEGOUY M., chargée de mission opérationnelle, Coallia, entretien téléphonique le 10/02/2023.

MASURE B., fondateur des restaurants sociaux Taf et Mafé et de l'association APPUI, entretien le 02/12/2022 en visioconférence.

PICHAUD C., chargé de projet Service Égalité Intégration Inclusion, direction de la Démocratie des Citoyens et des Territoires à la mairie de Paris, entretien le 08/02/2023 en visioconférence.

SAIGHI K., ancien employé d'APPUI et directeur du restaurant social la Cantine de Babelville, entretien téléphonique le 09/02/2023.

TCHATCHOUANG S., directrice, restaurant social AGDS, entretien le 24/02/2023 à Sevran.

TRAORÉ M., délégué du comité de résidents de la résidence sociale Tillier, entretien le 24/02/2023 à Paris.