

N°14 | Année 2021

Alimentation, intervention sociale et société

Dossier

L'expérience alimentaire au sein des maisons relais

Maisons Relais de La Sauvegarde du Nord

Résumé

Français / English

À travers les témoignages d'hôtes de maisons relais ainsi que de résidents, le présent article entend rendre compte de la démarche des repas collectifs menée dans les maisons relais gérées par les professionnels de La Sauvegarde du Nord. Cette étude de cas permettra ainsi de nourrir la réflexion sur le rapport entre alimentation et précarité et soulèvera la question de savoir comment se saisir de la question de l'alimentation comme levier de socialisation.

Based on interviews with professionals and residents, this article aims to describe the experimentation of collective meals in the relay houses run by La Sauvegarde du Nord. This case study will generate input into the reflection on the link between food and precarity. It will also raise the issue of how collective meals can be used as a lever for socialisation.

Entrées d'index

Mots clés : alimentation, socialisation, maisons relais, précarité

Key words : eating practices, socialization, relay houses, precarity

Texte intégral

Introduction

Dans une interview de Claude Fischler, parue en 2017 sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le sociologue établit qu'il existe bien un « modèle alimentaire français » lequel se trouve « au centre de la vie sociale et de la sociabilité ». Le même constat avait déjà été soulevé dans une étude du CREDOC (Tavoularis et Mathé, 2010), intitulée « Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité » où les auteurs démontraient,

chiffres à l'appui, que manger, en France, constituait « un vrai rituel », voire même, « une véritable institution ». Selon les auteurs de cette même étude : « En France, l'idée que l'acte alimentaire puisse se réduire à sa seule dimension fonctionnelle n'a pas cours. Même si l'accélération des rythmes sociaux et les exigences du travail concourent à réduire le temps passé à table, le temps du repas reste valorisé pour lui-même et apparaît comme nécessaire à la vie en société. »

La circulaire DGAS/SDA n° 2002-595 du 10 décembre 2002 relative aux maisons relais définit le dispositif des maisons relais comme « une offre alternative de logement pour des personnes en situation de grande exclusion [qui] doit leur permettre une réadaptation à la vie sociale dans un environnement chaleureux et convivial, dans la perspective de leur faire retrouver tous les aspects de la citoyenneté. »

Dès 2008, La Sauvegarde du Nord (association des Hauts de France qui a pour vocation d'accompagner les personnes en situation d'exclusion) a développé son offre de pension de famille et compte, à ce jour, quatre maisons relais situées à Lambersart, Lille, Roost-Warendin et Roubaix. Animées par des hôtes, de formations différentes mais tous travailleurs sociaux (éducateur, assistante sociale, socio-esthéticienne...) dont l'objectif est de proposer un accompagnement de proximité pour permettre à des personnes fragiles et/ou vulnérables de vivre en logement durable et de retrouver le chemin d'une certaine forme d'autonomie, les maisons relais accueillent des publics aux parcours divers. Qu'ils aient été sans-abri pendant de nombreuses années, souffrent de troubles psys et/ou que leurs parcours de vie les aient amenés à fréquenter, de façon plus ou moins récurrente, les dispositifs d'urgence (Samu social, CHU), d'hébergement (CHRS) ou d'insertion sociale et économique, les résidents accueillis vivent des situations de grande exclusion et souffrent, le plus souvent, d'isolement et de désocialisation.

Avec l'expérience des accompagnements, les hôtes ont perçu que la question de l'alimentation pouvait jouer une médiation importante et un levier central dans les objectifs d'insertion, de capacité à créer du lien social, que se sont fixés les maisons relais. Les professionnels se sont donc saisis de cette question pour en faire un objet de travail dans les projets des structures. Ainsi compte-t-on au nombre des activités permettant un apprentissage de l'autonomie, les repas collectifs. Organisés une fois par semaine ou une fois en quinzaine, ces repas conviennent tous les résidents volontaires à choisir un menu, faire les courses en conséquence, cuisiner puis à partager un moment convivial associant résidents et hôtes.

Rien d'anodin ni de banal dans cette pratique qui s'est révélée être un véritable espace d'observation et d'expérimentation du quotidien pour les acteurs sociaux de terrain.

Le présent article développera son propos en examinant différents aspects de l'expérience alimentaire qui ne se joue pas qu'au moment du repas mais aussi dans la capacité à acquérir et gérer les denrées alimentaires puis à les cuisiner. Il est à noter que les témoignages ont été

recueillis dans une période où l'expérience de ces repas a dû être suspendue pour des raisons sanitaires.

L'action des hôtes sera ainsi décrite dans l'objectif de comprendre :

- d'une part, quelles dynamiques sont mises en œuvre par les professionnels des maisons relais ;
- d'autre part et surtout, dans quelle mesure la commensalité peut être un vecteur de socialisation.

Nous tenterons de répondre à ces problématiques au travers des témoignages des professionnels qui assurent la mission d'hôtes en maison relais ainsi que des résidents des quatre maisons relais.

Ce retour d'expérience se propose donc d'apporter des éléments de réflexion pour mieux penser le rapport entre alimentation et précarité mais aussi entre alimentation et socialisation :

- Quel rapport les résidents des maisons relais entretiennent-ils avec l'alimentation ?
- Quels éléments du parcours de vie conditionnent et déterminent ce rapport à l'alimentation ?
- Comment se saisir de la question de l'alimentation pour en faire un levier d'apprentissage, voire d'insertion sociale ?

Avant-propos : méthodologie de la recherche

Cet article a été rédigé par Amandine Baptista Mendes, chargée des missions de rédaction à La Sauvegarde du Nord, sous la direction de Christelle Dupisre, conseillère pédagogique et de Virginie Manner, cheffe de service du dispositif maison relais de La Sauvegarde du Nord.

L'étude dont il relève a été effectuée sur les quatre sites maison relais de La Sauvegarde du Nord : Lille, Lambersart, Roost-Warendin et Roubaix. Six des huit hôtes des maisons relais ont été rencontrés sur leur site respectif. Ce premier temps de rencontre a permis aux professionnels d'exposer le projet des repas collectifs c'est-à-dire d'en expliquer :

- l'histoire, les origines
- les objectifs
- le déroulement
- le profil des commensaux
- les effets sur les commensaux.

À l'issue de ces entretiens avec les professionnels, un deuxième temps de rencontre a été organisé à l'initiative des hôtes, avec certains des résidents des maisons relais qui avaient

participé aux repas collectifs. 11 résidents ont été sollicités à l'occasion d'entretiens par groupes (4 personnes maximum) et sur site, encadrés par les hôtes des pensions de famille afin d'établir et garantir la relation de confiance. Cela représente un peu plus de 13% de l'effectif total des personnes qui résident dans les maisons relais de La Sauvegarde du Nord. Parmi elles, 6 hommes et 5 femmes dont 10 vivent seuls tandis que l'une d'entre elles vit toujours avec son compagnon.

Ces entretiens ont d'abord laissé une large place à une forme d'expression libre à partir de la simple question : « Racontez-nous les repas collectifs. Qu'est-ce que vous pouvez nous en dire ? »

À mesure que le dialogue a été établi avec les résidents, d'autres questions ont surgi, très souvent médiatisées et reformulées par les hôtes.

L'ensemble des questions soulevées ont eu pour objectif d'explicitier le plus possible les pratiques alimentaires des résidents pendant et en dehors des repas collectifs ainsi que la manière dont ils ont vécu ces repas et ce qu'ils ont pu leur apporter. Les personnes interrogées ont donc pu s'exprimer sur :

- ce qu'ils mangent ou aiment manger chez eux et pendant les repas collectifs
- ce qu'ils cuisinent (ou pas) (pendant / en dehors des repas collectifs)
- le matériel de cuisine dont ils disposent
- la manière dont ils mangent (fréquence ...)
- où et avec qui ils ont appris à cuisiner, quand c'est le cas
- ce que les repas collectifs représentent pour eux
- ce que ces repas ont changé pour eux
- la manière dont ils ont vécu les contraintes associées aux repas collectifs (horaires, hygiène, savoir-être en collectivité)
- ce que les repas collectifs ont apporté ou changé dans le collectif
- leur capacité mais aussi leur envie de reproduire / refaire ce qui a été fait pendant les ateliers
- les obstacles que cette dynamique a soulevés.

Pratiques alimentaires des résidents : des situations disparates

Sandra (hôte de la maison relais de Lille) : « À l'origine de ces repas, il y a une histoire. En observant les poubelles, on s'est rendu compte que beaucoup de légumes qui auraient pu être consommés étaient en fait jetés. C'est comme ça qu'on s'est dit : finalement, ils ne savent pas ou ils ne savent plus manger correctement. Qu'est-ce qu'on peut faire pour leur réapprendre à manger des légumes ? C'est parti de là. »

Si l'hôte d'une maison relais n'a pas pour vocation de prendre totalement en charge ses résidents, il lui appartient tout de même d'être à leur écoute et de leur apporter le soutien nécessaire pour leur permettre de retrouver une certaine stabilité. Sa présence quotidienne et son attention lui permettent donc de tisser un lien de proximité avec chacun des résidents et de développer une connaissance fine de leurs problématiques.

Cette observation bienveillante et continue les a ainsi conduits à identifier de multiples pratiques alimentaires parmi les publics accompagnés. Si chacun des résidents témoigne d'habitudes et d'une expérience qui lui sont propres, on peut toutefois distinguer de grands types de comportements face à l'alimentation :

- Il existe tout d'abord un certain nombre de résidents pour qui manger n'est pas une priorité, que ce soit conscient ou pas. Ils s'alimentent sans donner une importance quelconque à ce qu'ils mangent.
- Il y a ensuite des personnes dont on pourrait dire qu'elles s'alimentent mais mal, si l'on se réfère aux pratiques alimentaires dominantes dans la société française et aux préconisations du ministère de la Santé :
- ils / elles ne cuisinent pas et mangent presque exclusivement des aliments tout prêts à la consommation parmi lesquels de nombreuses denrées plus riches en sucres et graisses comme des plats industriels, des conserves cuisinées, des sandwiches, biscuits et autres produits manufacturés,
- ils / elles ne pratiquent pas, voire ne connaissent pas la diversification alimentaire : ils mangent toujours la même chose, ne mangent pas ou peu de légumes.
- Il y a ceux qui préfèrent manger seuls et n'envisagent pas de manger en collectivité. À l'inverse, il y a ceux qui acceptent de cuisiner quand ils participent aux repas collectifs mais qui ne partagent pas ce repas avec les autres et ne reproduisent jamais chez eux ce qu'ils ont fait ensemble.
- Enfin, il y en a quelques-uns qui arrivent en maison relais pourvus d'une certaine autonomie alimentaire ou qui la développent tout au long de leur parcours.

Il est à noter que ces pratiques peuvent se croiser, voire se superposer les unes aux autres puisqu'elles ne relèvent pas de la même classification. Sont ici tour à tour évoqués la fréquence, le type et le mode d'alimentation.

Ce qui est intéressant, c'est que cette classification effectuée par les professionnels des maisons relais s'opère par rapport à des normes alimentaires largement partagées dans

l'espace social : que mange-t-on ? Comment mange-t-on ? Avec qui et à quelle heure mange-t-on ? Les pratiques alimentaires des résidents sont donc ici analysées par le prisme de la socialisation et dans la perspective de tendre vers une réadaptation et une réinsertion dans l'espace collectif.

Cette approche n'est pas sans fondement si l'on considère qu'aujourd'hui encore, en France, les comportements alimentaires demeurent socialement très normés. Ainsi, dans une interview de Claude Fischler, sociologue spécialiste des questions sur le rapport des hommes à l'alimentation, le directeur de recherche au CNRS déclare en 2017 que : « En France, "manger", ce n'est pas seulement absorber de la nourriture, c'est remplir des conditions de temps, de lieu, de personnes présentes et d'ordre des mets. La comparaison avec les pays de développement équivalent montre que, de manière générale, nous mangeons davantage que quiconque à heures fixes, le plus souvent en compagnie, et que nous y consacrons aussi plus de temps. C'est une norme sociale. En France, la "commensalité", le repas partagé, est une institution rituelle très structurée qui socialise et légitime le plaisir alimentaire » (Fischler, 2017).

Toutefois, les témoignages des résidents nous prouvent à quel point les usagers accompagnés en maison relais sont loin de partager les codes et normes associés à ce rituel socialisant et, parfois, loin d'en être conscients : certains d'entre eux sont demeurés en difficulté face à l'expérience et n'ont pas pu y participer ; nombreux sont ceux qui, en dehors de ces repas, ne mangent pas ou peu, à des heures et à un rythme souvent peu conventionnels ; beaucoup ne cuisinent pas ; un plus grand nombre encore fait, chaque jour, l'expérience de devoir manger seul. Dès lors se pose, pour les professionnels, la question de savoir comment réconcilier, même partiellement, les pratiques alimentaires des résidents avec les normes de l'expérience alimentaire en tant que pratique socialisante.

À l'origine des comportements alimentaires : contraintes et habitus

Tatiana (hôte de la maison relais de Lambersart) : « Il y a beaucoup de choses qui pourraient expliquer leur rapport à l'alimentation mais, en tout cas, ce qui est sûr c'est que la précarité sociale, économique, psychologique et/ou affective aggrave très souvent la précarité alimentaire. »

Les professionnels des maisons relais identifient plusieurs causes aux comportements alimentaires de leurs résidents lesquelles sont souvent multiples. Nombreuses sont celles qui sont liées à leur parcours de vie et les ont finalement amenés à « désapprendre » à s'alimenter.

Alimentation et pathologie : quand manger n'est pas une priorité dans la chaîne des besoins

Sandra, hôte la maison relais de Lille : « Il y a un truc avec les personnes au RSA. Pour certaines d'entre elles, manger ce n'est pas une priorité. Elles pensent d'abord à payer leur redevance pour la maison relais, ensuite elles vont acheter du tabac, de l'alcool et seulement à la fin, avec ce qui leur reste, s'il reste de l'argent, alors elles achètent à manger. »

Dans son évaluation nationale du dispositif des maisons relais, datant de 2008, la Direction générale de l'action sociale indiquait à propos de la situation des publics accueillis : « Les maisons relais accueillent un public en situation de grande exclusion et souffrant d'isolement et de désocialisation... Ces personnes ont généralement connu des périodes de rupture, professionnelle, affective et/ou familiale, qui les ont amenées à vivre des situations de grande exclusion sociale et à connaître l'errance. Ces années d'errance et d'exclusion les ont fortement affectées et elles présentent le plus souvent des problèmes de santé, y compris mentale, relativement importants... Ces personnes sont généralement connues des services sociaux d'un territoire et suivies par un ou plusieurs travailleurs sociaux, qui les ont finalement orientées vers la maison relais. Les services psychiatriques et d'alcoologie sont également des partenaires importants des maisons relais. Un nombre non négligeable, bien que variable d'une maison relais à l'autre, des résidents a été orienté par ces services. »

Ces observations se confirment à l'échelle des maisons relais gérées par La Sauvegarde du Nord.

Si les troubles et difficultés psychologiques que peuvent manifester les résidents ne sont pas tous diagnostiqués, la part des personnes qui souffrent d'une addiction (alcool ou drogue ou médicament) est d'environ 60%. Ces pathologies contraignent alors l'alimentation des résidents et obligent les professionnels à composer avec les difficultés qu'elles génèrent.

Dans le cas des résidents qui sont confrontés à des difficultés psychologiques, plusieurs configurations existent :

- il y a des personnes qui oublient tout simplement de manger et laissent la nourriture se périmer,
- d'autres ont un rapport problématique avec la gestion de la nourriture qu'ils entassent compulsivement sans jamais la consommer.

Dans ce cas, les différentes initiatives engagées dans les maisons relais s'avèrent souvent infructueuses : les gestes de cuisine effectués à l'occasion des repas collectifs ne sont pas reproduits de manière autonome, les fiches-repas proposées par les résidents ou par les hôtes aux résidents restent inutilisées sur les étagères et les tableaux d'information sur les différents types d'aliments demeurent lettres-mortes.

Cette « incapacité à faire » dont témoignent les publics souffrant de troubles psys contraint les professionnels des maisons relais à jongler avec la question de l'accompagnement à l'autonomie et à s'interroger sur la meilleure manière d'y parvenir, par exemple en s'engageant plutôt sur des livraisons de plateaux repas à domicile.

Dans le cas des résidents qui souffrent d'une addiction (en particulier à l'alcool), cette fois, les pratiques sont souvent identiques et relèvent de stratégies conscientes liées aux pathologies addictives :

- l'argent est d'abord dépensé dans l'achat d'alcool ou de drogues et le budget alimentaire voit sa part réduite à portion congrue,
- la consommation de ces produits, en particulier l'alcool, contribuant à couper la faim, entretient cet ordre hiérarchique de dépense,
- pour réussir à maintenir cet ordre des choses, les résidents ont recours à des produits alimentaires qui coupent encore davantage la faim et leur permettent ainsi de tenir avec assez peu de denrées alimentaires : ils boivent, par exemple, énormément de café.

Les professionnels se heurtent, dans ces conditions, soit au déni des résidents, soit à la dimension pathologique de ces stratégies. La question se pose alors de savoir comment infléchir ces conduites sans manipuler ou commander les choix des personnes que l'on accompagne.

Dans tous les cas, la présence de pathologies complique singulièrement l'intervention des professionnels sur la question alimentaire. Elle interroge, en outre, les limites de leur champ d'intervention dans le cadre d'établissements dont la vocation est de mener ses résidents vers l'autonomie (partielle ou totale) et où l'intervention des professionnels relève bien d'un accompagnement et non d'une prise en charge.

La prise en charge alimentaire des résidents : comment désapprendre l'alimentation ?

Tatiana et Pascale (hôtes de la maison relais de Lambersart) : « On a quand même beaucoup de résidents qui ont une longue histoire d'hospitalisation ou de prise en charge. Dans leur parcours, ils ont pris l'habitude de manger ce qu'on leur a préparé. D'ailleurs, il y en a beaucoup qui se font livrer les repas, par exemple les repas de la mairie. Une fois que c'est préparé, ils l'utilisent à peu près à bon escient. Mais pour le faire tout seul... »

En effet, une grande partie des résidents ont une longue histoire de prise en charge derrière eux lorsqu'ils arrivent en maison relais :

- hospitalisations de longue durée,
- séjours dans les CHRS ou CHU,
- plus rarement, mais la situation se rencontre, il peut s'agir d'hommes qui ont longtemps vécu avec leur compagne qui préparait tout. À son départ, ils sont perdus et ne savent plus s'alimenter.

Sandra (hôte de la maison relais de Lille) témoigne : « Une fois, il y a eu un résident : il avait très certainement appris à écrire puisqu'il était allé à l'école jusqu'à 13 ans. Mais là, plus rien. Il ne savait pas écrire. Un peu comme s'il avait désappris. Eh bien là, c'est pareil : c'est comme si certains d'entre eux avaient désappris à se préparer à manger. »

Tout porte à croire qu'en l'absence prolongée de pratique, certaines des personnes accompagnées ont perdu l'habitude de cuisiner et ne savent plus faire. Pendant de nombreuses années, elles se sont alimentées avec les plateaux-repas qui leur étaient fournis par diverses structures d'accompagnement. Désormais confrontées à la nécessité de faire seules, elles ne s'en sentent plus capables ou n'y songent pas. Certains n'essayent pas et préfèrent avoir recours à des plats tout préparés, quand bien même ils ne leur plaisent pas spécialement.

En amont, nombreux sont les résidents qui ne savent tout simplement plus gérer leur stock de nourriture en vue de leur consommation. Sandra (maison relais de Lille) nous explique : « Quand tu vas au Secours populaire, on va te donner un panier repas avec des pommes de terre, des conserves et tout ça, en grande quantité. Si tu ne cuisines pas, que tu ne sais pas quoi en faire, ni comment les préparer, tu laisses tout ça pourrir ou périmer. »

Loin d'être une posture de passivité, cette incapacité ou cette difficulté à redevenir l'acteur de ses propres pratiques alimentaires nous prouve à quel point ce process n'a rien d'un acte anodin mais relève bien d'une pratique complexe qui nécessite de nombreuses compétences croisées. S'alimenter, ce n'est donc pas seulement manger mais c'est aussi :

- se procurer des denrées alimentaires et par conséquent savoir où aller les chercher,
- prévoir par avance ce que l'on va manger pour acheter en conséquence et donc avoir des idées de repas et choisir des menus,

- acheter les denrées nécessaires et, par voie de conséquence, savoir gérer un budget pour avoir les ressources nécessaires à l'achat de ces aliments,
- savoir accomplir les gestes de cuisine élémentaires pour pouvoir se préparer quelque chose,
- adopter un rythme de vie qui laisse place aux temps de repas et de leur préparation.

On mesure à quel point l'ensemble de ces habitudes peuvent être éloignées, par exemple, d'une personne qui a vécu dans la rue et la précarité pendant de nombreuses années, qui ne s'est alimentée que de ce qu'on lui donnait ou ce qui peut être tout prêt à la consommation et pour qui plus rien ne tient du point de vue du rythme horaire. Elles constituent, selon les hôtes des maisons relais, 30% du public accueilli et accompagné. Pour les hôtes de la maison relais de Lille : « Quand on est sans abri, jour / nuit, ça n'existe plus. Les trois repas à heure fixe, encore moins. Tu manges ce que tu peux, quand tu peux et que tu en as les moyens. » Dans leur synthèse de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA : « Les comportements alimentaires : Quels en sont les déterminants ? Quelles actions pour quels effets ? » (INRA, 2010), les auteurs de cette étude consacrent une partie de leur réflexion à l'alimentation des populations défavorisées. Partant du postulat que l'alimentation constitue bien un marqueur des inégalités sociales, ils en recherchent les facteurs explicatifs et pointent du doigt l'isolement et la déstructuration sociale indiquant ainsi que : « la pauvreté ne permet souvent plus à l'alimentation d'assurer son rôle structurant des rythmes quotidiens et de convivialité, notamment si l'on estime ne pas pouvoir "rendre l'invitation". Elle reflète les difficultés rencontrées : l'irrégularité des rythmes du sommeil (insomnies, horaires irréguliers) se répercute par exemple sur l'irrégularité des horaires et des sauts de repas. L'isolement engendré par la désorganisation de la cellule familiale peut se manifester dans le désintérêt vis-à-vis des repas. En se dégradant, l'alimentation passe ainsi du statut de vecteur de socialisation à vecteur d'isolement. »

L'enjeu pour les professionnels est donc d'inverser cette tendance, de faire en sorte que l'alimentation redevienne un « vecteur de socialisation » mais on mesure à quel point il peut être difficile, dans ces conditions, de réactiver l'ensemble des compétences susnommées après de nombreuses années passées à la rue ou à les désapprendre. Plus difficile encore : s'approprier ces habitudes et compétences lorsqu'on ne les a jamais eues.

Retour en enfance : quand s'alimenter n'a jamais été appris

Tatiana et Pascale qui accompagnent les résidents de la maison relais de Lambersart racontent : « Il y a beaucoup de personnes à qui on n'a pas appris à cuisiner dans leur enfance. Et non seulement ça, mais on ne leur a pas non plus appris le plaisir qu'il pouvait y avoir à se réunir autour d'une table. Pour eux, l'alimentation ça ne représente pas grand-chose. Alors,

évidemment, aujourd'hui ils ne savent pas plus faire qu'avant. Pire que ça, et c'est vraiment là que ça devient dur, ils n'en ont pas envie. »

Savoir s'alimenter est un apprentissage de longue haleine qui s'effectue dans le milieu où l'on a grandi (généralement la famille) mais qui en dépasse le cadre puisque l'apprentissage de l'alimentation relève aussi de l'intériorisation de normes et de valeurs collectivement partagées. Ainsi les comportements alimentaires peuvent-ils témoigner :

- à la fois de ce qui s'est joué dans l'espace familial en termes d'apprentissage et de transmission,
- mais aussi de ce qui s'est joué dans l'espace social, la position / la classe sociale pouvant, selon Bourdieu (1979), déterminer le goût et les pratiques alimentaires.

Comme en atteste le témoignage des professionnels des maisons relais, beaucoup de résidents n'ont jamais appris dans leur enfance à cuisiner, on n'a jamais « fait avec » eux, on ne leur a jamais montré. Plus encore, un grand nombre d'entre eux n'ont pas incorporé la dimension sociale et symbolique du repas-partage, repas-échange, repas-plaisir. Cuisiner n'a donc pas franchement de valeur spécifique à leurs yeux, pas plus que manger à heure fixe et pas davantage la nature des aliments consommés.

Ce déficit d'apprentissage des habitudes, des gestes, des comportements aboutit aussi le plus souvent à un déficit d'imagination : les résidents n'ont pas d'idée de ce qu'ils pourraient cuisiner, voire même parfois, ignorent ce que sont certains aliments. Ils en ignorent l'existence ou la forme originale jusqu'à ce qu'on les leur montre.

C'est ainsi que Pascale (hôtesse de la maison relais de Lambersart) nous explique : « On a essayé de leur demander : « qu'est-ce que vous voudriez manger ? ». Ils ne savent pas. Ils n'ont pas d'idée. Au mieux, ils vont nous parler d'un plat, toujours le même. En dehors de ça, ils témoignent vraiment d'un déficit d'imagination. »

Le témoignage contradictoire de Sophie, résidente dans la maison relais de Roost-Warendin, confirme finalement ces hypothèses. Sophie fait partie des résidents qui cuisinent le plus chez elle mais elle est aussi l'une des seules personnes interrogées à évoquer l'apprentissage de ces gestes dans un cadre familial (du moins de manière aussi développée, précise et consciente) : « Moi j'aime bien cuisiner le chou rouge, la choucroute. Je fais du lapin aussi. Je regardais ma maman faire : elle faisait beaucoup à manger, je l'ai regardée faire même si elle voulait pas que je cuisine avec elle. Ensuite j'ai appris à mes filles à cuisiner. Quand j'étais petite, on était cinq à la maison. Maman elle faisait beaucoup à manger : eh ben, c'est marrant, moi maintenant, quand je prépare, je sais pas préparer un petit peu. Je prépare toujours en grande quantité. » On peut ici faire l'hypothèse que la pratique de la cuisine en famille, la transmission du savoir-faire (d'abord de la mère à sa fille Sophie, puis de Sophie à ses propres enfants) a probablement

contribué à ancrer cette capacité et à y associer une certaine dimension plaisir puisque Sophie continue de cuisiner toute seule et pour elle-même.

Logiques sociales qui sous-tendent l'alimentation : quand ce qu'on mange c'est ce qu'on vaut

Il ne faut pas non plus négliger le poids des représentations dans les comportements alimentaires. Anne-Sophie (hôtes des maisons relais de Lille et Roubaix) : « Parfois, tu trouves des résidents qui voient des choses à la télé, pendant les pubs. Ils savent que ça existe, ils se disent que ça doit être bon mais c'est un peu comme si ils ne s'autorisaient pas à se dire qu'ils avaient le droit de manger certaines choses. »

D'une certaine manière, leur comportement alimentaire témoigne de la représentation qu'ils ont d'eux-mêmes : ils ne s'autorisent pas à manger ou ne s'autorisent pas à manger correctement parce qu'ils ne s'en estiment pas dignes. Ce type de représentations a ainsi donné lieu à des manifestations de surprise lorsque les hôtes des maisons relais ont pris l'initiative d'élaborer des repas de fête avec des denrées plus rares et plus sophistiquées comme du foie gras. Il semblait incroyable pour certaines personnes de pouvoir y goûter. Nombreux, d'ailleurs, sont les résidents qui n'ont pas aimé cette expérience, le goût demeurant aussi une représentation culturelle très marquée socialement.

L'alimentation comme levier de réadaptation au collectif

Dans leur grande majorité, les hôtes des maisons relais se sont tout de même rendus compte que, si tous les résidents ne participaient pas aux repas collectifs, une grande majorité d'entre eux se prêtaient à l'exercice et même, qu'ils y prenaient un certain plaisir. Pour certains d'entre eux, ce repas était l'une des rares occasions de sortir de chez soi, rencontrer d'autres personnes, voire même, dans le meilleur des cas, échanger avec elles. Fait d'une extrême importance pour des hommes et femmes qui ont vécu l'isolement et la désocialisation de manière douloureuse.

Les comportements alimentaires : une question de confiance

« Une fois, j'étais très occupée. Un résident attendait. Il a attendu pas mal de temps parce que je courais partout et que je n'ai pas forcément tout de suite repéré qu'il avait quelque chose à me demander. Finalement, il se poste devant moi, la main ouverte et tendue, un champignon dedans et il me dit : « Vous nous avez dit une fois qu'il n'y avait pas de question bête. Eh bien, je ne sais pas comment on cuisine les champignons. » Quand tu en arrives à cette étape, c'est quand même que tu as gagné quelque part. » Cette victoire dont nous fait part Sandra, professionnelle de la maison relais de Lille, est celle d'être parvenue à créer une curiosité et une envie chez la personne concernée qui est alors en position de demander de l'aide pour apprendre à « faire avec » et « en compagnie de ».

La relation de confiance qui s'établit entre résidents et hôtes de la maison relais permet de pallier en partie les déficits d'apprentissage, de compétences ou d'imagination. Les professionnels des maisons relais ont pu constater, à de nombreuses reprises, que ce qui faisait

obstacle à un réapprentissage de l'alimentation ou du goût pouvait aussi être un manque de confiance : « je ne sais pas faire, je ne serai pas capable de faire, je vais me tromper ». Or, pour des personnes qui en ont perdu ou n'en ont jamais eu l'habitude, se mettre à cuisiner devient une terre inconnue qu'il faut découvrir, sans compter que les résidents doivent demeurer libres de leurs choix d'apprendre ou non à se faire à manger.

Pour les amener, progressivement, à faire l'expérience de nouveaux gestes, de nouvelles habitudes, de nouveaux aliments, il faut d'abord établir une relation de confiance qui permettra l'adhésion. Sans adhésion, pas d'apprentissage possible. D'un point de vue psy, on pourrait se demander si les personnes accompagnées ne rejouent pas quelque chose de l'ordre de la petite enfance dans la relation à l'hôte : on fait ensemble, d'une certaine manière on reproduit ainsi le modèle de la cuisine en famille, on répare ce qui n'a pas été dans l'enfance et c'est dans cette relation que l'on progresse vers un réapprentissage du goût. À l'occasion des repas, il est ainsi arrivé à certains des hôtes d'entendre les résidents parler de leur enfance : « C'est comme ça que faisait ma mère ».

Le collectif : une médiation pour l'accompagnement à l'autonomie

Les professionnelles du Clos St Pierre de Lambersart constatent : « Quand on fait de la soupe ensemble, tout le monde la mange. Quand c'est la soupe de la ville, personne n'en veut. »

Le collectif semble donc être un levier pour un apprentissage du fait alimentaire. Il crée quelque chose de l'ordre du lien et réconcilie partiellement les résidents avec la notion de repas-plaisir qu'ils ne connaissaient pas jusqu'à présent ou dont ils n'ont pas souvent eu l'occasion de faire l'expérience.

Mais cet apprentissage s'effectue dans un aller-retour constant entre le collectif et l'individuel. Pour que les personnes accompagnées acceptent de participer au collectif, il faut d'abord que les hôtes des maisons relais aient développé avec eux une relation de confiance. Nécessaire à l'identification des besoins et des réponses à leur apporter, elle permet aussi aux professionnels de terrain de développer leur connaissance des personnes et ainsi de savoir comment faire pour les amener petit à petit dans l'espace collectif.

Dans un mouvement de va et vient, une fois l'espace collectif investi, celui-ci devient un levier pour progresser vers plus d'autonomie. On apprend à cuisiner et à s'alimenter de manière équilibrée ensemble, puis on le reproduit chez soi.

Lorsque nous nous rendons dans la maison relais de Roost-Warendin et que nous discutons avec Sophie, un échange s'établit avec Élise, la professionnelle présente et qui témoigne de la manière dont les repas collectifs peuvent être un levier vers l'autonomie :

« Sophie : des fois, je voudrais bien, mais je peux pas refaire la même chose à manger parce que bon, avec 60 euros par semaine, c'est pas beaucoup. Et ici, il y a pas de magasin, à part Carrefour Market : et c'est cher quand même. Surtout les produits d'entretien.

Élise : oui, c'est vrai. Mais vous vous souvenez ? On a dit qu'on allait regarder ensemble pour voir comment gérer le budget et où on pourrait aller pour trouver des produits moins chers. Vous êtes d'accord avec ça ?

S : Oui, Élise. Je veux bien. Je veux bien qu'on regarde ensemble. En plus, moi, ça m'embête pas de prendre le bus pour aller faire mes courses. »

L'échange sur les repas collectifs permet donc à Sophie de s'exprimer sur la difficulté que représente pour elle la question de la gestion du budget alimentaire. La professionnelle de la maison relais se saisit alors de cette occasion pour proposer à la résidente de l'aider à lever cette difficulté et trouver des solutions pour aller vers plus d'autonomie dans la gestion de ce budget mais aussi dans l'approvisionnement en courses. L'expérience collective a donc bien donné l'occasion de cheminer vers plus d'autonomie individuelle.

Les repas collectifs : espace d'apprentissage et d'expérimentation

« Ce qui se passe, très souvent, c'est assez bête : beaucoup de résidents mangent peu ou mangent mal tout simplement parce qu'ils sont seuls. Ce n'est pas seulement eux, d'ailleurs. C'est tout le monde. En général, quand on est seul, on ne mange pas de la même façon. Pour commencer, on ne cuisine pas. Quand on est seul, la notion de plaisir n'existe pas ou moins ou pas de la même façon et donc, l'envie non plus. C'est exactement ce qui se passe pour eux. » Cette analyse d'une hôtesse de la maison relais de Lille est confirmée par le témoignage d'un résident, Philippe : « Je viens à ateliers-alimentation surtout pour la convivialité. Manger seul, ça coupe souvent l'appétit. »

Dans ce contexte, pas étonnant que ces repas se soient avérés être de véritables lieux d'apprentissage, d'expérimentation et de découvertes. Ce qui se joue là s'opère à différents moments (avant, pendant et après le repas) et à différents niveaux (psychologique, physique, social).

Du point de vue psychologique, les repas collectifs sont l'occasion de travailler sur la confiance en soi des résidents, de rejouer, le temps d'un repas, l'impression de vivre comme les autres, ni plus ni moins.

Avant toute chose, ces moments sont véritablement l'occasion de rompre une solitude qui semble lourde à porter comme en atteste Estelle, résidente en maison relais à Lille : « Il y avait vraiment un partage, c'était chaleureux, chacun mettait la main à la pâte. C'était chouette. Chouette d'être ensemble, de faire quelque chose ensemble, de préparer ensemble et de partager une activité commune : la cuisine. C'est bien parce que ça coupe la solitude. » Les différents témoignages des résidents révèlent que les ateliers repas sont investis du point de vue psychologique par ce besoin d'être ensemble, de partager autour d'une activité et de passer un bon moment : « Si on vient, c'est pour être bien, pour être bien ensemble, parler ensemble, rigoler, dire ce qu'on a fait. » Ils constituent l'occasion de rompre avec un quotidien

fait de solitude, d'absence d'échanges mais peut être aussi d'absence de rires. Le collectif s'accompagne d'une convivialité, d'une certaine forme de légèreté et de joie qui permet aussi aux participants de connaître ou retrouver la dimension plaisir du repas et de l'alimentation.

À ce titre, l'exemple de Claude, résident de la maison relais de Roost-Warendin, est particulièrement révélateur. Selon Élise, hôte de cette maison relais : « Chez lui, Claude ne mange presque pas, ou vraiment très peu. Alors qu'à l'occasion des repas collectifs, Claude mange très bien, plutôt en quantité et il mange de tout. » Lorsque l'on interroge Claude sur ses différents comportements alimentaires, voici ce qu'il répond :

« - Vous mangez beaucoup chez vous ? Tout seul ?

C : Non.

- Et pendant les repas collectifs ? Vous mangez ?

C : Oui, j'aime bien, je mange tout. Des légumes, la viande.

- Pourquoi vous ne mangez pas lorsque vous êtes seul ?

C : Ça m'intéresse pas. »

Claude n'en dira pas davantage sur les raisons qui peuvent expliquer la différence de ses comportements alimentaires, toutefois la réponse « ça ne m'intéresse pas » nous donne une piste : ce qui est en jeu, ce ne sont donc pas des critères physiologiques mais bien des critères d'ordre plus sociologique et psychologique. Seul, sans convivialité, Claude n'a pas le goût de manger, il n'y voit pas d'« intérêt ». Sans doute, la capacité de Claude à se préparer à manger seul est-elle aussi en cause, mais ce n'est en tout cas pas la raison qui est consciemment verbalisée et énoncée.

D'autre part, et toujours d'un point de vue psychologique, les repas collectifs sont aussi l'occasion de reprendre un peu confiance en soi et améliorer un peu l'image que l'on a de soi-même. Robert, résident en maison relais nous apprend ainsi : « Plus ou moins, on sait tous préparer un peu. On sait toujours bien cuisiner au moins un truc. Alors on vient, on fait ce qu'on sait faire à manger et on montre aux autres. C'est bien. »

Du point de vue physique, des activités aussi anodines que le fait d'éplucher et couper certains légumes, permet de travailler sur certains troubles psychomoteurs.

Par ailleurs, les ateliers sont aussi l'occasion de faire l'apprentissage d'un plus grand équilibre alimentaire notamment en confrontant les commensaux à la question de la diversification alimentaire, en les amenant à découvrir de nouveaux aliments, de nouveaux goûts et découvrir que l'on peut aimer cela. Beaucoup de résidents, comme Jacques, témoignent ainsi de l'avantage des ateliers repas en ce qui concerne la qualité de la nourriture : « Niveau rapport qualité-prix, franchement c'est super. Tu donnes un euro et t'as une entrée, un plat, un dessert.

C'est un repas équilibré : c'est tout ce qu'on fait pas chez nous. Moi, je sais cuisiner mais je vais pas le faire pour moi tout seul. » « J'ai appris des choses sur l'équilibre alimentaire et j'ai arrêté de boire le jus de fruit du commerce. » Cette approche est fondamentale puisque, si l'on en croit les résultats de l'étude de l'INRA déjà citée : « Les populations défavorisées ont une alimentation plus éloignée des recommandations nutritionnelles que les classes aisées. »

Du point de vue social, les ateliers-repas sont l'occasion de travailler sur de nombreux points décisifs pour un retour à l'autonomie et une réinsertion dans l'espace social. Les hôtes y travaillent ainsi :

- la capacité à gérer un budget pour s'acheter de la nourriture,
- les moyens de fabriquer des repas équilibrés à petits prix,
- la gestion de son stock alimentaire pour éviter de perdre de la nourriture,
- la capacité à se cuisiner seul des plats, même basiques dans leur préparation.

En termes de socialisation, les enjeux sous-jacents sont donc nombreux et les repas collectifs donnent aux professionnels l'occasion de les travailler.

Ainsi Jacques, un des résidents de la maison relais de Lille, intervient-il à propos des barbecues : « Au niveau du barbecue, les gars ils venaient, ils touchaient n'importe quoi et après ils touchaient la viande, ils retournaient la viande avec leurs mains sales. J'en ai même vu un se moucher dans la main et puis après il touchait la viande. » Les repas ont donc été une occasion de rappeler à certains résidents certaines règles d'hygiène à adopter face à la nourriture, en particulier dans le cas où cette nourriture est amenée à être partagée avec d'autres.

L'apprentissage ou réapprentissage d'un rythme dans la journée, ponctuée par les temps de repas, est aussi un élément qui peut être travaillé et qui ne relève absolument pas de l'évidence pour l'ensemble des personnes accompagnées : « Il y avait des horaires pour manger, manger à heure fixe mais en même temps, à la télé il y avait des trucs bien. Mais on nous a dit : on mange pas avec la télé. » À travers cette intervention de Jacques, on aperçoit bien la nécessité de devoir partager un rythme à peu près commun pour pouvoir partager ces moments mais la réaction des résidents témoigne de leurs difficultés à s'adapter à ces normes : certains d'entre eux ont du mal à faire passer l'aspect collectif avant la pratique individuelle. Ils préfèrent manger seuls pour pouvoir adapter le rythme de la journée à leurs propres activités et en particulier aux programmes TV.

Ce constat fait écho à l'étude menée par Jean-Pierre Poulain et Laurence Tibère : « Alimentation et précarité » (Poulain et Tibère, 2008) dans laquelle les auteurs indiquent que chez les personnes les plus précaires, on observe un décalage des horaires de repas ainsi qu'un phénomène de désocialisation et de repli devant la télévision : « Concernant le rythme journalier des consommations alimentaires (horaires), dont on sait qu'il s'inscrit habituellement dans un cadre et une temporalité sociale liés à la vie professionnelle, on observe un décalage :

la prise du petit-déjeuner se situe plus tard dans la matinée chez les précaires (entre 9 et 11h) et le repas du soir est pris plus tôt que pour l'ensemble de la population française (19 et 21h 30)... Locard soulignait l'importance, en situation de précarité, des pratiques alimentaires compensatoires devant le petit écran. Lorsque l'on considère à la fois le type et le lieu de prise, on constate que les précaires ont des habitudes assez proches de celles de l'ensemble de la population française, sauf pour le petit-déjeuner, consommé dans 25% des cas devant la télévision (soit un écart de + 7) et le repas de midi (+ 9). L'enquête montre que les individus en précarité et ceux en précarité potentielle regardent beaucoup plus la télévision, tant en semaine que le week-end : 45% d'entre eux passent plus de quatre heures devant le petit écran durant la semaine contre 28% dans le reste de la population française. Même situation le week-end, mais cette fois uniquement pour les précaires (60% contre 38% pour les précaires potentiels). Ces données soulignent la place de la télévision dans le réinvestissement de l'espace domestique ; elle devient « l'univers du repli » caractéristique des premières étapes de la précarisation. » Peut-être ce « repli devant la télévision », qui est aussi observé chez les résidents des maisons relais de la Sauvegarde du Nord, peut-il être mis en rapport avec la relative solitude de ces personnes et les difficultés qu'elles éprouvent à manger sans compagnie comme nous l'avons évoqué plus haut. Dans tous les cas, l'expérience des repas collectifs se propose comme une alternative à ces habitudes de repli, ne serait-ce que pour rappeler aux commensaux que d'autres façons de prendre ses repas sont possibles, voire même agréables.

La question du vivre-ensemble est aussi une dimension fondamentale de cette expérience collective. Y participer requiert un minimum de savoir-vivre que les résidents, comme Robert, évoquent eux-mêmes : « Moi j'aimais bien venir mais après aussi, tu viens et à la fin, c'est toujours pareil, y'en a ils font n'importe quoi ; ça se termine mal et ça gâche tout. Après c'est normal, on n'a plus envie d'y retourner. » Il semblerait que certains participants arrivent au repas en ayant déjà consommé de l'alcool et se retrouvent ainsi dans des états physiques qui ne leur permettent plus d'y participer, voire qui les amène à le gâcher. À ce titre, les hôtes des maisons relais soulèvent le fait que ces repas collectifs, comme n'importe quel autre exercice, comporte sa part de risques : ils relèvent d'un équilibre précaire qu'il leur revient de maintenir. Mais l'essentiel est de toujours maintenir le repas, même quand il n'y a qu'un ou deux participants. D'une manière ou d'une autre, ils participent des petits pas du quotidien qui leur permettent de progresser comme le prouve le témoignage de Sandra, hôte de la maison relais de Lille : « Au départ, on allait systématiquement les chercher au moment de l'atelier. Ils en prenaient l'habitude et ils attendaient qu'on aille les chercher pour descendre. Un jour, on a dit stop. Petit à petit, on les a responsabilisés. Ça a été un travail de longue haleine, mais finalement, ça a porté ses fruits et ils ont commencé à parvenir à faire un certain nombre de choses seuls : descendre à heure fixe, s'être lavé les mains avant d'arriver, savoir dire merci à ceux qui aident et surtout, savoir échanger autour des repas. Il y en a quand même quelques-uns qui se demandaient pourquoi ils ne pouvaient tout simplement pas rentrer chez eux avec la nourriture et manger devant la télé. Mais non, on leur a réappris à s'asseoir tous ensemble autour d'une table, à parler ensemble et si possible, pas de choses trop personnelles mais de

choses qui concernent la collectivité. Ça semble anodin comme ça mais, en fait, c'est beaucoup de progrès. »

Élise, hôte de la maison relais de Roost-Warendin, étaye ce témoignage sur les effets positifs des repas collectifs et va plus loin encore : « L'objectif des ateliers c'est aussi de rythmer les semaines, la journée, de respecter l'heure de rendez-vous ; il faut être prêt, avoir fait sa toilette, on doit se préparer pour aller à la rencontre des autres. Avant c'était moi qui leur faisais la réflexion, maintenant entre résidents, ils se le disent eux-mêmes : « Tu es en chaussons, repars chez toi te changer ». C'est un travail de longue haleine, de transmettre ces codes, de rappeler les codes de l'hygiène. Aujourd'hui tout le monde s'y plie et en plus, ils se le rappellent entre eux et ça les rassure, d'une certaine manière. » Lorsque les résidents eux-mêmes sont capables de reprendre leurs voisins sur leur tenue, leur hygiène, c'est donc qu'ils ont définitivement intégré ou réintégré les codes fondamentaux d'une vie en collectivité.

Réapprendre à manger : le choix d'une pédagogie réaliste

« Les résidents ont eu une vie avant d'arriver en maison relais. On ne peut pas avoir la prétention de tout changer. »

Si la vocation des maisons relais est bien d'accompagner ses résidents vers une certaine forme d'autonomie, la pluralité des publics accueillis et des histoires vécues font que l'objectif ne sera pas le même pour chacun : être autonome pour une personne qui présente des difficultés ou troubles psychologiques ce n'est pas la même chose qu'être autonome pour une personne qui a vécu à la rue pendant de nombreuses années ou quelqu'un qui est issu d'un long parcours d'hébergement. Pour le dire autrement, la maison relais est un tremplin vers l'autonomie et l'éducation à l'alimentation en est un des leviers, mais cette autonomie est relative. Le point d'arrivée de ce parcours pédagogique peut donc différer en fonction des personnes et des difficultés qu'elles rencontrent.

Tous les hôtes des maisons relais témoignent ainsi d'une même forme de pragmatisme dans les ambitions de la prise en charge mais aussi de l'expérience alimentaire. Ils partent tous du postulat que leur mission est d'accompagner le mieux possible avec les capacités de chacun. Il sera alors nécessaire de trouver un point d'équilibre propre à chaque résident et qui ne peut être déterminé par rapport aux normes alimentaires en vigueur dans la société mais seulement mesuré au regard de celles-ci.

À la maison relais de Lille, les professionnelles s'interrogent : « Parfois, entre nous, on se pose la question : peut-on supporter n'importe quel type d'alimentation ? Réponse : pourquoi pas. Après tout, s'il mange, c'est ok. Évidemment, on essaye de montrer l'exemple de la diversification alimentaire mais ce n'est pas l'ambition première. L'ambition c'est : une fois que tu vas te retrouver seul, il faut que tu puisses être autonome, inséré plus ou moins dans la société et que tu n'aies pas faim. Que tu sois en mesure de combler cette faim.

Un exemple : il y a quand même des personnes qui ont vécu très longtemps dans des conditions de précarité totale. Si on parvient à leur réapprendre quelques gestes d'hygiène et qu'on leur apprend à ne pas se mettre en danger, c'est déjà pas mal.

Autre exemple : les personnes sans abri. C'est un corollaire de leur situation, ils disent tout, sur tout, à tout le monde. Ils n'ont plus la notion d'intimité. Bon, si on arrive à leur réapprendre un peu où se placent les choses, la différence entre l'espace collectif / extérieur et l'espace privé / intérieur, c'est énorme aussi comme progrès. Ça fait partie des choses indispensables pour pouvoir s'intégrer dans un groupe. »

Le travail sur la question alimentaire engagé par les professionnels des maisons relais est donc un travail de collaboration qui s'appuie sur une connaissance intime des résidents et vise des objectifs réalistes : partir de là où ils sont, les accompagner où ils sont et aller où ils peuvent.

Bibliographie

Bourdieu P., 1979, La distinction, critique sociale du jugement, Paris, éd. de Minuit.

Fischler C., 2017, « Le modèle alimentaire français évolue, mais conserve ses spécificités » [https://agriculture.gouv.fr/le-modele-alimentaire-francais-evolue-mais-conserve-ses-specificites].

INRA, 2010, « Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions pour quels effets ? », [https://www6.paris.inrae.fr/depe/content/download/3440/33428/version/1/file/Comportements+Alimentaires-synth%C3%A8se+66+pages.pdf].

Poulain J.-P. et Tibère L, 2008, « Alimentation et précarité », Anthropology of Food [http://journals.openedition.org/aof/4773].

Tavoularis G. et Mathé T., 2010, Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité, Consommation et modes de vie, site du CREDOC [https://www.credoc.fr/publications/4p/page/9].

Pour citer cet article

Référence électronique

Maisons Relais de La Sauvegarde du Nord, "L'expérience alimentaire au sein des maisons relais", Sciences et actions sociales [en ligne], N°14 | année 2021, mis en ligne le date 20 janvier 2021, URL : <http://www.sas-revue.org/n-conception/78-n-14/dossier-n-14/197-l-experience-alimentaire-au-sein-des-maisons-relais>

Auteur

Maisons Relais de La Sauvegarde du Nord
abaptista@lasauvegardedunord.fr

Droits d'auteur

© Sciences et actions sociales

Toute reproduction interdite sans autorisation explicite de la rédaction/Any replication is submitted to the authorization of the editors