

n° 97

L'ALIMENTATION DES PERSONNES DÉTENUES

DANS LES ÉTABLISSEMENTS
PÉNITENTIAIRES FRANÇAIS

JANVIER 2026



Travaux
&
documents

L'alimentation des personnes détenues dans les établissements pénitentiaires français

Des résultats et une recommandation

Anissa Pomiès (emlyon business school)

Avec la participation de (par ordre alphabétique) :

Brigitte Auriacombe (emlyon business school)

Miriam Farias (emlyon business school)

Nathalie O'Mahony (emlyon business school)

Anne Ponseille (Université de Montpellier)

Karine Raïes (emlyon business school)

Jean Savinien (emlyon business school)



Crédits photos :

Joachim BERTRAND/Ministère de la Justice

Glossaire de la recherche

Entretien

Méthode de collecte de données couramment utilisée dans les recherches en sciences sociales. L'entretien consiste à poser des questions préalablement définies et à rebondir sur les paroles de la personne interrogée. L'entretien est enregistré avec le consentement de la personne interrogée et intégralement retranscrit avant d'être analysé.

Notes de terrain

Texte écrit par un chercheur ou une chercheuse menant des observations. Ce texte restitue de façon précise et détaillée tout ce qui a été fait, vu et entendu lors d'une séance observation. Les notes de terrain sont prises sur le vif pendant les observations puis sont complétées une fois la séance d'observation terminée.

Observations

Méthode de collecte de données couramment utilisée dans les recherches en sciences sociales. Les observations consistent à s'immerger dans le lieu où se déroule ce que l'on souhaite étudier. Les observations sont dites « participantes » lorsque le chercheur ou la chercheuse est impliquée dans l'action étudiée.

Participant

Terme utilisé pour désigner toute personne ayant participé à l'étude (ex : une personne détenue ayant accepté d'être interviewée dans le cadre d'un entretien).

Questionnaire

Méthode de collecte de données couramment utilisée dans les recherches en sciences sociales. Un questionnaire est un document papier listant une série de questions destinées à être analysées statistiquement.

Répondant

Terme utilisé pour désigner toute personne détenue ayant répondu au questionnaire.

Glossaire pénitentiaire

Auxi

Diminutif du mot « auxiliaire ». Nom donné à une personne détenue affectée au service général. On distingue les « auxis cuisine » qui participent à la préparation des repas et les « auxis d'étage/de quartier » qui participent à la distribution des repas.

Cantine

Système d'achat sur catalogue permettant aux personnes détenues de se procurer des produits alimentaires, d'hygiène, et de loisirs.

Centre de détention

Etablissement pénitentiaire orienté principalement vers la réinsertion sociale des personnes condamnées. Le plus souvent, les personnes y sont détenues en régime dit « ouvert » (les portes des cellules sont ouvertes la journée, fermées la nuit) et ont accès à une cuisine collective située sur la courive.

Chariot

Desserte roulante utilisée par les auxis d'étage pour distribuer le repas. Terme également employé par les personnes détenues pour désigner les repas qui leur sont servis.

Economat

Service en charge de la gestion des dépenses d'un établissement pénitentiaire. Il procède aux achats et au suivi des dépenses.

Gastro

Diminutif du mot « bac gastronormé ». Contenant rectangulaire en inox abondamment utilisé en cuisine.

GENESIS

Gestion nationale des personnes détenues en établissement pénitentiaire. Applicatif utilisé par tous les établissements pénitentiaires pour assumer la gestion de la détention.

Gestion déléguée (GD)

Se dit d'un établissement pénitentiaire dans lequel une ou plusieurs entreprises privées participent à son fonctionnement courant (en dehors des fonctions de direction, de surveillance et de greffe). Pour la restauration des personnes détenues, cela signifie qu'une entreprise de restauration collective s'occupe de l'élaboration des menus, des achats auprès des fournisseurs et de la supervision des auxis cuisine. Toute entreprise de restauration opérant en milieu carcéral doit se conformer à un cahier des charges strict défini par l'AP.

Gestion publique (GP)

Se dit d'un établissement pénitentiaire dans lequel l'AP seule gère son fonctionnement courant. Pour la restauration des personnes détenues, cela signifie que ce sont des agents ou des contractuels qui s'occupent de l'élaboration des menus, des achats alimentaires et de la supervision des auxis.

Journée de détention (JDD)

Coût que représente une journée de détention.

Maison centrale

Etablissement pénitentiaire dans lequel sont incarcérées les personnes condamnées à de longues peines, et comportant un régime de sécurité renforcé.

Maison d'arrêt

Etablissement pénitentiaire dans lequel sont incarcérées les personnes prévenues (en attente d'un jugement pénal ou non encore définitivement jugées) et condamnées à de courtes peines. Le plus souvent, les maisons d'arrêt sont en régime dit « fermé » (les portes des cellules sont fermées jour et nuit).

Quartier arrivants

Ensemble de cellules isolées spatialement des autres cellules et dans lesquelles sont incarcérées les personnes au tout début de leur peine, pour une phase d'accueil et d'observation allant jusqu'à quinze jours.

Quartier disciplinaire

Ensemble de cellules isolées spatialement des autres cellules et dans lesquelles sont placées les personnes sanctionnées par l'administration pénitentiaire pour avoir manqué au respect du règlement intérieur de l'établissement. Au quartier disciplinaire, les personnes détenues n'ont pas accès à leurs effets personnels et ne sont pas autorisées à cuisiner.

Quartier isolement

Ensemble de cellules isolées spatialement des autres cellules et dans lesquelles les personnes détenues ne peuvent entrer en contact avec les autres personnes détenues. Le placement à l'isolement peut être une décision de l'administration pénitentiaire ou une demande de la personne détenue.

Régie

Service en charge de la gestion des comptes nominatifs des personnes détenues (comptes sur lesquels les personnes détenues perçoivent des sommes d'argent du travail ou encore de leur famille, tenus par chaque établissement pénitentiaire). Elle vérifie notamment que les personnes détenues ont suffisamment d'argent sur leur pécule pour régler leurs achats en cantine.

Introduction

1. A qui s'adresse ce rapport

Ce rapport a été écrit pour la direction de l'administration pénitentiaire (DAP). Il est susceptible d'intéresser toute personne soucieuse des questions de durabilité, d'alimentation, de santé, et d'insertion des personnes détenues. Il peut également intéresser toute personne curieuse de comprendre l'impact concret de l'alimentation des personnes détenues sur les conditions de travail des personnels de l'administration pénitentiaire (AP) et celles des prestataires de restauration.

2. Les deux volets de l'étude

Volet 1 : établissements en gestion déléguée

En 2022-2023, une première étude de quinze mois a été menée sur l'alimentation des personnes détenues dans les établissements en gestion déléguée. Il s'agit d'un projet de recherche co-financé par le **ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire** (DGAL) dans le cadre de son Programme National pour l'Alimentation. Ce projet a par ailleurs bénéficié du soutien logistique de l'AP en autorisant l'accès au terrain.

L'objectif de l'étude était d'aider les prestataires de restauration à se conformer à la loi EGAlim en trouvant des solutions à deux problèmes : le gaspillage alimentaire et l'obligation d'augmenter la part de produits durables et de qualité dans les approvisionnements. Pour cela, nous avons étudié les pratiques alimentaires réelles des personnes détenues. Qu'est-ce qu'elles mangent ? Qu'est-ce qu'elles ne mangent pas ? Pourquoi ? Répondre à ces questions a permis d'identifier des leviers pour réduire le gaspillage alimentaire et de définir des produits durables prioritaires (PDP), c'est-à-dire l'ensemble des produits auxquels donner la priorité pour augmenter la durabilité des approvisionnements.

Focus : La Loi EGALim

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, définitivement votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale, a été promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGAlim) qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017.

La loi EGAlim fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable :

- 50 % de produits durables et de qualité dans les approvisionnements (dont 20 % de produits bio)
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'information des convives

La promulgation de la loi Climat et Résilience en août 2021 vient renforcer les éléments déjà présents dans la loi EGAlim.

Volet 2 : établissements en gestion publique

En 2023, la DAP a lancé un **appel à projets** intitulé « L'alimentation en détention face aux exigences écologiques » auquel nous avons répondu et qui a constitué le second volet de l'étude. Dans ce second volet, nous avons étudié pendant douze mois la restauration et l'alimentation des personnes détenues dans les établissements en gestion publique.

Notre étude s'est déployée selon trois axes : préparer, approvisionner, manger. Le premier axe s'est concentré sur la façon dont les repas sont élaborés en cuisine et servis aux personnes détenues. Le deuxième axe s'est penché sur la façon dont les produits alimentaires utiles à la préparation des repas sont achetés auprès des fournisseurs, ainsi que les contraintes auxquelles l'AP est confrontée dans son travail d'approvisionnement. Le troisième axe s'est penché sur les pratiques alimentaires des personnes détenues. Ces pratiques alimentaires ont ensuite été confrontées à celles des personnes détenues dans d'autres pays du monde afin d'identifier des similitudes et singularités.

Méthode de collecte de données couramment utilisée dans les recherches en sciences sociales. Les observations consistent à s'immerger dans le lieu où se déroule ce que l'on souhaite étudier. Les observations dites « participantes » lorsque le chercheur ou la chercheuse est impliquée dans l'action étudiée.

3. Méthodologie de la recherche

Les deux volets de l'étude reposent sur des **méthodes mixtes**. La collecte de données a été réalisée à partir de plusieurs méthodes aussi bien qualitatives que quantitatives.

Méthodes qualitatives

Observations

L'objectif des observations était de suivre le chariot de son élaboration à sa consommation. Par conséquent, nous avons mené des observations dans trois espaces : en cuisine, aux étages, en cellule.

En cuisine, nous avons réalisé des observations participantes. Nous avons travaillé comme auxi cuisine et occupé tous les postes. Concrètement, nous avons fait la plonge, préparé les entrées, élaboré les plats chauds, réparti les desserts, alloté les bacs gastros dans les chariots, déchargé les palettes livrées par les fournisseurs, rangé le magasin et les chambres froides où sont stockées les denrées, nettoyé les plans de travail, sols et chariots. Ceci nous a permis de développer une compréhension fine et exhaustive du fonctionnement des cuisines, et d'identifier les difficultés récurrentes auxquelles sont confrontés les acteurs du terrain.

Aux étages, nous avons réalisé des observations non participantes. Nous avons suivi les auxis d'étage et le chariot lors de la distribution des repas. Concrètement, nous avons prêté attention aux interactions entre auxis d'étage et personnes détenues au moment du service des repas. Une attention particulière a été portée à ce que les personnes détenues prennent, ce qu'elles ne prennent pas, ainsi qu'à leurs commentaires au sujet du repas. Chaque distribution observée se concluait par un temps d'échange avec les auxis d'étage au cours duquel ces derniers faisaient le bilan de ce qui restait dans les gastros.

Dans les cellules, nous avons réalisé des observations participantes et non participantes, selon les établissements. Le plus souvent, les séances d'observation se divisaient en deux temps. Dans un premier temps, les personnes détenues nous montraient tous les produits alimentaires présents en cellule (dans le frigo, sur les étagères, sur la table et parfois sous le lit). Ce tour de la cellule permettait de procéder à un inventaire des stocks alimentaires, d'explorer les usages des produits possédés, et d'en découvrir la provenance (ex : chariot, cantine, don d'une autre personne détenue, colis de Noël). Dans un second temps, nous avons partagé un repas avec les personnes détenues.

Méthode de collecte
de données
couramment utilisée
dans les recherches en
sciences sociales.
**L'entretien consiste à
poser des questions
préalablement définies
et à rebondir sur les
paroles de la personne
interrogée.**
L'entretien est
enregistré avec le
consentement de la
personne interrogée et
intégralement
retranscrit avant d'être
analysé

Lorsqu'elles mangeaient le repas du chariot, nous mangions le repas du chariot aussi ; lorsqu'elles mangeaient un repas qu'elles avaient elles-mêmes préparé, nous partageons ce repas avec elles. Le repas partagé n'a pu être réalisé que dans les établissements où nous avons obtenu l'accord de la Direction.

Entretiens

Nous avons conduit des **entretiens avec des personnes détenues volontaires**. Ces entretiens ont duré entre 20 minutes et 3 heures, pour une durée moyenne de 1h30. Au cours des entretiens, nous avons abordé les habitudes alimentaires en détention et pré-incarcération, le rapport au chariot, les relations avec les auxis, le rapport à la cantine, les relations sociales autour de l'alimentation, et le mode de vie en détention (activité physique, emploi, école). Sauf exception, les entretiens ont été réalisés avec les personnes dont nous avons visité la cellule. L'échantillon était diversifié sur les critères sociodémographiques afin de comprendre les pratiques alimentaires dans toute leur diversité.

Nous avons également conduit des **entretiens avec les acteurs de la restauration en détention**. En gestion déléguée, nous avons interviewé des salariés de différents prestataires de restauration. En gestion publique, nous avons interviewé des personnels de l'AP aux niveaux local, interrégional et national.

Nous avons également mené un **entretien collectif avec des surveillants**. L'objectif de cet entretien collectif était de comprendre l'impact de l'alimentation des personnes détenues sur leurs conditions de travail, et ainsi d'identifier les difficultés auxquelles les agents font face au quotidien. Outre cet entretien collectif, nous avons mené de nombreux entretiens ethnographiques (échanges courts de 5 à 20 minutes, non prémédités, non guidés) avec les agents au sein de chaque établissement où nous avons collecté des données.

Méthode de collecte
de données
couramment utilisée
dans les recherches
en sciences sociales.
**Un questionnaire est
un document papier
listant une série de
questions destinées à
être analysées
statistiquement.**

Méthodes quantitatives

Questionnaire quantitatif

Nous nous sommes appuyées sur les résultats de l'étude qualitative pour construire un **questionnaire quantitatif s'adressant aux personnes détenues**. Le but de ce questionnaire était de renforcer la **robustesse** et la **validité de nos résultats**. En régime fermé, le questionnaire a été distribué et récupéré en main propre pendant la distribution des repas. En régime ouvert, le questionnaire a été distribué en main propre le matin et récupéré l'après-midi. Le cas échéant, nous sommes restées présentes dans les étages pour répondre aux questions des personnes détenues et aider celles qui avaient des difficultés de lecture. Le questionnaire a été distribué dans cinq établissements (deux en gestion déléguée et deux en gestion publique). Le taux de retour moyen est de 36 %.

Base de données des achats en cantine

Nous avons analysé deux bases de données recensant les achats alimentaires en cantine des personnes détenues. La première base de données répertorie les achats des détenus d'un établissements en gestion déléguée, sur une période de 9 mois. La seconde base de données répertorie les achats en cantine de tous les établissements en gestion publique, sur une période de 1 an. L'analyse de ces deux bases de données a permis de faire émerger **les principaux produits alimentaires cantinés par niveau de dépenses mensuel moyen**.

Choix des terrains

Pour le volet 1 de l'étude (en gestion déléguée), deux établissements en métropole ont été sélectionnés. Celui où l'étude qualitative de quinze mois a été menée accueille environ 500 personnes et comprend une **maison d'arrêt** (MA) et un **centre de détention** (CD) [site 1]. Celui où le questionnaire a été distribué à titre de comparaison, accueille environ 600 personnes et comprend une partie MA et une partie CD. Pour le volet 2 de l'étude (en gestion publique), quatre sites ont été sélectionnés : **deux maisons d'arrêt** [site 2 et site 5], une **maison centrale** [site 3], et un établissement en **Outre-mer** [site 5].

Revue de la littérature

Le travail de terrain a été complété par la lecture de **24 articles académiques** explorant la restauration et l'alimentation en détention à l'étranger. Le corpus d'articles recouvre des contextes diversifiés. Sur le critère géographique, **10 pays** sont représentés (Angleterre, Australie, Belgique, Canada, Danemark, Ecosse, Israël, Norvège, Pays-Bas, USA).

Concernant le type d'établissement, des prisons de différents niveaux de sécurité ont été investigués. Sur le critère de genre, les études portent sur l'alimentation des hommes et des femmes en détention. Sur le critère temporel, le corpus comporte des études très récentes et plus anciennes (publications allant de 2023 à 1998).

Visite d'établissements pénitentiaires au Danemark

Nous avons réalisé un séjour au Danemark en juillet 2024 afin de mieux comprendre leur système de restauration. Le système de self-catering (auto-restauration) en vigueur depuis 1976 au Danemark étant proche de notre recommandation, nous avons visité quatre établissements pour en comprendre le fonctionnement. A cette occasion, nous avons échangé avec des chefs d'établissements, des surveillants et des personnes détenues.

Objectifs du rapport

Ce rapport a deux objectifs. Le premier est de **restituer les principaux résultats** des deux volets de la recherche. Nous dressons un diagnostic des systèmes de restauration existants en France et à l'étranger ainsi qu'une analyse des pratiques alimentaires des personnes détenues. Le second objectif est de **présenter la recommandation** qui découle des résultats. Nous suggérons de remplacer le système de restauration actuel basé sur la distribution quotidienne de repas tout préparés par le versement d'un budget alimentation individuel permettant aux personnes détenues de préparer leurs repas en autonomie. Nous expliquons dans ce rapport les avantages que présentent le passage au budget alimentation.

Une équipe de recherche pluridisciplinaire et complémentaire

Cette étude a été réalisée par une équipe réunissant **des chercheuses de différentes disciplines** aux expertises complémentaires. Anissa Pomiès, pilote des deux volets de l'étude, est spécialiste du goût et des méthodes qualitatives. Elle a contribué à l'étude qualitative des volets 1 et 2. Elle a également réalisé la revue de littérature et rédigé le présent rapport. Karine Raïes est spécialiste de la consommation et des méthodes quantitatives. Elle a réalisé l'étude quantitative par questionnaire des volets 1 et 2. Brigitte Auriacombe est spécialiste des expériences de service et des méthodes qualitatives. Elle a contribué à l'étude qualitative du volet 1. Nathalie O'Mahony est spécialiste des achats en B2B. Elle s'est occupée de l'axe « approvisionnement » du volet 2. Anne Ponseille est juriste, spécialiste du droit de la sanction pénale. Elle a veillé à ce que nos recommandations soient conformes à l'esprit du code pénitentiaire. Jean Savinien est data scientist. Il a réalisé l'analyse des bases de données d'achats en cantine des volets 1 et 2.

Miriam Farias est assistante de recherche. Elle a contribué à l'étude qualitative du volet 2. La participation de chaque personne a été décisive. Le présent rapport est le résultat d'un travail collectif.

Remerciements

Cette étude n'aurait pu voir le jour sans l'accord de l'AP pour collecter des données sur le terrain. Nous adressons des remerciements sincères aux chefs d'établissements qui ont accepté notre présence sur les lieux. Nous étendons nos remerciements à la DAP, et plus particulièrement à Monsieur Jean-Luc Neiryck, à Monsieur Ghislain Gabalda, à Madame Marion Wagner et à toute la section recherche pour le soutien continu qui nous a été apporté. Un grand merci également aux directions interrégionales qui nous ont accueillies. Merci, enfin, à toutes les personnes qui ont accepté d'échanger avec nous, pendant quelques minutes ou plus de trois heures. Que l'ensemble des participants soient remerciés ici, aussi bien personnes détenues que personnels de l'AP ou prestataires de restauration¹.

1. Tous les noms mentionnés dans le texte sont des pseudonymes et les établissements ont été anonymisés.

I Restaurer les personnes détenues : diversité des systèmes et des mises en œuvre

1. Panorama des systèmes de restauration existant dans le monde

Omniprésence des systèmes à faible autonomie des personnes détenues

Le plus souvent, la restauration des personnes détenues repose sur le **même principe fonctionnel : la distribution quotidienne et gratuite de repas tout préparés**. Cette distribution peut être complétée par la cantine, dispositif grâce auquel les personnes détenues peuvent acheter des produits alimentaires et du petit matériel de cuisine. Si l'on met de côté la cantine, les personnes détenues n'ont pas (ou peu) de contrôle sur l'alimentation qu'elles reçoivent (Woods-Brown et al 2023b). C'est l'administration qui décide où et comment les repas sont préparés, où et à quelle heure ils sont consommés, et le contenu des menus. Ce principe qui régit la restauration des personnes détenues est toutefois mis en œuvre de façon différente d'un pays à un autre, donnant ainsi lieu à des systèmes de restauration à faible autonomie diversifiés à travers le monde.

Concernant la **préparation** des repas, un premier système consiste à élaborer les repas dans une **cuisine centrale** située hors de l'établissement pénitentiaire. Les repas sont alors congelés et livrés sur site pour être réchauffés avant consommation. La remise en température peut être faite avant le service, comme dans certaines prisons au Canada (de Graaf et Kilty 2016 ; Wilson 2023), en Norvège (Ugelvik 2011) et dans quelques états Australiens (Williams et al 2009), ou après le service, comme au Pays-Bas où les personnes détenues décongèlent elles-mêmes leur repas grâce au micro-ondes de leur cellule (Vanhouche 2015).

Un second système consiste à élaborer les repas dans la **cuisine de l'établissement**. Les repas sont préparés par une équipe de personnes détenues supervisées par des employés d'une entreprise de restauration et/ou du personnel de l'AP. Le service peut être réalisé en liaison chaude (préparés le matin pour le repas de midi) ou liaison froide (préparé un à plusieurs jours à l'avance). Ce système existe en Belgique (Vanhouche 2015), en Israël (Einat et Davidian 2018), dans certaines prisons australiennes (Williams et al 2009), américaines (Cate 2008), canadiennes (Godderis 2006b ; Ifeonu et al 2022) et anglaises (Valentine et Longstaff 1998).

La **consommation** des repas peut se dérouler de façon **collective**. Dans ce cas, les repas sont consommés dans un réfectoire comme dans certaines prisons américaines (Smoyer et Lopes 2017), ou bien dans une zone commune de l'étage comme dans certaines prison australiennes (Williams et al 2009), canadiennes (Ifeonu et al 2022) et américaines (Cate 2008). La consommation des repas peut également se dérouler de façon **individuelle**. Dans ce cas, les repas sont servis directement en cellule ou récupérés par les personnes détenues après avoir fait la queue. Quelle que soit la façon dont elles obtiennent leur repas, les personnes détenues mangent dans leur cellule en Belgique (Vanhouche 2015), en Israël (Einat et Davidian 2018), dans certaines prisons anglaises (Valentine et Longstaff 1998), canadiennes (Ifeonu et al. 2022) et australiennes (Williams et al 2009).

Les **menus** sont très différents d'un pays à l'autre. Néanmoins, nous avons identifié trois points communs derrière l'hétérogénéité des repas servis. Tout d'abord, la plupart des pays se prévalent d'une prise en compte des **standards nutritionnels** et annoncent fournir des repas conformes à l'équilibre alimentaire. Néanmoins, l'analyse des menus montre qu'il existe parfois un écart entre les efforts annoncés et les repas effectivement servis. Ensuite, les menus sont ancrés dans la **culture alimentaire traditionnelle** du pays. Par exemple, en Norvège, il est mentionné dans la loi que les repas doivent être typiquement norvégiens (Ugelvik 2011). Ceci conduit à servir des plats traditionnels (ex : porridge, pommes de terre au jus de viande) qui relèvent plus de l'image d'Épinal que des comportements alimentaires réels de la société norvégienne contemporaine (Ugelvik 2011). Enfin, dans la grande majorité des pays du monde, des **menus spéciaux** sont prévus pour des **raisons médicales et religieuses**. Par exemple, les prisons provinciales canadiennes proposent des repas spéciaux pour les personnes allergiques et diabétiques, mais aussi des menus kasher, halal et végétariens. En Ecosse, des menus sans gluten, kasher, halal et vegan sont servis aux personnes détenues qui en font la demande (Woods-Borwn et al. 2023a).

Le système de **cantine** existe dans tous les pays étudiés. La cantine met à disposition des produits disponibles dehors, maintenant ainsi un lien entre la détention et l'extérieur (Valentine et Longstaff 1998). Deux différences majeures existent dans les systèmes de cantine d'un pays à l'autre. La première concerne **l'éventail de produits disponibles**. Celui-ci est relativement large dans les établissements où les pratiques de cuisine en cellule sont autorisées ou tolérées. Le catalogue de cantine propose alors des légumes et fruits frais (ex : Wilson 2023, Woods-Brown et al. 2023a), voire de la viande et des œufs (Williams et al. 2009). En revanche, l'éventail de produits est restreint à des produits non périssables (nouilles instantanées, boîtes de thon, chips, barres chocolatées) dans les établissements où les personnes détenues ne sont pas autorisées à s'engager dans des pratiques culinaires élaborées. La seconde différence concerne le **montant des dépenses autorisées**. Si les personnes détenues ne sont pas limitées dans leurs dépenses dans la plupart des contextes explorés, certains pays ou états fixent en revanche un plafond maximum (Einat et Davidian 2018, Williams et al 2009). Bien que la cantine soit unanimement valorisée par les personnes détenues, les prix sont souvent jugés trop élevés et supérieurs à ceux en vigueur hors détention, rendant ainsi les produits sains, nourrissants et plaisants difficiles d'accès (ex : de Graaf et Kilty 2016 ; Wilson et al. 2023).

Les systèmes à forte autonomie des personnes détenues : un modèle minoritaire

Les systèmes de restauration reposant sur une forte autonomie des personnes détenues sont **moins nombreux**. Ils ont été identifiés au Danemark (Minke 2014 ; Minke et Smoyer 2017) et dans quelques prisons au Canada (de Graaf et Kilty 2016, Wilson 2023). Dans les établissements concernés, les personnes détenues **gèrent elles-mêmes** leur alimentation. Concrètement, l'institution verse à chaque personne une somme d'argent qu'elle peut utiliser uniquement pour acheter des produits alimentaires autorisés. Ce système incite à prendre en charge le food work impliqué dans la préparation de ses repas : planifier, gérer les stocks, gérer le budget, faire les courses, ranger, cuisiner, faire la vaisselle (Woods-Brown et al. 2023a).

Au Danemark, le système de self-catering (auto-restauration) existe **depuis 1976**. Il est inscrit dans la loi du pays. Le self-catering est le système par défaut dans les établissements pour peines (sauf au quartier disciplinaire et à l'isolement). En maison d'arrêt, c'est le système à faible autonomie des personnes détenues qui prévaut. Dans les établissements pour peines, **le montant du budget** alloué aux achats alimentaires s'élève à 75 euros par semaine.

Selon les établissements, les personnes détenues peuvent acheter leurs produits alimentaires via un supermarché interne à la détention et/ou un catalogue similaire au système de cantine existant en France. La liste de produits disponibles est discutée entre personnes détenues. Pour préparer les repas, chaque étage dispose d'une cuisine collective équipée incluant notamment des frigos, fours, poêles, casseroles et plaques de cuisson. La grande majorité des personnes détenues forme des groupes informels de cuisine de 3 à 5 personnes, ce qui permet de mutualiser les courses (et donc de réaliser des économies) et de faire des roulements pour la préparation des repas.

Missions de l'AP et systèmes de restauration

Comment expliquer les différences de système de restauration d'un pays à l'autre ? Il semble exister **un lien entre les objectifs des services pénitentiaires d'un pays et le fonctionnement de sa détention** -et a fortiori de la restauration-. Par exemple, les services pénitentiaires danois ont deux objectifs : la réhabilitation et la réinsertion (Minke et Smoyer 2017). Par conséquent, les prisons danoises sont régies par le principe de normalisation (faire en sorte que les conditions de vie en détention ressemblent à celles de dehors) et le principe de responsabilité (faire en sorte que chaque personne détenue prenne en charge un maximum d'aspects de sa vie quotidienne). En cohérence avec ces deux principes, la restauration est organisée sous forme de self-catering dans les établissements pour peines. A contrario, les services pénitentiaires israéliens ont trois objectifs : la supervision, la punition et l'incapacitation (Einat et Davidian 2018). Les prisons israéliennes imposent donc des règles strictes, punitions sévères, et conditions de vie stressantes physiquement et mentalement afin d'assurer la subordination des personnes détenues (Einat et al. 2011). En matière de restauration, les personnes détenues ont l'interdiction de cuisiner en cellule et la nourriture est utilisée à des fins punitives, comme en attestent les pénuries récurrentes, les horaires de repas aléatoires, ou la révocation du droit de cantiner (Einat et Davidian 2018).

En France, l'AP a une double mission : la mise en place de l'exécution des peines et la réinsertion des personnes condamnées. À ce jour, notre recherche sur la restauration et l'alimentation en détention est la première réalisée en France. Il n'existe donc aucun article scientifique établissant un lien entre le système de restauration en vigueur en France et les missions de l'AP française. La présente recherche explore ce lien et le met en lumière dans les sections « recommandations » et « conclusion » de ce rapport.

2. En France : un système, des mises en œuvre

En France, c'est le **système de restauration à faible autonomie** des personnes détenues qui prévaut. Deux repas tout préparés sont quotidiennement distribués en cellule aux personnes détenues, repas auquel il faut ajouter une dotation petit-déjeuner. Toutefois, l'étude menée dans les établissements français révèle des différences significatives dans la façon dont la restauration est mise en œuvre sur le terrain.

Des différences concernant la préparation des repas

Le personnel encadrant

Des configurations variées

La configuration du personnel d'encadrement varie d'un établissement à un autre. Ces variations concernent le **nombre** de personnes chargées de superviser les auxiliaires cuisine : une à trois personnes selon la taille de la cuisine, le nombre de repas à préparer, et donc le nombre d'auxiliaires à encadrer.

Les variations concernent également la **formation** du personnel encadrant. Parmi les encadrants formés aux métiers de la restauration, il peut exister des différences de statut d'une personne à une autre. En GP, certains sont contractuels tandis que d'autres font partie de l'AP. En revanche, dans certains établissements, les surveillants en poste aux cuisines n'ont pas de formation spécifique.

Les **motivations** des encadrants sont différentes d'une personne à une autre. Certaines évoquent l'envie de « vivre une expérience humaine » [Chef, site 4] tandis que d'autres parlent volontiers de « conditions de travail favorables » en termes d'horaires et de salaire [Technicien, site 3].

Outre le personnel encadrant, d'autres personnes contribuent au fonctionnement de la cuisine en GP. L'**économat** passe les commandes qui approvisionnent les cuisines. Par ailleurs, certaines cuisines disposent d'un **magasinier**, c'est-à-dire d'un surveillant en poste dans l'espace de stockage des denrées alimentaires. Le magasinier apporte tous les matins aux cuisines ce dont ils vont avoir besoin pour préparer les repas du jour.

Des visions différentes du rôle d'encadrant

La question du rôle du personnel encadrant revient régulièrement sur le terrain. Un consensus émerge : la mission d'encadrement consiste **non pas à faire, mais à faire faire**. En d'autres termes, l'encadrant ne doit pas se substituer aux auxiliaires. « Il ne faut pas faire les choses à leur place » (Chef, site 1).

Il doit plutôt donner aux auxis des instructions claires afin qu'ils puissent réaliser les tâches qui leur sont assignées. Il doit également se montrer disponible pour répondre aux questions.

Malgré ce consensus, des **dérogations** peuvent survenir. Ainsi, il arrive que les chefs réalisent une tâche à la place des détenus. C'est par exemple le cas dans le site 4 où la cheffe réalise elle-même les sauces pour les viandes. Elle justifie son initiative en expliquant que la tâche en question est trop complexe pour être déléguée avec succès aux auxis tout en étant facile et rapide à faire pour elle du fait de ses compétences.

Une telle dérogation à la mission « non pas faire, mais faire faire » advient lorsque le personnel encadrant se sent **compétent**. En revanche, lorsqu'un surveillant cuisine ne se sent pas compétent (parce qu'il n'est pas formé aux métiers de restauration et/ou qu'il a peu d'expérience sur son poste), il arrive qu'il soit confronté à des problèmes auxquels il n'a pas la solution. C'est notamment le cas dans le site 2, où le surveillant cuisine parle ouvertement de son manque de maîtrise technique et déplore le peu d'informations à sa disposition pour encadrer correctement l'équipe d'auxis.

Le surveillant cuisine explique que le plus souvent, c'est lui qui se retrouve à superviser les auxis alors qu'il n'a aucune compétence culinaire (le technicien n'est pas là tous les jours). Il a « bataillé » pendant des mois pour que le technicien lui donne les recettes correspondant aux menus. Il vient juste de lui apporter un gros classeur avec les recettes imprimées. Jusque-là, le surveillant avait seulement accès aux menus et aux ingrédients livrés tous les matins par le magasinier, mais il ne savait pas comment assembler les ingrédients. C'était très pénible, il répète « je suis pas cuistot et les auxis non plus ». Le surveillant consulte la recette de la paella qui est au menu aujourd'hui. Sur la recette se trouve la liste des ingrédients et les quantités ainsi que le descriptif des étapes de la recette. Le surveillant est déçu du manque de détails des étapes. Par exemple, il est écrit « préparer la sauce à l'armoricaine » sans autre explication. Il est agacé, « j'ai aucune idée de comment on fait une sauce à l'armoricaine ». [notes de terrain, site 2]

Ce cas de figure conduit le personnel encadrant à « bricoler », c'est à dire à faire au mieux, à prendre des décisions en s'appuyant sur des intuitions et expériences personnelles.

Inculquer des principes clés

Quelle que soit la formation de l'encadrant, ce dernier cherche le plus souvent à former les auxis cuisine. L'enjeu n'est pas de leur enseigner le métier de cuisinier à proprement parler, mais de leur **inculquer quelques principes** avec l'espoir qu'ils les appliquent durablement. Les principes en question ont parfois un lien direct avec la cuisine. C'est le cas dans les sites 2 et 5 où les chefs insistent sur l'importance de l'hygiène lorsqu'on travaille en cuisine. Pour ces deux chefs, il faut que les auxis apprennent avant tout à se laver les mains à chaque fois qu'ils arrivent en cuisine, le matin ou après la pause. Dans d'autres cas, les principes clés s'appliquent à tout contexte professionnel. Par exemple, la surveillante cuisine du site 3 pense qu'apprendre de ses erreurs est une compétence utile en milieu professionnel, que l'on travaille en restauration ou non. D'après elle, à l'extérieur de la détention, « on ne passe pas la période d'essai quand on enchaine les erreurs ». Par conséquent, elle estime que corriger avec pédagogie les auxis cuisine fait partie intégrante de son travail.

Des méthodes d'encadrement polarisées

Malgré le souhait partagé d'inculquer des principes clés aux auxis cuisine, la manière de superviser varie d'un encadrant à l'autre. Les méthodes d'encadrement observées s'étalent sur un continuum organisé autour de deux pôles. Le premier pôle est celui du « **contrôle** ». Au sein de ce pôle, les encadrants vérifient rigoureusement l'ensemble des actions réalisées par les auxis. Les encadrants qui recourent au contrôle justifient leur méthode en s'appuyant sur deux arguments : l'incompétence (présumée) des auxis et leur tendance (présumée) au vol. En d'autres termes, c'est parce que les auxis ne savent rien faire et qu'ils ne sont pas dignes de confiance qu'il faut les contrôler en permanence.

Le pôle opposé est celui de l'« **autonomie** ». Les encadrants qui appartiennent à ce pôle estiment que les auxis sont des adultes dignes de confiance. Ces encadrants sont convaincus que le contrôle permanent ne fonctionne pas, qu'il ne fait que dégrader l'atmosphère en cuisine ainsi que la qualité du travail fourni. Au contraire, donner des responsabilités aux auxis les valoriserait et renforcerait leur implication.

Elle pense qu'il est préférable de laisser les auxis travailler en autonomie et de leur donner des responsabilités. Elle pense que ça ne marche pas de « faire la police », d'être « sur leur dos » pour les « surveiller ». Quand ils se sentent observés, ça les met sous pression, ils n'aiment pas ça et ça met une mauvaise ambiance. Elle trouve que les auxis prennent leur travail à cœur quand on leur donne des responsabilités, ils sont valorisés et fiers. [notes de terrain, site 5]

De plus, les encadrants qui croient en l'autonomie estiment que les auxis doivent **être capables de se débrouiller seuls**, notamment lorsqu'ils sont malades ou en congé. C'est pour cette raison que la cheffe du site 5 a créé un classeur contenant tous les documents dont les auxis ont besoin pour travailler : la grille de menus de la semaine (avec les quantités et effectifs), l'inventaire des stocks actualisé, les relevés de températures, le protocole de réception des livraisons, la grille de suivi du gaspillage, les quantités à servir par personne pour une liste de produits, les fiches techniques des produits dangereux et le protocole à suivre en cas d'accident. Les observations montrent que ce classeur est utilisé quotidiennement par les auxis, aussi bien pour compléter que pour consulter des documents.

Dans les faits, les méthodes d'encadrement observées sur le terrain se déplacent sur le **continuum** et se rapprochent tantôt d'un pôle, tantôt de l'autre. Ainsi, il est fréquent que le personnel encadrant tourne à l'intérieur de la cuisine et passe d'un auxi à l'autre pour vérifier le travail réalisé. L'auxi est donc autonome pendant qu'il accomplit la tâche, et l'encadrant vient à la fin pour en contrôler la qualité.

Pouvoir choisir ou non les auxis cuisine

Le recrutement des auxis est un sujet récurrent et épineux pour le personnel encadrant. Le fait que les auxis cuisine ne soient **pas des professionnels** est régulièrement évoqué. Cet état de fait est parfois vécu comme une difficulté insurmontable qui justifierait, pour certains, de ne garder que les auxis qui se sont montrés compétents lors de leurs premiers jours en cuisine. Pour d'autres encadrants, la performance ne devrait pas être une condition nécessaire au travail en cuisine, la cuisine devant accueillir tout le monde. Ces deux conceptions sont incarnées par les chefs du site 4 :

Elle m'explique que [autre chef] et elle n'ont pas la même vision du travail en cuisine. Pour elle, il faudrait que chaque nouvel auxi soit en observation pendant 15 jours et ne pas le garder s'il n'est pas apte. De même, elle pense qu'il ne faut pas prendre en cuisine quelqu'un qui ne sait pas lire. Par exemple, une fois, un auxi plonge s'est trompé de produit en allant en réserve chercher du détergent, il a pris de l'acide et s'est brûlé les mains. Ça ne serait pas arrivé s'il avait su lire l'étiquette. En revanche, [autre chef] pense qu'il faut composer avec tout le monde, même avec les auxis qui ne sont pas aptes. [notes de terrain, site 4]

À l'absence d'expérience des auxis s'ajoute la frustration de **ne pas pouvoir choisir les auxis cuisine** parmi les détenus classés. Les encadrants déplorent que la sélection des auxis cuisine revienne à l'officier ATF qui, d'après eux, ne connaît pas les spécificités du travail en cuisine.

Par conséquent, il n'est pas rare que les chefs tentent de négocier avec l'officier ATF, d'influencer ses décisions, voire de lui demander clairement de privilégier (ou d'éviter) certaines personnes ou certains profils de détenus. De plus, les encadrants reprochent parfois à l'AP d'utiliser la cuisine comme lieu d'observation des personnes détenues en vue de s'accaparer les plus compétentes et les plus fiables en vue de les affecter à des postes stratégiques du service général, notamment le poste d'auxi d'étage. La cheffe du site 4 regrette qu'« ils nous prennent nos auxis ! », ce qui conduit à des changements fréquents dans son équipe.

Si la norme est de subir les choix de l'AP, il arrive aussi que les encadrants parviennent à **recruter eux-mêmes** une personne détenue qu'ils pensent être compétente. Ceux qui étaient cuisiniers à l'extérieur étant rares en détention, les encadrants font parfois le nécessaire pour les recruter lorsqu'ils apprennent (le plus souvent par hasard) leur présence à un étage, passant outre la procédure habituelle. La cheffe du site 5 raconte avoir été chercher quelqu'un dans son quartier pour le convaincre de rejoindre la cuisine.

La cheffe me parle d'un ancien auxi qui travaillait ici il y a encore 2 mois de cela (il a été transféré). Il était cuistot dehors, il gérât plusieurs restaurants, il cuisinait très bien. Au moment de son incarcération, il était complètement déprimé et ne voulait pas travailler. Elle est allée le chercher elle-même sur la cour pour lui proposer de travailler en cuisine. Il n'était pas très motivé au départ, il se morfondait, alors elle lui a proposé un essai de 2 jours, sans contrat, juste pour voir si ça lui plaisait. Ça a marché, il a été comme un poisson dans l'eau. [notes de terrain, site 5]

Si les encadrants ont relativement peu de marges de manœuvre dans le choix des auxis, ils maîtrisent tout de même leur **affectation** sur un poste. Bien qu'il existe une règle tacite selon laquelle un nouvel arrivant en cuisine commence par la plonge avant de monter sur des postes à plus haute responsabilité (préparation des entrées puis des plats chauds), les encadrants dérogent souvent à cette règle en affectant les individus aux postes les plus alignés avec leurs qualités et compétences. Ainsi, dans le site 2, le surveillant cuisine a décidé de nommer quelqu'un premier cuisinier dès son premier jour car il était cuisinier dehors et maîtrisait donc le métier.

Les auxis cuisine

Un groupe hétérogène

Les postes en cuisine ne sont pas identiques d'un établissement à l'autre. Certains postes existent partout, comme la plonge, la préparation des entrées, la préparation des plats chauds et la préparation des desserts. Par contre, certaines tâches comme la préparation des barquettes et l'allotissement font l'objet de postes à part entière dans certains établissements mais pas dans d'autres. Dans tous les cas, la norme est la **spécialisation sur un poste**, même si les auxis sont qualifiés de « polyvalents » sur leur contrat.

Le schéma ci-dessous illustre l'ensemble des tâches impliquées dans le travail en cuisine.



Outre les différences de postes, il arrive que certains auxis aient des **prérogatives** que d'autres n'ont pas. Par exemple, dans le site 4, seuls trois auxis sont habilités à se rendre au magasin pour récupérer les produits dont ils ont besoin pour travailler. L'accès au magasin est un signe de confiance de la part des encadrants, dans la mesure où le magasin contient des objets de valeur pour les personnes détenues (ex : café, épices) qui peuvent faire l'objet d'un trafic. A contrario, certains établissements logent tous les auxis à la même enseigne. Dans le site 1, tous les auxis peuvent se rendre au magasin. Dans le site 3, aucun d'eux ne peut s'y rendre. Ces choix sont parfois fortement influencés par l'architecture du bâtiment qui rend l'accès au magasin difficile à autoriser ou à interdire.

À ces différences de prérogatives s'ajoutent des **rémunérations différenciées**. Il existe trois « classes » correspondant à des salaires horaires plus ou moins élevés. Les conditions d'accès à une classe de rémunération supérieure peuvent être le niveau de responsabilités associé à un poste (la préparation des plats chauds implique plus de responsabilités que la plonge), l'ancienneté ou encore le comportement du travailleur. Pour éviter les tensions entre auxis liées aux différences de salaire, certains établissements ont fait le choix de placer tous les auxis dans la même classe de rémunération.

Apprendre sur le tas

Tous les auxis avec lesquels nous avons échangé affirment avoir appris « sur le tas », et cela quel que soit leur poste. Le personnel encadrant confirme que les auxis ne suivent pas de formation particulière lorsqu'ils rejoignent la cuisine. Les auxis **apprennent en faisant**, en suivant les instructions données par les encadrants. Dans cette situation, les auxis plus expérimentés sont une aide indispensable pour les nouveaux. L'apprentissage se fait essentiellement de façon **horizontale, entre pairs**. Par exemple, dans le site 1, la machine servant à ouvrir les boîtes de conserve n'est pas évidente à manipuler. C'est l'auxi qui était auparavant à la préparation des entrées qui a expliqué à son successeur comment l'utiliser. Le savoir-faire s'affine ensuite petit à petit, au cours du temps, dans une logique d'**amélioration continue**. L'exemple de l'auxi en charge de la préparation des plats chauds dans le site 3 illustre le rôle des pairs et du temps dans l'apprentissage :

L'auxi est à ce poste depuis 10 ans. Avant cela, il n'avait pas d'expérience professionnelle en restauration. A son arrivée, le technicien lui a donné un minimum de bases et montré comment faire. Mais c'est surtout l'ancien auxi « plats chauds » qui était un très bon cuisinier qui lui a été utile (il le regardait faire quand il était sur un autre poste et a essayé de s'en inspirer). Il apprend par ailleurs en faisant. Comme les mêmes recettes reviennent souvent, il améliore à chaque fois la recette (ex : la paëlla. Avant il mettait du beurre au fond de la sauteuse mais ça accrochait. Il a fini par remplacer le beurre par de l'huile, ça va beaucoup mieux).

[notes de terrain, site 3]

De même, l'auxi en charge des plats chauds du site 4 explique qu'il a amélioré sa façon de travailler à force de faire les mêmes recettes, après que l'auxi précédent lui « a montré comment faire » à ses débuts. Comme cet auxi expérimenté était par ailleurs son co-détenu, il lui « expliquait des choses en cellule » le soir, notamment à propos des cuissons.

Des motivations multiples

Parmi les auxis interrogés, rares sont ceux pour qui la cuisine était le premier choix. Le plus souvent, ils ont simplement demandé à travailler et ont fini par obtenir la cuisine après plusieurs mois d'attente. Cette affectation en cuisine est parfois assortie d'une **déception**, le salaire d'auxi cuisine étant inférieur à celui des ateliers. Si l'enthousiasme est limité au début, le rapport au travail en cuisine peut évoluer au fil du temps. Dans certains cas, l'auxi finit par développer un intérêt pour son activité. Il est alors animé par une **motivation intrinsèque**.

C'est par exemple le cas d'un auxi cuisine du site 5 qui a fini par repérer des ressemblances entre son poste actuel et ses professions précédentes :

Au départ, il ne voulait pas du tout travailler en cuisine, ça ne l'intéressait pas. Mais finalement, il s'est « pris au jeu ». Il aime bien s'occuper des régimes, aller voir les nouveaux pour leur demander ce qu'ils mangent, avoir des responsabilités et des contacts avec les autres. Il prend son travail au sérieux et s'investit. Il m'explique que ça a toujours été comme ça dans ses emplois précédents, il a toujours eux des responsabilités, les gens lui faisaient confiance. [notes de terrain, site 5]

De même, il arrive que les auxis cuisine se sentent investis d'une mission : sauver le chariot. Dans le site 1, un auxi arrivé depuis peu était convaincu que le gaspillage venait de l'incompétence des auxis et de leur incapacité à faire des repas corrects. Il se réjouissait de travailler en cuisine pour préparer des repas « qui font envie » et ainsi réduire le gaspillage.

Pour autant, cette motivation intrinsèque n'est pas partagée par tous les auxis. Certains sont peu impliqués dans leur travail, et n'y trouvent aucun intérêt particulier.

La tentation du désinvestissement est forte. Je l'observe particulièrement chez Guénaël qui exécute les tâches demandées de façon mécanique, sans aucun souci de ce qu'il prépare. J'observe une attitude assez similaire chez Charles, qui pourtant coupe le hareng avec soin (les portions sont de taille régulière). Mais comme pour lui c'est une erreur de mettre du hareng dans la salade de pommes de terre, il pense qu'il est en train de préparer un plat que personne ne va manger. [notes de terrain, site 1]

Nos données montrent que le **désinvestissement** n'est pas la conséquence d'un trait de personnalité des auxis, mais le résultat de leur conviction que quoi qu'ils fassent en cuisine, le repas ne sera pas mangé. Si tous les efforts sont condamnés à l'échec, le sentiment d'absurdité s'impose. À quoi bon s'investir puisque tout finit à la poubelle ?

À défaut de motivation intrinsèque, les **motivations extrinsèques** conduisent les auxis à accepter puis à poursuivre le travail en cuisine. La première motivation extrinsèque est le **salaire**. Nombre d'auxis cuisine comptent sur leur salaire pour cantiner des produits alimentaires et préparer leurs propres repas. Paradoxalement, ceux qui préparent le repas en cuisine ne consomment pas forcément le fruit de leur travail en cellule. Une deuxième motivation extrinsèque est le **temps passé hors de la cellule**. Tous les auxis interrogés se réjouissent de ne pas être enfermés en cellule (pour ceux qui sont en régime fermé) ou à l'étage (pour ceux qui sont en régime ouvert).

Le travail en cuisine est une manière de « s'occuper », de « passer le temps », de « penser à autre chose », et donc de ne pas « ressasser » ses problèmes en cellule. Les auxis cuisine évoquent volontiers le soulagement qu'a été l'obtention d'un travail. Celui-ci est vécu comme une évasion, une manière de sortir d'un quotidien répétitif, étrié et difficile psychologiquement. La troisième motivation extrinsèque évoquée par les auxis cuisine est le **changement de cellule**. Dans plusieurs établissements, les travailleurs sont regroupés dans un quartier ou un bâtiment spécifique. Ces espaces sont perçus par les personnes détenues comme des espaces protégés, plus calmes que les autres quartiers ou bâtiments qui sont au contraire des zones de tensions permanentes. Par exemple, dans le site 4, un détenu se dit « reconnaissant » de travailler en cuisine car cela lui a permis d'être placé dans le quartier des travailleurs et donc de s'éloigner du bâtiment où il était précédemment, bâtiment où il a eu « des problèmes à la promenade » et qu'il qualifie de « jungle ». Les motivations extrinsèques sont le plus souvent combinées dans le discours des auxis, la paire salaire-occupation étant la plus fréquente.

L'obtention de **remises de peines** est peu évoquée par les auxis cuisine. Contrairement au personnel encadrant qui semble parfois convaincu qu'il s'agit de la motivation principale des auxis, cette motivation extrinsèque apparaît peu dans le discours des personnes détenues. On pourrait interpréter ce décalage comme la conséquence d'un biais de désirabilité sociale dont les encadrants ne seraient pas dupes, les auxis refusant de montrer leur rapport instrumental au travail. Nous pensons plutôt que la quasi-absence des remises de peines dans le discours des auxis tient à leur horizon temporel. Le salaire, le temps passé hors cellule, et le placement dans un quartier travailleurs sont des gratifications immédiates, tandis que les réductions de peines renvoient à du long terme, c'est à dire des avantages lointains et peu tangibles à court terme.

Savoir compter

L'élaboration des repas du chariot implique peu d'étapes de préparation. Le plus souvent, les recettes sont relativement simples et nécessitent des ingrédients pré-préparés. Cette spécificité de la cuisine en détention est résumée par une formule souvent employée par les auxis du site 1 : « c'est pas de la cuisine, c'est de l'assemblage ». Nos observations montrent que la cuisine est avant tout une affaire de **calculs**. Cuisiner en détention, c'est avant tout compter, et cela quel que soit son poste. À la plonge, il s'agit de compter le nombre de gastros à mettre dans le lave-vaisselle pour optimiser les cycles de lavage. À la préparation des entrées et plats chauds, il s'agit de compter le nombre de pièces à décongeler, le nombre de boîtes de conserve ou sachets à ouvrir, le nombre de plaques à mettre au four. À la préparation des desserts et du pain, il faut compter le nombre de yaourts/fruits et de flûtes à mettre dans les chariots pour s'assurer qu'il y en aura bien un par personne.

À l'allotissement, il faut s'assurer que le chargement en gastros est cohérent avec l'effectif. Lors des livraisons, il faut compter les colis pour s'assurer que les fournisseurs n'ont pas fait d'erreur. Le calcul est omniprésent dans le travail en cuisine.

L'auxi ouvre des cartons de corolles de poisson. Je lui propose de faire équipe. J'ouvre les cartons et il met les corolles dans les gastros. Il essaye de mettre toujours le même nombre (24) dans chaque gastro. Il se réfère régulièrement à la feuille accrochée en face du plan de travail avec le nombre de détenus par étage. Son travail consiste essentiellement à compter : combien de corolle par étage, combien de corolles par gastro, combien de gastros par étage. Il fait beaucoup d'opérations d'addition et soustraction. Il est concentré, il ne veut pas faire d'erreur. [notes de terrain, site 4]

Si le calcul mental n'est pas une difficulté majeure pour la plupart des auxis cuisine, le travail de comptage peut néanmoins se transformer en **casse-tête**. Les difficultés surviennent lorsque les auxis doivent **combinaison des informations** mentionnées dans des documents différents. C'est notamment le cas lorsque les auxis doivent gérer les repas des détenus ayant un régime alimentaire particulier. Le plus souvent, les auxis disposent d'une liste de personnes détenues ayant un régime spécial et d'un tableau mentionnant l'effectif par étage. Ils doivent ensuite eux-mêmes recouper les informations sans faire d'erreur.

L'auxi m'explique que la principale difficulté, ce sont les calculs, l'organisation. Il commence par s'occuper des repas en barquette. [...] Une fois les barquettes terminées, il passe aux gastros. Pour chaque étage, il doit se souvenir du nombre de personnes à qui il a déjà donné une barquette pour le déduire du gastro. Par exemple, au 1G, il y a 17 détenus. Mais parmi eux, il y en a 2 qui ont un régime particulier et à qui il a donné une barquette, donc il ne doit mettre que 15 poissons dans le gastro du 1G. Personnellement je me perds dans les calculs, mais lui me dit qu'il est là depuis 2 ans, « à force on finit par se souvenir ». Les changements d'étage, les placements au QD sont consignés sur une feuille, il s'en sert pour ajuster son organisation. [notes de terrain, site 3]

Une deuxième difficulté récurrente concerne l'**articulation du travail de comptage et de découpage**. Cette difficulté survient lorsque les auxis doivent réaliser eux-mêmes un nombre de parts précis à partir d'un tout. Le travail de division et de précision qu'implique la transformation de X rouleaux de surimi (ou blocs de fromage ou gâteaux entiers) en X parts individuelles de taille égale n'est pas aisé. Il arrive souvent que le nombre de parts réalisées soit insuffisant, et donc qu'il n'y ait pas assez de parts pour toutes les personnes détenues. S'en suivent des tensions entre auxis et encadrants sur la responsabilité de ce problème. Les auxis reprochent aux encadrants de ne pas leur avoir donné suffisamment de matière au départ, tandis que les encadrants reprochent aux auxis d'avoir fait des parts trop grosses.

Ces situations ont été observées très régulièrement et aboutissent systématiquement au même dénouement : l'encadrant demande à l'auxi de « trouver » les parts manquantes en retaillant dans les parts les plus grosses, ce que fait l'auxi en râlant.

Ils ont reçu deux grands rouleaux de surimi à découper en tranches. Une fois que l'auxi a fini de couper les deux rouleaux, il se plaint [à la surveillante] qu'il n'y en a pas assez (il lui manque 10 tranches). La surveillante l'engueule, il y a un litige entre les deux : la surveillante reproche à l'auxi d'avoir fait des tranches trop épaisses, et l'auxi reproche à la surveillante de ne pas lui avoir fourni assez de surimi. La surveillante dit à l'auxi de se débrouiller pour obtenir 10 tranches de plus à partir des tranches déjà découpées et placées en gastro. L'auxi s'exécute en rouspétant. Il va récupérer le gastro de son étage et redécoupe en deux les tranches les plus épaisses. Au bout de quelques minutes, la surveillante revient et engueule l'auxi car il a découpé trop de tranches supplémentaires. On sent qu'il existe de la lassitude et de l'exaspération des deux côtés, que cette scène a déjà été vécue plusieurs fois. Elle se reproduira d'ailleurs le même jour au moment de couper le pâté en croûte.

[notes de terrain, site 3]

Une troisième difficulté découle de la **parcellisation du travail**, et survient lorsque deux personnes différentes doivent s'occuper d'une tâche. Par exemple, la préparation de feuilletés mobilise deux personnes : l'auxi en charge des entrées et l'auxi en charge du chargement des chariots. Ce dernier recompte le nombre de pièces préparées pour chaque quartier/étage afin de vérifier qu'il est cohérent avec l'effectif. En cas d'erreur (pièces manquantes), c'est l'auxi en charge de l'allotissement qui est considéré comme responsable, bien qu'il ne se soit pas occupé de la cuisson en amont. Les erreurs peuvent créer des tensions, surtout quand l'obligation de tout recompter est vécue comme un travail supplémentaire rébarbatif.

Si les calculs sont omniprésents en cuisine, ils constituent un enjeu essentiel en fin de chaîne, lors de l'allotissement (répartition de la nourriture entre les étages). Dans les établissements étudiés, la norme est de « **donner plus à ceux qui mangent** ». Encadrants comme auxi cuisine ont tendance à « charger » les gastros des étages où la majorité des personnes détenues prend le chariot, car ils anticipent que le repas sera consommé. Les repas supplémentaires offerts aux « étages qui mangent » ne sont pas comptés, ils sont ajoutés de façon approximative. Il s'agit simplement de remplir les gastros au maximum.

Le Chef nous dit de charger la A3 sans donner d'explications. Quand le chef part, je demande à l'auxi de m'expliquer pourquoi le chef a dit ça, il me répond qu'il y a beaucoup de personnes qui n'ont pas d'argent à la A3, c'est pour ça que le chef veut mettre de grosses quantités car les détenus ne peuvent cantiner.

[notes de terrain, site 4]

Nourrir en priorité ceux qui consomment le chariot est la norme en cuisine.

Acquérir une expertise non culinaire

Il est intéressant de noter qu'aucun des auxils avec lesquels nous avons échangé n'affirme avoir appris à cuisiner grâce à son travail en cuisine. Si les compétences culinaires ne s'acquièrent pas dans la cuisine de l'établissement, le travail en cuisine permet néanmoins de développer une expertise non culinaire. Nous avons relevé deux formes d'expertise non culinaire acquises en cuisine. La première est l'**optimisation de l'espace**. Il est fréquent que les auxils cuisine doivent faire entrer un grand nombre d'éléments dans des espaces à capacité limitée : des aliments sur des plaques allant au four, des échelles dans des chambres froides, des gastros dans des chariots, etc. Les auxils font preuve d'ingéniosité pour faire entrer un maximum d'éléments dans un minimum d'espace. Il arrive que l'espace à disposition soit insuffisant, par exemple lorsqu'il a été pensé pour le nombre de personnes détenues prévu sur le papier et non pour le nombre de personnes que l'établissement accueille réellement. En cas de forte surpopulation, les chariots sont trop petits pour accueillir les repas de tous. Savoir optimiser l'espace devient une expertise précieuse que les auxils développent avec le temps et l'expérience.

La seconde expertise identifiée est l'**optimisation du temps**. Lorsqu'une personne reste longtemps sur le même poste, il lui arrive d'imaginer des techniques pour réaliser son travail plus efficacement. Par exemple, dans le site 1, l'auxil en charge de la préparation des petits-déjeuners a trouvé un moyen de compter rapidement les sachets de café et de sucre. Cet auxil avait remarqué que le nombre de personnes détenues était toujours compris entre 40 et 50 côté CD, et entre 80 et 100 en MA. Au lieu de compter les sachets de café et de sucre un par un, il utilisait une balance. Il commençait par le CD et visait la fourchette haute, comptait 50 sachets qu'il mettait dans un sac en plastique, et pesait le sac à l'aide d'une balance. Pour les étages suivants, il se contentait de remplir d'autres sacs plastiques par poignées, de les peser et d'ajuster les quantités en fonction du poids du sac. Pour les étages de la MA, il doublait le poids du sac. S'il y avait plus de cafés et de sucres que de détenus, il considérait que c'était la part supplémentaire qui revient de droit aux indigents.

Une bonne ambiance relative

Les auxils relèvent tous l'importance de travailler dans une cuisine où « ça se passe bien ». Ceci dit, l'atmosphère en cuisine est variable d'un établissement à l'autre. L'atmosphère peut également rapidement évoluer à l'intérieur d'une cuisine donnée en fonction d'aléas et/ou de la composition de l'équipe en place. Les relations entre auxils ont un impact sur l'ambiance en cuisine. Il arrive que les auxils accusent l'un d'entre eux de mauvais comportement et déplorent sa présence au sein de l'équipe. Les mauvais comportements fustigés sont variés :

autoritarisme, accès de violence, manque de fiabilité, incompétence, consommation excessive de drogue, manque d'hygiène.

Les auxis se lancent dans une critique d'un autre auxi (qui est en repos aujourd'hui). Ils lui reprochent de faire son chef, de les commander, de contrôler leur travail. L'auxi allotissement renchérit : « on est tous au même niveau ». Un autre observe qu'il y a une nette différence d'ambiance lorsqu'il est là ou n'est pas là. D'après lui, quand il n'est pas là, tous discutent entre eux, il y a « une bonne ambiance ». [notes de terrain, site 5]

Si les auxis évoquent les tensions qui peuvent survenir au sein de l'équipe, ils abordent également les **relations encadrant-auxis**. D'après les auxis, le comportement de l'encadrant a un impact direct sur leurs comportements à eux et sur l'atmosphère générale. Dans les établissements où travaillent plusieurs encadrants, les auxis se lancent volontiers dans une comparaison des comportements des encadrants et leur impact sur l'ambiance. Par exemple, dans le site 1, les auxis cuisine reprochent à un des encadrants de les traiter avec mépris. Ce mépris les rend nerveux, génère des comportements déviants de compensation (« on vole juste pour le faire chier »), et détériore sensiblement l'ambiance générale. Ces mêmes auxis reconnaissent qu'une autre encadrante les traite avec respect, ce qui crée en retour un investissement dans le travail et une ambiance apaisée.

Outre les relations au sein de l'équipe d'auxis et les relations entre auxis et encadrants, les **relations entre auxis cuisine et personnes détenues** ont un impact sur l'atmosphère en cuisine. Quelques auxis cuisine évoquent les pressions subies pour faire « remonter » des produits de valeur à l'étage (ex : café, épices). Lorsque cela arrive, les auxis cuisine évoquent tous l'importance de ne pas céder aux pressions sous peine d'être pris dans un engrenage et, pire encore, d'être débusqué puis déclassé.

Le travail en cuisine, son organisation et ses contraintes

Des cuisines en plus ou moins bon état

Bien que l'équipement présent varie d'une cuisine à l'autre, chaque cuisine possède des **appareils défectueux**. Travailler avec des équipements en moins est une situation ordinaire, voire normale en détention. Les dysfonctionnements peuvent concerner l'appareil à sceller les barquettes (site 1), un four-armoire (sites 2 et 5), un frigo (site 3), ou encore une hotte (site 4). Lorsqu'un équipement tombe en panne, la **réactivité** s'impose afin de limiter les pertes ou de maintenir une continuité dans la préparation et le service des repas.

Vendredi, le congélateur est tombé en panne. C'est un auxi qui s'en est rendu compte et a alerté la cheffe. Elle leur a demandé de vider le congélateur et de tout mettre dans la chambre froide pour éviter les pertes. Elle leur a également demandé d'écouler en priorité le contenu du congélateur. [notes de terrain, site 5]

Passée cette réaction immédiate, les encadrants font le nécessaire pour faire réparer le matériel défectueux. Les encadrants se plaignent souvent de la **lenteur** avec laquelle les fournisseurs répondent à leurs sollicitations. Une pièce peut mettre plusieurs semaines voire plusieurs mois à être remplacée. Si la réparation du matériel défectueux prend du temps, elle a également un **coût financier**. Les difficultés à tenir le budget poussent les établissements à faire des arbitrages, et les encadrants ont souvent le sentiment de ne pas être prioritaires.

En cas de panne, le recours au **système D** s'impose. Certaines solutions ont un caractère provisoire et constituent une gêne évidente pour les encadrants.

Un des frigos ne fonctionne pas depuis plusieurs mois, ils sont obligés de mettre des denrées sur les fenêtres. « Ça va qu'on est en hiver », dit la surveillante visiblement embarrassée.

[notes de terrain, site 3]

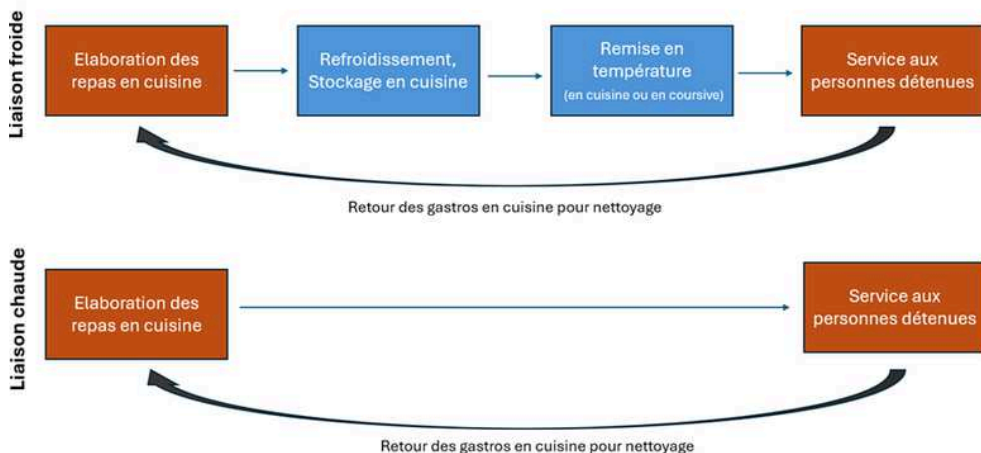
En revanche, d'autres solutions se pérennisent et deviennent la nouvelle norme. Ainsi, lorsqu'une sauteuse a un problème d'allumage, il est fréquent de l'allumer en créant une mèche à partir d'un morceau d'essuie-tout que l'on embrase à l'aide d'un briquet. D'autres solutions sont plus techniques et ne sont maîtrisées que par un seul auxi. Leur mise en œuvre surprend les nouveaux venus puis devient un état normal avec lequel composer.

A un moment, l'auxi goûte le blé pour vérifier la cuisson. Quand c'est cuit, il installe un dispositif qu'un ancien auxi a imaginé et lui a enseigné pour vider l'eau de cuisson de la sauteuse sans en mettre partout : poser un gros gastro retourné au sol, poser dessus une très grosse passoire et ajouter un bidon troué pour réguler le débit. Sans ce dispositif, le débit d'eau de cuisson est trop important comparé à la capacité d'évacuation du trou d'évacuation, ce qui inonde toute la cuisine. L'auxi montre le système au nouveau premier chef qui hallucine. Le nouveau premier chef travaillait dans la restauration dehors et connaît bien ces équipements, sauf que dehors ils fonctionnent bien. Ils m'expliquent tous les deux que « la prison, c'est que du bricolage ». [notes de terrain, site 2]

Bien que l'état de la cuisine soit variable d'un établissement à un autre, savoir composer avec le matériel défectueux et les solutions provisoires est une nécessité partout.

Liaison chaude ou froide

On parle de liaison chaude lorsque les repas sont préparés le matin pour le déjeuner, et l'après-midi pour le dîner. On parle de liaison froide lorsque les repas sont préparés à l'avance et qu'ils passent du temps en chambre froide avant d'être réchauffés et servis aux personnes détenues.



Parmi les établissements explorés, un seul était en liaison chaude tandis que les quatre autres étaient en liaison froide. La **liaison chaude** est unanimement considérée par les acteurs du terrain comme préférable à la liaison froide pour son **impact moindre sur les denrées**. En revanche, elle est perçue comme plus **contraignante** car elle implique qu'il y ait de la production en cuisine même le week-end, ce qui n'est pas toujours compatible avec les emplois du temps des encadrants et auxiliaires. Au contraire, la **liaison froide** permet d'élaborer les repas pendant les jours de travail des encadrants, et de n'avoir qu'à **réchauffer le week-end**. Cette organisation du travail conduit à des journées plus ou moins chargées.

Les repas sont préparés un jour et demi à l'avance, sauf le lundi car les auxiliaires ne travaillent pas le week-end. Le repas du lundi midi est donc le seul à être préparé en liaison chaude. Le lundi matin, c'est le rush. Les auxiliaires doivent préparer le service du lundi midi, lancer le repas du lundi soir et du mardi matin. Le jeudi matin est également un moment de rush car la cuisine ne fonctionne pas le week-end. Les auxiliaires doivent donc préparer plusieurs services. Le week-end, les auxiliaires se contentent de charger le contenu des échelles dans le chariot chauffant. [notes de terrain, site 3]

Néanmoins, il est reproché à la liaison froide de dégrader irrémédiablement les qualités sensorielles des repas. Ceux-ci ont tendance à s'assécher et à devenir moins appétissants du fait des cycles de température.

Dans certains gastros, la sauce est bien jaune et onctueuse. Dans d'autres gastros, il n'y a plus de sauce du tout, les haricots blancs sont agglutinés. La viande est appétissante, les pilons de poulet sont dorés. Par contre, les légumes ont moins bien vécu la remise en température : ceux à la surface se sont racornis et desséchés, contrairement à ceux du dessous qui étaient dans la sauce.

[notes de terrain, site 5]

Outre la dégradation des repas, un autre problème posé par la liaison froide est le **décalage entre les quantités produites et l'effectif réel** par étage. Le chef du site 4 explique qu'à cause des mouvements qui peuvent survenir à trois jours d'intervalle, il arrive que les quantités produites ne correspondent pas exactement au nombre de personnes détenues présentes à l'étage. Les cuisines n'actualisent pas forcément les chiffres, ce qui conduit à avoir des repas en trop ou manquants au moment de la distribution.

Si la liaison froide existe dans quatre établissements observés, elle est **mise en œuvre différemment** d'une cuisine à l'autre. Les différences tiennent au nombre de jours séparant la préparation du service des repas (entre 1 et 3 jours), au lieu où les repas sont réchauffés (en cuisine ou aux étages), aux personnes qui procèdent à la remise en température (encadrants, auxis cuisine, auxis d'étage) et au matériel utilisé pour réchauffer les plats (chariots chauffants ou fours spéciaux). La mise en œuvre concrète de la liaison froide tient à l'architecture du bâtiment, à la qualité du réseau électrique, à l'histoire de la prison, ou au matériel disponible. Ce dernier facteur est important, la présence (ou absence) de chariots chauffants étant un sujet de discussion fréquent en cuisine. Il existe une ambivalence vis-à-vis des chariots chauffant capables de maintenir les plats au chaud tout en maintenant les desserts et entrées au frais. Dans les établissements où ces chariots sont absents, les auxis (et personnes détenues) reprochent au repas d'être toujours servi froid. Dans les établissements où ces chariots sont présents, les auxis (et personnes détenues) reprochent à ces appareils d'assécher les repas. Comme l'explique un auxi cuisine du site 4 : « ça continue de cuire là-dedans ! ».

Les menus

Les grilles de menus sont hétérogènes d'un établissement à l'autre. Ces différences tiennent à la **diversité des principes** qui guident leur élaboration. En gestion déléguée, c'est le respect du **cahier des charges** qui prime, et notamment les critères d'équilibre nutritionnel et de diversité des repas servis. Le respect du cahier des charges est jugé indispensable car toute entorse relevée par l'Attaché aboutit à une sanction sous forme de pénalité financière. Néanmoins, le respect scrupuleux du cahier des charges peut créer des effets pervers.

Par exemple, il arrive que certains plats soient programmés dans la grille de menus car ils respectent les prescriptions du cahier des charges, alors qu'ils sont peu appréciés des personnes détenues. Dans ce cas, les équipes en cuisine ont l'impression de « cuisiner pour la poubelle », ce qui génère une perte de sens et du désinvestissement au travail.

A contrario, l'élaboration des menus en gestion publique est caractérisée par un certain **pragmatisme**. Certes, l'équilibre nutritionnel est parfois évoqué, mais ce sont d'autres facteurs qui priment. Un premier facteur identifié est **l'équipement disponible** en cuisine. Dans les cuisines où beaucoup d'appareils sont dysfonctionnels, les menus sont élaborés de façon à ce qu'un repas complet puisse être réalisé avec ce qui fonctionne. Par exemple, dans le site 2, le technicien explique ne jamais planifier des accompagnements et plats qui nécessitent un four car il n'y a qu'un seul four qui fonctionne correctement. Un autre facteur est le **planning des auxs**. Ainsi, le technicien du site 2 ne programme jamais de plats nécessitant une cuisson longue (ex : bœuf bourguignon) car il estime que ce n'est pas compatible avec les horaires de travail des auxs. Un troisième critère est le **coût des matières premières**. Dans tous les établissements en GP, le prix des denrées est un sujet de préoccupation majeure. Dans certains établissements, quelques plats nécessitant des produits devenus trop chers (ex : joue de bœuf) ont été retirés des menus. Parfois, il est nécessaire de faire des arbitrages entre prix et praticité. Par exemple, dans le site 4, la cheffe privilégie les légumes frais car ils coûtent moins cher que leur équivalent en boîte ou sachet, quitte à avoir plus de travail en cuisine (peler, couper).

Je suis surprise par l'utilisation de produits frais pour la recette de sauté de dinde (oignons coupés à la mandoline, champignons, persil). La cheffe m'explique que les produits frais coutent moins cher que les surgelés mais que la plupart des détentions optent pour le surgelé car ça fait moins de travail. A titre personnel, elle préfère les produits frais, elle trouve que « c'est meilleur ».

[notes de terrain, site 4]

Le dernier critère pris en compte en GP dans l'élaboration de la grille de menus est **le succès (réel ou anticipé) des plats auprès des personnes détenues**. Ainsi, la cheffe du site 5 explique choisir uniquement des plats conformes à la culture culinaire de la région afin de réduire les risques de gaspillage.

C'est la cheffe qui fait les menus. Elle fait en fonction de ses goûts à elle. Elle se justifie en disant qu'elle est de la région, comme la grande majorité des détenus ici, donc elle sait ce qu'ils aiment. [...]. Elle essaye de reproduire en détention les habitudes alimentaires de dehors. [notes de terrain, site 5]

Comme elle, le technicien du site 3 raconte programmer en priorité les plats dont il est sûr qu'« ils marchent bien », et supprimer ceux pour lesquels les retours des détenus sont négatifs. Il a ainsi retiré le foie et les abats des menus car peu de personnes les mangeaient.

Quels que soient les principes mobilisés pour définir la grille de menus, celle-ci fait toujours l'objet de **critiques nombreuses et virulentes**. Le caractère **redondant** des menus fait partie des critiques les plus récurrentes. Dans tous les établissements étudiés, les auxils cuisine et le personnel encadrant reprochent aux menus d'être trop répétitifs. L'auxil en charge des plats chauds du site 3 explique que les grilles de menus sont faites sur 6 semaines, et donc « c'est souvent la même chose qui revient ». Comme c'est lui qui prépare les plats chauds, il essaye de créer de la diversité en modifiant les recettes. Par exemple, quand il y a du canard au menu, il les fait parfois avec des olives et du fond de volaille, parfois avec de la sauce brune.

Une deuxième critique récurrente concerne le **décalage entre les menus et les goûts** (réels ou supposés) des personnes détenues. Dans tous les établissements étudiés, certaines recettes sont fustigées du fait de leur incongruité en détention. Par exemple, dans le site 1, le sauté de soja est jugé aberrant par ceux qui travaillent en cuisine (encadrants et auxils) car ils estiment qu'aucune personne détenue, dehors, n'en mangeait. Ce décalage est particulièrement prononcé en gestion déléguée. Lorsqu'une recette est jugée incongrue, les personnes qui la préparent (auxils et chefs) peuvent avoir tendance à bâcler le travail, convaincus que le plat est condamné à l'échec.

Une troisième critique concerne l'**inadéquation des menus sur le plan nutritionnel**. En gestion publique, l'AP a souvent des doutes sur le caractère équilibré des menus. L'AP regrette parfois que l'équilibre nutritionnel soit moins pris en compte en GP qu'en GD. Dans le site 4, les deux chefs expliquent que les menus sont anciens, ils étaient là avant leur arrivée dans l'établissement. D'après eux, les menus ont été faits par une diététicienne mais mériteraient d'être mis à jour. L'Attachée de cet établissement sollicite régulièrement sa hiérarchie pour qu'une commission restauration avec une diététicienne soit mise en place, mais regrette que ses demandes restent lettre morte.

La dernière critique concerne les **ingrédients utilisés** pour préparer les repas. Chez les auxils, il existe une typologie des approvisionnements : les mauvais produits et les bons produits. Les mauvais produits incluent « les boîtes » (ie les aliments en conserve et surgelés) et les produits ultra-transformés. Par exemple, dans le site 3, l'auxil en charge des entrées se montre très critique à l'égard du surimi. Il trouve « c'est de la merde, ce ne sont que des déchets de poisson ». Au contraire, les bons produits incluent les produits frais (légumes et fruits) et les produits de marque existant à l'extérieur de la détention (ex : beurre Président, yaourt Mamie Nova).

Bien que les auxis valorisent la présence de produits de qualité en cuisine, ils ont tendance à déplorer la façon dont ils sont utilisés qui vient irrémédiablement gâcher leur qualité initiale. Par exemple, dans le site 4, l'auxi en charge des barquettes se réjouit de la présence de légumes frais en cuisine tout en regrettant qu'ils soient dégradés par des recettes inadéquates.

Il trouve qu'en termes de produits, ils ont pas mal de produits frais dans cette prison. Il m'amène dans la réserve pour me montrer : tomates, concombres, carottes, oignons, pommes de terre. Ça leur arrive souvent de couper des légumes. L'auxi précise que l'utilisation de carottes entières et de pommes de terre est fréquente. Il trouve ça positif que ça ne soit « pas que de la boîte », et que de vrais légumes soient utilisés. Le problème, c'est la façon dont les légumes sont préparés derrière. Il est critique vis-à-vis des choix du chef. L'auxi critique la sauce que le chef a faite pour les patates, à base de muscade et de miel. Il pense que personne ne va en manger. [notes de terrain, site 4]

Un autre élément fondamental à propos des menus concerne la **possibilité (ou l'impossibilité) de s'adapter**. À ce titre, la GD se caractérise par une certaine **rigidité**. La cuisine peut très difficilement changer la grille de menus lorsque celle-ci a été validée en commission, même lorsqu'un tel changement est justifié par un aléa ou une urgence. Par exemple, dans le site 1, il est arrivé que plusieurs dizaines de sachets de salade verte achetés à la suite d'une erreur de commande soient jetées à la poubelle. La grille de menus n'intégrant pas de salade verte dans les semaines à venir, le chef a pris la décision de se débarrasser de la salade verte, au grand dam des auxis cuisine.

En revanche, la GP se caractérise par une certaine **flexibilité**. Les encadrants se laissent la possibilité de modifier les menus en cas d'aléas. Par exemple, dans le site 4, le chef a préparé à la dernière minute des omelettes aux oignons et au fromage car les stocks d'omelettes allaient bientôt périmer. Comme il n'y en avait pas assez pour tout l'établissement, le chef explique avoir préparé « une tambouille » pour deux quartiers de petite taille. De tels changements dans les menus surviennent également en cas de stocks insuffisants. Par exemple, dans le site 2, il est arrivé qu'il n'y ait pas suffisamment de boîtes de chou pour préparer de la salade de chou pour toute la détention. L'encadrant a donc pris l'initiative de remplacer la salade de chou prévue dans le menu par une salade de céleri pour quelques étages, après avoir vérifié les stocks au préalable.

Les fiches de recettes, un outil central ou absent

Les fiches-recettes sont des documents explicitant les ingrédients et étapes de préparation d'un plat ou d'une entrée. En GD, les fiches-recettes sont **omniprésentes**. Néanmoins, elles ne sont pas nécessairement respectées à la lettre. Auxis comme encadrants modifient parfois les ingrédients, proportions, et étapes de la recette. Par exemple, dans le site 1, la préparation de lasagnes végétariennes implique l'élaboration d'une sauce béchamel. Quand les auxis n'ont pas de beurre à portée de main, ils remplacent le beurre par de l'huile de colza. Par contre, les fiches-recettes sont **absentes ou peu présentes en GP**. La transmission d'instructions se fait, le plus souvent, oralement. Lorsque les auxis ont suffisamment d'ancienneté, ils travaillent sans instructions préalables et doivent faire preuve de bon sens.

Il n'y a aucune recette sur le plan de travail de l'auxi. Le technicien et le magasinier préparent à l'avance ce dont il va avoir besoin pour préparer le repas et posent sur une table tous les ingrédients. Il doit faire preuve de jugeote pour comprendre comment assembler les ingrédients mis à sa disposition. Sur son plan de travail se trouvent en permanence une dizaine de très grands pots d'épices (4 épices, herbes de Provence, curry, paprika, etc). C'est avec ces épices que l'auxi doit jouer pour que les plats soient bons. [notes de terrain, site 3]

L'absence de fiche recettes confère aux auxis des **marges de manœuvres**. Celles-ci sont vécues comme positives et gratifiantes lorsque l'auxi a le sentiment qu'il peut exercer sa créativité et déployer son savoir-faire. Mais elles sont vécues comme négatives et déroutantes quand l'auxi a l'impression (fondée ou non) de ne pas être compétent.

Pendant tout le temps de l'élaboration de la recette, l'auxi est dubitatif. Sur la recette nouvellement créée par le technicien, il est écrit 10 boîtes d'épices à paella (paellor). C'est beaucoup plus que ce qu'ils mettent d'habitude (2 boîtes). Il échange longuement sur le sujet avec le surveillant pour savoir s'il vaut mieux suivre la recette ou faire comme d'habitude. Ils décident ensemble de couper la poire en deux et de mettre 5 boîtes. Problème : il n'y a que 2 boîtes d'épice dans la remise. Le surveillant s'absente un instant pour aller chercher d'autres boîtes au magasin. L'auxi est soucieux, il ne sait pas du tout ce que ça va donner. Il répètera ce problème à plusieurs reprises : est-ce qu'il faut suivre la recette ? faire comme d'habitude ? demander au nouveau premier chef qui est cuisinier dehors ? [notes de terrain, site 2]

Les fiches-recettes sont un outil censé cadrer le travail et aider les équipes en cuisine. À ce titre, elles clarifient les attentes et aident le personnel encadrant. Néanmoins, leur utilisation est susceptible de créer de la confusion.

Les régimes alimentaires

Dans tous les établissements étudiés, il existe non pas un menu unique mais différents menus correspondant à des régimes alimentaires particuliers. Le nombre de **régimes spéciaux** varie toutefois d'un établissement à l'autre. Par exemple, dans le site 3 et le site 1, il existait (avant la mise en place du double choix en GD), un régime dit « normal » ou « standard » (en fait omnivore), un régime « sans porc » et un régime « végétarien ». Dans d'autres établissements, il n'existe que deux régimes : « standard » et « sans porc » dans le site 2, « standard » et « végétarien » dans le site 4.

Malgré ces différences de régimes d'un établissement à l'autre, il est fréquent que le même plat soit **commun à tous les régimes**, avec notamment des repas végétariens pour tout le monde. Préparer le même repas pour tous s'impose en cas de difficulté d'ordre logistique. Par exemple, lorsque le monte-charge tombe en panne, le trajet cuisine-étage devient impraticable pour le chariot. Dès lors, ce sont les auxis qui doivent monter les gastros eux-mêmes aux étages. Pour faciliter le transport, la cuisine peut décider de faire un menu unique afin de limiter le nombre de gastros à transporter.

Il y a quelques mois, le monte-charge est tombé en panne. Les chariots chauffants n'ont pas pu être utilisés pour le service. Ce sont les auxis qui ont dû porter les gastros aux étages et les poser sur des dessertes à roulettes. C'est devenu compliqué de servir les repas lorsqu'il y avait beaucoup de gastros, ce qui arrive lorsque les menus des SP et des N sont différents. Pour résoudre ce problème, ils sont passé à un menu unique. Depuis, le monte-charge est réparé mais ils sont restés à un menu unique par facilité.

[notes de terrain, site 2]

Les régimes spéciaux existent pour des **raisons religieuses**, afin de respecter la liberté de culte garantie par le principe de laïcité. À ce titre, le site 5 est celui qui propose le plus d'options [« normal » (omnivore), sans bœuf, sans porc, sans cabri, végétarien], en cohérence avec la diversité des croyances religieuses dans cette région. La multiplicité des régimes alimentaires requière une certaine agilité de la part des auxis et encadrants, mais n'a jamais été critiquée sur le terrain. Dans la cuisine du site 5, le respect des restrictions alimentaires pour des raisons religieuses est considéré comme une évidence. Il est à noter que le site 5 se distingue des autres sur le régime végétarien. Celui-ci est très peu demandé par les détenus (une à deux personnes inscrites), comparé aux autres sites étudiés. Cette différence entre sites s'explique par la viande utilisée pour préparer les plats. En métropole, les cuisines n'intègrent pas de viande confessionnelle dans les recettes, donc un détenu souhaitant consommer exclusivement de la viande confessionnelle doit s'inscrire au régime « végétarien ». Dans le site 5 (en Outre-mer), la société qui livre les repas s'approvisionne en viande halal.

Par conséquent, un détenu qui souhaite manger de la viande halal mais ne veut pas consommer de porc n'a qu'à s'inscrire en régime « sans porc ».

Outre les raisons religieuses, les régimes spéciaux existent pour des **raisons médicales**. Les régimes les plus fréquents sont les régimes « diabétique », « sans sel », « mixé », et « hypercalorique » (en plus des différentes allergies à un ou plusieurs ingrédients). Les repas des personnes détenues ayant un régime spécial pour raisons médicales sont servis dans des barquettes nominatives. Si la nécessité de s'adapter aux problèmes de santé de chacun n'est jamais remise en cause en cuisine, il arrive que certaines décisions ne soient pas comprises par les auxis. Par exemple, dans le site 1, un auxi préparant la barquette d'une personne dont le repas doit être « mixé » ne comprend pas pourquoi il doit mixer du couscous. Pour lui, il s'agit d'un aliment mou parfaitement comestible pour une personne ayant des problèmes de dentition. De même, dans le site 3, un auxi préparant la barquette d'un détenu ayant un régime sans sel regrette de devoir préparer quotidiennement un repas juste pour lui sachant que ce détenu ne consomme jamais sa barquette, il la voit revenir en cuisine intacte tous les jours.

Le casse-tête du gaspillage

Le gaspillage alimentaire est évoqué comme un **sujet de préoccupation** dans la plupart des établissements. Bien que tout le monde affirme que le gaspillage est conséquent en volume, son ampleur réelle reste difficile à évaluer car il n'est **pas mesuré systématiquement en cuisine**. Ainsi, les retours de chariot ne sont pas pesés dans le site 4. Dans le site 1, les retours de chariots sont mesurés de façon approximative à partir d'une évaluation visuelle du volume de nourriture qui se trouve dans la benne. Dans l'établissement 5, les retours de chariot sont pesés à l'aide d'une balance qui ne va pas au-delà de 14 kg, ce qui ne permet pas de connaître la quantité exacte de nourriture gaspillée au-delà de cette limite.

En l'absence de chiffres rigoureux et systématiques, une analyse comparative du gaspillage entre établissements est impossible à mener. Néanmoins, l'étude fait tout de même émerger trois résultats concernant le gaspillage alimentaire. Le premier résultat est la **relative stabilité du volume total de nourriture jetée au sein d'un établissement**. Dans les établissements explorés, la nourriture gaspillée à l'issue des retours de chariot est relativement constante. Certes, il existe des variations en fonction de ce qui est au menu (certains plats ayant plus de succès que d'autres), mais l'impact du menu sur les retours de chariot est limité de sorte que le volume total des retours de chariot reste relativement stable.

Menu de la veille au soir : tomates farcies avec du riz. Tous les restes cumulés rentrent dans un bac de 50L (rempli aux 2/3). L'auxi me dit que c'est toujours à peu près comme ça. Ça peut arriver qu'il y en ait un peu plus, ou un peu moins. [notes de terrain, site 2]

Quand on a fini de vider les gastros dans le container, celui-ci est rempli à hauteur de 1/3. L'auxi me dit que c'est toujours ça environ, même si aujourd'hui c'est un peu plus que d'habitude car la poêlée chinoise n'est pas du tout partie. [notes de terrain, site 4]

Le deuxième résultat concerne les **différences de quantité gaspillée d'un étage à l'autre au sein d'un établissement**. Dans chaque établissement étudié, la consommation du chariot varie d'un étage (ou aile, ou quartier) à l'autre. Ainsi, chaque établissement est caractérisé par un (ou plusieurs étages) qui consomment la quasi-intégralité du chariot, peu importe ce qui est au menu. Dans ce cas, le chariot revient vide en cuisine. De même, chaque étage est caractérisé par un (ou plusieurs étages) qui consomment peu le chariot. Dans ce cas, le chariot revient en cuisine avec des gastros encore plein, ce qui donne lieu à un important gaspillage.

Retour chariots du repas de la veille (de la moussaka). Dans le chariot de l'étage Respecto, il reste 100 % des 5 gastros et 0 % d'un gastro (c'est nettement plus qu'aux autres étages). Je demande à l'auxi pourquoi le Respecto n'a pas mangé la moussaka, il semble gêné et honteux du fait que sont étage a « gaspillé ». Il dit que c'est parce que l'étage s'est massivement fait à manger, donc ils n'ont pas pris le chariot. [notes de terrain, site 2]

QA [quartier A] : 3,7 kg de restes. QB : 3,7 Kg de restes. QC : 8,5 kg de restes. QE [quartier E où sont détenus les travailleurs et personnes vulnérables] : 14 kg de restes. J'observe qu'il y a le même nombre de détenus au QC et au QE, mais beaucoup plus de restes au QE qu'au QC. Il y a par ailleurs la même quantité de restes au QA et au QB, mais beaucoup plus de détenus au QA (plus de 40) qu'au QB (11). Chaque auxi se charge de peser les restes d'un quartier, ils me disent que c'est toujours comme ça. [notes de terrain, site 5]

Le troisième résultat est **l'hétérogénéité des pratiques de réduction du gaspillage**. Chaque cuisine a sa propre manière d'aborder les restes. Par exemple, dans le site 3, la surveillante cuisine passe en revue le contenu de tous les chariots qui redescendent en cuisine et récupère certains éléments (fruits, fromages emballés individuellement) pour les remettre au service suivant. En revanche, dans le site 4, les auxis en charge de vider les chariots qui reviennent en cuisine jettent tout ce qui s'y trouve, y compris ce qui pourrait être récupéré comme les sachets de soupe déshydratée, les sachets de café et les fruits. Interrogé à ce sujet, l'un des auxis explique qu'il a « reçu l'instruction de jeter tout ce qui revient des étages ».

L'hétérogénéité des pratiques de réduction du gaspillage dépasse la gestion des retours de chariots. Nous avons identifié deux types de projets et initiatives ayant pour objectif d'agir sur le gaspillage. D'un part, il existe des projets (à venir, en cours d'expérimentation, ou terminés) qui cherchent à **réduire en amont le volume de nourriture gaspillée**. Ces projets consistent à en adapter la production aux demandes des personnes détenues. Il s'agit par exemple de la mise en place du double choix en GD (site 1), ou encore de systèmes d'inscription permettant d'ajuster les quantités produites au nombre de détenus qui annoncent prendre le repas chaque jour en GP. De plus, dans le site 3, le précédent chef d'établissement avait mis en place un dispositif « anti-gaspi ». Constatant que la grande majorité des personnes détenues préparait elles-mêmes leur repas du soir, le chef d'établissement a proposé à ceux qui le souhaitent de recevoir quelques produits (une viennoiserie, un fruit, un fromage) à la place du repas du soir. Deux tiers de la population de l'établissement s'est inscrite à « l'anti-gaspi ». Si cette initiative a suscité l'adhésion des personnes détenues du fait de sa capacité à réduire le gaspillage alimentaire, l'anti-gaspi est toutefois critiqué pour le caractère inadéquat des produits distribués à la place du repas. Ainsi, la présence d'une viennoiserie ne fait pas l'unanimité. Il est courant que les personnes détenues la refusent et/ou la donnent à un collègue. Dans l'ensemble, ils préféreraient recevoir des produits bruts à cuisiner.

D'autre part, il existe des projets se concentrant sur la **gestion des déchets en aval** comme des projets de recyclage des déchets ou encore de tri des biodéchets. Si les projets sont souvent impulsés avec enthousiasme en GP, ils ne se déroulent pas toujours comme prévu.

A un moment, pour réduire le gaspillage, la cheffe a organisé avec l'accord du directeur d'établissement un système pour que les surveillants puissent récupérer les repas excédentaires. Sauf que ça s'est mal passé, il y a eu « des abus » : certains surveillants demandaient de mettre des repas de côté pour eux, d'autres prenaient trop en quantité pour rapporter chez eux. La cheffe trouve qu'« ils ont abusé ». Il a parfois manqué des repas pour les arrivants car les surveillants s'étaient servis. La cheffe a donc arrêté, les surveillants n'ont désormais plus le droit de prendre la nourriture prévue pour les détenus. Certains lui en veulent mais elle s'en fiche. [notes de terrain, site 5]

Que les projets soient en cours ou terminés, qu'ils soient concluants ou non, la question du gaspillage reste un casse-tête pour les établissements.

L'approvisionnement des cuisines : focus sur la GP

Les achats de produits alimentaires nécessaires à l'élaboration des repas en cuisine obéissent à des marchés nationaux, en vigueur depuis 2011. Les achats fonctionnent selon un système très hiérarchisé, descendant et contraignant. Les contraintes sont principalement d'ordre juridico-légal (obligation de respecter le code des marchés publics, mise en conformité avec la loi EGAlim) et budgétaire. À chaque niveau correspondent des missions et difficultés propres.

Niveau national

C'est au niveau national que sont gérés les appels d'offre et négociés les contrats qui lient l'AP aux fournisseurs (ex : Pomona, Episaveur, Vivalia, Socopa). Les marchés sont passés pour 4 ans et renégociés tous les 2 ans. Une fois établis au niveau national, les catalogues de références sont transmis au niveau des régions.

Au niveau national, plusieurs **difficultés** sont rencontrées. La première difficulté concerne la **hausse des prix**. Outre l'inflation liée à des facteurs contextuels mondiaux, le passage aux marchés nationaux en 2011 a contribué à l'augmentation des prix. Les prix ont augmenté de 15 % à 20 % avec les mêmes producteurs car les prix sont homogènes sur toute la France, ce qui a entraîné un lissage des conditions logistiques au niveau national (approvisionner la Creuse coûte plus cher tandis qu'approvisionner Paris coûte moins cher du fait de sa proximité avec Rungis). L'AP est démunie face à cette hausse de prix et ne peut que la subir du fait de son manque de leviers réels pour « challenger » les fournisseurs.

La deuxième difficulté tient au **budget limité** dont l'AP dispose. Les contraintes budgétaires rendent l'achat de produits conformes à la loi EGAlim particulièrement difficile, ces produits étant plus chers que les produits conventionnels. Ainsi, un référent régional restauration explique que les coupes budgétaires récentes ont fait automatiquement baisser la part du bio dans les approvisionnements à l'échelle nationale. Au niveau national, l'AP estime que la loi EGAlim² est partiellement appliquée : 14 % des achats correspondent à des produits conformes à la loi EGAlim, dont 1 % de produits bio.

La troisième difficulté concerne le **code des marchés publics**. Ce dernier interdit de favoriser l'approvisionnement en produits français ; ce qui, d'après certains responsables des achats, est en contradiction avec la volonté de favoriser des approvisionnements locaux portée par la loi EGAlim. Il convient de noter que si les établissements sont demandeurs de plus de produits français, les producteurs français ne proposent pas un certain nombre de produits ce qui contraint les responsables des achats à s'orienter vers des producteurs européens, Italiens par exemple.

La quatrième difficulté est d'ordre matériel et tient à **l'absence de système d'information**. En l'absence d'outil performant, les processus sont artisanaux, complexes et chronophages. Or, dans cette organisation très centralisée, les outils permettraient de faciliter et fiabiliser les échanges d'informations entre les établissements, les régions, et la DAP.

Niveau régional

Au niveau des DISP, les référents régionaux restauration réalisent un travail pour modifier le BPU (bordereau des prix unitaires) à la marge (au fil de l'eau ou en amont des marchés), afin de transmettre les marchés et leur mise à jour aux établissements. De plus, ce sont également les référents régionaux qui consolident les informations des sites. Enfin, c'est aussi au niveau de la DI que sont décidés les budgets des établissements du territoire. La DISP attribue un budget aux établissements et définit le JDD (coût d'une journée de détention) en fonction du nombre de personnes détenues (plus il y a de personnes détenues dans un établissement, plus le JDD est faible du fait des économies d'échelle).

Comme au niveau national, **l'absence de système d'information** est problématique au niveau régional. En l'absence de logiciel, le pilotage des achats est considéré comme impossible. Les budgets sont réalisés à la main à partir des statistiques données par les fournisseurs (CA et quantité par établissement).

Au niveau régional, il existe une différence majeure entre la métropole et **l'Outre-mer**. Cette dernière bénéficie d'une grande autonomie et n'est pas soumise aux marchés nationaux. Les établissements ultra-marins peuvent choisir eux-mêmes leurs fournisseurs et, le cas échéant, se rapprocher de l'économe des armées. La plupart des achats passent par les marchés publics - à l'exception des plus petits, comme le pain, mais aussi quelques fruits et légumes. Chaque établissement fait ses achats et privilégie le local. En Outre-mer, la loi EGalim est un sujet mais semble difficile à appliquer, les produits conformes étant souvent jugés trop chers. La quantité et le prix priment. De plus, la qualité n'est pas nécessairement associée aux produits certifiés EGalim. Ainsi, le riz basmati est considéré de meilleure qualité que le riz bio, et est par ailleurs moins cher du fait de sa disponibilité.

Niveau local

C'est au niveau local que les commandes sont passées auprès des fournisseurs. Les **marchés nationaux** sont en grande partie respectés dans les établissements, sauf pour quelques produits comme la boulangerie, certains fruits et légumes, et parfois la viande. Pour quelques produits, les marchés sont régionaux voire locaux.

Les commandes ne sont pas toujours réalisées par la même personne. Selon les établissements, c'est le technicien, le responsable des cuisines, le chef, ou le magasinier qui passe les commandes. Ces dernières sont ensuite validées par l'Économat et/ou l'Attaché. Les relations entre l'économat et la cuisine peuvent être tendues ou apaisées. Elles sont apaisées lorsque l'économat fait confiance à la cuisine et respecte ses demandes. C'est par exemple le cas dans le site 4 :

Un jour, la cheffe s'est rendu compte que les boîtes coûtaient 280 euros alors que les mêmes produits en sacs revenaient à 100 euros. Au départ, les bons de livraison ne stipulaient pas les prix. Elle ne savait pas que ce qu'elle commandait coûtait cher. Un jour, elle a demandé à l'économat de lui donner accès à la plateforme de Pomona, et là elle a pu consulter les prix et réfléchir à remplacer certains produits. Depuis 2 ans, c'est désormais elle qui passe les commandes et l'économat valide. Elle trouve que c'est bien que ce soit la même personne qui élabore les menus et passe les commandes, et que cette personne ait accès aux prix. [notes de terrain, site 4]

En revanche, les relations sont tendues lorsque l'économat modifie les commandes de la cuisine (pour des raisons budgétaires) et ne respecte pas à la lettre ses demandes.

Plusieurs difficultés sont rencontrées au niveau des établissements.

La première concerne la **contrainte budgétaire**. L'impossibilité de tenir le JDD est évoquée de façon presque systématique. Par exemple, dans le site 2, le JDD cible est de 4,2 euros, mais le JDD réel était de 5 euros en 2023. L'économat de cet établissement explique que la hausse du JDD réel tient à l'inflation, aux menus (bien que la viande soit planifiée moins souvent pour faire des économies), et aux réassorts plus chers faisant suite à la rupture d'un produit. D'ailleurs, l'augmentation des prix par les fournisseurs à l'occasion d'un réassort est également évoquée dans le site 4, où le chef a l'impression de « subir » des prix imposés par les fournisseurs. Si le chef du site 4 a pris l'initiative d'appeler le fournisseur pour négocier les prix, le technicien du site 3 a quant à lui préféré cesser de commander les produits devenus trop chers. Devoir tenir le budget met les responsables des achats au niveau local sous pression. Intégrer des produits certifiés EGAlim ne fait que renforcer cette **pression**, ces produits étant jugés trop chers voire totalement inaccessibles.

« On nous reproche d'exploser les JDD, si on veut appliquer la loi EGAlim il faut nous donner les moyens »

[entretien avec une responsable de l'économat en MA]

Outre son manque de réalisme perçu, l'injonction à intégrer des produits conformes à la loi EGalim est parfois jugée inappropriée. Certains responsables des achats sont persuadés que les détenus ne se soucient pas de manger sainement, et encore moins de consommer des produits de qualité. Dès lors, à quoi bon acheter du bio ?

Une deuxième difficulté concerne la **rigidité des marchés nationaux**. Concrètement, les établissements souhaiteraient acheter plus de produits locaux, ils auraient des prix beaucoup intéressants sur des filières plus courtes, avec des fournisseurs locaux plus agiles. Néanmoins, ils ne sont pas autorisés à le faire, ce que l'économat du site 2 « regrette ». Comme elle, l'économat d'une MA fustige le manque de flexibilité des marchés nationaux :

« Dans l'idéal on aimerait faire travailler des fournisseurs locaux, en particulier pour la viande, les fruits et légumes. »
[entretien avec une responsable de l'économat]

Outre le souhait entravé d'acheter localement, certains établissements évoquent le **peu de références** disponibles, ce qui conduit à avoir des menus redondants. Le technicien du site 3 évoque par exemple la disparition de certains produits du catalogue. Il évoque le déréférencement du steak végétal qui a rendu les repas végétariens encore plus répétitifs.

Une troisième difficulté concerne la **sensibilisation différenciée à la loi EGalim**. Certes, le site internet des fournisseurs permet d'identifier les références conformes à la loi EGalim et donc d'en tenir compte au moment des commandes. Néanmoins, plusieurs Economats et Attachés estiment ne pas recevoir d'indications précises de la DI à ce sujet. D'ailleurs, le terme « loi EGalim » n'est pas nécessairement connu au niveau local. Quand cette loi est connue, on regrette qu'il n'y ait « pas d'information, pas de consignes, pas d'instructions » à ce sujet (site 4). En d'autres termes, « ce n'est pas un sujet » (site 2).

Enfin, la dernière difficulté tient au **sentiment d'isolement ressenti par les établissements**. Certains établissements regrettent l'absence de communication avec le niveau national qui passe les marchés nationaux sans prendre en compte les attentes du terrain. Ce manque de communication dépasse les enjeux d'approvisionnements, à l'instar d'un établissement qui regrette de réitérer la même demande en vain (créer une commission restauration avec une diététicienne pour refonder intégralement les menus). En l'absence de relations fortes entre le niveau local, régional et national, la création de liens horizontaux (entre établissements) est parfois considérée comme un excellent moyen de s'entraider entre établissements et de partager les bonnes pratiques en matière d'achats et de menus.

Relations entre niveaux

Si le processus d'achat est plutôt descendant, certains **flux d'informations** remontent du niveau local au niveau régional voire national. Le premier flux d'information concerne les **défaillances des fournisseurs** (livraisons non conformes). Par défaut les établissements gèrent les incidents de livraisons courants (en qualité ou en quantité) en direct avec les fournisseurs. Lorsque l'incident est jugé important ou que sa résolution est difficile, il le signale à la DI qui se charge de régler le problème avec le fournisseur. Quelques rares établissements élaborent un suivi de tous les incidents fournisseurs remontés mensuellement à la DI.

Le technicien explique qu'avec le nouveau fournisseur, 25 % des pommes livrées sont pourries. Il dit : « On pourrait se plaindre mais il faudrait du temps et le temps on l'a pas et la procédure est longue ». Quand il y a un problème de livraison, le magasinier doit prendre une photo, l'envoyer à l'économat qui relaye la plainte à la DI, puis la DI contacte le fournisseur. [notes de terrain, site 2]

La DI communique ensuite ces informations à la DAP qui règle les problèmes récurrents avec les fournisseurs (ex : œufs cassés de Transgourmet) et gère les pénalités financières.

Un second flux d'informations ascendant a été évoqué, à savoir les **achats hors catalogues**. Les achats locaux hors catalogue étant recensés au niveau national, si leur volume est jugé important par la DAP alors ils sont intégrés au catalogue (ex : les salsifis). Les catalogues peuvent donc évoluer ponctuellement du fait des pratiques d'achats réalisées localement.

Des différences concernant la distribution des repas

Les acteurs en charge de la distribution

Une première différence concerne les **personnes** en charge de la distribution des repas. Le plus souvent, ce sont les **auxis d'étage (ou de quartier)** qui s'occupent de la distribution. Les qualités attendues d'un auxi d'étage sont régulièrement évoquées, aussi bien par les auxis eux-mêmes que par les surveillants. Il est attendu des auxis d'étage qu'ils soient « dignes de confiance » et capables de « tenir leur étage ». En d'autres termes, l'auxi d'étage doit être en bons termes avec les surveillants pour faire le lien entre eux et les personnes détenues ; il doit par ailleurs avoir suffisamment d'« autorité » vis-à-vis des autres personnes détenues pour ne pas subir les pressions dont il peut faire l'objet.

Outre les auxis, les **surveillants** sont des acteurs clés de la distribution des repas. Le plus souvent, ils accompagnent les auxis et gèrent la fermeture des portes. Néanmoins, il arrive que les surveillants assurent eux-mêmes le service du repas dans certains quartiers ou certaines ailes de l'établissement. Par exemple, dans le site 4, ce sont des surveillants qui s'occupent des repas au QI et au QD. Dans le site 2, c'est un surveillant qui s'occupe du quartier arrivants et du QI. Dans le site 3, c'est un binôme de surveillants qui s'occupe des ailes dites « difficiles ».

Qu'il s'agisse d'auxis ou de surveillants, les personnes en charge de la distribution des repas sont affectées à une aile ou à un quartier donné. Du fait de la régularité des distributions, elles acquièrent une **connaissance des habitudes alimentaires** de chaque personne détenue. Auxis comme surveillants parviennent (avec succès, mais pas toujours) à anticiper ce que chacun va prendre et ne pas prendre en fonction du menu du jour.

Pendant le service, j'échange avec l'auxi et lui demande pourquoi il va très vite sur une des ailes et prépare déjà ce qu'il va donner (juste la tomate et du beurre) avant même l'ouverture de la porte, et pourquoi il va plus lentement sur une autre aile. Il répond : « je sais qui mange et qui mange pas ». [notes de terrain, site 1]

C'est une brigade (deux surveillants), toujours la même, qui s'occupe de cet étage. Ils affirment très bien connaître les habitudes alimentaires de chacun. D'après eux, 4 détenus prennent uniquement le pain et le beurre, sans même regarder le chariot. 2 ou 3 sont indigents et prennent toujours le chariot. Pour les autres, ils disent que la prise du repas est aléatoire : « parfois ils prennent, parfois ils ne prennent pas ». [notes de terrain, site 3]

Si les acteurs de la préparation des repas ne sont pas directement impliqués dans la distribution, ils ont néanmoins un impact sur son déroulement. La qualité des **relations entre la cuisine et les étages** influence la distribution des repas. Dans certains cas, les relations entre la cuisine et les étages sont distantes. Par exemple, dans le site 1, les chefs ne montent quasiment jamais dans les étages. Les auxis d'étage se plaignent que les menus affichés ne sont pas à jour, et dénoncent la difficulté à entrer en relation avec les cuisines lorsque les chariots sont incomplets. Dans d'autres cas, les relations entre la cuisine et les étages sont plus étroites. Par exemple, dans le site 4, les chefs montent quotidiennement dans tous les étages afin de lancer la remise en température des repas. Bien que cette action soit relativement courte, elle offre tout de même l'opportunité aux auxis d'étage de transmettre des informations et commentaires aux chefs afin qu'ils puissent, le cas échéant, réaliser des ajustements en cuisine et/ou les aider à résoudre des problèmes.

A un étage du bâtiment A, l'auxi d'étage interpelle le chef : il veut savoir pour chaque détenu qui est végétarien et qui ne l'est pas. Au moment du service du repas, certains détenus lui disent qu'ils sont végétariens alors qu'ils ne le sont pas. Du coup, l'auxi arrive à la moitié de l'étage et n'a déjà plus de repas végétariens. Donc ceux qui sont servis après et qui sont vraiment végétariens ne peuvent rien prendre. L'auxi veut donc avoir une liste pour savoir à qui il doit donner le repas végé et à qui il ne doit pas le donner. [...] A un autre étage, l'auxi interpelle le Chef pour lui dire qu'ils ont eu « la main lourde sur la cannelle », en parlant de l'assaisonnement des steaks hachés. [notes de terrain, site 4]

Dans certains établissements, la qualité des relations entre la cuisine et les étages varie d'un étage à l'autre, et dépend essentiellement de la confiance que les individus s'accordent. Par exemple, dans le site 5, lorsque le chariot arrive, certains auxis de quartier recomptent systématiquement tout ce qu'il contient afin de s'assurer qu'il ne manque rien ; en revanche, d'autres auxis de quartier ne recomptent pas car ils connaissent personnellement les auxis cuisine qui ont chargé leur chariot et leur « font confiance ».

Distribuer le repas, mais pas seulement

Qu'elle soit réalisée par un auxi ou par un surveillant, la distribution du repas dépasse les enjeux d'alimentation. Elle est d'abord l'occasion **d'échanger des informations et des objets**. Les échanges peuvent se faire dans plusieurs directions. Tout d'abord, ce sont les auxis et/ou les surveillants qui peuvent transmettre des choses aux personnes détenues. La distribution du courrier et des convocations pendant le passage du chariot est un exemple typique de transmission en direction des personnes détenues.

L'auxi m'explique que le service est rapide à son étage car il n'y a que 12 cellules donc une vingtaine de détenus. Il s'occupe de la distribution du courrier en attendant l'arrivée de la surveillante, car celle-ci n'a pas le temps de le faire. Il glisse des petites bandes de papiers sous les portes. [notes de terrain, site 4]

Ensuite, ce sont les personnes détenues qui peuvent transmettre des informations et objets. Dans certains cas, les auxis et/ou surveillants sont les destinataires finaux de l'information ou de l'objet transmis. Ainsi, il n'est pas rare que des personnes détenues offrent des gâteaux ou produits alimentaires aux auxis au moment du passage du chariot. Dans d'autres cas, les auxis et/ou surveillants sont de simples intermédiaires qui doivent par la suite transmettre l'information ou l'objet à une autre personne, détenue le plus souvent.

Une cellule sur deux, les auxis sont sollicités pour faire passer des objets, des messages, des vêtements, sous le regard des surveillants. Les auxis semblent accepter ce rôle de bonne grâce, ils font des commentaires plutôt positifs à chaque échange. [notes de terrain, site 4]

Interrogé à ce sujet, un surveillant du site 1 considère que faire passer des objets d'une cellule à l'autre, « ça fait partie du métier ». Si la transmission d'informations et d'objets d'une personne à une autre est unanimement considérée comme faisant partie intégrante du poste d'auxil et de surveillant, elle n'est pas pour autant toujours bien vécue, notamment lorsque les flux sont trop nombreux et difficiles à retenir. Le risque d'oubli et d'erreur est régulièrement évoqué. Certains finissent donc par cesser de jouer les intermédiaires pour éviter les ennuis.

Enfin, la transmission d'informations peut être à double sens. Le passage du chariot est souvent l'occasion pour les personnes détenues, auxils, et surveillants, d'échanger entre eux, notamment en régime fermé. Par exemple, il est fréquent qu'une personne détenue interpelle le surveillant d'étage pour lui demander combien il lui reste sur son pécule cantinable, et que le surveillant revienne à la fin du service pour indiquer le montant à la personne après avoir consulté son ordinateur. D'autres échanges souvent observés concernent les cantines (défauts de livraison), les demandes de changements de cellule, et les inscriptions à des activités.

Outre les échanges d'informations et objets, la distribution du repas est également une opportunité d'avoir des **interactions sociales**. Bien que le service du repas soit un moment très rapide (d'une trentaine de secondes à deux minutes par cellule), il est courant que les auxils fassent preuve de bonhomie au moment de servir le repas. Ils ont un mot agréable pour les personnes détenues, prennent quelques nouvelles des affaires courantes (ex : réparation d'une panne de télévision, résolution d'un litige lié à la cantine), voire les félicitent en cas de bonne nouvelle (ex : libération prochaine, autorisation pour les UVF) ou d'événement positif (ex : coupe de cheveux réussie). Selon les étages, la bonhomie des auxils s'adresse à tous ou à certaines personnes seulement.

Enfin, le passage du chariot est l'occasion de **s'assurer de l'état de santé** physique ou mental des personnes détenues. Le plus souvent, cette prise de température se fait de façon discrète. Les auxils vérifient par observation directe qui est réveillé au moment du passage du chariot, qui semble traverser une passe difficile. Il arrive toutefois que les auxils prennent la température de façon plus claire et poussée, voire qu'ils prodiguent des conseils ou encouragements à ceux qui, d'après eux, en ont besoin. Par exemple, dans le site 1, un auxil d'étage a encouragé un jeune homme à fumer moins, tandis qu'un autre auxil reproche à un jeune homme de se lever tard. Vérifier l'état de santé des personnes détenues n'est pas la prérogative des auxils, les surveillants s'en chargent aussi lorsqu'ils distribuent les repas.

Cellule 3. Le surveillant demande au détenu s'il veut quelque chose. Le détenu regarde le chariot et demande du poulet et de l'Ebly, et aussi le pain. Le détenu a très mauvaise mine. Le surveillant lui reproche de façon paternelle de se laisser aller, il lui suggère d'aller au sport. Il lui propose même de lui ouvrir la salle juste pour lui (alors qu'elle est fermée normalement le samedi) pour qu'il puisse faire un peu de muscu. « Ça te ferait du bien ». [notes de terrain, site 3]

En d'autres termes, le passage du chariot est un moment bref mais dont les enjeux débordent la distribution du repas. Il s'agit d'échanger des objets et informations, de sociabiliser, et de contrôler l'état de santé des personnes détenues.

Des distributions hétérogènes et des contraintes plurielles

La **temporalité** de la distribution des repas varie d'un établissement à l'autre. Tout d'abord, les **horaires de passage** du chariot ne sont pas les mêmes partout. En dépit de ces différences, il existe un consensus au sein des établissements : les repas seraient, d'après les auxis, certains surveillants et certains chefs, servis trop tôt. Le caractère inapproprié des heures de distribution est un sujet de tension récurrent sur le terrain.

Il est 11h15. Le surveillant du 3D vient récupérer le chariot. La surveillante cuisine lui fait remarquer qu'il vient trop tôt car si le chariot est débranché maintenant, le repas va être froid au moment du service. Le surveillant ne fait pas cas de ce qu'il entend, pour lui il n'y a « pas de problème » dans la mesure où « les gars se plaignent pas ». [notes de terrain, site 3]

La distribution du repas commence à 10h40. Une fois la distribution terminée, je retourne en cuisine et demande aux auxis des précisions sur les horaires. Ils me disent que le matin, la distribution des repas devrait en principe commencer à 10H45, mais dans les faits elle commence souvent plus tôt dès 10h30 (« ça dépend des surveillants »). Pour un des auxis, les surveillants veulent les « enfermer plus tôt », c'est pour ça qu'ils expédient le repas le plus tôt possible pour être tranquilles. L'après-midi, la distribution des repas se fait à 16h45, voire plus tôt.

[notes de terrain, site 5]

Outre les différences en matière d'horaires, le temps dédié à la distribution du repas varie d'un établissement à l'autre (voire d'un étage/quartier/aile à l'autre). Le service peut prendre quinze minutes comme quarante-cinq minutes. Parfois, les surveillants indiquent aux auxis le temps maximum que devra prendre la distribution du repas. Par exemple, au début d'une distribution dans le site 2, un surveillant a prévenu l'auxi qu'il avait « 15 minutes » car il devait « partir à midi ». Le temps dédié à la distribution est plus long lorsque les auxis servent le rab.

La distribution du rab n'est pas systématique. Lorsqu'elle a lieu, elle s'adresse soit à ceux qui ne peuvent cantiner (parce qu'ils viennent d'arriver ou parce qu'ils sont indigents), soit à ceux qui en ont manifesté l'envie au cours de la distribution.

Les détenues demandent souvent à l'auxi s'il y a du rab de telle ou telle chose. L'auxi fait de son mieux pour mémoriser qui veut quoi. Une fois le service terminé, l'auxi demande à la surveillante si elle se souvient qui voulait du rab. La surveillante lui donne un numéro de cellule (la 8). Cette détenue avait critiqué abondamment le chariot tout en précisant qu'elle n'avait pas le choix. L'auxi me dit qu'« elle n'a rien, la pauvre ». L'auxi lui sert les 4 dernières tomates farcies et un grand bol de riz. [notes de terrain, site 4]

Le temps dédié à la distribution englobe la préparation du chariot, à savoir le temps dont l'auxi a besoin pour sortir les gastros et le matériel de service (ex : pelle, pince, grande cuillère). Il englobe également le temps dédié au nettoyage du chariot une fois le service terminé. Il peut arriver que le temps qui précède et/ou suit la distribution soit écourté.

Un dernier facteur d'hétérogénéité en matière de distribution des repas concerne le **manque de nourriture**. Il arrive qu'en fin de service, les quantités présentes dans les gastros soient insuffisantes pour servir les dernières cellules. Lorsque cela arrive, plusieurs réactions ont été observées. Parfois, les auxis d'étage font appeler les cuisines par l'intermédiaire du surveillant pour faire venir un gastro supplémentaire. Parfois, les auxis renoncent à leur part pour la donner aux personnes détenues. Parfois, ceux qui distribuent le repas à un étage où les quantités sont insuffisantes sollicitent les autres étages pour leur demander s'ils ont du rab à leur donner. Enfin, une dernière réaction possible consiste à donner autre chose aux personnes détenues en guise de compensation (ex : donner une plus grosse portion de plat s'il n'y a plus d'entrée). Les situations de manque génèrent souvent de l'embarras chez les auxis, et des réactions allant de la résignation à la frustration chez les personnes détenues.

Lorsque les repas sont servis particulièrement tôt, que la distribution doit être réalisée aussi vite que possible, et que le rab n'est pas distribué, les auxis d'étage ont tendance à incriminer les surveillants et à reprocher à certains d'entre eux de manquer d'« humanité ». À rebours de ces explications, nous avons identifié **deux types de contraintes** qui expliquent les différences observées en matière de distribution des repas. Le premier type de contraintes tient aux **conditions de travail** des surveillants, en l'occurrence la situation plus ou moins grave de sous-effectif au sein d'un établissement (ex : proportion du personnel en arrêt), et leurs horaires de travail.

D'ailleurs, les deux peuvent être liés. En effet, les surveillants qui travaillent en journée sont « en 12h », et n'ont que 45 minutes de pause déjeuner. Ils sont donc obligés de compresser le temps dédié à la distribution du repas pour pouvoir bénéficier d'une pause déjeuner. Ainsi, le fait de demander à l'auxi d'étage de se dépêcher et/ou ne pas l'autoriser à servir le rab et/ou ne pas vérifier le contenu du chariot avant le début du service n'est pas le résultat d'un trait de personnalité des surveillants, mais le résultat d'une organisation du travail qui place les surveillants en situation de stress temporel et les force à devoir arbitrer entre leur intérêt personnel (avoir une pause) et l'intérêt des auxis et personnes détenues (s'assurer que les quantités sont suffisantes, faire du passage du chariot un moment de sociabilité, procéder aux échanges d'informations et objets, servir le rab, laisser à l'auxi le temps de préparer et de nettoyer son chariot).

Un deuxième type de contraintes tient aux **conditions matérielles** dans lesquelles le repas est servi. Ainsi, **l'architecture des bâtiments** influence la distribution du repas. La **taille des coursives** est un facteur clé. Il est beaucoup plus rapide de servir douze cellules qu'une quarantaine. Ainsi, nous avons constaté que la distribution du rab était nettement plus fréquente dans les petites coursives que dans les grandes coursives. Dans les petites coursives, distribuer le rab allonge le temps de la distribution sans l'éterniser, de sorte que les surveillants ne se trouvent pas sous pression temporelle. De plus, **la facilité de circulation** entre deux ailes ou deux étages encourage ou au contraire empêche les échanges de gastros. Nous avons remarqué que le rééquilibrage des quantités de nourriture entre étages qui ont trop de nourriture et ceux qui n'en ont pas assez survient lorsque la circulation dans l'espace est aisée (ex : peu de portes, proximité, visibilité). Là encore, les conditions matérielles sont indépendantes des traits de personnalité des surveillants d'étage.

Le rôle clé et les pouvoirs des auxis d'étage

Si les auxis d'étage ont pour mission de distribuer les repas, ils sont également amenés à les présenter à ceux qui le consomment. La présentation du menu du jour n'est pas systématique, certains auxis s'y attèlent automatiquement lorsque les personnes détenues sortent de leur cellule, tandis que d'autres auxis se contentent de répondre aux éventuelles questions des personnes détenues. La plupart des questions concerne les ingrédients d'un plat. « C'est quoi ? » et « Il y a quoi dedans ? » sont les deux questions les plus courantes. Le plus souvent, les personnes détenues croient les auxis et ne remettent pas en question leur réponse. Une exception a toutefois été relevée lors d'une distribution dans le site 4. Des lasagnes végétariennes étaient au menu mais leur ressemblance physique avec des lasagnes à la viande était telle que plusieurs personnes ont refusé de les manger et cela malgré l'affirmation répétée de l'auxi qu'elles étaient réellement végétariennes.

En dépit des contraintes multiples qui pèsent sur la distribution des repas, les auxis d'étage disposent de marges de manœuvre pour exécuter leur travail. Plus particulièrement, les auxis d'étage disposent de quatre formes de pouvoir.

Le pouvoir de persuasion

Le **pouvoir de persuasion** consiste à « vendre » le chariot, c'est-à-dire à encourager les détenus à prendre le repas. Pour cela, les auxis d'étage recourent à deux **techniques**. La première consiste à valoriser les qualités du repas, en disant par exemple que « c'est bon ».

Cellule suivante : L'auxi propose du céleri aux détenus, il essaye de le « vendre » en disant avec enthousiasme que « c'est bon, il y a de la mayo dedans ». Le détenu finit par accepter, l'auxi lui en sert un bol. [...] L'auxi m'explique que c'est important de « vendre le chariot » (le céleri en l'occurrence aujourd'hui), et pour lui l'argument de la mayo est le plus convaincant.

[notes de terrain, site 2]

Cette technique de valorisation du repas est également utilisée par les surveillants lorsqu'ils sont en charge de la distribution. La seconde technique consiste à souligner qu'eux, auxis d'étage, vont prendre (ou se sont déjà servi) le repas du jour. Ce faisant, ils espèrent déjouer la défiance des personnes détenues à l'égard du chariot. Cette défiance de principe est régulièrement évoquée par les auxis d'étage.

« En fait, il y en a plein, ils ont honte. Les expressions des détenus, c'est "taper le chariot". "Taper le chariot", ça veut dire c'est la honte. Après, moi je leur ai dit... Quand j'arrive, je sers le repas, je leur dis « Ouah, c'est super bon, j'ai goûté, tu peux en manger, j'en ai déjà pris ». Donc derrière le fait que moi je lui dis ça, il va manger, mais sinon, il ne va pas regarder, ça c'est psychologique. »

[entretien avec Adil, auxi d'étage]

Outre les techniques visant à convaincre les personnes détenues de prendre le repas du chariot, les auxis peuvent avoir tendance à « charger » les assiettes sans demander au préalable aux personnes servies la quantité souhaitée. Ainsi, l'auxi parvient plus facilement à « écouler » le contenu des gastros.

Nous avons identifié plusieurs **motivations** des auxis d'étage à « vendre » le chariot. Pour certains, il s'agit d'un jeu, voire d'un challenge personnel de faire en sorte que les gastros soient vides une fois le service terminé. D'autres auxis sont dans une logique de soin. Ayant conscience que certaines personnes ont peu de nourriture en cellule et refusent malgré tout le chariot, des auxis se sentent le devoir de les convaincre de ne pas s'affamer.

Enfin, certains auxis cherchent à « vendre » le chariot pour ne pas assumer la responsabilité du gaspillage. En surchargeant les assiettes des personnes détenues qui leur affirment pourtant que c'est trop, les auxis reportent la responsabilité du gâchis sur ceux qui ne finissent pas leur assiette. Ils préfèrent que ce soient les personnes détenues qui jettent leurs restes plutôt qu'avoir des gastros encore plein à la fin du service.

Le pouvoir de dissuasion

Les auxis d'étage ont un **pouvoir de dissuasion** au sens où ils ont la possibilité de décourager la prise du repas. La principale technique de dissuasion consiste à **critiquer les qualités du repas**. Il s'agit, par exemple, d'affirmer clairement que telle ou telle chose n'est pas bonne ou de faire des commentaires et/ou moues dépréciatives. Cette technique de dissuasion est déployée par toute personne distribuant le repas, auxi comme surveillant.

Dans l'une des cellules, un détenu demande au surveillant s'il peut avoir du jus avec sa viande. Le surveillant répond avec empathie « c'est pas du jus, c'est plus de l'eau ». Le détenu répond à son tour « si c'est de l'eau j'en veux pas ».

[notes de terrain, site 2]

Outre cette technique de dissuasion, les auxis peuvent avoir tendance à **ne pas proposer certaines parties du menu** et à les laisser dans le chariot.

Je demande à l'auxi s'il est d'accord pour que je le suive pendant le service. Il accepte, impassible. Il a l'air blasé. Il est en mode pilote automatique. Ni exaspération, ni enthousiasme. Je lui demande ce qu'il y a au menu. « Toujours la même chose ». L'autre auxi d'étage enchaîne : 'il n'y a rien qui change ». Ce deuxième auxi m'explique qu'il a servi le repas hier midi, il n'a fait réchauffer qu'un quart des gastros. Même ça, ce n'est pas parti. [...] À la fin de ce service, on fait le bilan de ce qui est parti/ pas parti. Les deux petits gastros de haricots rouges repartent en cuisine entiers. L'auxi me dit que les détenus n'aiment pas ça. Je constate qu'il ne les a quasiment jamais proposés, et ne les a pas servis aux travailleurs. Je lui demande s'il aime les haricots, lui. Il me dit oui, mais « pas comme ça », il mange des haricots blancs.

[notes de terrain, site 1]

Les deux exemples ci-dessus montrent que ceux qui distribuent le repas projettent leurs propres goûts sur ceux des personnes détenues. En d'autres termes, c'est parce qu'ils n'aiment pas et/ou ne consomment pas tout ou partie du chariot que ceux qui le servent découragent les autres de le consommer. Le pouvoir de dissuasion n'est pas nécessairement exercé de façon volontaire. Il n'est simplement pas évident d'encourager des personnes à consommer quelque chose qui, à titre personnel, nous dégoûte et dont on est persuadé qu'elle est vouée à l'échec.

Et si les auxis découragent les personnes détenues de prendre quelque chose, dans les faits, il est fort possible que cette chose reste sur le chariot à la fin du service. La prophétie s'auto-réalise.

Le pouvoir d'ajustement

Ceux qui distribuent le repas ont le pouvoir d'**ajuster les quantités**. Il est fréquent que les auxis d'étage **modifient la taille des portions en cours de route**, en fonction de ce qu'il reste dans les gastros et du nombre de personnes à servir. Concrètement, s'il reste peu de personnes à servir mais qu'il reste encore beaucoup de nourriture dans les gastros, les auxis vont avoir tendance à servir des parts plus grosses.

Cellule 14. Le détenu prend 3 mandarines. On arrive au bout de l'étage, le détenu demande à l'auxi s'il reste d'autres personnes à servir ; l'auxi dit qu'il ne reste plus qu'une personne à servir et qu'après c'est fini. Le détenu décide donc de prendre plus de fruits. L'auxi l'encourage à en prendre encore plus, le détenu prendra en tout 6 mandarines. Cellule 15. Le détenu est très âgé. L'auxi lui dit de tout prendre, ce qu'il fait : 7 ou 8 fromages, 8 mandarines (toutes celles qui restaient), des confitures et des beurres. [notes de terrain, site 3]

En revanche, s'il reste encore beaucoup de détenus à servir et que les quantités dans les gastros semblent limitées aux yeux des auxis, ceux-ci vont réduire la taille des portions. Outre ces ajustements en cours de route, les détenus ajustent les quantités **en fonction des personnes qu'ils servent**. D'une part, il s'agit de **donner plus** à certains, notamment aux indigents. Donner plus aux indigents est une norme répandue en détention, soutenue par l'idée que les indigents sont exposés à la faim étant donné qu'ils n'ont pas les moyens de cantiner. Un auxi d'étage du site 1 résume : « On donne plus à ceux qui ont rien. C'est normal de faire comme ça, non ? ». Les auxis d'étage donnent également de plus grosses portions à ceux dont ils pensent qu'ils vont réellement manger le repas, peu importe qu'ils aient le statut d'indigent ou non.

Cellule suivante : le détenu est âgé, grand, imposant. Avec lui, l'auxi change de ton et me dit : « lui c'est un ancien, il connaît la valeur de la nourriture, il gaspille rien ». L'auxi lui sert une assiette généreuse de calamars, de légumes, et lui donne deux compotes. [notes de terrain, site 4]

Un dernier cas de figure n'a pas été observé directement mais a été abordé à quelques reprises pendant les entretiens. Il s'agit des auxis qui donneraient plus à leurs collègues. Par exemple, dans le site 1, un détenu explique avoir reçu treize parts de bûche de Noël de la part de l'auxi avec qui il s'entend très bien.

Si les auxils donnent plus à certains, ils peuvent aussi **donner moins** à d'autres. Ils ne donnent rien à ceux qui refusent tout ou partie du repas. Mais ils peuvent aussi donner moins à ceux qui, dans leur perspective, ne méritent pas de manger un repas normal. Le motif d'incarcération peut rendre une personne blâmable moralement. La nourriture devient alors un moyen de punir, à l'instar de cet auxil du site 1 qui n'a pas donné de dessert à un détenu sous prétexte qu'« on ne touche pas aux petites filles ». Même les surveillants peuvent utiliser la nourriture pour sanctionner les personnes détenues au comportement blâmable.

Avec deux surveillants et la cheffe de détention, je monte au QD. Le repas est servi en barquettes. Il y a 4 détenus en ce moment au mitard, donc le surveillant prend des barquettes pour 4 personnes et 4 kiwis dans le chariot avant de monter ; il ne prend pas les pommes alors que l'auxil de l'étage dont viennent les barquettes du QD l'encourage à les prendre vu que son service est fini. Le surveillant refuse et répète à plusieurs reprises : « pas de rab au mitard ». Quand je demande pourquoi, le surveillant pointe du doigt chaque porte et dit « lui c'est un agresseur ». D'après lui, « ils ont ce qu'ils méritent ». [notes de terrain, site 4]

Priver une personne de repas et/ou de dessert peut également survenir à l'issue d'un conflit interpersonnel, notamment dans le cadre d'un règlement de compte. En d'autres termes, la nourriture peut devenir un **moyen de rendre justice**, c'est-à-dire aussi bien de compenser des inégalités (donner plus aux indigents) que de sanctionner des personnes moralement condamnables (suite à son motif d'incarcération ou à son comportement en détention).

Le pouvoir de définition

Le pouvoir de définition s'applique à plusieurs parties du service du repas. Tout d'abord, les auxils peuvent **définir le contenu du chariot**, c'est-à-dire ce qu'ils vont proposer. Par exemple, lorsqu'il reste des choses « intéressantes » sur le chariot à la fin du service, il arrive que l'auxil les garde et qu'il les repopose lors de la distribution suivante. Les auxils d'étage estiment que cela permet de réduire le gaspillage tout en donnant plus d'options à ceux qui n'aimeraient pas le menu du service suivant.

L'auxil ouvre la porte de l'office, le frigo est plein comme un œuf. Beaucoup de laitages, le bac à fruit est plein d'oranges (il y a plusieurs kg), je vois une assiette avec un plat à base de poisson blanc. Il m'explique que si le frigo est plein c'est parce qu'il récupère ce qui reste du chariot. Théoriquement, ils n'ont pas le droit de laisser des aliments dans le frigo de la courserie. Lui et son collègue s'autorisent tout de même à la faire : ils conservent presque systématiquement les restes du repas N pour les resservir lors du repas N+1, et ainsi augmenter les quantités et le choix pour les détenus. [notes de terrain site 1]

Les auxis d'étage peuvent également **définir le trajet du chariot**, c'est-à-dire le sens dans lequel ils vont réaliser la distribution du repas. Il arrive que les auxis alternent entre deux sens de distribution afin d'éviter de pénaliser systématiquement les mêmes personnes en leur servant toujours un repas froid.

L'auxi m'explique qu'il alterne entre le début et la fin du couloir pour le sens du service. Ça permet d'être sûr que ce ne sont pas toujours les mêmes qui mangent froid (ceux qui sont servis en dernier reçoivent un repas plus froid que ceux qui sont servis en premier). [notes de terrain, site 2]

Enfin, les auxis peuvent **définir la manière de distribuer le repas**. Si la grande majorité des auxis sert elle-même le repas en utilisant du matériel dédié (ex : pinces, pelles), il arrive que des auxis optent pour le self-service. Le rôle de l'auxi consiste alors à déplacer le chariot d'une cellule à l'autre et à veiller à ce que chaque personne détenue obtienne ce qu'elle souhaite.

Des différences concernant la cantine

Les personnes en charge

La configuration de l'équipe en charge des cantines varie d'un établissement à l'autre. Il existe néanmoins toujours un ou une **responsable des cantines**. Selon les établissements, le responsable peut assurer seul cette fonction, ou être accompagné d'une ou deux autres personnes (adjoints). Le périmètre de l'équipe cantine recouvre trois grandes activités : la réception et le stockage des produits provenant des fournisseurs, la préparation des commandes, et la livraison aux personnes détenues. Les responsables évoquent volontiers la nécessité d'être bon communicant quand on est amené à interagir avec les personnes détenues, et notamment d'être capable d'apaiser les tensions en cas de livraison non conforme à la commande.

Au poste de responsable des cantines peut s'ajouter celui de **responsable des achats extérieurs** (ou cantines exceptionnelles) en GP. Ainsi, dans le site 3, une surveillante gère seule les achats extérieurs et se rend en voiture dans les points de vente pertinents (grande surface, magasin spécialisé). Les cantines extérieures étaient moins cadrées que les cantines normales, les risques d'écart entre ce qui est demandé par la personne détenue et ce qu'elle reçoit sont grands, ce qui peut générer des tensions.

Surveillant 1 - *Les cantines exceptionnelles, ce qui est ubuesque c'est qu'ils vont demander un truc mais quand elle [La responsable des achats extérieurs] va faire les courses, admettons elle va à Casino, elle va récupérer ce qui correspond le plus à la demande du détenu. Il va demander un truc, ce qu'il va avoir c'est pas... Il va demander des petits Lu, il va avoir comme des petits Lu mais pas... Certains ils vont faire un cinéma pour ça. C'est incompréhensible que la personne, entre ce qu'elle demande et ce qu'elle reçoit... C'est comme si vous alliez au drive, vous demandez une Heineken et je vous donnais une Kronenbourg.*

Enquêtrice - *Ils se plaignent à vous ?*

Surveillant 2 - *C'est la merde ! Et ça tape, et ci et ça.*
[extrait entretien collectif avec des surveillants]

Dans le site 5, le chef d'établissement valide les commandes passées par les personnes détenues dans le cadre des achats extérieurs. Les produits validés par le chef d'établissement sont par la suite achetés par le vaguemestre. En GD (site 1), c'est l'AP qui valide les commandes en achats extérieurs, le prestataire ne livrant que ce qui a été validé par l'AP.

Le fonctionnement des cantines repose également sur des **auxis cantine** dont le nombre et la mission peuvent varier. Dans certains établissements, les auxis préparent les commandes sous la supervision du personnel encadrant (site 1, site 2, site 4). Dans d'autres établissements, c'est le responsable des cantines (ou un adjoint) qui prépare les commandes, les auxis s'occupent seulement de la livraison aux personnes détenues sous sa supervision (site 3, site 5). Le tabac a un statut particulier, certains responsables préfèrent ne pas laisser la préparation des commandes aux auxis pour éviter les vols (site 1). Dans tous les établissements, les encadrants soulignent qu'il est important d'établir une relation de confiance avec les auxis, tout en soulignant que la vigilance et le contrôle restent indispensables.

En GP, la **régie** est un acteur incontournable du fonctionnement des cantines. La régie est parfois qualifiée de « banquière des détenus ». Son rôle est de vérifier que les personnes détenues ont suffisamment d'argent sur leur pécule cantinable pour régler leurs commandes. L'**économat** est également un acteur clé des cantines. C'est l'économat qui passe les commandes auprès des fournisseurs et les règle. Une communication fluide entre responsable des cantine et économat est indispensable pour gérer la relation avec les fournisseurs.

Les catalogues

Dans tous les établissements, les personnes détenues font leurs achats en cantine à partir d'un **catalogue**. À côté de ce catalogue souvent qualifié de « normal », il existe d'autres catalogues et procédures d'achats en cantine. Il existe notamment un catalogue spécial pendant le mois de Ramadan. De plus, les « cantines exceptionnelles » ou « achats extérieurs » permettent aux personnes détenues de se procurer occasionnellement des produits absents du catalogue « normal ».

Toutefois, le **contenu du catalogue varie d'un établissement à l'autre**. En GP, il existe une trame commune contenant les produits des fournisseurs ayant remporté le marché. Malgré cela, certains produits sont disponibles dans certains établissements et pas dans d'autres. Par exemple, la viande fraîche est disponible en cantine dans le site 3 mais pas ailleurs.

Dès qu'il reçoit la viande de son fournisseur, il vérifie la commande, la descend et la place en chambre froide. Ensuite, il utilise « une glacière », un casier roulant à l'intérieur duquel il glisse un pain de glace pour maintenir la chaîne du froid. Après avoir rempli la glacière et reçu le feu vert des collègues surveillants d'étage, il monte aux étages pour livrer les détenus. Il place la viande dans les frigos lorsque les détenus ne sont pas là. Je dis au surveillant que la viande en cantine est un sujet sensible, dans d'autres établissements ils refusent qu'il y en ait car ils estiment que ce serait trop compliqué à gérer. Il est surpris d'entendre ça. Le surveillant explique que ça fait des années qu'il y a de la viande fraîche en cantine ici, « ça n'a jamais posé de problème ».

[notes de terrain, site 3]

De plus, le **contenu du catalogue évolue à l'intérieur d'un établissement donné**. Tous les établissements font état de changements apportés au catalogue. Celui-ci évolue au fil du temps, par ajouts et/ou retrait de références. Par exemple, dans le site 2, la viande fraîche en cantine a été supprimée récemment. L'économe explique que les commandes étaient trop nombreuses, et que le fournisseur ne parvenait pas à honorer la totalité des commandes. La défaillance du fournisseur créait deux problèmes pour l'AP : la gestion des remboursements et le choix des personnes détenues qui recevraient ou non la viande livrée par le fournisseur. Par commodité, le site 2 a donc supprimé la viande fraîche en cantine. À titre de compensation, les produits du catalogue spécial Ramadan ont été intégrés dans le catalogue normal et sont donc désormais disponibles toute l'année. Dans le site 1, le catalogue a changé du fait du changement de marché, de nouvelles références sont apparues comme certains fruits de saison ou encore le balai Swiffer qui était extrêmement demandé et faisait auparavant l'objet d'un trafic.

Outre l'évolution du catalogue, d'**autres changements** peuvent advenir dans le fonctionnement des cantines. Ainsi, dans le site 3, l'AP a estimé que les achats extérieurs alimentaires étaient trop devenus conséquents (en volume et en montant) et ingérables pour l'agent qui s'en occupait. Les achats extérieurs alimentaires ont donc été supprimés, et certains produits prisés par les personnes détenues ont été intégrés dans le catalogue normal.

Le processus d'achat en cantine

Quel que soit l'établissement, le processus d'achat en cantine est fractionné, majoritairement manuel, et fastidieux.

La commande

Le moyen le plus utilisé par les personnes détenues pour passer commande est le **bon de cantine papier**. Ce bon est distribué et récupéré une fois par semaine (les jours de distribution et récupération ne sont pas partout les mêmes). Le bon diffère d'un établissement à l'autre. Dans le site 1, les personnes détenues doivent recopier le numéro de chaque référence en suivant une forme précise pour chaque chiffre (écriture bâton). Remplir le bon de commande est long, fastidieux et source de litiges car les chiffres mal formés ne sont pas lus par la machine qui scanne les bons de commande. Dans d'autres établissements, le bon de cantine est plus simple. Il s'agit de la liste de produits disponibles sur le catalogue dans laquelle les personnes détenues n'ont qu'à inscrire le nombre d'unités qu'ils souhaitent en face des références désirées.

Si le recours au bon de cantine papier unique est la norme, nous avons relevé deux exceptions. Dans le site 5, il n'existe pas un mais **plusieurs bons de cantine** de couleur différente, chacun correspondant à une catégorie de produits : un bon « alimentation », un bon « tabac », un bon « hygiène », et un bon « frais ». Quant au site 3, il a passé le pas de la **tablette**. La mise ne place a été délicate car les tablettes ont dysfonctionné au cours des premières semaines et premiers mois. De plus, les images des produits n'étaient pas toujours visibles, rendant le processus de commande parfois obscur et incertain...

La saisie des commandes

Une fois les bons de cantine remplis récupérés (par le surveillant cantinier, le surveillant d'étage, le vaguemestre, ou l'auxi d'étage), les commandes des personnes détenues sont **saisies sur ordinateur**. En GP, la saisie est faite manuellement, cette étape est particulièrement longue et pénible pour celui ou celle qui en a la charge (jusqu'à 2 jours dans certains établissements). En GD, les bons sont lus et triés par un logiciel. En GP, la régie vérifie que les personnes détenues ont un solde suffisant sur leur pécule cantinable, puis transmet les commandes à la comptabilité/l'économat pour passer commande auprès des fournisseurs. Si le solde cantinable est insuffisant, des articles sont retirés de la commande.

En GP, c'est GENESIS (gestion nationale des personnes détenues en établissement pénitentiaire - applicatif utilisé par tous les établissements pénitentiaires pour assumer la gestion de la détention) qui priorise certains articles sur d'autres. En GD, c'est le responsable des cantines qui priorise les articles selon des critères personnels (tabac, puis boissons, puis épicerie, et frais en dernier dans le site 1). Cet ordre de priorité ne fait pas l'objet d'un consensus au sein de l'équipe cantine du site 1, une des adjointes considérant que « c'est plus important de manger correctement, d'avoir un bout de jambon ou du fromage râpé, c'est plus important que d'avoir du coca ». Néanmoins, l'ordre de priorité défini par le responsable des cantines est interprété comme un choix d'ordre pratique :

« On a une petite chambre froide, donc c'est plus difficile d'avoir de gros stocks de frais que d'épicerie. Si on faisait passer le frais en priorité, ça ferait des commandes énormes et je sais pas si on pourrait gérer avec nos locaux. »

[entretien avec l'adjointe au responsable des cantines, site 1]

La réception des livraisons des fournisseurs

La réception des livraisons des fournisseurs se fait de façon fractionnée. Certains produits sont reçus tel jour, tandis que d'autres produits sont reçus un autre jour. Dans tous les cas, les responsables des cantines (ou adjoints) contrôlent les marchandises reçues et signent un document attestant de la conformité ou non-conformité de la commande. Les produits sont ensuite placés dans un espace de stockage (chambre froide ou magasin) avant d'être livrés aux personnes détenues. Il est fréquent que les équipes cantine se plaignent des fournisseurs et leur reproche de leur livrer leurs moins bons produits, notamment pour les fruits et légumes. Par exemple, la responsable adjointe des cantines du site 1 pense que pour les fournisseurs, « on est au bas de l'échelle », du fait que les consommateurs finaux sont détenus. Le tabac fait à nouveau figure d'exception puisqu'il n'est pas livré. C'est le responsable cantine qui va l'acheter au bureau de tabac.

La préparation des commandes

Une fois les établissements livrés par les fournisseurs, l'équipe cantine s'attèle à la préparation des commandes de chaque personne détenue. Pour préparer les commandes, on s'appuie sur le bon de livraison qui mentionne la liste des produits qui sera effectivement livrée (intitulé du produit et nombre d'unités). Dans le site 4, la préparation des commandes est réalisée par 4 auxis sous la supervision de la surveillante cantine.

Je participe à la préparation des colis boissons. Un des auxis semble prendre les choses en mains. Les auxis sont organisés. Des paniers sont posés sur les deux tables qui servent de chaîne de préparation. L'auxi prend un bon de livraison puis s'occupe de remplir un panier avec les produits au bout de la chaîne, deux auxis s'occupent de faire le packaging avec un sac en plastique, puis ils scellent les sacs. [notes de terrain, site 4]

Si au moment de la préparation de commande, la personne détenue a été libérée ou transférée, un mail est envoyé à la comptabilité pour régularisation.

La livraison en cellule

Le délai séparant le moment de la commande et le moment de la livraison aux personnes détenues varie de 1 à 3 semaines. Dans tous les établissements, la livraison de la cantine se fait de façon fractionnée, par catégorie de produits.

Lundi : réception tabac et alimentation + préparation de la livraison de mercredi (tabac)

Mercredi : Distribution tabac (placés dans des sacs transparents à Zip par détenu/ limités à 250 euros par commande) + livraison alimentaire sec + livraison hygiène

Jeudi : distribution bons de cantine - réception et livraison des fruits et légumes

Vendredi : livraison sec des quartiers spéciaux + impression des bons + vérification des produits manquants.

[notes de terrain, site 2]

Cette livraison fractionnée découle de la réception elle aussi fractionnée des marchandises commandées auprès des fournisseurs. La commande est livrée aux personnes détenues avec un bon de livraison qui liste les produits livrés, la quantité, le prix, et le cas échéant la mention « solde insuffisant » (si le montant de la commande est supérieur au pécule) ou « non livrés » (si le problème vient du fournisseur). Le surveillant cantine du site 5 raconte que lorsque la livraison est incomplète à cause d'un problème de fournisseur, il explique la situation à la personne concernée et la plupart du temps elle se montre compréhensive. Mais « parfois, ils gueulent. »

Les litiges

Les responsables des cantines évoquent des sources de litige récurrents avec les personnes détenues.

La première source de litige concerne le « **solde insuffisant** », ce qui survient lorsqu'une personne détenue émet une commande dont le montant est supérieur à ce qu'elle possède sur son pécule cantinable. Les responsables des cantines analysent ce problème de plusieurs façons.

Si certains évoquent spontanément une inaptitude des personnes détenues à évaluer le montant de leurs achats, d'autres considèrent au contraire qu'elles savent faire leurs comptes et reconnaissent volontiers que les flux d'argent sont complexes en détention.

D'après le surveillant, le pécule cantinable porte très souvent à confusion. Il m'explique qu'il y a un délai de 1 semaine entre le moment où la commande du détenu est saisie et le moment où elle est livrée. D'ailleurs, sur le bon de livraison, il y a les deux dates : celle de la commande et celle de la livraison. Sur le bon de livraison, il y a également le montant du pécule actualisé. Or, au cours d'une semaine, un détenu peut très bien avoir reçu un virement d'un proche. Du coup, un détenu peut avoir 5 euros mercredi, lorsque la régie saisie son bon de cantine d'une valeur de 20 euros. Le vendredi, il peut toucher un virement de 100 euros de sa famille. Sur le bon de livraison édité la semaine suivante (par exemple le mardi pour l'alimentation), le montant du pécule tient compte du virement et affiche donc 105 euros. Mais sur le bon de livraison, à côté de plusieurs produits commandés, le détenu verra « solde insuffisant » pour justifier la non livraison. Dans ce cas, le détenu ne comprend pas pourquoi il n'a pas été livré vu que son pécule affiché est de 105 euros. Ce genre de situation est fréquent et génère frustration et incompréhension. [notes de terrain, site 5]

Une seconde source de litige concerne les **remboursements**. En GP, les responsables des cantines expliquent que les personnes détenues ne comprennent pas qu'elles sont débitées une fois les produits livrés, et non au moment de la commande. Ce système permet à l'AP de ne pas faire de remboursement. Or, les personnes détenues demandent régulièrement à être remboursées en cas de livraison non conforme à leur commande. L'opacité des flux d'argent est un problème récurrent pour les cantines. Dans le site 1, les personnes détenues se plaignent régulièrement de l'opacité des paiements et remboursements, certaines sont convaincues de ne jamais être remboursées en cas de livraison incomplète.

Une troisième source de litige concerne la **non-conformité des commandes**. Dans le site 1, lorsqu'une référence commandée n'est pas disponible, elle est remplacée par une autre référence jugée équivalente par le responsable des cantines. Ceci peut générer une grande frustration chez les personnes détenues qui contestent un choix réalisé sans leur accord, et regrettent la réception d'un produit différent (et souvent perçu comme moins qualitatif) de celui qu'ils ont commandé. Par exemple, un jeune homme évoque avec amertume la fois où il a commandé une boîte de muesli de la marque Quaker (produit qu'il consomme tous les jours depuis des années et juge incontournable dans son quotidien), mais a reçu du muesli de la marque du distributeur.

Il estime que le muesli de la marque du distributeur est moins bon gustativement, qu'il a perdu de l'argent (le différentiel de prix ne lui a pas été remboursé), et qu'il aurait préféré ne rien recevoir. De plus, les responsables des cantines évoquent les produits défectueux comme source de litige. Il peut s'agir de produits abîmés (ex : fruits pourris) ou périmés.

A un moment, un surveillant rentre dans la cantine avec un paquet de fromage contenant de la moisissure. Il explique que le produit s'est abîmé avant la date de fin. L'auxi prend une photo et remonte l'information à l'attachée qui va remonter au fournisseur.

[notes de terrain, site 4]

La non-conformité des commandes est source de conflits entre responsables des cantines et personnes détenues. Elle est également source de conflits entre prestataires et AP en GD, la non-conformité des cantines pouvant faire l'objet de pénalités financières. Les personnes détenues regrettent souvent de ne pas avoir de trace écrite de leur commande, ce qui les empêche de comparer la liste des produits commandés et la liste des produits effectivement reçus. Le système de cantine est pour eux une source de frustration.

◆ Restaurer les personnes détenues : conclusion

Dans cette partie, nous avons montré l'**hétérogénéité des systèmes de restauration** dans les établissements français. Si le principe fondateur est le même (distribuer des repas tout préparés à l'ensemble des personnes détenues), sa mise en œuvre concrète sur le terrain varie grandement d'un établissement à un autre. Ces différences concernent la façon dont les repas sont élaborés et servis. En dépit de ces différences, aucun système ne semble plus performant que les autres. Que l'on soit en GP ou en GP, en métropole ou en Outre-mer, en liaison chaude ou en liaison froide, des difficultés apparaissent.

La **contrainte budgétaire** est une première difficulté, dans un contexte inflationniste où les approvisionnements coûtent de plus en plus cher. La difficulté à tenir le JDD est particulièrement saillante en GP, ce qui peut donner lieu à des tensions entre économat et responsables des cuisine sur les arbitrages réalisés en matière d'achats. En GD, les prestataires voient leur contrainte budgétaire se durcir par le système de pénalités qui vient sanctionner les entorses au cahier des charges, donnant le sentiment aux acteurs du terrain que l'AP mène une « chasse à la pénalité ».

La **rigidité du cadre juridique et légal** est une deuxième difficulté. En GP, l'application de la loi EGAlim est considérée comme irréaliste, et les marchés nationaux empêchent les responsables des achats de s'approvisionner en produits locaux. En GD, le devoir de conformité avec le cahier des charges met les prestataires sous pression et conduit à des décisions parfois vécues par les acteurs du terrain comme des non-sens (ex : programmer des plats dont on sait qu'ils ne seront pas consommés, jeter des produits alimentaires commandés par erreur car ils ne sont pas prévus au menu).

Le **gaspillage alimentaire** est une troisième difficulté. En dépit des initiatives menées afin de réduire le volume de nourriture gaspillée en amont ou de gérer les déchets en aval, le gaspillage demeure un casse-tête pour les établissements. Le volume de déchets est conséquent, ce qui conduit parfois à l'impression qu'il s'agit d'un problème insoluble voire à l'impression de « cuisiner pour la poubelle ».

II

Constance des comportements des personnes détenues : (re)préparer ses repas

Si la façon dont la restauration en détention est assurée est hétérogène, les pratiques alimentaires des personnes détenues sont quant à elles homogènes. Quelle que soit la façon dont la restauration est assurée, les comportements des personnes détenues sont les mêmes : elles préparent ou repréparent leurs repas.

1. Manger en détention

Le choc carcéral

Les goûts sont différents d'une personne détenue à l'autre. Ces **différences de goûts** se manifestent par des préférences alimentaires variées au sein de la population des personnes détenues. Par exemple, certains aiment le poisson, les champignons et les abats, mais pas d'autres. Les différences de goûts entre personnes détenues **préexistaient à leur incarcération**. Par exemple, Achour³ (site 1) explique n'avoir jamais aimé les légumes de sa vie et ne pas en manger dehors malgré les efforts continus de sa compagne pour les lui faire consommer. En revanche, Emmanuel (site 5) aimait déjà les légumes quand il était dehors et les consommait volontiers à peine saisis, estimant que « ça fait un bon régime ».

Certes, il arrive que les goûts d'une personne avant son incarcération soient **relativement homogènes** et se rapportent à une culture donnée. Par exemple, Majid (site 2) raconte qu'il aimait et mangeait « les plats de chez nous », en l'occurrence des plats marocains. De même, Calixte (site 3) explique qu'il aimait et mangeait « les plats de chez moi », en l'occurrence des plats antillais. Ainsi, les préférences alimentaires peuvent, en partie, s'expliquer par la socialisation primaire dans un contexte socioculturel donné.

Néanmoins, rares sont les personnes détenues qui, avant leur incarcération, ne mangeaient que des plats issus d'une seule culture culinaire - peu importe leur région d'origine. Les habitudes alimentaires de la grande majorité des personnes détenues se caractérisent par une **hybridité culturelle**.

3. Pour rappel, tous les noms ont été pseudonymisés.

Leurs goûts sont hétéroclites. Par exemple, Abdelali (site 4) se définit comme Kabyle, et explique aimer et consommer autant les *felfels* que le gratin de chou-fleur. Plusieurs facteurs expliquent que les détenus ont développé des goûts hybrides avant d'être incarcérés. Un détenu peut avoir grandi auprès d'une mère qui cuisinait des plats de différentes traditions culinaires, comme Hicham (site 1) dont la mère lui préparait aussi bien des *loubias* que du poisson à la bordelaise. Un détenu peut être né en France de parents immigrés, comme Walid (site 3) qui dit aimer avant tout « les plats européens, les lasagnes, les gratins, les pâtes aux crevettes. ». Un détenu peut avoir développé des goûts hybrides en ayant grandi dans une famille mixte culturellement. Par exemple, Ludovic (site 4) explique avoir grandi dans une famille recomposée avec une mère Italienne, un père qu'il définit comme « gitan », et un beau-père Algérien, et se vante de pouvoir manger à la fois « des lasagnes, du hérisson et du couscous ». Enfin, un détenu peut s'être marié avec une femme issue d'une culture différente de la sienne. Par exemple, Bouzid (site 1) est Algérien, et explique que sa femme est Française et qu'elle cuisinait « des plats Français ». Au-delà du cercle familial, la mondialisation et les changements sociétaux font que la plupart des personnes détenues ont été exposées à des cultures culinaires différentes avant leur incarcération. Ainsi, Jean-Jacques (site 5) explique que « ça fait longtemps que les Créoles ont diversifié leur alimentation, plus personne ne mange du riz tous les jours ».

Focus : la restauration rapide

Le caractère hétéroclite des goûts met à mal une idée reçue souvent entendue sur le terrain, à savoir que les personnes détenues (surtout les jeunes hommes incarcérés en maison d'arrêt) ne mangeaient que des burgers et des kebabs avant leur incarcération, et qu'ils n'aiment que les fast-food. Nos résultats invalident cette idée reçue et révèlent un **rapport différencié et complexe au fast-food**. D'une part, il existe des différences de comportements alimentaires adoptés par les personnes détenues. Si certaines personnes évoquent volontiers leur appétence pour « les snacks », d'autres au contraire ont un goût modéré pour ce type d'alimentation. Ainsi, Naël (site 1) explique qu'il aimait beaucoup aller à McDonalds, tandis que Kévin (site 1) n'y allait que « de temps en temps » car il ne trouvait « pas ça fameux » et préférait de loin le poulet doré à la broche. D'autre part, les personnes qui ont une forte appétence pour les snacks ont des goûts et pratiques alimentaires relativement diversifiées. Par exemple, Mouloud (site 3) adorait les snacks et y allait souvent dehors pour des raisons de praticité. Néanmoins, les moules frites restent son plat préféré. De même, il est courant que les personnes qui mangeaient souvent dans des snacks aillent de temps en temps manger des plats élaborés chez leur mère.

Quels que soient les goûts et habitudes alimentaires, l'arrivée en détention est vécue comme un **choc**. Les points de repère habituels sont **chamboulés** au moment de l'incarcération. Les changements concernent plusieurs aspects de l'alimentation.

Le premier est la **temporalité des repas**. Certaines personnes détenues ne mangeaient pas à heure fixe, mais lorsqu'elles avaient faim ou lorsqu'elles y pensaient. C'est le cas des personnes dont le mode de vie à l'extérieur était déstructuré et désynchronisé. Pour elles, la distribution de deux repas quotidiens à heure fixe en détention constitue un changement radical.

Dehors, Mouloud était plus sec car il mangeait vite et peu, à des horaires irréguliers. Dehors il ne prenait pas le temps de manger. « On s'en foutait », « c'était mon dernier souci ». Ça lui arrivait de ne pas manger ou de manger sur la route. Quand il mangeait, c'était « vite vite », surtout « avec l'adrénaline ». C'est différent en prison.

[notes de terrain, site 3]

En revanche, d'autres personnes détenues avaient un mode de vie cadré et des horaires de repas fixes, notamment lorsqu'elles avaient un emploi salarié et/ou des enfants. Pour elles, la distribution quotidienne du repas à heure fixe n'est pas un grand changement de mode de vie. En revanche, dans ces deux cas de figure, **les horaires des repas** sont jugés inadéquats. Quel que soit leur mode de vie antérieur à l'incarcération, les personnes détenues estiment que les repas en détention sont servis trop tôt, ce qui vient troubler leur alimentation.

Le déjeuner est servi à 10H45, et le repas du soir à 16H30. « On est complètement décalés par rapport à l'extérieur », les détenus soulignent qu'il n'y a qu'en prison qu'on mange aussi tôt et que « le corps ne s'habitue pas ». Vu qu'ils n'ont pas faim au moment des repas, ils n'arrivent pas à manger. Résultat, ils ont faim le soir.

[notes de terrain, site 5]

Le deuxième aspect de la perturbation de l'alimentation causée par l'incarcération concerne la **préparation des repas**. Avant d'entrer en prison, certains cuisinaient, mais pour d'autres, c'est une femme de leur famille qui s'en occupait (compagne, mère, sœur). La façon de cuisiner était différente, certaines personnes détenues évoquent des types de cuisson non pratiqués en détention, faute d'équipements. Les personnes évoquent souvent la viande grillée ou mijotée qu'elles consommaient avant d'être incarcérées, et qu'elles ne consomment plus en détention car « tout est cuit à la vapeur » ou « tout est fait au four ».

Le troisième aspect concerne le **contenu des repas et les ingrédients**. Les participants évoquent volontiers les produits alimentaires qu'ils mangeaient avant leur incarcération mais qu'ils ne peuvent plus consommer en détention, soit parce qu'ils ne sont jamais au chariot soit parce qu'ils ne sont pas accessibles via la cantine. Ainsi, Georges (site 3) regrette de ne plus manger de steak de thon depuis plus de dix ans. Ibrahim (site 4) et Simon (site 1) regrettent de ne pas avoir accès aux produits complets (pâtes, riz, pain) qu'ils consommaient avant leur incarcération. La moindre qualité des produits alimentaires disponibles en détention est souvent évoquée, comparé à ce qui était acheté avant l'incarcération. Omar (site 4) compare les légumes frais qu'il consommait dehors aux « conserves » utilisées pour préparer les repas du chariot. Roger (site 4) compare la viande de piètre qualité du chariot et de la cantine à celle qu'il achetait « directement aux paysans ».

Le quatrième aspect de la perturbation de l'alimentation causée par l'incarcération concerne le **contexte de consommation** des repas. Les personnes détenues mentionnent très souvent le changement que constitue le fait de manger seul en cellule ou avec une personne qui n'est pas de leur famille. Pour ceux qui ont grandi dans une famille nombreuse ou qui ont des enfants, le fait de manger seul est particulièrement mal vécu.

Avant Emin mangeait plus que maintenant, parce qu'avant il mangeait avec sa famille. C'était important pour lui de manger avec les enfants, c'est important de « manger ensemble ».

[notes de terrain, site 4]

De fait, l'arrivée en détention change la manière de s'alimenter. Le choc carcéral est vécu par tous, peu importe les goûts et habitudes alimentaires pré-incarcération.

Evolution et stabilité des goûts

Que ce soit via le chariot ou via la cantine, les personnes détenues découvrent de nouveaux plats ou produits alimentaires en détention. Parfois, ces découvertes donnent lieu à de **nouvelles préférences et habitudes alimentaires**. Une découverte se transforme en habitude alimentaire lorsqu'elle est appréciée sur le plan gustatif. C'est par exemple le cas de certains participants qui ont découvert en détention les steaks de soja, poussés par la faim, par l'auxi d'étage, ou par la curiosité, et qui les prennent à chaque fois qu'ils sont au chariot suite à cette première expérience positive. C'est aussi le cas de René (site 3) qui a découvert les soupes traditionnelles du Maghreb en détention.

« J'en avais une, une chorba [en sachet], je l'ai faite quand il faisait froid. Purée, c'est pas dégueulasse ! J'ai vu que c'était sur le bon de cantine, j'ai dit : 'J'en prends deux de chaque' »

[entretien avec René]

Une découverte peut également se transformer en habitude alimentaire lorsque le produit est jugé intéressant sur le plan nutritionnel. Plusieurs personnes ont ainsi intégré l'avoine dans leur alimentation pour son apport en protéines et son coût peu élevé.

Antoine n'a jamais mangé autant de fruits. Il s'est aussi mis à l'avoine : « pour avoir un peu plus d'énergie et de protéines à moindre coût. Parce qu'un paquet coûte 1,7 euros, un truc comme ça. » [notes de terrain, site 3]

Si les participants apprennent à aimer certains aliments en détention, ils développent également de nouvelles aversions. Il est fréquent que certains plats soient appréciés dehors mais qu'ils ne soient pas consommés en détention.

Laurent aime beaucoup les œufs, il en préparait souvent chez lui, de toutes les manières : brouillés, au plat, en omelette. Mais ici, impossible de manger les omelettes car « elles sont mal faites ». [notes de terrain, site 5]

Hamza dit qu'il aime généralement (dehors) manger de la ratatouille, mais il ne mange pas celle de la prison. Ce qui est différent avec la ratatouille de la prison ? « Elle a pas le goût de fait maison. » [notes de terrain, site 2]

Malgré l'évolution des préférences alimentaires au cours de la peine, les préférences pré-incarcération persistent. Obtenir les produits correspondant à ses goûts personnels, via le chariot ou la cantine, est difficile. Le produit manquant le plus souvent évoqué par les détenus est « **la vraie viande** » (i.e. la viande fraîche) par opposition à la viande pré-cuite et/ou ultra transformée disponible en cantine. L'accès empêché à la viande fraîche est une frustration pour tous, quelle que soit la religion. Mais cette frustration est particulièrement saillante chez les personnes détenues musulmanes qui ne consomment pas la viande du chariot.

« Comme je vous ai dit ce matin, j'ai été condamné, j'ai été condamné à une peine de privation de liberté. Je n'ai pas été condamné à ne plus manger de viande rouge pendant des années et des années. Après, comme je vous l'ai dit, ça dépend des établissements. Il y a des établissements, on peut cantiner de la viande halal. Il y a des brochettes, il y a des merguez, il y a des steaks hachés. Il n'y a pas de problème. Ici, non. Ici, il y a poulet [pré-cuit], cordon bleu, nuggets. »

[entretien avec Chérif, site 1]

L'impossibilité de se nourrir comme ils le souhaitent génère des réactions variées allant de la colère à la résignation. Lorsque le manque est trop fort, certains tentent de se procurer les aliments désirés par des moyens illicites, et notamment les **projections alimentaires**. Les projections de viande sont un sujet de préoccupation pour les surveillants.

Surveillant 1 - *Les cantines exceptionnelles, ce qui est ubuesque c'est qu'ils vont demander un truc mais quand elle [La responsable des achats extérieurs] va faire les courses, admettons elle va à Casino, elle va récupérer ce qui correspond le plus à la demande du détenu. Il va demander un truc, ce qu'il va avoir c'est pas... Il va demander des petits Lu, il va avoir comme des petits Lu mais pas... Certains ils vont faire un cinéma pour ça. C'est incompréhensible que la personne, entre ce qu'elle demande et ce qu'elle reçoit... C'est comme si vous alliez au drive, vous demandez une Heineken et je vous donnais une Kronenbourg.*

Surveillant 1 - *Les projections alimentaires... Vous pouvez ouvrir une boucherie avec la quantité.*

Surveillant 2 - *Tant qu'il y aura pas de viande halal, il y aura toujours des projections de viande.*

Enquêtrice - *On parle de quelle quantité ? C'est fréquent ?*

Surveillant 2 - *C'est énorme, c'est une boucherie, je vous jure, c'est plus de viande qu'une boucherie. C'est impressionnant.*

Surveillante 3 - *Ils nous disent « Surveillante c'est que de la viande tu peux nous la laisser ». C'est là qu'on voit qu'ils ont pas assez de viande [au chariot].*

Surveillant 2 - *Mais ils ont pas du tout de viande !*

Surveillante 3 - *Bin oui, du coup ils projettent de la viande dans des bouteilles.[...]*

Surveillant 2 - *Le jour où t'as réglé ce problème, t'as réglé 90 % des projections.*

Surveillant 1 - *Ca fait pas plaisir non plus. On ramasse de la viande, il y en a qui n'en ont pas. Cinq, six bouteilles par nuit.*

Enquêtrice - *C'est cinq, six bouteilles par nuit ?*

Surveillante 3 - *Ah oui oui.*

Surveillant 1 - *Ça c'est ce qu'on ramasse, c'est la base, minimum. [...]*

Enquêtrice - *Vous dites que la principale raison, c'est qu'il n'y a pas de viande halal. Vous, vous en pensez quoi ?*

Surveillant 2 - *Moi je dis qu'on les laisserait cantiner de la viande halal... Pas la mettre au chariot, la cantiner.*

Surveillant 1 - *Ils cantinent de la viande halal.*

Surveillant 2 - *Non.*

Surveillant 1 - *Si, ils peuvent cantiner du poulet [pré-cuit].*

Surveillant 2 - *C'est pas de la vraie viande, comme on mange nous.*
[entretien, site 1]

Quels que soient les produits alimentaires qui leur manquent, les personnes détenues font état d'un manque de variété à propos de leur alimentation ce qui entraîne une certaine **lassitude**. Cette lassitude peut évoluer en dégoût vis-à-vis des produits trop souvent consommés, qu'ils soient issus du chariot ou de la cantine.

Pendant toute la distribution des repas, plusieurs détenus me disent que « les œufs, c'est à éviter », « ça sert à rien de mettre des omelettes », « les omelettes ont jetté », « ça part dans le vide ». L'auxi de quartier embraye et affirme qu'il faut arrêter de servir des omelettes car tout est jeté. Je lui demande s'il va quand même goûter : « non, ça fait 10 mois que je goute ! A force de goûter, ça dégoûte. » [notes de terrain, site 5]

La lassitude et le dégoût apparaissent plus particulièrement chez les personnes recevant régulièrement les mêmes repas du fait de leur régime alimentaire spécial pour raisons médicales.

Marvin a eu un problème de santé et donc un régime spécial pendant deux mois « poisson, poisson, poisson, poisson. Riz carotte, riz carotte, riz carotte, riz carotte. Je peux plus le manger. J'en ai marre ». [notes de terrain, site 2]

La transformation du corps

Ces changements d'habitudes alimentaires génèrent progressivement des **transformations du corps**. Certaines évolutions sont **visibles**, comme la perte ou la prise de poids. Parfois, les changements de poids s'avèrent massifs.

Hamza a pris 10 kilos en détention : « J'ai grossi un petit peu, avant je travaillais, je n'avais pas le temps de manger comme ici. Ici je mange trop, je dors trop et je fume. » Avant la détention, il travaillait et mangeait quand il rentrait à la maison, il ne prenait qu'un seul repas le soir. [notes de terrain, site 2]

Abdelali - *J'ai perdu du poids. Je suis rentré, j'étais à plus de 85 kg. Et là, je me suis pesé ce matin, je suis à 70 kg.*

Enquêtrice - *Ah, vous avez perdu beaucoup de poids, 15 kg, en combien de temps ?*

Abdelali - *Ça va faire 10 mois. Le pire, c'est quand je suis arrivé ici, j'ai dû perdre au moins 5 ou 6 kilos direct au début. Au début, vous n'avez pas de sous, vous n'avez rien. Le chariot, vous le mangez pas. Puis vous êtes entré en prison, vous êtes perturbé. Les deux premières semaines, je crois que c'est les pires. Parce que déjà, vous restez une semaine aux arrivants, avant qu'on vous place ici. C'est le moment un peu le pire où on mange pas bien.*

[entretien avec Abdelali, site 4]

Parfois, les prises et pertes de poids sont limitées en ampleur mais variables au cours du temps, notamment lorsque les participants font « le yoyo ».

⁴
En détention, Mouloud est passé par toutes les phases : il a été maigre après avoir fait une sèche, il a été musclé parce qu'il voulait être musclé et a fait beaucoup de sport pour ça, il a été « bouboule » parce qu'il mangeait beaucoup de gâteaux. Maintenant il est dans une phase où il fait un peu de sport pour éliminer ce qu'il mange et ne pas trop culpabiliser. Cette phase où il est lui convient. Il se trouve « un peu grassouillet mais ça va », il trouve que c'est normal parce qu'il mange pas mal de sucre et qu'on sort des fêtes. Mais il sera « prêt pour l'été ».

[notes de terrain, site 3]

Dans les cas de perte de poids, il peut s'agir aussi bien de masse grasseuse que musculaire. Par exemple, Lucien (site 1) relate sa dégradation physique en détention faute d'activité, et conclut : « on perd tous nos muscles ».

D'autres changements corporels sont **invisibles**. Les détenus évoquent l'impression de n'avoir aucune énergie ainsi que leurs problèmes digestifs. La constipation est très fréquente en détention.

4. procédé utilisé par les personnes détenues pour envoyer un objet d'une cellule à l'autre par l'entremise d'un long morceau de tissu manipulé depuis la fenêtre

Les deux ou trois premiers mois, Jérónimo n'arrivait pas à aller à la selle. « Ca faisait comme un bouchon », il avait de grosses douleurs au ventre. Il allait au médical, mais là-bas ils lui disaient qu'il n'avait rien. Donc il a dû régler le problème tout seul. Pendant plusieurs semaines, il s'est contenté de boire de l'eau et du café. Comme il fume par ailleurs, il a fini par aller à la selle. Et il a fondu. Maintenant son poids s'est stabilisé, il est content de son poids actuel. [notes de terrain, site 4]

D'après eux, le problème du riz, c'est que non seulement c'est lassant (« on en a marre à la fin »), mais en plus « ça constipe ». Je demande aux détenus autour de la table s'ils ont des problèmes digestifs. Certains sont gênés, d'autres pas, mais ils répondent tous qu'ils sont constipés. [notes de terrain, site 5]

Outre ces changements invisibles, certains détenus développent des maladies comme le diabète, notamment lorsqu'ils mangeaient beaucoup de sucre au début de leur détention. D'autres développent des troubles du comportement alimentaire. Les accès de boulimie, parfois assortis de vomissements, sont parfois évoqués lors des entretiens. Qu'ils aient des accès de boulimie ou non, les participants témoignent souvent d'une difficulté à se réguler lorsqu'ils possèdent des produits alimentaires tentants en cellule, à portée de main.

Antoine - *Quand on est enfermé dans 8 m2, quand on a le frigo à un mètre de nous, quoi qu'on fasse, s'il y a quelque chose de bon dedans et qu'on est un peu gourmand, c'est compliqué de dire : « On se raisonne. » Une fois, deux fois, ça arrive, mais quand on est [en cellule] de 19 heures à 7 heures, on a 12 heures à un mètre du frigo, un mètre de tout ce qu'on peut avoir à manger en cellule.*

Enquêtrice - *C'est dur de se contrôler ?*

Antoine - *Il y a des moments où je me dis : « Est-ce que je ne suis pas un peu boulimique ? » Parce que quelque part, je ne mange pas, mais quand je mange, je mange pour quatre.*
[entretien avec Antoine, site 3]

Les transformations du corps suscitent un **intérêt pour l'alimentation**. L'alimentation devient un sujet à propos duquel les personnes détenues **s'interrogent**. Ces réflexions donnent lieu à une remise en question de leur hygiène alimentaire.

René - *Déjà, je mange moins tard le soir. Je mange moins de quantité. Après, j'évite le sucré.*

Enquêtrice - *Depuis quand vous avez cette hygiène alimentaire ?*

René - *Ça va faire six mois.*

Enquêtrice - *Qu'est-ce qui l'a déclenchée ?*

René - *C'est la dernière prise de sang. Parce que je demande toujours les résultats, je veux les résultats. Quand j'ai vu que j'avais 11 de glycémie, j'ai dit : « Tu as les orteils qui vont commencer à pourrir. Tu vas avoir des problèmes avec la vue et tout. On arrête les frais ! Il faut faire marche arrière. Sinon, je vais dans le mur.*

[entretien avec René, site 3]

Ibrahim (site 4) a lui aussi diminué le sucre, dès qu'il a commencé à « prendre du ventre ». Si certaines personnes comme René et Ibrahim sont en mesure d'indiquer précisément le facteur déclencheur de leur prise de conscience et du changement d'hygiène alimentaire qui s'en est suivi, c'est moins clair pour d'autres. Parfois, c'est simplement un **état général de mal-être physique** qui survient au bout de deux ou trois ans de peine qui est à l'origine du changement d'hygiène alimentaire. Cet état de mal-être a été dépassé par plusieurs participants, tandis que d'autres le traversaient quand nous les avons rencontrés.

« Je suis un fou de gâteaux, pourtant les gâteaux ils m'ont soulé, ça fait 20 mois que je mange des gâteaux. Dès fois je me dis 'putain mais qu'est-ce que je fous avec ça encore ?!' »

entretien avec Mouloud, site 3

Nous avons également noté que les détenus qui vont avoir quarante ans ou sont en début de quarantaine ont un rapport particulier à leur alimentation. Comme Adil (site 1), la plupart d'entre eux explique que « il faut faire attention » à partir de 40 ans car c'est, d'après eux, à partir de cet âge qu'il devient difficile de perdre de la masse grasse.

Les transformations visibles et invisibles du corps suscitent un intérêt pour l'alimentation et une **envie de s'informer**. L'alimentation devient un sujet de préoccupation et d'apprentissage. De nombreuses personnes acquièrent des savoirs, notamment en matière de diététique et de nutrition, au cours de leur peine. L'acquisition de savoirs passe essentiellement par les discussions entre pairs et par les émissions de télévision.

Enquêtrice - *Quand vous avez dit 'je vais changer mon alimentation', vous vous y connaissiez un peu en nutrition ?*

Walid - *Pas du tout.*

Enquêtrice - *Comment vous avez fait ?*

Walid - *Je ne sais pas, avec les collègues, les codétenus : « Je fais comme ça, fais comme ça. » Après, vous regardez, vous dites à votre famille : « J'aimerais que tu fasses ça pour moi. Regarde un tuto pour moi. » Et voilà, ça se fait comme ça.*

[entretien avec Walid, site 3]

« Depuis que je suis en prison, je regarde beaucoup, beaucoup les émissions sur la 5 et ils parlent souvent de gastronomie. Eh ben tu m'excuseras mais quand je vois, sur National Géo, tu vois comment ils produisent, eh ben t'as pas envie d'acheter, t'as pas envie de te nourrir avec ça. Je regardais la dernière fois c'était, ils parlaient de quoi ? Ah des biscuits. Ben s'il te plaît, j'ai plus envie d'en prendre. Ça je l'ai appris ici, ouais je l'ai appris depuis que je suis en prison. »

[entretien avec Farès, site 1]

Les personnes détenues rencontrent des difficultés à consommer des repas qui soient à leur goût et qui leur permettent d'être en forme physiquement. Au fil du temps, les préférences et habitudes alimentaires évoluent : elles apprennent à aimer certaines choses et se dégoûtent d'autres. Le corps, lui aussi, change, suscitant des interrogations et un intérêt pour l'alimentation. Dans cette situation, cuisiner ses propres repas s'impose comme une solution. Comme le dit Calixte (site 3) : « pour mieux manger, je fais mon repas ».

2. Cuisiner en cellule

La quête d'autonomie et de responsabilité

Cuisiner en cellule est une activité qui prend des formes variées. Cuisiner peut être simple et rapide, par exemple lorsque les personnes détenues réchauffent le plat principal du chariot et l'accommodent à leur goût. Retravailler le plat principal est la norme en détention : 72 % de ceux qui ont répondu au questionnaire déclarent modifier ou répréparer les aliments du chariot.⁵

Proportion de personnes détenues retravaillant le repas du chariot



5. Echantillon total. Pas de différence significative d'un établissement à l'autre.

Ce travail de réparation implique un rinçage à l'eau pour les viandes et poissons en sauce. Une fois nettoyés, les produits sont intégrés dans une préparation personnelle, accommodés « à sa manière » avec une sauce maison.

Paul préférerait largement préparer lui-même ses repas plutôt que de manger ceux du chariot. A défaut de pouvoir cuisiner faute d'équipement en cellule, il reprépare les repas du chariot. Il m'explique comment il s'y prend, notamment pour la morue. Il trouve la morue du chariot trop salée. Il la récupère, il la nettoie et la dessale, et l'acommode à son goût avec des choses qu'il a pu récupérer en cuisine ou qu'il a cantinées. Il trouve ça mieux de faire « à sa manière ».

[notes de terrain, site 5]

Cuisiner des repas simples n'implique pas toujours de retravailler le plat du jour provenant du chariot. Certaines personnes préparent leur repas en totale autonomie. Le repas en question peut être très simple, par exemple lorsqu'il s'agit d'un sandwich. Le repas peut également être plus élaboré et impliquer de nombreuses étapes de préparation.

Chabib prépare un repas typique du midi : un sandwich à la harissa, au cachir [saucisson traditionnel algérien préparé principalement à base de bœuf] et à l'œuf. Il met un morceau de beurre à fondre dans le fond de la casserole. Il m'explique que s'il avait de l'huile, il aurait mis de l'huile plutôt que du beurre. Quand le beurre est à moitié fondu, il craque 3 œufs. Pendant que les œufs cuisent, il coupe des tranches de cachir. Il prépare 3 assiettes : une pour lui, une pour son co-détenu et une pour moi. Quand les œufs sont cuits, il les sépare bien les uns des autres avec une fourchette, et met un œuf dans chaque assiette. Il sort la harissa du frigo. Chaque assiette contient un œuf au plat et des tranches de cachir. Chabib ajoute de la harissa sur le bord de son assiette. On attend le pain pour pouvoir attaquer. Quand le pain arrive servi par l'auxi, Chabib en prend un bout et mange les trois aliments ensemble. Je l'invite et me fais un petit sandwich.

[notes de terrain, site 1]

« Des fois je vais être plus dans la préparation. En gros je prends les ailes [du poulet pack], je les mets de côté. J'aime bien les faire cuire avec de l'huile, comme ça, frit, tu vois, bien grillé, histoire que ce soit bien cuit, bien sec. Et le blanc, j'aime bien le couper en sortes de morceaux avec un ciseau. Je coupe au ciseau et je fais comme des petits morceaux d'escalope. Je mets de l'huile d'olive ou de la sauce piquante qu'on met sur les pizzas. Et après je fais une sorte de marinade sur ma viande, je fais ça et je mets des épices tandoori ou quelque chose comme ça. Je malaxe le poulet, je le mets au frais et quand je veux le cuire, c'est déjà mariné. »

[entretien avec Fahim, site 1]

Préparer ses repas permet aux personnes détenues d'être autonomes.

Reprendre le contrôle de son alimentation

A travers la cuisine en cellule, les personnes détenues **reprennent le contrôle de leur alimentation**. Avant toute chose, cuisiner permet de décider de ce qu'on mange. Ce pouvoir de décision est la première motivation des personnes détenues. 82 % des répondants du questionnaire déclarent que parmi les différentes motivations, « cuisiner permet de décider de ce que je mange » est une motivation importante.

Motivations des personnes détenues à cuisiner en cellule



Cette motivation obtient la meilleure moyenne de réponse parmi l'ensemble des motivations à cuisiner en détention (5,8 sur une échelle de 1 à 7). D'ailleurs, cette motivation explique de manière significative la décision de cuisiner soi-même ses repas et celle de modifier les repas servis sur le chariot.

Les personnes détenues peuvent même faire le choix délibéré de ne pas manger, si elles préfèrent ne consommer qu'un repas par jour, si elles souhaitent perdre du poids, ou si elles n'ont pas envie de cuisiner. De plus, avec la cuisine en cellule, les personnes choisissent celui qui prépare le repas (soi-même ou un co-détenu, à la convenance de chacun) et savent comment le repas est préparé (car ils le font eux-mêmes ou assistent à sa préparation). La préparation autonome des repas en cellule est **transparente** et donc digne **confiance**.

Par opposition à la cuisine autonome en cellule, l'élaboration des repas du chariot dans la cuisine de l'établissement est perçue comme une **boîte noire** dont il faut se méfier. Rares sont ceux qui savent réellement comment les repas sont préparés, mais les **rumeurs** et mythes concernant le chariot sont nombreux.

« Je sais cuisiner, je sais qu'est-ce que je fais, je sais qu'est-ce que je mange. Eux, je ne sais pas qu'est-ce qu'ils font, s'ils crachent, et après 'mange, allez !' C'est des malades, je te jure, il y a des trucs comme ça. »

[entretien avec Emin, site 4]

Kevin - *Je préfère la faire moi, la sauce.*

Enquêtrice - *Pourquoi vous préférez la faire vous-même, la sauce ?*

Kevin - *Parce que je sais ce qu'il y a dans la sauce, au moins, je suis confiant. Il y a des fois où j'ai pas confiance dans ce qu'ils mettent dans la gamelle. Je sais que dans les cuisines... Bon je ne vais pas dans les cuisines, je n'y suis jamais allé, mais j'ai des amis qui y sont. Ils me le disent. Et s'ils me le disent, je les crois. Je ne pense pas qu'il y a des rats ou des souris, mais j'imagine que ça doit pas être propre.*
[entretien avec Kevin, site 1]

La méfiance vis-à-vis du chariot est nourrie par l'appréhension de tomber malade, par empoisonnement de la part de l'administration. Si le mythe de la nourriture empoisonnée peut paraître incongru à toute personne non détenue, il est au contraire crédible aux yeux des personnes détenues, dans la mesure où elles font l'expérience d'une ou plusieurs formes de transformation corporelle causée par les changements alimentaires en détention (cf. partie 2.1.3.)

Rayan ne peut pas manger le chariot parce qu'il a « entendu trop de rumeurs », notamment qu'« on peut pas avoir d'enfant si on mange le chariot », ou qu'ils « mettent des calmants ». « C'est tellement rentré dans mon cerveau qu'à la fin c'est devenu psychologique ». [notes de terrain, site 3]

Cette méfiance vis-à-vis de la nourriture ne se limite pas au chariot. Elle s'étend à toute nourriture élaborée dans un contexte inconnu. De nombreuses personnes détenues refusent de manger les repas ou gâteaux qui leur sont donnés par leurs pairs. C'est le cas lorsque celui qui reçoit le plat/gâteau n'a pas participé ou assisté à sa préparation. La confiance est au cœur de l'acceptation de nourriture en détention, et la confiance est présente lorsque la personne prépare elle-même ses repas en autonomie, ou lorsqu'elle peut voir le repas en train de se faire dans la cellule de celui qui cuisine.

« Si je ne suis pas là, je ne vois pas comment il a été cuisiné et tout, je ne le touche pas. Mais après, comme c'est des potes, on est dans la cellule, ils sont en train de faire à manger, je suis là. Donc après, ils me donnent mon assiette, je récupère. »

[entretien avec Nelson, site 3]

La cuisine en cellule permet de reprendre le contrôle de son alimentation.

Reprendre le contrôle de son alimentation

Cuisiner ses repas permet aussi de reprendre le contrôle de son corps. La cuisine en cellule et la pratique sportive sont étroitement liées. L'étude quantitative montre qu'il existe une corrélation significative entre la pratique de cuisine en cellule et la pratique sportive.

Si 81 % des personnes détenues indiquent cuisiner parfois ou régulièrement, ce taux passe à 90 % lorsqu'on isole les sportifs.

Cuisiner en cellule



- Je ne cuisine jamais ou très rarement
- Je cuisine parfois
- Je cuisine régulièrement

Cuisiner en cellule (chez les sportifs)



- Je ne cuisine jamais ou très rarement
- Je cuisine parfois
- Je cuisine régulièrement

Les personnes détenues considèrent qu'une bonne hygiène de vie s'appuie sur une activité physique régulière et des repas sains qu'elles préparent elles-mêmes. Parfois, commencer le sport déclenche des changements sur le plan alimentaire. Parfois, ce sont les changements d'hygiène alimentaire qui déclenchent la pratique sportive.

Walid - *Depuis 2014, je ne bois plus de gazeux.*

Enquêtrice - *Il s'est passé quoi en 2014 ?*

Walid - *Je ne sais pas, je me suis pris en main, j'ai fait du sport.*

Enquêtrice - *C'était au bout de combien de temps de peine ?*

Walid - *Au bout de trois ou quatre ans de peine, je crois. [...] Je commence le sport, j'arrête tout. J'évite le sucré, j'en prends un peu moins. La gazeux, je peux l'arrêter. Ce n'est pas un truc obligatoire, donc je l'ai arrêté.*

[entretien avec Walid, site 3]

« Être en sèche » est une situation courante en détention. Elle signifie que la personne fait du sport plusieurs fois par semaine et contrôle son alimentation, notamment en retirant les produits sucrés. Bien que cette hygiène de vie soit valorisée, elle n'est pas facile à tenir dans la durée. Elle correspond le plus souvent à une phase limitée dans le temps. Comme le souligne Kaïs (site 1) qui vient de se lancer dans une phase de sèche : « faudra être fort pour pas craquer ».

Le rapport au sport varie d'une personne détenue à l'autre. Rares sont ceux qui ont pour ambition de prendre de la masse musculaire. Il s'agit surtout de « s'entretenir », c'est-à-dire de ne pas grossir et de ne pas perdre de masse musculaire.

« On va dire qu'on s'entretient. Si on veut évoluer, c'est dur. Manger des pâtes, après, ça fait grossir. Ce ne sont pas des pâtes complètes. »

[entretien avec Ibrahim, site 4]

La cuisine en cellule permet de reprendre le contrôle de son alimentation.

Si les personnes détenues valorisent le sport, elles évoquent souvent une pratique empêchée. Dans le site 5, la capacité insuffisante de la salle de musculation au vu du nombre de détenus est souvent évoquée. Dans le site 4, les personnes détenues évoquent la situation de sous-effectif des surveillants qui affecte directement leur activité sportive. Les personnes ratent l'entraînement lorsqu'il n'y a personne pour leur ouvrir la porte. Dans plusieurs maisons d'arrêt, l'accès limité à la douche (trois par semaine, le minimum prévu par le Code pénitentiaire) dissuade de faire du sport tous les jours. Dans plusieurs établissements, les conflits d'agenda et donc les arbitrages à faire entre le travail/le scolaire et les cours de sport sont souvent évoqués pour justifier une pratique sportive insuffisante.

Reprendre le contrôle de sa vie

Cuisiner en cellule permet plus largement de **reprendre le contrôle de sa vie**. La vie en détention se décline selon deux axes primordiaux : le temps et l'espace. La cuisine en cellule est indissociable d'une reprise de contrôle de l'écoulement et la structuration du temps. Les personnes qui cuisinent en cellule instaurent leur propre **rythme de vie**, par opposition au rythme défini et imposé par l'administration via les rondes, les promenades, le passage du chariot, et les activités. À l'échelle d'une journée, les personnes détenues choisissent l'heure à laquelle elles commencent à préparer à manger, l'heure à laquelle elles mangent, et la durée de leur activité de cuisine. Ceux qui cuisinent en cellule concèdent que « ça fait passer le temps ». C'est le cas de Corentin (site 2) qui fait des gâteaux « parce qu'on n'a rien à faire, on s'occupe », et d'Achour (site 1) qui met « 10 minutes à couper un oignon ». Cuisiner permet aussi de créer une différence entre la semaine et le week-end. De nombreux détenus, et notamment les travailleurs, passent plus de temps à cuisiner le week-end. C'est par exemple le cas de Thomas (site 1) : « Moi le week-end, je me fais une petite popote, c'est mon rituel. Après, le week-end, je fais mes gâteaux, la semaine je sais que je travaille. » La cuisine en cellule permet de cadrer la semaine, de structurer le temps mou et répétitif de la peine. En d'autres termes, en cuisinant en cellule, les personnes détenus façonnent le temps au lieu de le subir.

Si la cuisine en cellule permet de reprendre le contrôle du temps, elle est aussi associée à une **gestion de l'espace**. Les observations en cellule montrent que les cellules des personnes qui cuisinent quotidiennement sont parfaitement propres, organisées et rangées. Les entretiens révèlent un lien étroit entre la cuisine et le ménage : les personnes qui préparent leurs repas en autonomie font quotidiennement le ménage dans leur cellule. Le ménage est une activité à part entière qui s'intègre dans l'emploi du temps.

« Je me force à pas rester assis. Débarrasser la table, faire la vaisselle ça permet de bouger un petit peu. Voilà s'il faut mettre un petit coup au sol après avoir mangé, je mets un coup au sol, je le fais même souvent. Tout le temps. Ça me prend allez une petite demi-heure avec la vaisselle, mais au-moins ça me permet de bouger. Au-moins entretemps ça me permet de digérer et à ce moment-là je peux m'allonger et allumer la télé et commencer ma soirée. »

[entretien avec Amine, site 1]

Le ménage est une manière d'avoir une prise sur son espace. Comme le dit un jeune homme du site 5 vivant dans une cellule où le ménage est fait tous les jours à tour de rôle : « l'hygiène, c'est la seule chose qu'on contrôle ».

« Se prendre en main »

Cuisiner fait partie d'un **mode de vie autonome et responsable** considérée par tous comme sain. Ce mode de vie repose sur la cuisine en cellule, le sport, et le ménage. S'il n'est pas adopté par tous, il n'en demeure pas moins l'idéal de la vie bonne en détention. Les personnes qui adoptent ce mode de vie autonome et responsable sont valorisées par les autres. Il est bien vu de « **se prendre en main** ». Par opposition à ce mode de vie valorisé, l'abandon est honni. Ceux qui ne font pas le ménage dans leur cellule, ceux qui ne font jamais de sport et préfèrent rester en cellule à fumer et dormir, ceux qui ne se font pas à manger alors qu'ils ont les moyens de cantiner, en d'autres termes, « ceux qui se laissent aller » sont mal vus par les autres. Il est intéressant de noter que les personnes qui ne fument pas en tirent une grande fierté et tiennent à la souligner lorsqu'elles échangent avec nous

« Il y a des personnes qui mangent [le chariot], et ils s'en foutent de la douche, ils s'en foutent de la propreté. Ils sont là : « Je prends mon repas, je dors, je me réveille, je mange, je dors, je me réveille, je mange, je dors, et je me réveille. » Il y en a qui ont pas le mental, il y en a qui sont plus faibles que d'autres. On est tous différents en détention. Il y en a qui vont se bouger les fesses, il y en a d'autres qui vont se laisser aller. »

[entretien avec Ludovic, site 4]

« Dès que vous allez dans son « cocon », qui est la cellule, vous savez très bien à qui vous avez affaire. C'est simple. Vous ouvrez, vous voyez, ça sent mauvais, c'est bordélique. Vous voyez qui vous avez en face. Vous ouvrez, vous voyez c'est aéré, ça sent bon, c'est rangé. Vous savez qui vous avez en face de vous. »

[entretien avec Chérif, site 1]

Tout l'alimentation de Farès est au service de sa performance sportive. Il nous dit : « ils vont pas m'abattre. » Quand il est entré en détention, il était important pour lui de reprendre du contrôle. Il le fait en s'entraînant, en gardant la ligne. Il oppose son hygiène de vie à ceux qu'il qualifie de « loque », qui ne font que se lever tard, fumer du shit, et se négliger. [notes de terrain, site 1]

Si le mode de vie autonome et responsable est valorisé, son adoption dépend du moral des personnes détenues. Nous avons observé que la plupart des personnes traversent des périodes plus ou moins longues de découragement. Le **moral est cyclique** en détention, garder le moral en permanence est compliqué.

« Il faut se blinder, comment dire, il faut faire une carapace pour éviter... De pas se laisser, c'est pas évident, 21h sur 24h, lundi au dimanche. »

[entretien avec Roger, site 4]

Dans la phase où le moral est au plus bas, il est difficile de se faire à manger, de faire du sport, et de faire le ménage quotidiennement. Au contraire, parfois, c'est en s'accrochant à une des dimensions du mode de vie valorisé que les détenus parviennent à se reprendre en main et/ou à garder le moral. Par exemple, Hamza (site 2) parvient à « garder le sourire » en regardant ce qu'il possède en cellule, notamment les provisions de nourriture qui lui font relativiser sa situation par rapport à ceux qui « n'ont rien à manger, qui passent la journée à avoir faim en attendant que le chariot revienne le soir ».

Chariot et cuisine en cellule : des rapports à la nourriture différenciés

La cuisine en cellule est un pilier du mode de vie autonome et responsable en détention. Parce que la cuisine en cellule permet de reprendre le contrôle de son alimentation, de son corps et de sa vie, il existe un rapport particulier entre les personnes et les repas qu'elles préparent. Ce **rapport** est **affectif et symbolique**, les personnes détenues sont attachées à la nourriture qu'elles ont cuisinée, même lorsque leurs repas sont très simples.

« Je ne fais que des bons repas. Tout ce que je touche, ce que je fais à manger, je le fais bien. Je le fais avec le cœur. »

[entretien avec Nelson, site 3]

En revanche, nous n'avons jamais entendu le moindre participant parler de la nourriture du chariot sur un registre affectif. Ce rapport différencié à la nourriture du chariot et à la nourriture que l'on a cuisinée soi-même crée des comportements différenciés en matière de consommation, de conservation, et de gaspillage. Ainsi, il est courant que les personnes détenues jettent la nourriture du chariot à la poubelle ou par la fenêtre, sans état d'âme.

Enquêtrice - *Quand par exemple vous prenez un truc au chariot comme les frites et finalement, ça ne vous plaît pas, vous le jetez ?*

Abdelali - *On jette, parce que vous voulez qu'on le mette où ? On n'a pas le choix.*

[entretien avec Abdelali, site 4]

Roger raconte que si la nourriture vient froide, ça ne donne pas envie de manger, donc il peut la jeter : « classique, poubelle ». Quand j'étais dans la cellule il a donné un exemple avec une jardinière des légumes qui est venue du chariot mais qui était froide. Il l'a jetée. « Quand c'est pas bon, c'est pas bon ». Pour lui, il n'est pas le seul à jeter la nourriture : « on est des centaines à faire ça, je pense ». [notes de terrain, site 4]

En revanche, nous n'avons jamais vu personne jeter à la poubelle ou à la fenêtre un repas préparé par ses soins. Lorsqu'elles cuisinent, les personnes détenues veillent à préparer la quantité nécessaire pour un repas.

S'il y a malgré tout un surplus, soit il est donné à un voisin, soit des techniques de conservation sont déployées pour préserver la qualité du repas et le consommer le lendemain. Il faut vraiment qu'un produit alimentaire cantiné ou un repas fait maison ait pourri et soit devenu impropre à la consommation pour être jeté. Même un repas raté ou médiocre est consommé, du moment qu'il est fait maison. La condition de consommation d'un repas n'est pas tant sa qualité sensorielle que son processus de préparation (en autonomie ou servi tout préparé).

Parfois, quand Emin prend la gamelle et que ce n'est pas bon, il va jeter la nourriture à la poubelle. En revanche, Emin raconte que quand il fait lui-même sa nourriture, il mange tout ou, sinon, il laisse un peu de nourriture pour manger plus tard : « Ou je laisse un peu pour après, parce que la nuit on a faim ». Normalement il ne jette pas la nourriture qu'il cuisine, seulement si elle reste beaucoup de temps au frigo. [notes de terrain, site 4]

« Je sais que j'ai un petit Tupperware de riz cuit au frigo. Il me reste une louche de coquille, parce que je voulais pas être gourmand cet après-midi. Ça, ça sera mes deux priorités pour ce week-end. Je vais manger le riz et finir les coquillettes. »

[entretien avec René, site 3]

Le gaspillage est un sujet souvent abordé par les participants et condamné pour des raisons morales. Mais étonnamment, jeter le repas du chariot n'est pas une pratique problématique, tandis que jeter le repas qu'on a cuisiné constitue une faute morale majeure.

Omar dit que quand il voit que sur le chariot, ce sont des choses qu'il ne va pas manger, il ne les prend pas. « Moi je n'ai pas envie de prendre pour jeter, dans ma religion c'est pécher de jeter la nourriture, c'est très pécher, donc quand je sais que je vais le jeter, je prends pas. » Pour sa gestion des restes, il fait une différence entre ce qui vient du chariot et ce qu'il cuisine lui-même. Pour garder la nourriture du chariot, il couvre juste avec une assiette : « je couvre avec une assiette, et je mets au frigo, tranquille ». Mais quand il parle de garder la nourriture qu'il cuisine, il en parle avec plus de détails, peut-être plus de « protection » : « Oui, quand ça reste, on peut acheter les boîtes hermétiques, vous connaissez ? Je mets dedans, je ferme, je mets dans le frigo, et je mange le lendemain. » Il fait aussi une différence entre le chariot et ce qu'il prépare lui-même au moment de jeter. Pour jeter la gamelle du chariot il la met aux toilettes : « pour éviter les odeurs je suis obligé de mettre aux toilettes, parce que si c'est du poisson et si c'est à la poubelle, le lendemain, la nourriture dans la poubelle ça sent. ». Mais quand je demande si parfois il jette aussi la nourriture qu'il cuisine, il dit que non pour éviter le gaspillage : « Non, non, parce que je fais bien le dosage, je ne fais pas beaucoup et si je finis pas, je mets dans la boîte et je laisse pour demain. J'ai été éduqué comme ça depuis petit, pas de gaspillage. »

[notes de terrain, site 4]

En d'autres termes, il y a nourriture et nourriture. Il y a celle que l'on prépare soi-même, qui a de la valeur car elle s'inscrit dans une reprise en main de son alimentation, de son corps et de sa vie. Celle-ci ne doit pas être gaspillée, et l'est peu dans les faits. Et il y a les repas tout préparés qui viennent du chariot, nourriture qui n'a pas de valeur car elle ne s'inscrit pas dans le mode de vie autonome et responsable auquel les personnes détenues aspirent. Celle-ci peut être gaspillée, et finit souvent à la poubelle ou aux abords des bâtiments.

Être une personne

Malgré les différences créées via les régimes alimentaires, ce sont les mêmes repas qui sont distribués aux personnes détenues d'un établissement, sur un service donné. Cette standardisation des repas participe au phénomène de dépersonnalisation, c'est-à-dire à l'effacement des identités individuelles au profit d'un statut unique : celui de détenu. À rebours de ce phénomène de dépersonnalisation, la cuisine en cellule permet la « **repersonnalisation** ». Elle permet d'exister en tant que personne unique et singulière. Nous avons plus particulièrement observé deux mécanismes au cœur de la « repersonnalisation » qui se joue grâce à la cuisine en cellule.

Maintenir des identités existantes

La cuisine en cellule est un pilier du mode de vie autonome et responsable en détention. Parce que la cuisine en cellule permet de reprendre le contrôle de son alimentation, de son corps et de sa vie, il existe un rapport particulier entre les personnes et les repas qu'elles préparent. Ce **rapport** est **affectif et symbolique**, les personnes détenues sont attachées à la nourriture qu'elles ont cuisinée, même lorsque leurs repas sont très simples.

D'après Bachir, il y a quelques détenus qui sont vraiment d'excellents cuisiniers. Il pense en particulier à un détenu qui est sorti maintenant, et qui faisait des gâteaux « aussi bons que dehors ». Pour son anniversaire, ce détenu lui avait fait un fraisier. Bachir précise : « pas une tarte aux fraises, un vrai fraisier ! ». Ses yeux brillent quand il parle de ce gâteau. [notes de terrain, site 1]

Le gâteau d'anniversaire a une valeur symbolique forte. Il signifie que celui qui le reçoit est une personne à part entière, singulière, avec une date de naissance qui lui est propre, et non un simple membre interchangeable du groupe indistinct que serait une « population pénale ». Il signifie également que la personne qui le reçoit est digne d'être célébrée, et cela bien qu'elle soit incarcérée. Il permet enfin de créer une continuité entre l'intérieur et l'extérieur, et de perpétuer les rituels qui rythment la vie « normale ». Outre les gâteaux, la cuisine du quotidien permet d'exister en tant qu'individu singulier. Comme nous l'avons déjà dit, les goûts des personnes détenues sont hétérogènes. Cuisiner ses repas en cellule permet de préparer des repas adaptés à ses goûts personnels.

Les détenus évoquent volontiers l'intérêt de cuisiner ses repas pour pouvoir manger « des choses que j'aime », des plats « à mon goût ».

Si la cuisine en cellule permet de faire exister une identité individuelle, elle permet aussi de faire exister des **identités collectives**. Cuisiner ses repas permet de faire valoir une **identité culturelle**. Quelle que soit la région d'origine des détenus, ceux-ci évoquent un attachement aux spécialités locales et une volonté de les cuisiner en détention. Par exemple, René (site 3) prépare des spécialités alsaciennes, Georges (site 3) réalise des recettes lyonnaises, et Calixte (site 3) cuisine des plats antillais. Certes, leurs pratiques culinaires ne se réduisent pas aux spécialités locales des lieux où ils ont grandi. Néanmoins, ces spécialités font partie de leur répertoire culinaire et revêtent une importance réelle à leurs yeux.

Outre l'identité culturelle, la cuisine en cellule permet de faire exister une **identité religieuse**. Pour les personnes détenues de confession musulmane, pouvoir se procurer de la viande halal est un enjeu existentiel. La viande halal est un sujet récurrent à propos duquel beaucoup de personnes détenues ont souhaité s'exprimer. Nos données révèlent trois résultats. Le premier résultat est le sentiment d'injustice ressenti par les personnes qui n'ont pas accès à la viande confessionnelle, et en particulier les personnes musulmanes nées en France. Ils sont nombreux à souligner qu'« on est Français nous aussi » et à interpréter l'accès empêché à la viande halal comme une volonté de l'Administration (voire de l'Etat) de nier leur droit d'exister en tant que Français musulmans. Le deuxième résultat est l'hétérogénéité des prises de position parmi les personnes directement concernées par la viande confessionnelle. Certaines personnes détenues musulmanes estiment qu'il faudrait « mettre du halal au chariot » ; ceux qui défendent cette option recourent soit à un argument pragmatique (la proportion perçue de musulmans parmi les personnes détenues), soit un argument écologique (l'introduction du halal au chariot réduirait, d'après eux, le gaspillage), soit à un argument moral (les musulmans indigents pourraient enfin consommer de la viande). Néanmoins, de nombreuses personnes détenues musulmanes ne sont pas favorables à l'introduction de viande halal dans le chariot par crainte des retombées médiatiques et politiques.

Même s'il sait que beaucoup de détenus souffrent de ne pas avoir accès à la viande halal, Fahim ne veut pas qu'il y en ait dans le chariot. Quand je lui demande pourquoi, il répond que ça va créer des amalgames : « ça sert à rien d'insister sur le halal, après ça va parler partout du voile, du terrorisme, de tout et n'importe quoi, et on va encore être accusés d'être communautaires.

[notes de terrain, site 1]

Comme Fahim, des personnes détenues musulmanes souhaitent simplement qu'il y ait plus d'options de viande halal (notamment en viande fraîche) disponibles en cantine. L'étude quantitative montre que 70 % des répondants suivant un régime sans porc ont demandé à voir apparaître de la viande rouge halal dans le catalogue.

Le troisième résultat concerne la position des personnes non-musulmanes vis-à-vis de la viande halal. Certes, il arrive que certains participants non musulmans évoquent l'ingratitude des musulmans qui devraient déjà se satisfaire de pouvoir cantiner des cordons bleus halal. Néanmoins, cette position est minoritaire. L'étude qualitative révèle que de nombreuses personnes détenues non musulmanes sont favorables à l'introduction de viande fraîche halal en cantine. Ce résultat est confirmé par l'étude quantitative qui montre que 50 % des personnes suivant un régime standard réclament l'apparition de viande rouge halal en cantine. De même, au cours de l'étude qualitative, des détenus musulmans se sont montrés favorables à l'introduction de viande fraîche non confessionnelle en cantine. Quant à l'étude quantitative, elle montre que 38 % des répondants suivant un régime sans porc et 33 % des détenus suivant un régime végétarien réclament l'apparition de viande rouge fraîche non halal dans le catalogue.

En d'autres termes, quelles que soient leurs croyances religieuses, les personnes détenues **souhaitent que chacun puisse cantiner puis consommer la viande qui lui convient.**

Développer des identités positives

Si la cuisine en cellule permet de maintenir des identités existantes, elle permet également de développer de nouvelles identités, en l'occurrence des **identités positives**. Une identité positive se développe lorsqu'une personne détenue se perçoit et est perçue par les autres comme autre chose qu'« un détenu » (ou « un criminel », ou « un délinquant »). En effet, apprendre à cuisiner ou développer ses compétences améliore la vision que les personnes détenues ont d'elles-mêmes. Savoir cuisiner est compétence valorisante pour l'**estime de soi**. Lorsque les personnes détenues réalisent des recettes complexes, ou lorsqu'elles prennent conscience qu'elles sont capables de faire des plats élaborés, elles en tirent une réelle fierté. Le regard que la personne porte sur elle-même change.

« J'ai même fait de la glace une fois en détention. J'ai vu une recette avec du lait, de la crème fraîche, un jaune d'œuf, un mélange avec du chocolat en poudre... C'était bon, une petite bonne glace, j'étais fier de moi. Un petit sorbet. »

[entretien avec Nael, site 1]

« J'avais ma grand-mère, elle faisait du pain, des trucs comme ça et tout. Jamais dans ma tête, je me suis dit : « un jour, je vais réussir à faire ça. » Et là, de se dire que c'est moi qui fais, franchement c'est... Psychologiquement, c'est mieux. »

[entretien avec Bachir, site 1]

Par ailleurs, ceux qui possèdent des compétences culinaires sont valorisés et respectés. Savoir cuisiner est bien vu en détention.

Rayan m'explique que certains détenus sont d'excellents cuisiniers et pâtisseries, notamment au 3G. Il y en a un qui fait des « gâteaux délicieux à la crème ». Rayan, lui, fait des fondants, « mais rien à voir avec ce qu'il fait lui ». Du coup de temps en temps il achetait ce qu'il faut en cantine extérieure et il le lui envoyait pour qu'il lui fasse un gâteau. Il n'a jamais été au même étage que lui donc il n'a pas pu apprendre des recettes de lui. Si un jour il se trouve à son étage, il lui demande une recette direct. [notes de terrain, site 3]

En devenant un bon cuisinier, le regard des autres sur soi change, ce qui conforte un peu plus son propre regard et permet à l'identité positive d'advenir.

Les deux codétenus cuisinent. Kylian aime faire des pizzas et des pastels. Issa fait des choses simples et complexes, il sait même faire des mafés qui, paraît-il, sont connus dans tout l'étage. Même les surveillants le savent. Kylian qualifie le mafé d'Issa d'« exceptionnel ». Parfois on vient lui en réclamer. [notes de terrain, site 3]

Outre le fait d'être valorisant et valorisé, savoir cuisiner permet de rendre service et de tisser des liens sociaux avec les autres. Nazim (site 1) explique comment la confection d'un gâteau ou d'un repas que l'on partage par la suite avec d'autres permet de « rentrer dans un groupe ». La nourriture faite maison vient consolider les liens de camaraderie entre pairs, comme cela sera développé dans la partie 2.3.4.

Préparer la réinsertion

Il existe un lien entre la cuisine en cellule et la façon dont les personnes détenues envisagent leur sortie. Lorsque les personnes détenues apprennent à cuisiner en détention ou lorsqu'elles améliorent leurs compétences, leurs **projections dans l'avenir** en sont affectées. L'étude quantitative montre qu'après la sortie, 42 % des détenus déclarent qu'ils cuisineront de temps en temps et 46 % déclarent qu'ils cuisineront tous les jours.

Cuisiner après la détention



L'étude qualitative révèle que ceux qui cuisinent en cellule envisagent la cuisine à l'extérieur comme un moyen de raffermir les liens familiaux distendus par l'incarcération. Par exemple, les plus jeunes qui vivaient chez leurs parents avant d'être incarcérés envisagent de cuisiner pour leur famille.

« Au jour d'aujourd'hui, je sais très bien que le jour où je sortirai, je n'aurai pas le choix de retourner chez mes parents parce qu'il faut que je gagne de l'argent. Mais je leur ai dit clairement que je ne me vois pas revenir à la maison et remettre les pieds sous la table. Ce n'est pas possible. Je leur ai dit, je reviens à la maison, et faites comme si je n'étais pas là. Pas comme si je n'étais pas là mais je vais faire à manger. Je vais faire à manger midi et soir. Je ferai mon linge. On devient autonome en étant en détention. On devient des hommes. On devient vraiment des adultes. »

[entretien avec Gabriel, site 1]

À l'image de Gabriel, Bachir (site 1) se voit faire des crêpes à sa mère à sa sortie. Quant aux plus âgés, ils s'imaginent cuisiner pour leurs enfants et/ou leur compagne.

« J'ai dit à ma femme encore l'autre jour : 'Tu vas voir quand je vais sortir, on va se régaler.' Je vais me rattraper sur beaucoup de choses. »

[entretien avec Georges, site 3]

Les liens familiaux sont un facteur clé de réinsertion. Par conséquent, cuisiner en cellule permet aux personnes détenues, inconsciemment, de préparer leur réinsertion en renforçant les relations intra-familiales.

Outre les projections dans l'avenir, la cuisine en cellule permet d'acquérir des habitudes contribuant à une vie autonome, responsable et cadrée. Ceux qui cuisinent en cellule gèrent leur budget (et tiennent donc, même approximativement, leurs comptes), gèrent leurs provisions de nourriture pour ne pas manquer ni gaspiller, anticipent leurs besoins des semaines à venir pour cantiner les produits adéquats.

Normalement Omar s'organise comme ça pour la cantine : tout ce qui est produits frais, c'est toutes les semaines. Ce qui est obligatoire : le lait, les œufs, le fromage, parce que ça périmé vite, il ne faut pas faire une grosse réserve, c'est une date courte. S'il fait une grosse réserve, ils vont pourrir, il faut prendre pour la semaine pour éviter le gaspillage. Après, tout ce qui est boîte de conserve, pâtes, ça se conserve très longtemps. [notes de terrain, site 4]

Simon me sort sa liste de courses, une feuille blanche format A4 sur laquelle il écrit, semaine après semaine, les produits qu'il va acheter, la quantité, la somme de ses dépenses, et combien il lui reste. Il procède de façon méthodique. [notes de terrain, site 1]

Contrairement à Simon, Halim (site 1) est moins rigoureux dans la tenue de ses comptes. Il reconnaît qu'il lui arrive de faire de erreurs de 5 à 6 euros sur ses cantines. Cela ne l'empêche pas de faire un effort cognitif de gestion des ressources, effort indispensable vu qu'il cuisine tous les jours et ne reçoit ses cantines que deux semaines après commande :

Halim se définit comme « une vraie calculatrice », qui calcule tout. Il s'auto-désigne « le comptable ». Il estime que c'est très important de bien gérer les stocks de nourriture pour ne pas se retrouver sans rien. Il décrit les calculs comme un vrai exercice, il faut anticiper, sachant que quand tu cantines tu reçois la semaine suivante, bien cantiner demande d'anticiper ce que tu n'auras plus dans les jours qui viennent. [notes de terrain, site 1]

Dans certains cas, le lien entre cuisine et réinsertion est fait de façon consciente par les participants de l'étude. Certains d'entre eux, et notamment ceux qui vivaient seuls avant leur incarcération, souhaitent prendre et consolider de bonnes habitudes pour se concentrer sur les difficultés et incertitudes qui se présenteront au moment de la sortie. C'est par exemple le cas de Djamil (site 1), qui considère la prison comme « l'occasion d'améliorer certains aspects de sa vie ». Djamil parle de « manger correctement et faire du sport » en détention afin de continuer dehors sans avoir à y penser (« l'habitude est déjà là »), et ainsi dédier son temps de réflexion à la façon de construire son avenir. Parfois, les personnes détenues évoquent des établissements ou quartiers organisés autour de la responsabilisation et de l'autonomie, et considèrent qu'ils facilitent la réinsertion.

Emmanuel explique que pour lui, la cuisine fait partie de la « logique de réinsertion ». Michel enchaîne en disant que dans tel établissement, les détenus cuisinent tous les jours et peuvent cultiver leur parcelle de terrain. Ils font pousser des salades et d'autres légumes. Pour Emmanuel, cuisiner et cultiver la terre tous les jours, « c'est un pas de plus vers la sortie, vers l'insertion ». [notes de terrain, site 5]

Cuisiner en cellule répond à une volonté commune chez les personnes détenues : être autonome et responsable. Cette quête d'autonomie et de responsabilité permet de reprendre le contrôle de son alimentation, de son corps et de sa vie. La cuisine en cellule s'inscrit dans un mode de vie valorisé en détention, auquel appartiennent également l'activité physique et le ménage. Si la cuisine en cellule cadre la vie en détention, elle modèle également l'avenir des personnes détenues. Cuisiner en cellule permet de développer une identité positive, d'acquérir des habitudes propices à une vie responsable, et de se projeter dans l'avenir. Si la cuisine en cellule est une aspiration partagée, elle n'est pas pour autant accessible à tous. Des conditions doivent être réunies pour préparer ses repas soi-même.

3. Les conditions nécessaires à la cuisine en cellule

Avoir des compétences

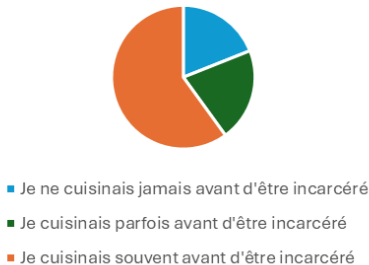
Cuisiner en cellule requiert des compétences culinaires. Or, les **compétences culinaires sont hétérogènes au moment de l'incarcération**. Certains savent déjà cuisiner, notamment ceux qui cuisinaient régulièrement parce qu'ils vivaient seuls, ou qu'ils étaient amenés à nourrir des enfants (les leurs ou leurs petits frères et sœurs). D'autres ont appris à cuisiner au contact de leur famille ou par eux-mêmes. Plus rarement, les personnes détenues ont travaillé dans la restauration et ont appris dans le cadre de leur formation. D'autres personnes détenues, au contraire, ont peu de compétences culinaires au moment de leur incarcération. C'est notamment le cas lorsqu'elles vivaient dans un foyer où une autre personne avait la charge de la cuisine du quotidien (mère, femme, sœur).

Je leur demande s'ils cuisinent dehors. Ils savent tous cuisiner, mais leurs pratiques sont différentes. Un jeune homme m'explique qu'il vivait en colocation et que chacun faisait ses repas, donc il cuisinait tous les jours. Un autre explique qu'il est père divorcé, donc il cuisine quand il a ses enfants. Un autre dit que c'est sa femme qui cuisine au quotidien. Le détenu qui cantine beaucoup explique que lorsqu'il était petit, c'est sa mère qui préparait les repas ; mais maintenant qu'il est adulte, c'est lui qui cuisine pour la soulager. [notes de terrain, site 5]

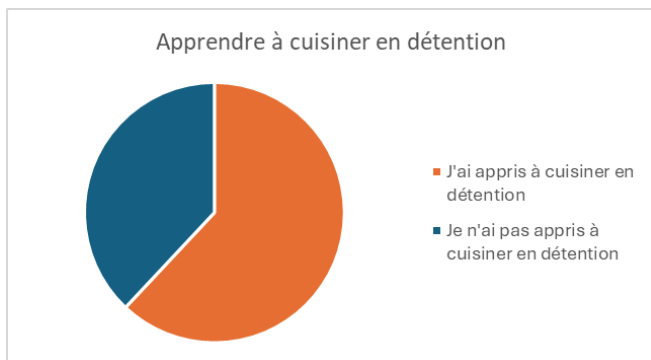
Avant d'entrer en prison, ni Halim ni son co-détenu Guillaume ne faisaient à manger. Ils vivaient tous les deux chez leur mère qui faisait à manger. Dans le cas d'Halim, la plupart du temps c'est sa mère qui faisait à manger, et quand elle n'était pas là c'est sa sœur qui prenait le relai. Halim avoue en souriant timidement qu'il ne sait pas bien faire à manger, il ne sait pas faire les plats traditionnels. [notes de terrain, site 1]

L'étude quantitative montre que 19 % des répondants déclarent ne jamais avoir cuisiné avant d'arriver en détention, 21 % cuisinaient parfois, et 60 % cuisinaient régulièrement.

Cuisiner avant la détention



Quelles que soient leurs compétences initiales, les personnes détenues développent leur savoir-faire culinaire en détention. 61 % des répondants au questionnaire indiquent avoir développé un savoir culinaire en détention.



Certains apprennent les bases de cuisine, d'autres apprennent quelques recettes supplémentaires. Ils apprennent principalement les uns des autres, notamment grâce au co-détenu, à l'auxi d'étage, ou aux collègues de l'étage.

L'autre jour, il a fait des épinards à la crème avec des œufs pochés. Certains détenus de l'étage ne connaissaient pas les œufs pochés, il leur a expliqué comment faire. Il y en a qui en ont fait derrière.

[notes de terrain, site 3]

« Mon collègue cuisinait bien, franchement, je n'avais rien à dire. Il m'a montré pas mal de choses. Qu'est-ce qu'il m'a montré ? Il m'a montré comme faire les fondants au chocolat. En cuisine, je crois que je n'avais pas eu l'idée de faire mes pâtes à la crème fraîche, et il m'a montré, il m'a dit : « Tiens, mets de la crème fraîche, mets des oignons avec des pâtes. Tu verras, ça aura un autre goût. » »

[entretien avec Abdelali, site 4]

L'apprentissage de la cuisine en détention se fait également grâce à la famille. Les personnes détenues peuvent apprendre de leur mère ou de leur compagne avec qui elles parlent cuisine, au parloir ou au téléphone.

Enquêtrice - ***Vous m'avez dit : « Je ne suis pas un grand cuisinier. » Comment vous avez appris ?***

Walid - *Comme je vous ai dit, j'appelle ma compagne au téléphone ou ma mère. Elle me dit comment faire exactement. Des fois, j'ai ma sœur qui me ramène un paquet, quand je vais au parloir, elle ramène ça au parloir. Après, je note sur un petit cahier, une petite recette.*

[entretien avec Walid, site 3]

Comme Walid, Gabriel (site 1) appelle régulièrement sa mère et sa grand-mère pour obtenir des recettes ou des conseils. C’est ainsi qu’il a appris à faire une omelette épaisse et légère en battant les blancs en neige au préalable.

Dans certains cas, ce sont des ressources extérieures qui sont mobilisées pour apprendre à cuisiner, comme les livres de recettes ou émissions culinaires (ex : Norbert).

JSur les étagères de Thomas, j’aperçois cinq ou six livres de cuisine, de pâtisserie plus précisément. Comme Amine et Lakdar m’avaient parlé des talents de pâtissier de Thomas (ils l’appellent « le pâtissier »), je lui signifie avec humour que je suis surprise de voir des livres de pâtisserie dans la cellule d’un pâtissier, je pensais que toutes les recettes étaient déjà dans sa tête. Il me regarde, surpris : « je suis pas du tout pâtissier, j’étais routier dehors ». Je suis surprise, il m’explique que c’est en détention qu’il s’est mis à la pâtisserie. [notes de terrain, site 1]

L’étude quantitative confirme les résultats qualitatifs relatifs aux sources d’apprentissage : 41 % des répondants a appris à cuisiner grâce aux échanges entre pairs (co-détenu, et personnes détenues de l’étage), 29 % a appris grâce à sa famille, et 16 % a appris grâce à des sources externes comme les livres de recettes.

Source d'apprentissage cuisine en détention	% des répondants
Grâce à mon co-détenu	21
Grâce à ma famille	29
Grâce à d'autres détenus	20
Grâce à mon expérience en tant qu'auxi	6
Grace à des livres de cuisine	16

Les sources d'apprentissages ne s'excluent pas mutuellement : on peut apprendre à la fois de son co-détenu et de sa mère.

Avoir du matériel

Pour cuisiner, les personnes détenues ont besoin de matériel. Nous avons observé de nettes différences en matière d'équipement d'un établissement à l'autre. Dans le site 3, les personnes détenues peuvent se procurer des appareils de cuisson sophistiqués, comme des fours, des friteuses à huile et des friteuses à air. En revanche, dans le site 5, les personnes détenues n'ont ni plaque de cuisson, ni frigo en cellule.

Le détenu très remonté reprend la parole. Il clame que c'est « une prison de merde ». Il répète qu'il a été incarcéré en métropole, et qu'ici ça n'a rien à voir. Il n'y a ni frigo, ni plaque, ni même le couteau à bout rond dans le kit arrivant. Quant à la cantine, n'en parlons pas, « y a que dalle ». Y'a « que des merdes, des confiseries » mais pas de quoi se faire des vrais repas. Et comme il n'y a pas moyen de conserver les produits cantinés entamés, il estime qu'ils sont lésés, que la cantine est une « perte sèche ».

[notes de terrain, site 5]

Les différences d'équipement existent aussi à l'intérieur d'un même établissement. Dans les sites 1, 2 et 4, certaines cellules sont très bien équipées et disposent d'une voire plusieurs plaques de cuisson et d'un grand nombre d'ustensiles.

La cellule est parfaitement rangée, parfaitement organisée. Elle est très bien équipée, rien ne manque : beaucoup de nourriture stockée sur des étagères non recouvertes et alignées au millimètre près, beaucoup de matériel de cuisine (3 ou 4 saladiers, 1 grand égouttoir où sèche de la vaisselle dont 3 ou 4 assiettes, des couverts, des poêles et casseroles, une passoire), deux ventilateurs, 3 plaques (2 plaques 500 côté à côté sur une table, 1 plaque 250 mise sur le côté dont ils ne se servent jamais). Fahim trouve qu'on ne peut rien faire avec une plaque 250, « tu peux même pas faire bouillir de l'eau, ça commence à faire des petites bulles au bout de 40 min ». [notes de terrain, site 1]

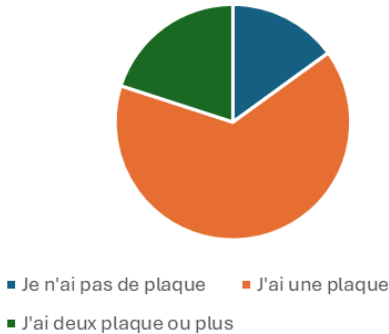
D'autres cellules, au contraire, sont plus rudimentaires et ne disposent d'aucun appareil de cuisine.

La cellule est plutôt austère. Peu d'objets, pas de décoration. Les étagères ne sont pas recouvertes de tissu, elles sont nues et peu encombrées. En plus de 2 pots de tabac en vrac, Bouzid et Ali ont 3 bouteilles de grenadine, un demi paquet de sucre, un pot de sel, un petit pot de chicorée, et un sachet de pains au chocolat industriels. C'est tout. Sur la table se trouve une assiette avec une part de quiche aux champignons (du rab de la veille) et quelques morceaux de pain. Il n'y a pas de plaque sur la table.

[notes de terrain, site 1]

L'étude quantitative confirme les différences d'équipement d'une cellule à l'autre. 65 % des répondants au questionnaire ont indiqué avoir une plaque de cuisson dans leur cellule, 20 % ont indiqué en avoir plusieurs et 15 % des répondants n'ont pas d'accès à une plaque de cuisson.

Nombre de plaques de cuisson en cellule



Le manque d'équipement pousse à faire preuve d'inventivité et de créativité, des qualités associées au **bricolage** et au système D. Par exemple, il est courant de fabriquer un four en utilisant deux plaques de cuisson. Dans le site 5 où les frigos et plaques en cellule sont interdits, certains font cuire des pâtes dans une bouilloire.

Un autre travailleur m'explique qu'il se fait des salades de macaronis. Il peut le faire car il a la chance d'avoir pu cantiner une grande bouilloire en cantine spéciale. Le surveillant habituel n'était pas là, c'était un remplaçant qui connaissait moins bien les règles. Il a ainsi pu accéder, grâce à un concours de circonstances, à un produit prisé mais que personne ne peut obtenir. Ils ne sont que deux sur tout le QE [quartier E où sont détenus les travailleurs et personnes vulnérables] à disposer d'une bouilloire de 1L dont ils se servent pour cuire des macaronis. Concrètement, ils mettent de l'eau et les pâtes à l'intérieur, puis il branche jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Ce n'est pas optimal mais « c'est mieux que rien ». [notes de terrain, site 5]

Le bricolage est possible lorsque les personnes détenues possèdent un minimum d'équipement, notamment une plaque de cuisson. Pour ceux qui n'ont aucun équipement de cuisine, le bricolage est extrêmement limité. C'est par exemple le cas des personnes incarcérées dans le site 5 qui fabriquent des chandelles avec du beurre et du papier toilette pour maintenir leur repas chaud le temps d'avoir suffisamment faim pour manger.

Avoir de l'argent

Cuisiner en cellule requiert de l'argent pour acheter du matériel et des produits alimentaires en cantine. L'argent peut provenir de différentes sources : le soutien des proches, le travail en détention, l'allocation indigent. L'étude quantitative montre que le soutien des proches est la source de revenus la plus fréquente. Elle révèle également qu'une personne détenue peut travailler et recevoir des virements, les deux sources de revenus ne sont pas incompatibles. De manière cumulée, 60 % des répondants indiquent avoir l'aide de leur famille et amis pour avoir accès à de l'argent en détention. La seconde source de revenu est le travail à hauteur de 35 % des répondants alors que 20 % utilisent leurs économies et 11 % l'allocation indigent.

Sources de revenu des détenus	% des répondants
Travail	35
Famille et amis	60
Economies	20
Allocation indigent	11
Autres aides financières	4

Cette répartition diffère significativement d'un établissement à un autre. Le site 3 est celui qui compte le plus de répondants qui travaillent pendant leur détention alors que le site 4 emploie le moins de personnes détenues qui vont donc utiliser leur réseau externe et leurs économies pour avoir accès à des sources de revenu. Quelles que soient leurs sources de revenus, les personnes détenues affirment qu'avoir de l'argent est indispensable en détention.

L'étude quantitative confirme les différences d'équipement d'une cellule à l'autre. 65 % des répondants au questionnaire ont indiqué avoir une plaque de cuisson dans leur cellule, 20 % ont indiqué en avoir plusieurs et 15 % des répondants n'ont pas d'accès à une plaque de cuisson.

« C'est 50 euros la plaque. Il y a un faitout avec. C'est 50 euros. Après, les poêles et les casseroles, alors il y en a pour 10 euros. C'est quand même accessible. Dès qu'on arrive en prison, s'il faut acheter la plaque, la poêle, la casserole, l'huile. Pour cuisiner, c'est quand même un petit budget. Ceux qui n'ont pas de sous, qui n'ont pas de parents, qui n'ont pas d'aide dehors, c'est compliqué quand même. »
[entretien avec Abdelali, site 4]

En l'absence de soutien familial, le travail est perçu comme une nécessité pour gagner de l'argent et donc cantiner des produits alimentaires. Pour les auxis (cuisine, cantine, étage), le travail est aussi une opportunité de bénéficier de **privilèges** comme l'accès à des équipements (ex : four de l'étage, frigo ou friteuse de la cuisine) et à des produits alimentaires (ex : ingrédients, plats sortant du four, rab) auxquels les autres n'ont pas accès.

José (auxis cuisine) m'appelle et ouvre un gastro contenant le repas de ce soir en disant « ça va pas être terrible ». Il y a du riz, des petits pois, « 3 petites saucisses qui se battent entre elles », et de la salade de fruits en dessert. Il affirme qu'il ne va pas manger ça ce soir. Il ouvre le frigo de la cuisine et me montre une barquette de salade qu'il a cantinée. Ce sera son repas ce soir. Il me montre dans le frigo une salade verte entière, qu'il a cantinée et reçue ce matin. Pour compléter sa barquette de salade, il prendra un yaourt (du chariot). [notes de terrain, site 5]

Les privilèges qu'apporte le travail au service général peuvent s'étendre aux personnes avec lesquelles les auxis s'entendent bien. Les auxis peuvent faire bénéficier leurs proches des avantages procurés par leur travail.

Il a « de la chance » car l'auxi d'étage est un « copain », il lui garde toutes les pommes qui lui restent en fin de service. Il en fait des compotes. Ça évite de le jeter « c'est la folie tout ce qu'on jette ». [notes de terrain, site 3]

Avoir un réseau

En détention, le manque d'argent peut être compensé par le réseau, qu'il soit interne ou externe.

Le réseau interne

Le **réseau interne** correspond au nombre et à la qualité des relations sociales qu'une personne détenue entretient avec ses pairs. C'est grâce au réseau interne qu'un ensemble de pratiques d'échange peuvent avoir lieu : don, troc, partage, dépannage.

« Mon voisin d'en face, s'il aime bien ça, je lui dis "Ben vas-y, prends ma part." Voilà, après il me donne son beurre, il me donne sa confiture parce qu'il n'aime pas. Par exemple j'aime pas trop les crousti-fromages. Moi j'aime pas trop parce que c'est un peu écœurant. Ben, moi, je préfère donner à mon voisin qui aime bien ça. L'autre il aime pas les poires, il me donne des poires, comme ça, après, moi, je fais ma petite salade de fruits. Donc ça se passe bien comme ça. »

[entretien avec Patrice, site 1]

La solidarité et l'entraide sont des valeurs partagées en détention, elles sont abondamment évoquées par les participants de l'étude. Néanmoins, dans les faits, la **solidarité** et l'**entraide** ne s'appliquent pas à l'ensemble des personnes détenues, mais s'inscrivent à l'intérieur du réseau interne de chacun. Un exemple de solidarité s'appuyant sur le réseau concerne les arrivants. Le passage au quartier arrivants est unanimement considéré comme le moment le plus difficile à vivre en détention, notamment à cause de l'impossibilité de cantiner et l'obligation de consommer le repas du chariot (ou du pain) qui en découle. Dans ce contexte, connaître quelqu'un déjà incarcéré permet de bénéficier de la solidarité, la norme étant de nourrir un arrivant dont on est proche à l'extérieur.

Le réseau interne est au cœur des pratiques alimentaires en détention. Que l'on soit seul ou plusieurs en cellule, en régime ouvert ou fermé, la norme est de cuisiner en collectif. Les **groupes informels de cuisine** sont courants en détention. En régime fermé, le groupe est constitué des deux ou trois co-détenus. En régime ouvert, les groupes se forment par affinités. Au sein du groupe, la norme est de mutualiser les ressources : cantiner ensemble, mettre en commun les équipements et les aliments. Ne pas partager peut être interprété comme une manifestation d'égoïsme qui va à l'encontre de l'obligation morale de partager.

Ibrahim - Je vois, des fois, il y en a qui disent : « Je cantine ça : c'est à moi. Tu cantines ça : c'est à toi. Je mange mes trucs. Tu manges tes trucs. »

Enquêtrice - *Vous en pensez quoi ?*

Ibrahim - *C'est des fous, des malades. Je les calcule même pas. C'est pas souvent, c'est rare, mais il y en a.*
[entretien avec Ibrahim, site 4]

Au-delà de ce principe commun, nous avons identifié des fonctionnements différents au sein des groupes. Dans certains groupes, les membres cuisinent à tour de rôle, selon un agenda défini à l'avance ou en fonction de l'humeur de chacun. Dans d'autres groupes, un membre cuisine tous les jours (ou presque) pour le groupe, soit parce qu'il aime cuisiner, soit parce qu'il est le plus âgé.

Pour les fêtes, Georges a préféré faire ses propres repas ; il avait acheté deux grosses cuisses de dinde qu'il a préparées au four avec des châtaignes et des pommes de terre. Ils ont « mangé ça à deux ou trois ». Quand il a fait de la soupe avec les légumes du repas du nouvel an, il en a donné à Antoine et Fred. Il donne souvent une partie de son repas à ses deux voisins. Ils font aussi à manger de temps en temps, mais le plus souvent c'est lui qui cuisine car « c'est mon métier j'adore ça ». Parfois ils lui formulent une demande (ex : un poulet aux olives), et il le prépare.

[notes de terrain, site 3]

Autre différence de fonctionnement en régime ouvert : la consommation des repas. Dans certains groupes, les personnes mangent ensemble (avant la fermeture des portes) tandis que dans d'autres, chacun mange dans sa cellule après avoir cuisiné ensemble. Plusieurs facteurs conduisent à former des groupes de cuisine : faire des économies en cantinant ensemble, alléger la charge de travail domestique en cuisinant à tour de rôle, vivre un moment convivial.

« J'ai commencé à faire à manger à plusieurs, vous savez pourquoi ? Parce que j'en avais marre de manger tout seul. Quand je mange seul, je suis... Je ne sais pas, vous êtes déprimé, vous mangez vite. Là où j'ai grandi, on était sept. On a toujours mangé à plusieurs. Vous voyez ce que je veux dire ? C'est ma culture, j'ai été élevé comme ça. C'est triste de manger tout seul. Franchement, j'aime bien manger en groupe. Même, je vais vous dire : quand on mange tout seul, avec une grosse assiette, vous avez encore faim ; et quand vous êtes en groupe, vous avez une petite part, je vous jure que vous n'avez pas faim. »

[entretien avec Walid, site 3]

Si bien s'entendre avec les autres est nécessaire pour former un groupe de cuisine, certains estiment que les gens qui se ressemblent (même groupe socioculturel, même âge, même motif d'incarcération) se mettent plus facilement entre eux. Néanmoins, la majorité des groupes de cuisine se caractérisent par leur hétérogénéité. Les liens qui se créent entre personnes détenues grâce à la nourriture dépassent les différences de religion.

Certes, certaines personnes de même confession se mettent ensemble car elles trouvent ça pratique, mais dans les faits, de nombreux groupes de cuisine rassemblent des personnes ayant des croyances religieuses différentes. Il en découle des adaptations perçues comme « normales ». Dans tous les établissements étudiés, l'entente avec les personnes prime sur les croyances pour faire groupe.

Amine, Lakdar et Thomas vivent dans le même étage [régime ouvert]. Amine et Lakdar sont musulmans, mais pas Thomas. Ils ont préparé ensemble une pizza hier soir. Amine me propose de partager avec eux ce qui reste de cette pizza. Lakdar me coupe une belle part que je mange de bon cœur. Je trouve la pizza délicieuse : la pâte a bien levé, la sauce est bien épicée et relevée. C'est une pizza sauce blanche avec des pommes de terre pimentées. Je demande qui l'a préparée exactement. Lakdar me répond que c'est surtout Thomas, celui qui fait les gâteaux, mais que lui a contribué en faisant la sauce. Il a mis de la crème fraîche, du gruyère râpé, des oignons rouges frais et déshydratés, des oignons blancs, des pommes de terre, des olives vertes, du piment. [notes de terrain, site 1, régime ouvert]

Corentin ne prend pas le chariot parce qu'il dit que la nourriture n'est « pas bonne », que « c'est mal préparé » et que « la viande n'est pas halal ». Il précise qu'« on mange juste la viande halal, même si je suis pas musulman, mais je suis avec un gars que faire la prière, donc c'est par respect. » Dans l'entretien, il a cependant précisé qu'il mangeait déjà halal avant sa détention, sa mère était mariée à un Tunisien. Même si Corentin n'est pas musulman, il mangeait halal avant aussi. [notes de terrain, site 2, régime fermé]

Outre les différences de religion, il existe des différences culturelles au sein de groupes de cuisine. Ces différences culturelles s'amenuisent via le partage de recettes.

Enquêtrice - *Comment on fait quand il y en a un qui mange halal et pas l'autre ?*

Ibrahim - *C'est pas grave. S'il y a un Français avec moi, je vais prendre ce que j'ai à manger, s'il veut prendre sa viande et son truc, il va manger ce qu'il a pris aussi. C'est pas grave, on mélange pas. Si on a fait des pâtes, il va prendre des pâtes et les mélanger avec sa viande. C'est pas un problème. Enfin, pour moi, c'est pas un souci. Il y a des gens qui sont cons et qui diront : « Non, je ne veux pas de Français dans ma cellule. Il ne mange pas avec moi. » Il y a des gens spéciaux. Mais moi : « Tu es avec moi, on s'entend bien, on peut manger ensemble. Même si tu manges pas halal, c'est pas un souci. »*

[entretien avec Ibrahim, site 4]

Enquêtrice - *Vous m'avez dit que vous faisiez du couscous. Quoi d'autre ? Quels sont les plats que vous avez mangés dans ce groupe ?*

René - *Des plats chinois, les nouilles chinoises avec les fameux épis de maïs, avec les poivrons, les oignons et tout ça et les sauces. Heureusement que j'avais fait un stock, j'en ai un stock. J'ai un stock de nouilles, de trucs de sauces.*

Enquêtrice - *D'autres exemples ?*

René - *On faisait nos nems, nos rouleaux de printemps nous-mêmes.*

Enquêtrice - *Les deux autres [du groupe] faisaient quoi ?*

René - *Pareil. Il y a une personne qui est d'origine vietnamienne. Et il y en a un autre qui a vécu là-bas. C'est pour ça qu'on faisait des trucs comme ça.*

Enquêtrice - *Chacun faisait des plats de sa culture ?*

René - *Non, même pas. Parce qu'ils m'ont appris à les faire. De temps en temps, je dis : « Hop, je fais des nouilles ce soir. » Après, il dit : « Tu les fais mieux que moi qui les fais depuis des années. »*
[entretien avec René, site 3]

« Vous venez avec moi, je vous emmène dans une cellule, vous allez voir. Il y a des Blancs, il y a des Rebeus, des Algériens, des Noirs. On s'en fout de ça. Il y a un Portugais qui mange avec nous, il y a un Black qui vient des Îles qui mange avec nous, et trois Rebeus. »
[entretien avec Walid, site 3]

La mutualisation des ressources est souvent justifiée par un argument pragmatique : cantiner ensemble et partager revient moins cher. Si l'argent justifie (du moins en partie) que l'on forme un groupe, nous avons observé que les groupes de cuisine sont **hétérogènes économiquement**. Il est fréquent que les personnes appartenant au même groupe de cuisine n'aient pas les mêmes moyens financiers. Il arrive même qu'un membre du groupe n'ait quasiment pas d'argent. Les indigents ne sont pas exclus des groupes de cuisine. Il est inconcevable pour quelqu'un qui a de l'argent de ne pas partager avec un membre de son groupe qui n'en a pas ou peu.

Cédric possède, grâce à d'anciens codétenus qui les lui ont laissées : une plaque, des casseroles, des poêles, de la vaisselle, etc. Il m'explique qu'il met tout à disposition de son codétenu qui lui n'a rien. Il me dit que c'est la moindre des choses, partager c'est important en prison. [notes de terrain, site 1]

« On est tous les trois dans la cellule. Pour l'instant, j'ai pas de cantine, mais je mange [avec eux] dans la cellule. Mais dès que je vais avoir des cantines, je leur ai dit : « Vous avez faim, les gars, vous vous servez. Vous avez soif, vous vous servez. Ne demandez pas, ça sert à rien. » On est tous dans la même galère. »

[entretien avec Ludovic, site 4]

Lorsqu'une personne détenue indigente fait partie d'un groupe, il arrive qu'elle fasse plus souvent à manger que les autres, notamment lorsqu'elle est compétente et/ou lorsqu'elle aime cuisiner. Les **arrangements** permettent un rééquilibrage au sein du groupe. En cuisinant pour le groupe, une personne indigente qui ne peut contribuer aux achats en cantine ne se sent pas redevable. Dans le groupe, chacun contribue en fonction de ses ressources. Par exemple, Chabib (site 1) est dans une triplette où les trois personnes détenues forment un groupe de cuisine. Ses deux codétenus ont de l'argent (l'un travaille, l'autre reçoit des virements) et continuent ensemble. Chabib est indigent, il ne participe pas aux achats en cantine mais cuisine très souvent pour le groupe, notamment le repas du soir. Michel (site 5) évoque lui aussi les arrangements dans le groupe.

Michel me parle du CD où il était avant, où on peut cuisiner. Pour sa part, il faisait partie d'un groupe « avec 4 compagnons » où ils cuisinaient ensemble et mangeaient ensemble. C'était « convivial ». Dans son groupe, il y avait un indigent. Mais il adorait cuisiner, donc il cuisinait pour le groupe et ça convenait à tous. Il explique que les « arrangements » de ce type sont fréquents.

[notes de terrain, site 5]

Les groupes de cuisine permettent d'atténuer les inégalités économiques entre personnes qui s'entendent bien. Néanmoins, la solidarité et le partage n'excluent pas les comportements opportunistes. **Solidarité et commerce co-existent** en détention. Les pratiques d'échange entre personnes appartenant à des groupes de cuisine différents sont une occasion de faire une plus-value, notamment via le trafic. Les pratiques commerciales sont rendues possibles grâce au tabac, la principale monnaie d'échange en détention.

En plus du don, il y a aussi du troc. La monnaie d'échange, c'est le tabac. Je demande qu'est-ce que ça vaut, une cigarette. On m'explique qu'il n'y a pas de système fixe, chacun négocie comme il veut. Un détenu se moque de celui qui ne fume pas et se fait, d'après lui, rouler car il échange des cigarettes contre des madeleines alors que de son point de vue, les madeleines valent bien moins chère que le tabac. Le détenu moqué réagit, et répète qu'il ne fume pas donc il s'en fout du tabac, tant qu'il peut avoir les sucreries qu'il veut, il est satisfait. L'autre produit souvent troqué, c'est le café. Une cigarette vaut un café.

[notes de terrain, site 5]

Qu'ils soient pris dans des échanges s'appuyant sur la solidarité ou sur l'opportunisme, certains finissent par se sentir opprimés par les autres. Le réseau interne est à la fois une ressource et une contrainte. Ceux qui se sentent **trop sollicités** ou qui trouvent les **groupes trop contraignants** font le choix de s'exclure du groupe ou de mettre de la distance avec les autres.

« Les gens qui viennent "tiens, je vais te rendre service, tu vas me rendre service." Ça, j'ai horreur ! Il ne faut pas que ce soit une obligation et avec certains c'est certain que c'est une obligation. Et "Ah ça y est, je t'ai fait des crêpes". Ben non. Si c'est pas par obligation, c'est par plaisir, bon ben moi je prends. Mais si c'est par obligation, ça sera nient après. Moi, ça, je suis comme ça. Moi, si tu fais ci parce que tu veux ça, je dis c'est pas la peine. Moi je préfère dire non et terminer. Et ça s'arrête là. »

[entretien avec Patrice, site 1]

D'autres personnes détenues se sentent **exclues des liens de solidarité**. Elles ont l'impression que le réseau interne est à géométrie variable, et que certains le mobilisent uniquement pour en tirer profit. Lorsque le don n'est pas assorti de contre-don, le réseau interne est mis à mal et les tensions apparaissent.

« Il y a beaucoup de jalousie en prison. Donc si vous prenez un gâteau comme tout à l'heure – il y a huit parts, même si elles sont petites – et que vous voulez en donner à certains, si vous êtes au milieu de la coursive et si vous n'en donnez pas à un, il va croire que vous avez quelque chose contre lui. [...] C'est fou ! On veut donner une part de gâteau à quelqu'un, mais si on le donne à quelqu'un et qu'un autre le voit, il va dire : « Regarde, il travaille, je ne travaille pas, il ne me donne pas de gâteau. » Il ne va rien dire, mais il va en parler à d'autres et ça va faire effet boule de neige pour rien. »

[entretien avec Antoine, site 3]

Le réseau interne possède ainsi une double face : il protège et empêche.

Le réseau externe

Les personnes détenues peuvent bénéficier d'un réseau externe, défini comme le nombre et la qualité des relations sociales qu'un individu entretient avec des personnes non-détenues, à l'extérieur. La famille proche (mère, sœur, et compagne dans une moindre mesure) est l'élément central du réseau externe. Avoir un réseau externe développé a un impact significatif sur les pratiques alimentaires en détention, notamment à travers les virements. Le soutien financier des proches est souvent jugé crucial pour pouvoir cantiner des produits alimentaires et cuisiner en cellule.

« En prison, je vous explique, vous n'avez pas d'argent, vous êtes mort. Si vous n'avez pas de famille pour vous soutenir, vous êtes mort. Même ceux qui mangent à la gamelle, même ceux qui aiment – il y en a qui aiment, cela ne leur dérange pas de manger à la gamelle, mais les quantités, c'est pas ça. »

[entretien avec Walid, site 3]

Outre les virements, le réseau externe influence les pratiques alimentaires à travers les **colis de Noël**. La période des colis de Noël est décrite par les participants comme le meilleur moment de l'année. C'est grâce aux colis qu'ils peuvent se procurer les produits qui leur manquent le reste du temps, notamment la viande, les épices, et certaines confiseries absentes du catalogue.

« Donc là, il y a eu les colis de Noël, donc j'ai fait rentrer trois kilos de viande hachée. Les colis de Noël, il faut que la viande soit pré-cuite. Donc, on la fait précuire, on la met au fond du frigo, ça fait office de congèle freezer parce qu'on n'a pas de congélateur, donc on peut optimiser la durée de conservation. C'est la famille à l'extérieur qui précuit. »

[entretien avec Adil, site 1]

Il est courant que les personnes détenues mobilisent à la fois leur réseau interne et leur réseau externe pour se procurer des aliments. Si dans un groupe de cuisine, il existe un individu A qui n'a plus aucun lien avec sa famille et un individu B qui lui a encore des liens avec sa famille, alors l'individu B va faire entrer un colis de Noël supplémentaire en demandant à sa famille de le mettre au nom de l'individu A. Une fois entré, le contenu du colis de Noël est partagé entre les individus A et B, voire tous les membres du groupe.

Si le réseau externe constitue un soutien précieux par l'entremise des flux d'argent et de colis de l'extérieur vers l'intérieur, il arrive aussi que les flux soient dans l'autre sens, de l'intérieur vers l'extérieur. Certaines personnes détenues qui travaillent en détention envoient de l'argent à leur famille pour les soutenir et compenser ainsi la perte de revenus causée par leur incarcération. Ceux qui soutiennent leur famille continuent peu de produits alimentaires et ont tendance à manger les repas du chariot.

Célestin travaille depuis quelques mois. Il utilise essentiellement son salaire pour le téléphone et pour envoyer de l'argent à sa femme (50 % de son salaire). Sa femme ne travaille pas, il était le seul à gagner de l'argent avant son incarcération, c'est lui qui faisait vivre sa famille. Il a deux enfants, dont un qui est encore petit et vit à la maison. Il n'utilise pas son salaire d'aux pour cantiner, ça n'a pas grand intérêt pour lui d'acheter de la nourriture vu qu'il a accès à des produits en cuisine, comme les tartes par exemple. S'il en envie d'un gâteau, il se sert. [notes de terrain, site 5]

Cuisiner en cellule est un pilier du mode de vie valorisé en détention qui consiste à se prendre en main. Mais pour cuisiner, encore faut-il avoir des compétences culinaires, du matériel, de l'argent et/ou un réseau. Il existe donc un accès inégal au mode de vie qui favorise la réinsertion puisque seuls ceux qui ont des ressources peuvent y accéder. Qu'elles aient peu ou beaucoup de ressources, les personnes détenues considèrent qu'il est souhaitable de préparer ses repas. L'importance que revêt la cuisine en cellule crée un rapport ambivalent au chariot.

4. Un rapport ambivalent au chariot

Une image négative

Le chariot souffre d'une image négative auprès des personnes détenues, quel que soit l'établissement (GP, GD, métropole, Outre-mer).

Les critiques les plus récurrentes concernent les **propriétés sensorielles** des repas, notamment leur aspect visuel et leur goût.

« Il n'y a rien qui a du goût. Même des fois, ils envoient des tartes faites... Je ne sais même pas avec quoi ils font ce genre de tartes-là. C'est ce que j'avais ce midi d'ailleurs, je le prends même pas parce que ça n'a pas de goût. Ils mettent rien là-dedans. C'est purement de la farine et puis une pâte feuilletée c'est tout. Ça n'a pas de goût. »
[entretien avec Aimé, site 1]

Un autre motif d'insatisfaction concerne **la préparation des repas plusieurs jours à l'avance**. D'après les participants, la conservation au frigo et la remise en température dégradent les saveurs et la texture des aliments.

« Des fois, on a de la bavette avec des frites. Ben la viande est trop cuite. Beaucoup trop cuite ! J'essaie de la réchauffer un petit peu pour l'attendrir, c'est tout. On ne peut pas faire grand-chose, hein ! Parce que, si on la recuit encore, elle va être encore plus dure. Donc, après, c'est de la semelle, quoi ! [...] Même les steaks hachés ! C'est du... On plante la fourchette, la fourchette se tord ! »
[entretien avec Patrice, site 1]

Un troisième motif d'insatisfaction concerne **l'inadéquation des menus**. Ces derniers sont jugés répétitifs, peu diversifiés culturellement, et non alignés avec les goûts réels des personnes détenues.

Il est 10H45, le repas va bientôt être servi. Les travailleurs réintègrent le QE [quartier E où sont détenus les travailleurs et personnes vulnérables]. L'un d'eux m'explique que les repas sont tellement répétitifs qu'il peut prédire ce qu'il va y avoir selon qu'on est lundi, mardi, etc. On est jeudi, il est sûr qu'à midi il va y avoir de la dinde et que ce soir ce sera du cassoulet. A l'inverse, en regardant le plateau, il peut même deviner quel jour on est.

[notes de terrain, site 5]

« Les steaks avec de la cannelle dessus, j'avais jamais vu ça. La cannelle, je mets ça quand je fais des tartes aux pommes, ou ce genre de choses, mais pas sur des steaks. Le steak, on met un peu de ras-el-hanout, je veux bien, un peu de cumin, je veux bien, curry, je veux bien. Mais la cannelle, ça sort d'où ? Steak à la cannelle, je connaissais pas. Sérieusement, franchement... »

[entretien avec Ludovic, site 4]

Un quatrième motif d'insatisfaction concerne les **quantités insuffisantes**.

Je demande ce qu'il pense du chariot. Il répond « on va pas se plaindre, y a des pays où on mange pas, il y a des pays où on ne donne pas à manger aux détenus ». Le seul reproche qu'il fait concerne les quantités qui sont parfois insuffisante. Il me raconte que l'autre jour, il y avait un hamburger avec de la salade. « Même mon fils de 10 ans il mange plus ». [notes de terrain, site 2]

Un cinquième motif d'insatisfaction concerne la **façon dont les repas sont préparés en cuisine**, notamment les méthodes de cuisson employées et les ingrédients utilisés.

J'ouvre la conversation en demandant aux détenus ce qu'ils pensent des repas. Les détenus s'expriment en même temps, et évoquent d'emblée les problèmes de cuisson : « c'est trop cuit », « c'est sur-cuit », « c'est archi-cuit », « c'est trop sec », « le riz est gluant ». En souriant, un détenu révèle à propos du riz « qu'entre nous, on appelle ça du mortier ». Cette question de cuisson reviendra régulièrement sur le tapis. Les détenus sont unanimes, tout est trop cuit, et en particulier le riz qui devient collant, et les légumes qui deviennent comme « de la purée, de la bouille ».

[notes de terrain, site 5]

« Mais c'est industriel, vous savez, les produits sont arrivés déjà préparés, les pommes de terre c'est des pommes de terre déjà épluchées, il y a beaucoup de trucs que c'est juste réchauffé. On ne touche pas les légumes, on ne coupe pas, ça arrive déjà prêt, mais pas cuit. Pour pas perdre de temps. Vous imaginez s'il faut tout éplucher pour 450 détenus ? »

[entretien avec Omar, site 4]

Un dernier motif d'insatisfaction concerne les **auxis cuisine**. Bien que peu de personnes détenues sachent qui travaille en cuisine, elles sont promptes à les juger responsables de la piètre qualité du chariot. Plus précisément, certaines personnes détenues considèrent que les auxis cuisine sont incompetents voire peu fiables en matière d'hygiène.

Il pense que les auxis ne savent pas se servir du four (les friands, viennoiseries ne sont jamais croustillants ni gonflés). Ils ont le temps pourtant de faire les choses bien, mais ils ne savent pas faire. Il suffit de voir tout ce qui part à la poubelle. « Ils se donnent pas la peine », « donc c'est immangeable après ». Pour lui, un bon auxi, c'est quelqu'un qui a envie de faire. « Ça se voit qu'ils n'ont pas envie ».

[notes de terrain, site 3]

« Les gens qu'ils mettent en cuisine... pas propres. C'est pas tout le monde qui est propre.

Les gars qui travaillent en cuisine n'ont aucune propreté, aucune hygiène. [...] Je sais pas s'il y en a beaucoup qui vont se doucher le matin avant d'aller en cuisine. Je sais que je me lave tous les jours, tous les matins.

Mais combien le font ? »

[entretien avec Calixte, site 3]

Certains se montrent plus cléments et considèrent que quelques plats du chariot sont meilleurs que d'autres. Par exemple, Antoine (site 3) apprécie la poêlée de légumes, Cédric (site 1) aime le chou-fleur, et Ludovic (site 4) trouve que le bœuf carotte n'est « pas mal ».

Les six motifs d'insatisfaction contribuent à la mauvaise image du chariot. Ces motifs d'insatisfaction sont abondamment mobilisés pour justifier le rejet des repas. Néanmoins, l'étude attentive des pratiques alimentaires réelles révèle un rapport au chariot complexe et nuancé.

Le chariot pris comme source d'approvisionnement

Malgré l'affirmation souvent martelée « je ne prends jamais le chariot », notre étude montre que les personnes détenues utilisent le chariot comme **source d'approvisionnement**. La prise partielle du chariot est la norme en détention. L'étude quantitative montre qu'aucun aliment n'est systématiquement rejeté par l'ensemble des détenus, mais certains éléments sont pris plus souvent. En d'autres termes, la prise occasionnelle est sélective et ciblée.

Prise occasionnelle	% Oui
Entrée	72
Viande/Poisson	77.8
Accompagnement	72.1
Dessert	92.1
Petit-déjeuner	80.4
Pain	88.4

L'étude qualitative permet d'affiner ces résultats et suggère que les personnes piochent les produits les plus « intéressants », c'est-à-dire les aliments qu'ils peuvent conserver et transformer. Ainsi, le pain, les produits bruts (ex : tomate entière, tronçon de concombre, salade verte, fruit entier), les produits déjà préparés mais pouvant être retravaillés sans trop se dégrader (ex : les pois chiches récupérés d'une salade, la viande en sauce) et les produits fermés (ex : portion de beurre emballée individuellement, yaourt, compote, portion de fromage emballée) sont particulièrement prisés. La tomate entière est le produit le plus prisé en détention, celle-ci pouvant nettoyée et se prêter à des utilisations multiples (ex : salade de tomate, rondelles de tomate à glisser dans un sandwich, sauce tomate pour les pâtes, tomate farcie, choukchouka). De même, la salade verte est valorisée et prisée. Celle-ci peut être lavée et consommée en salade ou en tacos, selon que la personne soit en phase de diète ou de relâchement.

Dembé me dit : « je ne touche pas à la gamelle. » (...) Mais il prend le pain et les desserts du chariot. Il les prend systématiquement, midi et soir. Il y a quelques mandarines et une orange posées sur son frigo (elles viennent du chariot). À l'intérieur du frigo il y a pas mal de fromages préemballés (conservés du chariot), des laitages, 2 tomates et un bol avec quelques feuilles de salade dans de l'eau (la salade vient également du chariot).

[notes de terrain, site 1]

« Ah oui je préfère une tomate entière, ça c'est sûr ! Et puis je prépare à ma façon, comme les concombres aussi. Lorsqu'ils envoient les concombres, quand on envoie des morceaux de concombres, ça c'est bon. Et là t'es pas obligé de le manger le même jour. Tu peux le mettre au frigo et tu le manges demain ou après-demain. Tu les fais comme tu veux. Les tomates aussi. Parce que moi mes tomates, soit je les fais en salade, soit je les fais farcies. »

[entretien avec Aimé, site 1]

Pour les rares personnes détenues qui cultivent une parcelle de terrain en détention (c'est le cas de deux participants de notre échantillon qualitatif), le jardin est une source d'approvisionnement qui complète le chariot.

Tous les matins depuis 2 ou 3 ans, il s'occupe d'un jardin où il fait pousser des légumes. Il a demandé l'autorisation à l'AP d'utiliser un bout de terrain qui ne servait à rien. Il a acheté des semis et du matériel, et il fait pousser « de tout » : poireaux, navets, laitue, courgettes, aubergines, tomates, abricotier, pommier, melons, fraises, sauge, lavande, rosiers, glaïeuls, persil, ciboulette, basilic, etc. Ils sont deux à faire ça (chacun s'occupe de son propre jardin). Il avait un jardin dehors, il savait déjà comment faire. Il aime beaucoup s'occuper du jardin. [notes de terrain, site 3]

Outre le chariot, la cantine constitue une seconde source d'approvisionnement.

Le chariot complété par la cantine

Le remix

Lorsque les personnes détenues préparent leur repas en cellule, elles « remixent ». En d'autres termes, elles mélangent des produits alimentaires provenant aussi bien du chariot que de la cantine.

En rentrant dans la cellule, Fahim me demande ce que je veux manger. S'il avait su que je venais, il aurait préparé la même chose que le charriot pour qu'on puisse comparer la version faite par ses soins et la version faite en cuisine. Mais il n'a pas pu s'organiser à l'avance. Je lui dis que je veux la même chose que lui, comme si je n'avais pas été là. Si je n'avais pas été là, Fahim se serait fait une salade. Je réponds que c'est parfait. Il se lance donc dans la préparation d'une salade. Fahim récupère du frigo le tupperware de salade verte [qui vient du chariot]. Il en pose une bonne quantité dans une assiette du FC Barcelone. Il coupe les feuilles de

salades en lanières à l'aide d'une paire de ciseaux. Il ajoute à la salade une demi-boîte de maïs [cantinée]. Cette boîte était déjà ouverte et se trouvait dans le frigo. Il ouvre une boîte de thon [cantinée] qu'il égoutte dans le lavabo des toilettes, rince à l'eau du robinet et émiette sur la salade. Il ajoute des olives noires [cantinées] qu'il coupe en morceaux à l'aide des mêmes ciseaux. La salade prend forme, elle est simple mais belle et colorée.

[notes de terrain, site 1]

A l'instar de Fahim, Cédric (site 1) récupère la viande pour la repréparer à sa manière avec une sauce faite à partir de produits cantinés, et Antoine (site 3) fait des soupes avec la poêlée de légumes du chariot à laquelle il ajoute un oignon cantiné. Mélanger des produits alimentaires du chariot et de la cantine afin de préparer ses repas est une pratique très répandue en détention. Néanmoins, tout le monde ne cantine pas les mêmes produits.

Typologie des produits cantinés

Les observations en cellule et l'analyse des bases de données d'achats en cantine montrent que les produits cantinés varient selon le budget cantine de chacun. Les personnes les plus pauvres achètent certains produits que n'achètent pas les plus riches, et inversement. Les entretiens montrent que non seulement les produits cantinés sont différents, mais en plus ils répondent à des usages qui eux aussi sont différents. Chaque individu cantine les produits dont il a besoin pour un usage précis, et ces besoins et usages dépendent des revenus. Malgré les différences d'un établissement à un autre du fait de catalogues de cantine sensiblement différents, nous avons identifié 4 catégories de produits.

Les **produits de première nécessité** sont les produits alimentaires les plus cantinés par les personnes ayant un faible budget cantine (inférieur à 100 euros par mois). Les produits de première nécessité servent à accommoder à son goût les repas du chariot (ex : harissa, double concentré de tomates, mayonnaise), à se préparer des en-cas sans matériel de cuisine (ex : biscuits, madeleines, pains au chocolat, barres chocolatées, cachir, nutella) et à tromper la faim avec des boissons chaudes (ex : Ricoré, lait).

Les **produits de base** sont les produits alimentaires les plus cantinés par les personnes ayant un budget cantine moyen (entre 100 et 300 euros par mois). Les produits de base servent à se préparer des repas simples à l'aide d'une plaque de cuisson. On trouve notamment le poulet pack, les cordons bleus, les oignons, la crème fraîche liquide, les tranches de cheddar.

Les **produits exclusifs** sont les produits alimentaires les plus cantinés par les personnes ayant un budget cantine élevé (supérieur à 300 euros mois). Les produits exclusifs servent à préparer des repas plus élaborés. On trouve notamment le thon en boîte, les émincés de poulet façon kebab, les escalopes milanaïses, la pâte feuilletée.

Les **produits indispensables** sont les produits alimentaires les plus achetés par tous, quel que soit leur budget cantine mensuel. Les produits indispensables permettent de consommer des protéines à moindre coût (ex : œufs), de disposer de produits polyvalents pouvant être consommés de plusieurs manières sans se lasser (ex : oignons, pommes de terre, emmental râpé), de répondre à un besoin universel et vital (ex : eau en bouteille), de se faire plaisir (ex : coca).

Si les produits alimentaires cantinés varient en fonction du budget cantine, il est néanmoins courant que les personnes détenues fassent des stocks.

Les stocks et leurs fonctions

Une idée reçue souvent entendue sur le terrain est que « les détenus cantinent pour montrer qu'ils ont de l'argent ». Selon cette idée reçue, les produits cantinés s'inscriraient dans une logique de distinction sociale. Certes, il existe des produits alimentaires et équipements ayant une grande **valeur économique et symbolique**, par exemple une cafetière électrique ou à capsule, ou encore un pot de miel extrêmement cher. Lorsqu'une personne possède un produit de valeur, elle peut en effet le mettre en avant dans sa cellule et ainsi révéler son statut social. Néanmoins, les pratiques de cantine et de stockage ne se résument pas à la seule logique de distinction. Une des preuves est la tendance à masquer les étagères à l'aide de serviettes de bain ou de pièces de tissu. Il est courant que les possessions ne soient pas immédiatement visibles.

Interrogés à ce sujet, les participants expliquent qu'ils le font pour plusieurs raisons, notamment pour éviter de montrer aux autres ce qu'ils possèdent. En ne faisant pas étal de leurs stocks, les personnes détenues souhaitent éviter de susciter l'envie et jalousie, voire la tentation du vol ou le risque d'être sur-sollicité par les autres.

Nos données montrent que stocker des produits alimentaires a trois fonctions. La principale fonction des stocks est de **se rassurer**. Avoir des stocks de produits à DLC longue (boîtes de conserve, épicerie) permet de se prémunir contre le risque du manque, et donc d'apaiser l'angoisse de la faim. La peur de manquer est omniprésente dans le discours des personnes détenues, d'autant qu'elle impliquerait d'être contraint de consommer les repas du chariot. La peur de manquer est d'autant plus forte que les personnes détenues reçoivent régulièrement des cantines incomplètes. Etant donné qu'elles ne sont pas sûres de tout recevoir, elles préfèrent être prévoyantes et cantiner plus au cas où elles ne seraient pas livrées.

Issa et son co-détenu Kylian ont la même approche des cantines. Ils font « un maximum de stock » parce qu'« on a peur de manquer ». Ils répètent cette appréhension du manque et la nécessité de stocker plusieurs fois. On sent que c'est très important pour eux d'avoir beaucoup de choses en cellule, à la fois en conserve et en frais, « on ne sait jamais ». Je leur ai demandé si c'est déjà arrivé. Oui me répond Kylian, « pas plus tard que la semaine dernière ». Kylian n'a pas reçu son virement à temps, et Issa a oublié de remplir le bon de commande. Résultat, ils n'ont pas pu cantiner de frais. Heureusement qu'ils avaient des conserves, ils ont pu s'en sortir. [notes de terrain, site 1]

Walid - *On cantine pour cantiner, en vérité. On cantine pour pas manquer de quelque chose. Comme ça, si j'ai une envie, je n'irai pas chez mon voisin : « Tu peux me donner ça ? » Des fois, j'ai des choses dans ma cellule. Je les ai, mais je m'en fous en fait, c'est juste comme ça. Au moins, si j'ai une envie, je ne vais pas demander.*

Enquêtrice - *C'est plus faire un stock, en fait ?*

Walid - *C'est ça, c'est du stock. Pour manquer de rien. Je sais pas si c'est un toc, parce qu'on manquait de trucs quand on était petits. Je sais pas.*

[entretien avec Walid, site 3]

Comme Walid, les personnes détenues aiment avoir des stocks de nourriture pour éviter d'avoir à solliciter les autres. Si demander aux autres est souvent considéré comme une position inconfortable, donner est au contraire une position valorisante. Avoir du stock permet de **dépanner** ou de faire plaisir à autrui. Le stock de nourriture permet d'alimenter les relations sociales.

« Les pizzas, ils les font avec les tomates pelées. Moi, je m'en cantine deux pour moi, et deux de plus pour quelqu'un qui vient demander. Je fais toujours des extras. Après moi, j'ai la possibilité, je peux me permettre d'acheter plus.

Après, c'est moi qui suis comme ça, les autres ils ne vont peut-être pas faire comme ça. Moi, j'aime bien donner. Pour moi, c'est limite vital de donner. »
[entretien avec Gabriel, site 1]

Mouloud a beaucoup de boissons dans sa cellule, mais il n'aime pas trop ça (il préfère le sirop qu'il met dans une grande bouteille Cristalline, « pratique quand tu vas faire du sport »). Les canettes sont pour ses « collègues », quand il les reçoit dans sa cellule.

[notes de terrain, site 3]

Enfin, avoir des produits cantinés en cellule permet de **montrer que l'on n'est pas indigent** et ainsi d'éviter le stigmate de la pauvreté. Il ne s'agit pas d'une logique de distinction à proprement parler. Il existe une différence fondamentale entre montrer que l'on est riche, et montrer que l'on n'est pas pauvre. Certains produits marqués socialement (ex : la Ricoré, par opposition au « vrai » café) sont évités dans des contextes de consommation publics.

Au-dessus du frigo, il y a des étagères avec quelques boîtes de produits alimentaires : Régilait, Barilla, une boîte métallique en forme de borne kilométrique portant la mention « nougat de Montélimar », des boîtes de tabac, un peu de vaisselle, 3 casseroles et 3 poêles. (...) Naël m'explique que depuis 3 mois environ, il ne reçoit plus de mandat. Comme il ne travaille pas, il n'a aucune ressource, il ne peut donc plus cantiner. Je tourne mes yeux vers les étagères et je remarque : « vous avez quelques produits tout de même ». Il me répond « ce ne sont que des boîtes vides. C'est pour ne pas faire trop mesquin. » [notes de terrain, site 3]

Antoine - *Avant, j'étais un adepte de la Ricoré. Pour le coup, maintenant, c'est plus la Senseo, donc je n'ai pas arrêté, mais énormément diminué.*

Enquêtrice - *Pour quelle raison ?*

Antoine - *Parce que quelque part, je me permets d'avoir ça. Parce qu'à l'atelier, on se fait des mini-pauses hors pauses traditionnelles. On va se tirer un café, histoire de trois/quatre minutes. C'est vrai qu'on est trois et un coup c'est un qui paie, un coup, c'est l'autre, un coup, c'est l'autre. En fait, c'est très convivial. Donc cette manière de faire, je ne me verrais pas me pointer avec mon pot de Ricoré.* [entretien avec Antoine, site 3]

Si le stockage de produits alimentaires est une pratique rationnelle répondant à des fonctions claires, il arrive aussi que les personnes détenues fassent des stocks de façon involontaire. Les stocks involontaires sont fréquents dans les établissements où le temps séparant la commande et la livraison des cantines est particulièrement long (ex : 3 semaines dans le site 4). Les personnes détenues oublient ce qu'elles ont commandé précédemment, et recommandent dans le doute faute d'avoir une trace écrite de leurs commandes.

« J'essaye de faire un peu des cantines toutes les semaines, pour ne manquer de rien. Et j'oublie : « La semaine dernière, j'ai cantiné ça ou je n'ai pas cantiné ? » Ça veut dire que, des fois, je cantine en double. »

[entretien avec Ibrahim, site 4]

Si les participants font des stocks de produits alimentaires, ils évoquent également des produits qu'ils aimeraient cantiner mais qui sont absents du catalogue.

Les produits réclamés

Certains produits sont absents du catalogue de cantine et font l'objet d'une forte demande de la part des personnes détenues. Le principal produit réclamé est la viande fraîche, qu'elle soit conventionnelle ou confessionnelle.

Le plus gros reproche à la cantine c'est que l'administration a enlevé la viande. Corentin mentionne à plusieurs reprises que ce serait bien d'avoir Steak hache de retour à la cantine.

[notes de terrain, site 2]

« Ils nous ont enlevé le poulet. Ça a augmenté les merguez, ils les ont augmentées. Je crois qu'ils nous ont enlevé la viande hachée. Les samoussas ont augmenté aussi. Je ne peux pas acheter à 10 euros quatre merguez. Déjà, 5 euros, c'est limite. Alors, ils nous ont rajouté des dattes, de la menthe, quelques petits trucs, mais je ne sais pas, au niveau de la viande, on a rien. Pourquoi ils ne nous mettent pas des escalopes de dinde ou de poulet qu'on puisse cantiner ? »

[entretien avec Abdelali, site 4]

D'autres produits sont également réclamés par les personnes détenues, comme les produits locaux et régionaux (fruits, légumes, fromages) et les produits de boulangerie (pains complets, pains au céréales).

Ibrahim est en train d'effilocheur un poulet pack. Il m'explique qu'il faudrait ajouter plus de légumes sur le catalogue, par exemple des poireaux et des aubergines. Il ne comprend pas pourquoi il n'y a pas plus de légumes de saison. Si on lui avait proposé du potiron au moment où c'était la saison, il en aurait pris. Au bout d'un moment, Youssef fait incursion dans la cuisine. Il enchaîne sur les produits du coin : « pourquoi ils nous mettent pas des produits locaux ? » Il vient de cette région et vante les mérites des fromages locaux comme le beaufort et l'abondance. Il adore le fromage et trouve que ce serait bien qu'ils aient accès à ça, « en plus ça ferait vivre les producteurs de la région ! ». Ibrahim abonde dans son sens, lui aussi adore le fromage et aimerait avoir accès à des produits locaux, notamment le fromage, les fruits et les légumes.

[notes de terrain, site 1]

Les personnes détenues cantinent des produits alimentaires qu'elles mélangent aux produits issus du chariot afin de préparer leur repas en cellule. Le chariot est, au même titre que la cantine, une source d'approvisionnement. Si la prise partielle du chariot est la norme, la prise du repas complet est plus rare.

Rejeté comme repas complet prêt à manger

« Je prends pas le chariot » est une expression répandue en détention. Dans cette expression, « le chariot » désigne en fait le repas complet (entrée, plat, accompagnement, dessert, pain). Peu de personnes prennent le repas complet. Parmi les éléments du chariot, le plat principal est ce qui est le moins souvent pris. Le repas complet, et tout particulièrement le plat principal, est refusé pour deux raisons.

Le repas complet/plat principal, à rebours du besoin d'autonomie

Nous avons précédemment mis en lumière le besoin d'autonomie des personnes détenues en matière d'alimentation. C'est ce besoin de reprendre en main leur alimentation, leur corps et leur vie qui les pousse à cuisiner en cellule. Or, le repas complet (et plus particulièrement le plat principal tout préparé) ne répond pas au **besoin d'autonomie** et à l'envie de se prendre en main.

Je demande s'ils prendraient la gamelle du chariot si elle était meilleure. Et ils (Corentin et son co-détenu) m'ont répondu que non, ils n'aiment pas la nourriture du chariot. Ils aiment la faire eux-mêmes.

[notes de terrain, site 2]

« Ici ils nous imposent la nourriture, on sait pas comment ils préparent, je veux dire on est en prison, ok, mais on n'est pas des bêtes. Dehors je me débrouille pas mal, je besoin de personne. »

[entretien avec Roger, site 4]

Enquêtrice - *Ça arrive qu'il y ait des pâtisseries ?*

Calixte - *Oui, mais je ne les prends pas. Les tartes au chocolat, les gâteaux... Si, il y a des pâtisseries, mais je ne les prends pas.*

Enquêtrice - *Pourquoi vous ne les prenez pas ?*

Calixte - *Je ne sais pas, je fais moi-même des pâtisseries.*

[entretien avec Calixte, site 3]

L'étude quantitative montre que le niveau de satisfaction global par rapport au repas du chariot est relativement faible avec un score de satisfaction de 2,88 sur une échelle de 1 à 7 (où 7 indique une satisfaction forte).

Item mesuré	Score moyen (sur une échelle de 1 à 7)
Mon niveau de satisfaction vis-à-vis du chariot est	2.88
Je trouve que le chariot est appétissant	2.30
Je trouve que le chariot est suffisamment copieux	2.59
Je trouve que le chariot a du goût	2.24
Je trouve que le chariot est servi à bonne température	3.27
Je trouve que le chariot est sain	3.26
Je trouve que le chariot est conforme à l'hygiène	3.62
Je trouve que le chariot est adapté à mes goûts	2.23

Ce niveau de satisfaction diffère de manière significative d'un établissement à un autre. Mais quel que soit l'établissement, **il n'y a pas de lien significatif entre l'insatisfaction et la pratique de modifier et re-préparer les aliments du chariot**. En d'autres termes, si les personnes détenues cuisinent en cellule, ce n'est pas parce que le repas du chariot ne leur plaît pas. Même dans les établissements où le niveau de satisfaction vis-à-vis du chariot est élevé, les personnes détenues cuisinent en cellule. Dit simplement, même lorsque le chariot est bon, les personnes détenues préfèrent se faire à manger.

La crainte de la honte sociale

Le deuxième facteur de rejet du repas complet (et plus particulièrement du plat tout préparé) est la **honte sociale** liée à sa consommation. En effet, la prise du repas complet et notamment du plat chaud est perçue comme le **lot des indigents**, c'est-à-dire ceux qui n'ont pas d'argent et donc pas d'autre choix que de manger le chariot. Pour la plupart des personnes détenues, seuls les indigents consomment le repas complet.

« Le centre de tout, c'est toujours l'argent. On en revient toujours à la même chose, c'est l'argent ». Quand on a de l'argent, on peut cantiner, mais quand on n'a pas d'argent, on est obligé de manger le chariot. D'après Issa et Kylian, tout le monde ne peut pas cantiner, c'est très dur pour ceux qui n'ont pas d'argent, les indigents, ils sont obligés de manger le chariot. »

[notes de terrain, site 1]

L'extrême pauvreté est une source de honte. Il faut souligner que nous n'avons jamais entendu le moindre commentaire humiliant à l'encontre des indigents. Les indigents ne sont jamais moqués. Ils sont plaints car ils sont dans une position peu enviable : ils sont ceux qu'il faut aider, ceux qui n'ont pas d'autre choix que de manger le chariot, ceux qui reçoivent mais ne peuvent pas rendre. L'indigent est une figure repoussoir, celle de la personne dépendante. Dès lors, il faut à tout prix ne pas être assimilée à elle. Le repas complet devient intouchable car porteur du stigmate de l'extrême pauvreté.

« Il y a des petits jeunes, ils veulent rien manger par fierté. Ils disent : "Je prends pas le chariot", parce que le chariot c'est mal vu. Ça veut dire qu'ils ne vont pas prendre le chariot et ils ne vont pas manger. Ils vont sortir et ils auront perdu dix kilos. Moi j'ai pas cette fierté. Moi, il y a un truc sur le chariot [qui me plaît] je le prends. Je sais pas comment ils pensent, mais je pense que c'est parce qu'en vrai, un mec qui mange sur le chariot, c'est un mec qui n'a pas d'argent. Et vu qu'il a sa fierté, il ne mange pas. Il se fait du mal tout seul. »

[entretien avec Osmane, site 1]

Si la prise du repas complet est une source de honte car assimilée au statut d'indigent, notre étude révèle toutefois un rapport plus complexe et nuancé des indigents au chariot.

Le rapport complexe des indigents au chariot

L'étude des pratiques alimentaires des personnes indigentes révèle des comportements alimentaires complexes. L'étude quantitative montre qu'il n'y a pas de différence significative entre les indigents et les non indigents dans la prise de chariot. Tous les détenus prennent de manière occasionnelle l'entrée, la viande, le dessert, le petit-déjeuner ou le pain. Une exception est à noter pour l'accompagnement qui est significativement plus pris par les indigents. Les indigents ne prennent pas systématiquement le repas complet.

L'étude qualitative montre que contrairement aux idées reçues, **les indigents font des choix** : ils refusent de prendre les éléments du chariot qu'ils n'aiment pas, ils ne finissent pas leur assiette lorsque le plat ne leur plaît pas (ou qu'il est servi froid et n'ont pas de quoi le réchauffer), ils accommodent le plat en ajoutant des assaisonnements, ils décident de l'heure à laquelle ils mangent et du nombre de repas qu'ils font, ils gardent le dessert pour plus tard. De cette manière, les personnes indigentes reprennent elles aussi le contrôle de leur alimentation et de leur corps. Les indigents sont des détenus comme les autres. Leurs marges de manœuvre sont simplement plus petites.

A midi, c'était purée et saucisse. Marvin n'a mangé que la moitié de la saucisse, « c'était dégueulasse ». Il ne peut pas refaire à sa manière : « avec quoi ? J'ai pas d'argent. Je n'ai rien. Rien pour agrémenter. » Le repas de la veille, c'était pareil. Au menu, il y avait du poisson et une jardinière de légume. « J'ai mangé un petit bout de poisson et le reste je l'ai mis à la poubelle. Dégueulasse ». Tous les jours, il mange peu, ça lui arrive de manger « juste du pain » parce qu'il trouve que le chariot « c'est pas bon, pas bon du tout ». Normalement, il prend le chariot complet tous les jours, mais il ne mange pas son assiette (le plat et l'entrée) quand ça ne lui plaît pas. Les seules choses qu'il mange toujours, c'est le pain et le dessert (fruits et yaourts). Les fruits, il les garde pour plus tard, il les mange le soir. Il aime bien les fruits, le kiwi, la banane, l'orange. Sauf la pomme, « je peux pas manger de pomme j'ai pas de dents. » Il donne la pomme à son co-détenu. [notes de terrain, site 2]

Enquêtrice - *Se faire ses propres repas, ça a un coût. Ceux qui n'ont pas d'argent, ils font comment ?*

Nelson - *Ils restent comme ça. J'ai des potes à l'étage, ils ne touchent pas [le chariot]. Ils te disent : « Je mange pas ça. Je mange du pain et voilà. Demain, c'est un autre jour, on verra. » Ils vivent comme ça.*

[entretien avec Nelson, site 3]

Chabib ne cantine pas du tout. Il ne travaille pas et ne reçoit pas de virement. Il prend systématiquement le pain et le dessert du chariot (yaourts et fruits). Quand il y en a, il prend aussi les frites, la salade verte et la pizza. Mais il ne prend pas tout. Il y a des choses qu'il ne supporte pas et ne prend jamais : tout ce qui a une odeur trop forte, « ça sent mauvais ».

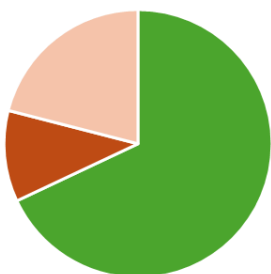
[notes de terrain, site 1]

Esteban sort avec son plateau où se trouvent son assiette, des couverts et un verre. L'auxi met dans son assiette 2 poissons panés et un peu d'accompagnement. Il lui donne aussi 4 demi-baguettes de pain et 3 fruits (une banane, une pomme, une orange). Esteban est ravi d'avoir eu 2 poissons. Il m'explique qu'il va en manger un tout à l'heure, et que l'autre il va le garder et le mettre au frigo pour plus tard. Soit pour ce soir si le repas n'est pas terrible, soit pour un autre jour. Il a aussi une tomate au frigo. Il sait déjà comment il va manger le second poisson : il va le dépiauter, couper la tomate et manger les deux ensemble, froids. Il explique qu'en ce moment il n'a rien, mais s'il avait plus de choses en cellule il étofferait sa recette. [notes de terrain, site 1]

La quête d'autonomie par la cuisine en cellule est freinée par les ressources. Les indigents ont moins de possibilités que les autres d'être autonomes sur le plan alimentaire. Il existe une différence statistiquement significative entre les indigents et les non-indigents : les premiers déclarent cuisiner significativement moins que les seconds ($p < 0,001$). Ce résultat s'explique par trois facteurs : Une fréquence de cantine plus faible (55 % des indigents ne cantinent qu'une fois par mois (contre 16 % des non indigents) et 40 % des non indigents cantinent chaque semaine (contre 10 % des indigents)) ; un budget alimentaire cantine plus faible ; un accès aux ustensiles de cuisine plus faible (30 % des indigents n'ont pas de plaques de cuisson dans leur cellule).

Pourtant, les personnes indigentes aspirent elles aussi à cuisiner en cellule. L'étude qualitative révèle que **les personnes indigentes préféreraient préparer leurs repas eux-mêmes s'ils en avaient la possibilité**. L'étude quantitative confirme ce résultat. 68% des répondants indiquent qu'ils aimeraient recevoir des produits bruts à cuisiner eux-mêmes plutôt qu'un repas tout préparé. L'item « j'aimerais recevoir des aliments à cuisiner moi-même plutôt que des repas tout préparés » obtient une moyenne de 5,17 sur 7. Ce taux ne diffère pas de manière significative d'un centre pénitentiaire à un autre et reste stable.

Je préférerais recevoir des produits bruts à préparer moi-même plutôt que des repas tout préparés



■ Oui ■ Non ■ J'ai des réserves

La proportion de répondants souhaitant recevoir des produits bruts à cuisiner eux-mêmes plutôt que des repas tout préparés diffère par contre de manière significative en fonction de l'accès à des plaques de cuisson. Il est en effet égal à 3,8 sur 7 pour les personnes n'ayant pas accès à une plaque de cuisson, à 5,2 sur 7 pour les personnes ayant accès à une seule plaque de cuisson, et à 5,8 sur 7 pour les personnes ayant accès à plusieurs plaques de cuisson. En d'autres termes, les répondants souhaitent d'autant plus recevoir des produits bruts qu'ils ont de quoi cuisiner. Il y a une différence significative si l'on se concentre sur les indigents qui ont une moyenne d'accord avec cette proposition légèrement plus faible que la moyenne (4,7 sur 7), mais sont tout de même 58 % à répondre favorablement à cette proposition. Ce taux passe à 65 % pour les indigents ayant accès à une plaque de cuisson, et à 72 % pour les indigents ayant accès à 3 plaques de cuisson. En d'autres termes, ce n'est pas le statut d'indigent qui rend enclin ou réticent à vouloir recevoir des produits bruts à cuisiner plutôt que des repas tout préparés, mais la possession ou non de matériel de cuisine. Les indigents qui ont du matériel de cuisine en cellule partagent, comme les autres, le souhait de recevoir des ingrédients bruts à cuisiner soi-même plutôt qu'un repas tout préparé.

◆ Conclusion : une volonté forte d'être autonome et responsable de son alimentation

Quel que soit le système de restauration en place, les personnes détenues reprennent le contrôle de leur alimentation (mais aussi de leur corps et de leur vie) en (re)préparant leurs repas. Peu importe l'âge des personnes détenues, leur culture d'origine, leur religion, c'est l'expérience même de l'incarcération qui fait de l'alimentation le moyen par lequel elles se prennent en main.

Or, dans les pays comme la France où le système de restauration est basé sur le service de repas tout préparés, cuisiner ses repas en autonomie requiert que les personnes détenues aient les moyens de cantiner des aliments et du matériel de cuisine. A défaut d'argent, le réseau au sein de la détention permet d'acquérir le nécessaire pour cuisiner. Les personnes dépourvues d'argent et de réseau n'ont pas accès au mode de vie valorisé et valorisant qui favorise la réinsertion. Le système de restauration actuel est vecteur d'inégalités.

Recommandation

En France, le système de restauration actuel repose sur un mode de fonctionnement : la distribution quotidienne de repas tout préparés à l'ensemble des personnes détenues. La mise en œuvre de ce principe varie d'un établissement à l'autre. Les différences concernent la façon dont les repas sont préparés et distribués. En dépit de ces différences de mise en œuvre, aucun système de restauration n'est plus performant que les autres car leur principe fondateur est **en contradiction avec l'aspiration commune de toutes les personnes détenues à être autonomes et responsables de leur alimentation, de leur corps, et de leur vie.**

Cette quête d'autonomie et de responsabilité via l'alimentation a été observée par tous les chercheurs ayant étudié l'alimentation en détention dans différents pays du monde. Quel que soit leur âge, quel que soit leur niveau d'éducation, quelle que soit leur culture, quel que soit leur pays d'incarcération, quel que soit leur genre, les personnes détenues aspirent à préparer elles-mêmes leurs repas. C'est **l'expérience même de l'incarcération qui crée le besoin d'être autonome et responsable de son alimentation.** La vie en détention étant caractérisée par la perte de nombreuses libertés, celle de définir soi-même son alimentation devient cruciale pour les personnes détenues. L'alimentation et le corps sont de rares espaces sur lesquels les personnes détenues ont une prise.

Par conséquent, le **système de restauration** basé sur la distribution de repas tout préparés est **intrinsèquement inadéquat**, et cela peu importe la façon dont il est mis en œuvre sur le terrain. La majorité des personnes détenues ne souhaite pas consommer le repas complet tout préparé qui leur est servi, et cela peu importe la qualité des repas du chariot. Dès lors, tout effort réalisé afin d'améliorer la qualité du chariot et la satisfaction des personnes détenues vis-à-vis du chariot n'aura pas d'impact significatif sur la prise des repas.

Ainsi, c'est le **système de restauration** lui-même qui génère un gaspillage structurel (un repas tout préparé, aussi bon soit-il, sera rejeté au profit de produits alimentaires à préparer soi-même). C'est également le système de restauration lui-même qui crée des comportements illicites (ex : projections de viande fraîche en vue de la cuisiner soi-même en cellule).

C'est le système de restauration lui-même qui contribue à la **dégradation des conditions de travail du personnel** en cuisine (perte de sens) et des surveillants (ramassage des projections alimentaires, stress temporel pendant la distribution des repas). C'est le système de restauration lui-même qui crée un **accès inégal au mode de vie qui favorise la réinsertion** (seuls ceux qui ont de l'argent peuvent « se prendre en main » via la cuisine en cellule et donc développer des identités positives et bonnes habitudes à redéployer dehors).

En nous appuyant sur les résultats de notre étude, nous suggérons ainsi de modifier le principe fonctionnel sur lequel repose le système de restauration des personnes détenues. Concrètement, nous proposons de remplacer la dépense générée par la distribution quotidienne de repas tout préparés par le **versement mensuel d'un budget alimentation** aux personnes détenues.

1. Le « budget alimentation »

Les piliers

Le « budget alimentation » reposerait sur trois piliers.

Le premier pilier serait **l'utilisation exclusive du budget à des fins alimentaires**. Le budget alimentation ne peut servir qu'à acheter des ingrédients et du matériel de cuisine. Il ne peut en aucun cas être utilisé pour acheter d'autres catégories de produits (hygiène, tabac, etc).

Le deuxième pilier serait la mise en place d'un **catalogue étoffé** qui permette aux personnes détenues de se préparer des repas conformes à leurs besoins nutritionnels. Le catalogue intégrerait donc des fruits et légumes frais, en quantité et qualité suffisantes. Il intégrerait également des sources de protéines de qualité, animales et végétales, et notamment de la viande fraîche (conventionnelle et confessionnelle). Le contenu du catalogue permettrait ainsi aux personnes détenues d'accéder à une alimentation saine et équilibrée.

Le troisième pilier serait la création d'une **gamme de produits éligibles** au sein du catalogue étoffé. Seuls les produits à cuisiner (ex : œufs, fruits, légumes, viande, boîtes de conserve, farine), produits transformés mais auparavant distribués via le chariot (ex : yaourts, compote, fromage), et équipements de cuisine pourraient être achetés grâce au budget alimentation. Par conséquent, les sodas, biscuits, bonbons, sirops ne pourraient pas être achetés via le budget alimentation. Ces produits pourraient toujours être achetés par les personnes détenues, mais grâce à l'argent personnel qu'ils reçoivent de leur famille, de leur emploi, ou de leur allocation indigent. Le budget alimentation ressemblerait ainsi aux tickets restaurant. Ceux qui en bénéficieraient recevraient une somme mensuelle qu'ils ne pourraient utiliser que pour acheter des produits alimentaires éligibles.

Les bénéficiaires

Nous suggérons que le budget alimentation s'applique **en priorité dans les établissements pour peines**. Il pourrait éventuellement s'appliquer ultérieurement en maison d'arrêt. Au sein des centres de détention et maisons centrales, le budget alimentation serait attribué aux personnes détenues **sans condition de revenus**. Il ne s'agit pas de revaloriser l'allocation indigents, mais bien de donner à tous le même budget, quelles que soient leurs autres ressources de revenus. Si le budget alimentation est versé sans condition de revenus, il n'est pas pour autant appliqué à tous. En seraient **exclues** :

- Les personnes placées au quartier disciplinaire.
- Les personnes inaptes physiquement ou mentalement à être autonomes sur le plan alimentaire (notamment les personnes ayant des troubles psychologiques avancés, ou des problèmes d'addiction laissant craindre qu'ils échangent leurs produits alimentaires contre des stupéfiants). La classification comme personne apte ou non apte à se préparer à manger pourra être réalisée par un médecin.

Pour ces deux catégories de personnes détenues, le système actuel de restauration serait maintenu : elles recevront quotidiennement des repas tout préparés, en barquette. Pour que ce système soit réaliste sur le plan économique, il faudrait qu'un établissement par DI conserve une cuisine de production dans laquelle seraient préparées toutes les barquettes nécessaires aux autres établissements de la région. Ces barquettes seraient livrées en liaison froide, une fois par semaine.

2. Les avantages du budget alimentation

Le passage au budget alimentation présente de nombreux avantages.

Le premier avantage concerne l'**optimisation du budget**. Par rapport au système actuel, le budget alimentation impliquerait des coûts fixes réduits grâce à la fermeture des cuisines dans la plupart des établissements. Les coûts variables seraient quant à eux comparables puisque le budget alimentation serait d'un montant équivalent au coût matières premières actuel.

Le deuxième avantage du budget alimentation est son **alignement avec l'une des missions de la DAP : prévenir la récidive**. Le versement du budget à toutes les personnes détenues – sauf les exclusions précitées – permettrait au plus grand nombre d'adopter un mode de vie autonome et responsable propice à la réinsertion. Acquérir des habitudes tendant à une vie autonome et cadrée (ex : faire ses comptes, gérer ses stocks de nourriture) et développer des identités positives ne serait plus le privilège de ceux qui ont de l'argent. L'accès à des conditions favorables à la réinsertion ne serait plus dépendant des ressources financières des personnes détenues. Avec le budget alimentation, la France pourrait aligner le système de restauration en détention avec les missions de l'AP, au premier rang desquelles figure la réinsertion, à l'image d'autres pays comme le Danemark ou Israël.

Le troisième avantage du budget alimentation est d'**améliorer les conditions de travail des personnels de l'AP** en supprimant les problèmes suscités par le système actuel. Les problèmes en question sont les projections alimentaires (la mise à disposition de viande fraîche via le catalogue étoffé fera disparaître les projections de viande), le travail conséquent et la pression subis par le responsable des achats extérieurs/cantines exceptionnelles (et la gestion de crise pour les agents lorsque les produits ne sont pas conformes aux souhaits des personnes détenues), le stress temporel vécu par les surveillants d'étage pendant la distribution des repas (particulièrement saillant dans les établissements en sous-effectifs), le sentiment de perte de sens en cuisine (l'impression de cuisiner pour la poubelle), et les tensions entre cuisine et économat (le budget limité peut pousser l'économat à faire des arbitrages qui ne conviennent pas nécessairement à la cuisine).

Le quatrième avantage du budget alimentation est la **disparition du gaspillage alimentaire structurel**. Le gaspillage structurel disparaîtrait, premièrement car le budget alimentation répondrait à la quête d'autonomie et de responsabilité des personnes détenues en matière d'alimentation, et deuxièmement car il supprimerait le tabou du chariot, c'est-à-dire la honte sociale liée à la consommation du chariot, comportement associé à la figure repoussoir de l'indigent. Le gaspillage contextuel demeurerait probablement en bout de chaîne, par exemple si les personnes cuisinent en trop grosse quantité ou ne finissent pas leur assiette. Mais nous pensons que ce gaspillage serait nettement inférieur en volume au gaspillage structurel propre au système de restauration actuel, en raison du rapport différencié des personnes détenues à la nourriture selon que cette dernière vient du chariot ou qu'elle a été cuisinée en cellule.

Le cinquième avantage du budget alimentation est d'offrir une **réponse pragmatique à la question délicate de l'accès à la viande confessionnelle en détention**. Avec le budget alimentation, chaque personne détenue pourrait se procurer les produits conformes à ses croyances, et notamment la viande qui lui convient, qu'elle soit conventionnelle ou confessionnelle. L'AP n'aurait plus à gérer les demandes relatives à l'instauration de viande confessionnelle au chariot. Avec le budget alimentation, l'État resterait neutre tout en assurant la liberté de conscience des individus, conformément à la loi de 1905.

Le sixième avantage du budget alimentation individuel est la **mise en conformité avec la loi EGAlim**. Aujourd'hui, la loi EGAlim n'est pas appliquée en détention pour des raisons budgétaires. Les produits durables et de qualité étant plus chers que leurs équivalents conventionnels, leur part dans les approvisionnements atteint péniblement les 15 % en GP. Sur ces 15 %, un pourcentage encore plus faible est effectivement consommé par les détenus du fait du rejet dont les repas tout préparés font l'objet.

Avec le budget alimentation, la loi EGAlim ne s'appliquerait plus aux repas mais au catalogue. L'esprit de la loi serait conservé puisqu'il s'agirait d'une offre alimentaire en restauration collective dans les deux cas (repas et catalogue). En intégrant des produits conformes EGAlim dans le catalogue étoffé, l'AP donnerait accès aux personnes détenues à une alimentation durable et de qualité.

Le dernier avantage du budget alimentation individuel est qu'il est **peu risqué économiquement**. Un système similaire existe au Danemark depuis 1976. Du fait de son côté novateur, le budget alimentation a d'abord suscité des interrogations et doutes au sein de l'AP danoise avant son instauration. Néanmoins, le budget alimentation a été jugé convaincant et pertinent à la suite d'un test sur le terrain de deux ans, puis il s'est rapidement diffusé dans l'ensemble du pays. Le système d'auto-restauration est désormais inscrit dans la loi et plébiscité par tous : direction, surveillants et détenus, qui le considèrent comme un outil de réinsertion et de paix en détention.

3. Des adaptations nécessaires

Si les avantages du budget alimentation sont nombreux, sa mise en place nécessiterait des adaptations.

La fermeture des cuisines de production dans la plupart des établissements pour peines impliquerait une première adaptation : **la réorganisation du travail**. Plusieurs postes de chefs de production seraient amenés à disparaître.

En GP, les personnes occupant actuellement ces postes pourraient se charger : premièrement, de la logistique des repas en barquettes pour les personnes détenues restaurés de cette manière (réception des barquettes produites en cuisine centrale, stockage des barquettes en chambre froide, remise en température, distribution aux détenus concernés), et deuxièmement de la formation des personnes détenues dans le cadre d'ateliers cuisine.

En GD, les difficultés rencontrées actuellement par les prestataires à recruter des chefs de production sont telles que de nombreux postes sont non pourvus. Ainsi, les personnes concernées par la perte de leur emploi pourraient être mobilisées dans d'autres secteurs de la restauration collective gérés par leur employeur (ex : cantine scolaire, EHPAD, hôpital, restaurant d'entreprise).

Quant aux auxiliaires cuisine, en GP comme en GD, ils réaliseraient d'autres missions : réception des palettes, rangement, préparation des commandes, distribution des commandes aux étages. Les anciens auxiliaires cuisine feraient un travail de manutention (comme le font les auxiliaires cantine). Les anciens auxiliaires pourraient également être des « référents repas », c'est-à-dire des personnes ayant un savoir-faire culinaire et capables d'accompagner leurs pairs en difficulté pour cantiner et cuisiner. Le passage au budget alimentation ne réduit pas le volume de travail, il en modifie les formes.

Un deuxième changement concerne la **réorganisation de l'espace**. Le passage au budget alimentation augmenterait inmanquablement le volume de produits cantinés. Cette augmentation impliquerait un besoin accru d'espaces de stockage, aussi bien en chambre froide qu'en magasin (température ambiante). L'espace de stockage actuel des cantines serait probablement insuffisant pour absorber cette augmentation. Néanmoins, la fermeture des cuisines de production offrirait des espaces de stockage supplémentaires. Les chambres froides actuellement utilisées pour stocker les produits frais nécessaires à la cuisine seraient utilisées pour stocker les produits frais cantinés par les personnes détenues. Idem pour le magasin.

Un troisième changement concerne **les prestataires et fournisseurs**. En passant d'un système basé sur la préparation de repas à un système basé sur la distribution de produits alimentaires, il est fort possible que les acteurs privés actuellement impliqués changent. Les acteurs traditionnels de la GD (ex : Sodexo, Elior, Eurest) pourraient être concurrencés par les acteurs de la grande distribution (ex : Lidl, Carrefour, Leclerc, Auchan). La logistique faisant partie des points forts de la grande distribution, les risques d'erreur sur les commandes des personnes détenues seront probablement plus faibles que lorsque les commandes étaient gérées par des entreprises dont le cœur de métier est la restauration. Par ailleurs, la force d'achat des entreprises de grande distribution étant nettement supérieures à celles des entreprises de restauration, une baisse des prix du catalogue est à prévoir. En GP, l'ouverture de l'appel d'offre à la grande distribution serait pour l'AP un levier de négociation avec les acteurs actuels (ex : Episaveur, Pomona). L'AP n'aurait plus l'impression de subir la hausse des prix imposée par les fournisseurs et la réception de produits de qualité médiocre.

Conclusion générale

Le système de restauration des personnes détenues est actuellement basé sur le principe fonctionnel suivant : la distribution quotidienne de repas tout préparés. Notre étude montre que ce mode de fonctionnement unique est mis en œuvre de façon différente sur le terrain, générant une hétérogénéité dans la façon de s'approvisionner, de préparer les repas en cuisine, et de les servir aux étages. Malgré cette hétérogénéité, les réactions des personnes détenues sont semblables. Celles-ci cherchent à (re)préparer leurs repas. Les personnes détenues aspirent à l'autonomie et à la responsabilité en matière d'alimentation. Dès lors, le chariot est utilisé comme une source d'approvisionnement dans laquelle les personnes piochent des produits transformables qu'elles vont mélanger à ceux qu'elles ont cantinés afin de préparer leurs repas en cellule. Si la prise partielle du chariot est la norme, la prise du chariot complet est considérée comme le lot des indigents. Le stigmate pesant sur les personnes pauvres est tel que le repas complet devient intouchable. Les personnes détenues refusent de consommer le repas complet afin d'éviter d'être catégorisées (à tort ou à raison) comme des personnes très pauvres. Le chariot est rejeté pour ces deux raisons : il ne répond pas au besoin d'autonomie et il est porteur du stigmate de la pauvreté. Dès lors, le système de restauration actuel est intrinsèquement inadéquat. Il génère un gaspillage structurel, des comportements illicites, des conditions de travail dégradées pour les agents, et un accès inégal au mode de vie qui favorise la réinsertion.

Dès lors, nous proposons de transformer le système de restauration actuel en remplaçant la distribution de repas tout préparés par le versement d'un budget alimentation permettant aux personnes détenues de préparer leurs repas en autonomie. À la manière des tickets restaurants, ce budget alimentation ne pourrait être utilisé que pour acheter des produits alimentaires validés par l'AP. Grâce à un catalogue étoffé, les personnes détenues pourraient avoir accès à des produits leur permettant de s'alimenter de façon saine, équilibrée, et digne. Cette évolution vers un système à forte autonomie des personnes détenues serait en cohérence avec la mission de réinsertion de l'AP.

Si le passage au budget alimentation présente de nombreux avantages, nous recommandons désormais de le tester sur le terrain dans le cadre d'un projet pilote. L'objectif du pilote serait double :

- Opérationnaliser la solution pour qu'elle fonctionne dans les établissements actuels de l'AP, et pas seulement dans les futurs établissements pénitentiaires ;
- Calculer l'économie du projet et le montant du budget.

Nous pensons qu'il serait pertinent de réaliser le pilote dans deux établissements différents. Il faudrait le réaliser dans un établissement pour peines en fonctionnement dans une DI volontaire, et dans un établissement en cours d'ouverture.

En parallèle du test du budget alimentation sur le terrain dans le cadre d'un projet pilote, nous recommandons d'échanger avec les organisations syndicales et de les inclure dans le projet pour qu'elles soient des partenaires à part entière.





Bibliographie



- Cate, S. (2008). ""Breaking Bread with a Spread"" in a San Francisco County Jail. *Gastronomica*, 8(3), 17-24.
- de Graaf, K., & Kilty, J. M. (2016). "You are what you eat: Exploring the relationship between women, food, and incarceration". In *Punishment & Society*, 18(1), 27-46.
- Earle, R., & Phillips, C. (2012). "Digesting men? Ethnicity, gender and food: Perspectives from a 'prison ethnography'". In *Theoretical Criminology*, 16(2), 141-156.
- Einat, T., & Davidian, M. (2018). ""There is no sincerer love than the love of food"(George Bernard Shaw, 1903): The meaning of food and its uses in prison subculture." In *European Journal of Criminology*, 16(2), 127-146.
- Firth, C. L., Sazie, E., Hedberg, K., Drach, L., & Maher, J. (2015). "Female inmates with diabetes: results from changes in a prison food environment." In *Women's Health Issues*, 25(6), 732-738.
- Godderis, R. (2006a). "Dining in: The symbolic power of food in prison." In *The Howard Journal of Criminal Justice*, 45(3), 255-267.
- Godderis, R. (2006b). "Food for thought: An analysis of power and identity in prison food narratives." In *Berkeley Journal of Sociology*, 61-75.
- Ifeonu, C., Haggerty, K. D., & Bucerius, S. M. (2022). "Calories, commerce, and culture: The multiple valuations of food in prison." In *Punishment & Society*, 25(3), 665-682.
- Milligan, R. J., Waller, G., & Andrews, B. (2002). "Eating disturbances in female prisoners: The role of anger." In *Eating Behaviors*, 3(2), 123-132.
- Minke, L. (2014). "Cooking in prison—from crook to cook." In *International Journal of Prisoner Health*, 10(4), 228-238.
- Minke, L. K., & Smoyer, A. B. (2017). "Prison food in Denmark: Normal responsibility or ethnocentric imaginations?." In *Scandinavian Penal History, Culture and Prison Practice: Embraced By the Welfare State?*, 353-376.
- Smith, C. (2002). "Punishment and pleasure: women, food and the imprisoned body." In *The Sociological Review*, 50(2), 197-214.
- Smoyer, A. B. (2016). "Making fatty girl cakes: Food and resistance in a women's prison." In *The Prison Journal*, 96(2), 191-209.
- Smoyer, A. B. (2019). "Food in correctional facilities: A scoping review." In *Appetite*, 141, 104312.
- Smoyer, A. B., & Lopes, G. (2017). "Hungry on the inside: Prison food as concrete and symbolic punishment in a women's prison." In *Punishment & Society*, 19(2), 240-255.
- Smoyer, A. B., & Minke, L. K. (2019). "Hygge: Food and the construction of safety among incarcerated women in Denmark". In *Appetite*, 141, 104319.

- Ugelvik, T. (2011). "The hidden food: Mealtime resistance and identity work in a Norwegian prison." In *Punishment & Society*, 13(1), 47-63.
- Valentine, G., & Longstaff, B. (1998). "Doing porridge: Food and social relations in a male prison." In *Journal of Material Culture*, 3(2), 131-152.
- Vanhouche, A. S. (2015). "Acceptance or refusal of convenience food in present-day prison." In *Appetite*, 94, 47-53.
- Williams, P., Walton, K., & Hannan-Jones, M. (2009). "Prison foodservice in Australia—systems, menus and inmate attitudes." In *Journal of Foodservice*, 20(4), 167-180.
- Wilson, A. (2023). "Exploring carceral food systems as sites of contestation and possibility in Canadian federal prisons: The food services modernization initiative." In *Critical Criminology*, 31(1), 83-104.
- Wilson, A., Courchesne, J., & Zahran, G. (2023). "'Eating is a hustle': The complex realities of food in federal prison." In *Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 10(1), 55-64.
- Woods-Brown, C., Hunt, K., & Sweeting, H. (2023a). "Bricolage as an expression of self and of cultural and familial foodways among people living in prison—'You make what you can with anything you can get'." In *Sociology of Health & Illness*.
- Woods-Brown, C., Hunt, K., & Sweeting, H. (2023b). "Food and the prison environment: a meta-ethnography of global first-hand experiences of food, meals and eating in custody." In *Health & Justice*, 11(1), 23.

TRAVAUX ET DOCUMENTS N° 97

Directeur de publication

Sébastien Cauwel

Rédactrice en chef

Marion Wagner

Imprimeur

Centre d'impression numérique
35 rue de la gare 75019 Paris

Date de parution

janvier 2026

Dépôt légal janvier 2026

ISSN

1967 - 5313 (imprimé)

2557 - 5775 (en ligne)

