

Cannelle et Piment

La collection *Pratiques utopiques* rassemble des livres qui ont l'ambition de montrer qu'il y a toujours place, ici et maintenant, comme hier et ailleurs, pour des réalisations qui se donnent d'autres priorités que le profit, la course à la consommation ou le tout à l'économie et qui inscrivent leur sens dans le concret de pratiques libres et solidaires.

Face au morcellement du travail, à la désertification des campagnes, à la déshumanisation dans les cités ou à l'exclusion, des entreprises, des groupes, des associations ou des individus apportent des réponses originales et adaptées à ces questions de société qui paraissent parfois insolubles.

Concrètement il s'agit de bâtir cet « autre monde possible » qui ne peut objectivement se décliner qu'au pluriel.

Exemples de démocratie économique, d'initiative citoyenne ou d'innovation sociale, elles bousculent également quelques sacro-saints principes de notre société marchande, démontrant au quotidien que l'association est plus enrichissante que la compétition, que la coopération vaut mieux que la concurrence ou que l'autogestion permet de reprendre le pouvoir sur sa vie.

Pratiques utopiques espère, par ce biais, encourager ceux qui sont insatisfaits du monde dans lequel ils vivent, à faire le pas vers d'autres possibles. L'utopie est à portée de main.

Catalogue en fin d'ouvrage

©Les Éditions REPAS, 2021
4, allée Séverine - 26 000 Valence
www.researepas.free.fr
Illustration de couverture : Philippe Gady
Maquette intérieure : Stéphane Prévot
Mise en page : La Navette

Agnès Rollet

Cannelle et Piment

*Recette d'une entreprise
associative au féminin*

Préface de Jean-Louis Laville

éditions Repas

*« Inviter quelqu'un à sa table, c'est un acte de paix.
Offrir ses spécialités, c'est se découvrir et se faire
connaître plus profondément.
Manger la nourriture offerte est un signe de
reconnaissance et un acte de confiance.
Se faire offrir et consommer la nourriture,
c'est réaliser un pacte social. »*

Chimène Séruzier

Ce livre est un hommage à toutes celles et ceux qui luttent pour trouver une place digne dans un monde injuste, à toutes les femmes opprimées, à tous ceux qui n'ont ni la parole, ni l'écriture pour faire entendre leur voix et partager leurs rêves et leur vision du monde afin de construire un avenir plus équitable entre tous.

Nous dédions particulièrement ce livre à Zoulikha Zouine, dite Zouzou, qui tenait à ce livre et à son témoignage, et qui nous a quittés avant de le voir paraître, le 14 novembre 2019, de façon foudroyante. Elle est l'exemple d'une femme née sous la mauvaise étoile : abandonnée très jeune au profit d'une famille aisée qui en a fait sa servante, elle grandit dans le mensonge et n'a pas eu la chance de connaître le moindre banc scolaire. Puis elle a été mariée à un homme violent, qu'elle a subi de longues années, notamment parce qu'ils avaient 4 enfants et qu'elle rêvait d'une famille pour eux comme elle n'en avait pas eue. Malgré la précarité de sa situation personnelle, elle a toujours été très engagée dans Cannelle et Piment, où elle a pu s'exprimer et s'épanouir librement.

Sommaire

Page 9	<i>Avant-propos</i>
Page 13	<i>Préface de Jean-Louis Laville</i>
Page 19	En guise d'introduction : <i>Directement dans la marmite ! par Eline Amaglio</i>
Page 29	1^{ère} partie : Des vies si différentes. Parcours d'immigration
Page 31	1. Fatna B., de Benchaïd (Algérie) à Vaulx-en-Velin
Page 37	2. Zoulikha Zouine, de Bensekrane (Algérie) à Vaulx-en-Velin
Page 43	3. Haïfa Hannachi, de Métouia (Tunisie) à Vaulx-en-Velin
Page 53	4. Juliet Toma Younan, de Badjeda (Irak) à Vaulx-en-Velin
Page 59	2^{ème} partie : La naissance de Cannelle et Piment
Page 61	5. Plantons le décor : Vaulx-en-Velin, de la zone agricole à la banlieue emblématique
Page 69	6. Chimène Séruzier, une Chilienne à Vaulx-en-Velin
Page 79	7. Foisonnement d'initiatives dans le LCR
Page 99	3^{ème} partie : Une histoire d'émancipation
Page 101	8. L'association indépendante, une nouvelle étape
Page 113	9. Passer des savoir-faire traditionnels à une organisation professionnelle, tout un art
Page 121	10. Cannelle et Piment à son âge mûre : une belle époque... mais des crises
Page 143	4^{ème} partie : Le temps des consolidations
Page 145	11. Après quelques années difficiles, un nouvel essor
Page 157	12. Partager ses dieux et ses recettes
Page 175	<i>Libres leçons de Cannelle et Piment</i>
	Annexes
Page 187	Quelques repères pour comprendre l'originalité du fonctionnement de Cannelle et Piment, <i>par Michel Séruzier</i>
Page 195	Chronologie de l'histoire de Cannelle et Piment

Avant-propos

Prendre la plume pour écrire une histoire collective c'est forcément prendre des risques. Un collectif est bien plus que la somme des individus qui le composent. S'il a bien fallu qu'une personne le fasse pour donner vie à ce récit, celui-ci n'aurait pas été possible sans un travail collectif. Les nombreux entretiens qui ont coloré les contenus, les écrits et réflexions de Chimène et Michel Séruzier, ainsi que leurs relectures dévouées, ont été précieux. La capacité d'Emeline Amoglio à décrire une journée de travail illustre bien nos réalités, et les apports de Michel Lulek ont été indispensables : l'accompagnement de ce dernier a permis de donner une structure fluide au texte, des titres et des formulations qui le rythment, avec un authentique respect de notre point de vue, tout en nous amenant à clarifier des nœuds complexes de notre histoire. Ce regard extérieur était incontournable pour rendre accessible à tous notre expérience.

C'est aussi choisir un point de vue. Ici, il est teint du parcours d'ethnologue de celle qui a rédigé ce récit. Parce qu'elle fut aussi actrice de cette aventure et déjà en relation intime avec les protagonistes de cette histoire, ceux-ci n'ont pas hésité à lui livrer leurs témoignages en profondeur. Plus particulièrement, les femmes fondatrices de ce projet ressentent de la fierté dans cette œuvre commune qu'est Cannelle et Piment, laquelle a été rendue possible par le croisement de leurs trajectoires singulières. Elles témoignent ici de leurs parcours d'immigration en

révélant des histoires de vies dignes, et sortent ainsi de l'anonymat tous ces migrants qui ont défrayé et défrayent encore la chronique, tant leurs conditions de vie et de route sont ignobles et leur accueil en Occident indigne. Il a fallu quatre ans pour rassembler et trier les archives soigneusement gardées (tracts, articles de journaux, rapports d'activités, photos, films, etc.) et réaliser des interviews avec les personnes clés de ce projet.

Né d'un groupe de femmes en 1993, Cannelle et Piment a été impulsée par l'exceptionnelle énergie de Chimène Sérurier, venue du Chili et totalement influencée par la méthode de conscientisation et de transformation sociale du pédagogue brésilien Paulo Freire. Ensemble, elles ont développé une activité de traiteur de cuisines du monde, sous le statut associatif, à Vaulx-en-Velin, une banlieue lyonnaise qui a fait découvrir au monde le malaise des banlieues françaises à la fin des années 1980. Depuis près de 30 ans, Cannelle et Piment maintient ses outils de production au pied des immeubles de la ZUP par choix délibéré, car son objectif essentiel est de créer des emplois dans ces quartiers. Au détour d'un rapport sur la politique de la ville locale, elle apprendra qu'elle aura aussi servi à pacifier les halls d'immeubles. Traiteur multiculturel unique sur la place lyonnaise, elle invite les papilles à un voyage plus ou moins exotique en vendant ses prestations dans le Rhône et ses alentours, excellent moyen pour lutter contre les préjugés. Sa réputation n'est plus à faire : il suffit d'y goûter, les buffets sont savoureux, variés et magnifiquement bien présentés.

Cannelle et Piment c'est aussi la rencontre des combats de plusieurs femmes pour une reconnaissance de cultures héritées d'ailleurs et qui, aujourd'hui, font partie intégrante de la France ; des combats pour plus de justice entre les peuples et les classes sociales réparties dans des quartiers d'habitation de conditions inégales, et pour un partage des richesses et du pouvoir plus équitable (ne serait-ce qu'au sein du collectif de travail lui-même).

Le projet d'écrire notre histoire est né lors des préparatifs de la fête des 25 ans de l'association en 2018. Il répond aussi aux multiples sollicitations de visites et de rencontres, car, à travers la France, mais aussi à l'étranger, de nombreux groupes de femmes prennent des initiatives collectives et tentent de s'organiser pour générer des ressources économiques, sociales et culturelles, plus ou moins de survie. Alors que Cannelle et Piment est une pionnière dans les banlieues françaises, elle est surtout celle qui a perduré le plus longtemps en France. Aucune expérience de ce style, traiteur multiculturel au cœur d'une banlieue populaire, dans une démarche aussi ascendante et hors cadre institutionnel, n'a tenu plus de 20 ans. Généreuses, les femmes ont toujours accepté de témoigner de leur histoire devant ces autres groupes venus chercher plus ou moins un modèle, mais aussi devant des étudiants en lycée professionnel ou à l'université, ou encore devant des experts du monde de l'économie solidaire ou politique. Pourtant, l'expertise de Cannelle et Piment n'a jamais été reconnue à sa juste valeur. Aucun programme, ni aucun politique ou fonctionnaire n'a accepté de soutenir cette capacité d'essaimage de l'association. Il est vrai que Cannelle et Piment ne rentre dans aucune case conventionnelle et que les femmes qui y travaillent, sans diplôme officiellement reconnu, n'ont pas de place dans la cour des grands, alors que leurs compétences relèveraient certainement d'une expertise légitime d'usage : à Cannelle et Piment elles sont non seulement cheffe cuisinière, mais aussi cheffe d'entreprise.

Préface

Ce récit collectif s'avère particulièrement prenant parce qu'il montre à la fois les difficultés rencontrées et les avancées réalisées. Cannelle et Piment, cette aventure menée par des femmes à Vaulx-en-Velin, différentes mais réunies autour de leur projet commun, ne s'est pas déroulée sans encombre. Si le document est passionnant, c'est qu'il explicite à la fois les aléas et les réussites d'une trajectoire sinueuse.

Initiatives citoyennes et action publique : des occasions gâchées

Bien sûr il existe dans les institutions des personnes attentives, suffisamment ouvertes aux démarches inhabituelles, pour soutenir une action auto-organisée par des femmes. Ici un délégué du préfet et un responsable du Fonds d'action sociale, là un responsable de bailleur social et une déléguée aux droits des femmes. Des coups de pouce sont également venus de ministères ou de la Fondation de France. Mais le constat général n'en est pas moins désolant : les politiques publiques, même celles qui étaient destinées à promouvoir des voies innovantes comme la politique de la ville, ont été incapables de trouver les moyens adéquats pour appuyer les innovations sociales portées par la société civile de façon régulière dans la durée.

On le sait depuis longtemps, des ouvrages et rapports l'ont rappelé¹, malgré les nombreux discours évoquant la participation des habitants, les mesures en faveur des quartiers populaires « traitent la question sous l'angle de l'habitat, de l'aménagement urbain, du bâti ».² Alors que des sommes considérables y sont englouties, les projets venant des premières concernées, celles qui y vivent tous les jours, restent négligés. Pas assez solides, pas assez crédibles pour les officiels plus prompts à déceler les manques qu'à identifier les atouts. L'attitude de la Direction départementale du travail et de l'emploi, avalisée par un comité de pilotage animé par la ville, est à cet égard illustrative. Toute l'originalité réside dans la prise en charge par les femmes elles-mêmes de leur construction commune. La réponse faite à leur demande montre l'ignorance de leur démarche : on leur suggère en effet de devenir entreprise d'insertion ou association intermédiaire ; autrement dit, on les cantonne dans des emplois temporaires et on les place en même temps sous la dépendance d'une direction venue de l'extérieur, censée les « accompagner ». En outre, les emplois proposés restent des contrats aidés, ils ne sont accessibles que s'ils correspondent à l'embauche d'une gestionnaire et si les femmes recrutées sont inscrites au chômage. Et les problèmes s'enchaînent : plusieurs années sont nécessaires pour trouver un local adéquat et les inadéquations empêchent d'obtenir l'agrément sanitaire, le service des impôts applique sans discernement une réglementation comme si la structure était dans le champ concurrentiel, sans prendre en compte son impact multidimensionnel dans son environnement proche et en l'assimilant à une prestation standardisée de traiteur. Toutes ces incompréhensions pèsent et accentuent la pression existentielle que subissent les promotrices du projet, la lassitude, les disputes... Toutefois, les contraintes externes ne sont pas les seules responsables et des questions internes ne sont pas résolues

(1) Bacqué, M.-H., Mechmache, M., 2013, « Pour une réforme radicale de la politique de la ville », Rapport public au ministère de l'Égalité des territoires et du Logement. Kokoreff, M., Lapeyronnie, D., 2013, *Refaire la cité. L'avenir des banlieues*, Paris, Seuil.

(2) Les passages entre guillemets reprennent des passages du livre.

comme la responsabilité de la gestion, la faiblesse des salaires, les frottements récurrents « entre le projet économique et le projet socioculturel ».

Malgré les obstacles, des résultats probants

Pour celles qui n'ont guère eu accès au marché du travail, si ce n'est pour des emplois déqualifiés et éloignés de leur domicile, le premier avantage d'une association comme Cannelle et Piment est d'offrir des opportunités inédites de conciliation entre univers professionnel et personnel. La proximité, la possibilité de négocier en équipe un ajustement des horaires en fonction des aléas quotidiens sont essentielles. L'absence de hiérarchie est aussi ce qui fait la différence. On rejoint des constats opérés dans d'autres lieux où des femmes se sont engagées sur un pied d'égalité.¹ Ce qui compte également c'est cette ambiance particulière de « solidarité », de « fraternité » dans laquelle « le collectif est source de confiance ». L'autogestion n'y est donc pas un égalitarisme généralisé mais une invention au fur et à mesure par la discussion jusqu'à ce qu'une « vision collective » se dégage, évitant d'opposer majorité et minorité ; c'est enfin l'harmonisation de pratiques sans nier les personnalités, la possibilité donnée à quelqu'un de créer et de pérenniser son poste, l'appui sur les compétences individuelles pour trouver des complémentarités dans les tâches. En somme il s'agit bien de s'en remettre à la délibération dans une relation d'entraide et de réciprocité qui se nourrit des épreuves dépassées ensemble comme du partage des moments de fêtes.

(1) Hersent, M., Laville, J.-L., 2017, « Initiatives solidaires de femmes et résistances », in *Cahiers du Cirtes*, Université catholique de Louvain, décembre (en hommage à M. Hersent qui s'est beaucoup consacrée à promouvoir ces expériences) ;

Soumbou-Addo, P., Bachir, B., 2014, « Les savoirs traditionnels des femmes, un atout pour les territoires en difficulté » in M. Hersent, A. Palma Torres (coord), *L'économie solidaire en pratiques*, Toulouse, Erès.

Cannelle et Piment s'est ainsi imposée comme un espace public de proximité, c'est-à-dire un lieu où l'on peut prendre la parole et agir de concert. Cette épaisseur de l'histoire partagée, les sociologues du travail qui ne discernent dans l'association qu'auto-exploitation¹ n'arrivent pas à la percevoir. Ils devraient pourtant écouter les propos de celle qui abandonne un poste dans le service public parce que « ce n'est pas pareil... tu travailles, tu rentres chez toi, il n'y a pas la relation avec les gens. » Ils devraient entendre quand chacune à leur façon elles parlent d'émancipation et disent avoir échappé à un déterminisme qui les enferme dans le seul espace domestique, quand elles confirment avoir pris de plus en plus d'assurance, s'exprimer de façon plus aisée et reprendre du pouvoir sur leur vie.

Quel travail social ?

Il est évident que l'autonomie ne s'acquiert pas instantanément, c'est un processus long qui suppose des soutiens appropriés. Le rapport à l'action publique mérite d'être réexaminé comme mentionné ci-dessus, mais un autre enjeu est celui de l'intervention des professionnels venant appuyer un tel projet. Au-delà des questions de personnes, se dessinent deux manières contrastées de concevoir l'action des travailleurs sociaux dans cette perspective.

La première se place en rivalité par rapport aux phénomènes d'auto-organisation des publics. Selon cette option, le monopole de l'expertise continue à être détenu par le travail social et il est logique que celui-ci fixe les objectifs à des femmes qui sont considérées comme inaptes à un comportement entièrement adulte et responsable. En témoigne l'épisode de domination exercée par une entreprise d'insertion sur une expérience antérieure, celle de

(1) Voir entre autres Cottin-Marx, S., Hély, M., Jeannot, G. et al., « La recomposition des relations entre l'État et les associations : désengagements et réengagements », *Revue française d'administration publique*, 2017/3 (n° 163), p. 463-476.

Chiffons et balais. Ce captage s'explique pour l'entreprise par la volonté d'améliorer son image en se targuant d'innovation mais sans remettre en cause la position subordonnée des femmes pour lesquelles les actions sont faites.

La seconde au contraire, inspirée d'approches pédagogiques comme celle de Paulo Freire, parie sur le fait que « seul le collectif peut transformer les situations inacceptables ». Le travailleur social devient un facilitateur pour la constitution de groupes. Son rôle consiste à aller chercher des personnes isolées, les rassembler, « construire le rêve » pour mettre en mouvement leurs énergies, enclencher une dynamique. Les capacités à développer sont « la parole en public », l'agir en commun pour améliorer la confiance en soi et apprendre à mieux connaître les autres. Le travailleur social se fait dans le même temps médiateur pour bâtir des ponts avec d'autres groupes lancés dans des initiatives convergentes, à condition que le collectif dispose de ses formes de régulation propres et ne soit pas encadré par des règles imposées.

Des leçons pour demain

Dans la période de mutations actuelle, avec l'aggravation des inégalités sociales et de dérèglements écologiques, il n'est plus possible de s'en remettre à une technocratie qui croit surplomber et commander la société. Avec ses spécificités, l'histoire de Cannelle et Piment conforte les constats effectués sur les restaurants interculturels de femmes : ils génèrent de multiples effets positifs pour les personnes qui les animent comme pour les quartiers dans lesquels ils s'implantent. Or ils ont été découragés parce que ne rentrant dans aucune case administrative. Il est donc crucial que les pouvoirs publics soient en mesure d'accueillir des projets différents, par exemple en relançant des dispositifs comme la Mission promotion de l'emploi ou les Fonds régionaux en faveur des initiatives locales (Frile) qui pendant des années ont aidé à dialoguer avec des démarches atypiques. L'action publique doit se tourner

vers celles-ci. Des expériences comme celle de Cannelle et Piment doivent aider à réfléchir pour qu'un nouveau cadre institutionnel favorise les citoyennes qui s'engagent pour un mieux-vivre.

Ce qui se joue dans de telles initiatives, c'est ce qu'Axel Honneth appelle la lutte pour la reconnaissance¹ : le passage d'un mépris ressenti comme une insulte individuelle à une action de changement suppose des collectifs dans lesquels peut se restaurer l'image de soi. C'est pourquoi leurs parcours doivent être plus largement connus, débattus et relayés. C'est la responsabilité des travailleurs sociaux que de travailler avec elles comme il vient d'être noté, mais aussi des chercheurs et des participants aux mouvements sociaux. Une solidarité plus forte doit s'exprimer à l'égard de ces initiatives qui mixent des registres souvent dissociés : protestation politique et questions socioéconomiques de travail et de revenu, réponses concrètes et horizon d'une société plus humaine et soutenable. Puisqu'il est d'usage de parler des dames de Cannelle et Piment, merci mesdames pour votre cuisine à la fois douce et épicée il reste aux lecteurs désormais à y goûter.

Jean-Louis Lavielle

Professeur du Conservatoire national des Arts et métiers, Paris,
titulaire de la chaire Économie solidaire.

(1) Honneth, A., 2000, *La lutte pour la reconnaissance*, Paris, Editions du Cerf.

En guise d'introduction

Directement dans la marmite !

par *Eline Amaglio*

Vendredi 19 octobre 2018 , vers 7 heures du matin

Ce matin-là, c'est Haïfa qui arrive la première dans le local de Cannelle et Piment installé au rez-de-chaussée d'un immeuble de Vaulx-en-Velin. Elle vient à pied depuis chez elle. Comme à son habitude, elle entre par la porte de derrière. Dans le vestiaire, elle troque ses vêtements pour une tenue blanche et professionnelle. Afin de respecter les normes d'hygiène, elle relève ensuite les températures des réfrigérateurs et des congélateurs, en cuisine et dans les stocks. Rapidement et efficacement, elle désinfecte les tables de travail et commence à ranger la vaisselle sèche de la plonge de la veille. Elle prépare la cuisine pour le reste du groupe.

Arrive ensuite sa collègue et amie Hanene, qui habite tout proche, ce qui lui permet d'être présente assez tôt. Il est 8h10. Hanene se change et va ouvrir le rideau de fer de la porte d'entrée. Puis, elle lit toutes les feuilles de commandes affichées sur les vitres en cuisine. Elle prend les commandes du jour pour les scotcher sur le frigo, ce qui permet d'avoir sous les yeux tout ce qu'il faut réaliser et livrer dans la journée. Une troisième Tunisienne, Soumaya, arrive en cuisine, salue ses collègues et se met à la confection des plats pour la vente à emporter, tout en racontant des nouvelles à propos de l'école de sa fille. Haïfa commence à réaliser les gâteaux pour un buffet et Hanene prépare les spécialités. Petit à petit, la cuisine se remplit de femmes de diverses origines, aidées par des stagiaires

et parfois des bénévoles. La production s'organise naturellement, comme par magie. Chacune a ses habitudes et ses spécialités, et si l'une d'elles est trop chargée, celles qui auront fini en premier lui viendront en aide.

Elles enfournent, comptent, transvasent, découpent les aliments. Les plats et les boîtes défilent, les mains se croisent et les frigos se remplissent. L'une d'elles, Anissa, une jeune mère de famille nouvellement arrivée, vérifie pour la troisième fois les bons de commande afin de s'assurer que rien ne sera oublié. C'est bientôt l'heure de la pause repas. Les deux buffets prévus pour midi sont déjà partis avec la camionnette de livraison à 11 heures avec Abdel et Malik, les deux livreurs du moment. Maintenant, les cuisinières préparent le buffet du soir, qui partira à 16 heures. Mais il faut être prêt avant, que les aliments soient chauds, à bonne température, dans des contenants adaptés, afin de les servir dans les meilleures conditions, garantir la chaîne du chaud et du froid... Elles connaissent tout cela par coeur. « Ouvre-moi vite le frigo s'il te plaît » demande Soumaya, une cuisinière, à la stagiaire qui l'assiste dans son travail. Elle y dépose une grande boîte de samoussas au thon entre les sambousseks aux légumes et les tajines au curry. Elle souffle un peu, puis repart préparer les salades de fruits pour la prestation du soir. Sa collègue Hanene ouvre l'autre frigo et tend à la stagiaire un plat : « Tiens, on va finir ça à midi. » La jeune prend le saladier recouvert de papier cellophane sur lequel est écrit la date de la veille. Le plat rempli d'une sauce rougeâtre semble lourd. Par un geste coutumier et bienveillant, la cuisinière lui demande d'aller le faire chauffer dans le micro-onde de la salle à manger. Claire, la secrétaire comptable, aide également à mettre le couvert et à ramener sur la grande table les victuailles dédiées au déjeuner. Les cuisinières et les travailleurs de l'association mangent tous les midis ensemble. Les surplus du plat du jour de la vente à emporter s'ajoutent aux mets nouveaux, parfois expérimentés par une cuisinière inspirée. Les nouveaux plats sont souvent testés lors de ces repas communs, avec le gestionnaire, pour avoir l'accord de tous sur la nouvelle création du moment. Mais d'abord, il faut réunir

tout le monde à table, et ça, c'est un travail d'expert. Les jeunes en service civique et le livreur ont installé ce buffet quotidien, plus ou moins important selon les jours, afin d'accueillir à table les cuisinières et le personnel de la gestion. La secrétaire, le ventre creux, participe à réunir le monde qui virevolte encore autour de la table, des bureaux, des cuisines. Petit à petit, on s'installe dans un coin de l'espace de la vente à emporter car les locaux sont exigus. Certains ont leur place attirée, c'est comme ça et chacun le sait. Les nouveaux s'assoient là où il reste de la place. Aujourd'hui, le petit groupe déguste un mafé de bœuf avec du riz, de l'ojja tunisienne (pommes de terres sautées avec de la sauce tomate et des œufs brouillés) et un reste de tajine aux olives. On accompagne tout cela de pain artisanal acheté en boulangerie le matin même par Abdel, le livreur. Ces baguettes traditionnelles sont également servies aux clients de la vente à emporter. À table, chacun pioche un peu dans les plats, en sélectionnant selon ses envies ou son régime alimentaire.



Aujourd'hui, c'est vendredi et à midi c'est « réunion d'équipe ». Un homme qu'on devine être un client entre dans la pièce. Linda, service civique chargée de la vente à emporter, le remarque et se dirige vers l'espace dédié afin de le servir. Ce travailleur, ouvrier dans le quartier et fidèle aux plats de Cannelle et Piment, choisit une entrée à base de crudités, un plat de tajine et un dessert au chocolat. Il salue l'équipe toujours prête à répondre aux questions des clients sur les spécialités du jour. La jeune volontaire encaisse son règlement et lui souhaite un bon appétit. Waël, le gestionnaire, arrive à table avec une stagiaire et ses feuilles annotées pour la réunion. Chacun parle, on passe les plats d'un bout à l'autre de la table, on distribue des serviettes et on complimente déjà les mets. À la fin du repas, une cuisinière fait du café, tandis que tous les convives, repus et satisfaits, débarrassent la table. Abdel, le livreur, sort devant la porte avec Sarah, stagiaire apprentie en gestion. Ils discutent en fumant une cigarette, profitant de l'air frais au cœur de la ZUP et de ce petit moment de détente.

La réunion est lancée : tout d'abord il faut régler des questions pratiques. « En priorité nous devons savoir qui des deux livreurs va faire les livraisons aujourd'hui » dit Waël. On lui fait savoir que les deux hommes se sont déjà arrangés. Abdel et Malek sont aussi tous les deux chargés au sein de l'équipe de suivre les commandes afin d'organiser les achats de matières premières et de les emmener à bon port, à la bonne heure. Mais comme chacun des membres de cette « famille », ces travailleurs effectuent de multiples activités différentes au sein de l'association. Le matin même, Malek a d'ailleurs posé une étagère en face de la cuisine et Abdel est allé faire des courses dans un supermarché professionnel afin de ramener du matériel pour les buffets.

C'est ensuite aux femmes de faire le point sur les plats qui ont déjà été confectionnés et ceux qui restent à faire. Les commandes ne sont pas encore trop nombreuses à cette période de l'année, mais on ne s'ennuie pas. Elles vont se multiplier pendant le mois de novembre, puis en décembre pendant les fêtes de fin d'année.

Une cuisinière, référente des buffets, explique que la plupart des « pièces » ont été faites, mais qu'il manque de la coriandre pour finir la salade et que le stock de feuilles de brick turques est épuisé, rendant impossible la confection des boureks au fromage. Hanene semble un peu gênée. Son amie suggère d'aller en acheter après manger. Malek lui répond qu'il doit de toute façon retourner en courses car il manque des nappes pour le service du lendemain et des vis pour l'étagère. Il achètera la nourriture dans la foulée. Zoulikha (la plus ancienne à cette époque, décédée en novembre 2019) suggère en aparté à Malek de racheter aussi de la crème et des petites confiseries qu'elle lui remboursera, afin de les distribuer lors de la prochaine sortie avec le Café Cannelle. Ce dernier est un lieu de rencontre organisé par Cannelle et Piment toutes les semaines afin de réunir des femmes et des familles du quartier pour un moment convivial. Pendant que Waël reprend le cours de la réunion, Hanene explique au livreur que les tartelettes au poulet ont été jugées trop sèches hier au buffet, et qu'il faut améliorer la recette avec de la crème. Malek hoche la tête, faisant confiance à l'expertise culinaire des femmes.

L'équipe discute ensuite du planning de la semaine suivante : selon le nombre de plats, le type de commandes, les savoir-faire de chacune des cuisinières, et selon leurs disponibilités et leurs envies, elles décident qui viendra quel jour. Souvent, les « dames » viennent trois jours par semaine. Elles sont toutes à temps partiel, histoire de partager le travail entre un plus grand nombre. Mais les imprévus sont toujours de mise et la solidarité est primordiale entre les membres de l'équipe.

- Pour l'école, du coup, on fait quel plat ?
- Un gratin de courge.
- C'est Zouzou (surnom affectueux de Zoulikha) et Fatou (Fatoumata) qui viennent lundi.
- Ensuite, pour les réfugiés c'est bon, Haïfa (qui est aussi présidente et fait partie des plus anciennes) fera la commande le mardi soir... Mais attention, prévient Waël, nous avons mis en place un nouveau code couleur sur les feuilles des commandes : les bleues c'est les commandes de collectivités et les oranges correspondent aux plats

à emporter. C'est un essai, pour mieux se repérer, on va prendre l'habitude.

À ce moment-là, une cliente arrive, elle est en retard et s'excuse. La jeune femme en service civique se lève pour lui vendre sa commande. C'est une habituée qui a appelé le matin même pour connaître le menu du jour et en réserver trois. Zoulikha l'accueille chaleureusement et lui demande des nouvelles de ses enfants. La cliente repart au travail après avoir pris ses plats. On la remercie et Soumaya en profite pour s'éclipser et sortir du four une quarantaine de cuisses de poulet marinées.

Quand le silence revient à peu près dans la pièce, Waël semble avoir une hésitation, s'apprêtant à annoncer quelque chose. En regardant sa feuille et en passant ses mains sur ses cuisses, il cherche ses mots : « Alors... ». Abdel se met à rigoler et dit : « Là, il va nous dire qu'il y a une grosse commande et il veut savoir si on est prêt à la faire. Mais que lui, il pense qu'on peut la faire ! » Waël, surpris, rit à son tour et répond : « Oui, c'est tout à fait ça en plus ! » « Ben oui je le connais ! Quand il fait ça avec ses mains c'est qu'il y a un gros truc », réplique Abdel, tout content d'avoir devancé le gestionnaire dont il connaît même les mimiques corporelles. Toute l'équipe rigole, et Waël, un peu gêné, annonce qu'un devis est en cours de négociation pour le 27 octobre et a toutes les chances d'être validé. Il essaie de motiver les troupes, peu enthousiastes à l'idée de rajouter autant de travail en si peu de temps. Mais la stagiaire en gestion, qui connaît bien les dames, explique que ce buffet est pour une association qui fête ses 50 ans. Cet élément de contexte parle aux cuisinières, parce qu'elles se souviennent très bien de la fête organisée l'été précédent, à l'occasion des 25 ans de Cannelle et Piment. Cet évènement avait été l'occasion de renforcer le lien avec le quartier dans lequel l'association est implantée et a satisfait les habitants, les partenaires locaux et de la politique de la ville, les enseignants de l'école voisine et les clients. La présence de Madame la maire de Vaulx-en-Velin, Hélène Geoffroy, a bien été remarquée. Waël rappelle que les clients souhaitent aussi un repas pour le soir, pour

300 personnes « servies à l'assiette ». À ces mots, une femme fait un bruit de désespoir et dit « Houuuu ! Impossible ! On a déjà fait pour 300, et l'année dernière pour 1 000, mais servis à l'assiette... c'est trop ! » On débat alors sur l'organisation possible de cette prestation qui s'annonce comme un défi de plus pour le groupe. Le service à table n'a jamais été un point fort de l'association. Waël annonce, pour soulager quelques réticences, qu'il s'occupe de trouver des serveurs en extra. En effet, aujourd'hui les cuisinières ne font plus le service comme à l'époque où l'association n'avait pas encore autant de commandes. L'une d'elles racontera comment elles prenaient plaisir à s'habiller de manière traditionnelle ou à sortir les belles décorations pour les buffets animés. Mais cela reste une activité fatigante, qui dure souvent le soir jusque tard et qui est source d'épuisement pour les cuisinières après une journée de travail en cuisine. Ce sont les livreurs et des serveurs embauchés en extra, tantôt les enfants des salariés, d'anciens stagiaires appréciés ou même des voisins ou voisines qui, aujourd'hui, s'occupent des prestations extérieures. Mais il faut à chaque fois les former un minimum au service et à l'esprit de Cannelle et Piment. Le gestionnaire pense que cette commande est faisable, avec beaucoup d'organisation et de volonté. Zouzou le suit, elle sait quels défis Cannelle et Piment est capable de relever et n'a pas peur de voir les choses en grand. Les autres femmes acceptent ou doutent, les plus timides ne parlant pas mais donnant volontiers leur énergie au moment voulu. Une femme rigole en parlant de Waël : « Oui, oui, il est d'accord lui si il y a des cuisinières en cuisine ! » Pour se défendre, il rappelle que ce sont elles qui ont décidé par exemple de livrer tous les jours à un CADA [Centre d'accueil de demandeurs d'asile] où vivent des personnes réfugiées et par où certains des membres de l'équipe sont passés. Zouzou sourit et assume pleinement ce choix engagé et engageant qu'elle ne lâchera pas, même pour une prestation qui leur apporterait plus de revenus ou de prestige. La solidarité est en effet un maître mot ici, dans tous les sens du terme. Finalement, c'est validé : une multitude de questionnements se posent alors entre les membres de l'équipe sur le côté technique, logistique, culinaire et l'organisation rigoureuse à tenir.

La première partie de la réunion se termine ainsi, après avoir discuté de « la question qui fâche : les heures ». En effet, chacun prend tellement à cœur cette aventure culinaire au sein de Cannelle et Piment que parfois les heures ne se comptent plus. Dès le début de l'activité, les femmes cuisinaient pendant leur temps libre et travaillaient tant que la production n'était pas terminée, et bien terminée. Aujourd'hui encore, la beauté des prestations n'est jamais mise à mal par la fatigue des travailleuses ou leur nombre d'heures dépassé.

Pour la suite de la réunion, c'est à Chimène, la vice-présidente fondatrice, de parler. Des femmes sont déjà reparties en cuisine et Sarah et Claire sont dans le bureau pour compter et fermer la caisse de la semaine. Chimène parle donc en petit comité de l'ordre du jour du séminaire de réflexion annuel sur l'association, ses projets en cours et à venir. Elle demande ce que les femmes en pensent, ce dont elles voudraient parler. C'est difficile pour certaines de s'exprimer devant tout le monde, mais la bienveillante, ancienne travailleuse sociale, est attachée à l'engagement des cuisinières elles-mêmes dans les discussions et prises de décision. Fatou parle de la prime qu'elle voudrait avoir à Noël pour acheter des cadeaux à ses enfants, comme il y a deux ans. Chimène explique que Cannelle et Piment est une association de l'économie sociale et solidaire, sans subvention, et que les salaires sont financés grâce aux seules prestations. En tant que membres d'une association, ces femmes doivent aussi s'impliquer dans la vie collégiale, participer aux réflexions de fond sur son avenir. Chimène parle également à la jeune en service civique, pour l'encourager à chercher des bénévoles qui commencent à manquer cruellement. Elles discutent aussi du Café Cannelle, un espace de parole ouvert à tous autour d'un café, auquel Zoulikha tient beaucoup. Des animations sont organisées lors des mercredis après-midi par le service civique, et la cuisinière confectionne avec les enfants des gâteaux pour le goûter afin de transmettre son savoir-faire aux jeunes générations. Sur-tout, on y vient pour discuter, prendre des nouvelles, améliorer un peu son français et échanger des conseils pour la vie quotidienne, la santé, le travail, la maternité, la cuisine...

Pendant ce temps-là, Abdel prépare sa livraison du soir. La nappe dans un placard, les serviettes en papier, les caisses d'assiettes et de couverts en bois, ne pas oublier les flyers de Cannelle et Piment, ainsi que le bon de livraison. Malek est parti en courses et Anissa, jeune mère de famille comorienne, transporte des plateaux depuis la cuisine jusque dans le frigo. Elle vient tout juste de les remplir de verrines de houmous, avec l'aide d'une stagiaire en bac pro. Hanene et Soumaya, les dernières permanentes recrutées, discutent en façonnant des koubas, prévus pour le week-end. Eminé, une des membres de l'équipe, s'active en plonge pour résorber la montagne de vaisselle. C'est elle qui s'occupera aussi de laver la cuisine dès que la production sera terminée et de trier les déchets. Elle a reçu, comme les autres cuisinières, une formation sur le compostage. Depuis l'année dernière, tous les déchets organiques de l'association sont recyclés juste à côté, dans le lombricomposteur construit pour Cannelle et Piment et le quartier.

Dans la salle de vie, un éducateur du quartier entre, accompagné de deux jeunes. Ils cherchent des stages. On les accueille et la cuisinière présente accepte volontiers de les prendre dans deux semaines. Ils voient avec la secrétaire en gestion pour signer les conventions.

C'est ainsi que les activités reprennent leur cours, jusqu'en fin de journée.

1^{ère} partie

Des vies si différentes

Parcours d'immigration :

trésors cachés et richesses non reconnues

Cannelle et Piment, comme tous les projets collectifs, est le fruit de rencontres, d'abord de femmes, mais aussi d'hommes, aux histoires singulières. Ces parcours essentiellement migratoires, présentés dans cette partie¹, illustrent combien les racines de tout un chacun nourrissent des destinées. À Cannelle et Piment elles s'entremêlent autour de la cuisine, négocient leurs croisements et ont pour fruit de nouvelles recettes innovantes. Il s'agit aussi de démontrer combien la diversité, loin d'être un frein au développement de l'humanité, est avant tout une richesse exceptionnelle.

(1) Ces quatre témoignages sont issus d'entretiens réalisés en 2016.

1

Fatna B.,

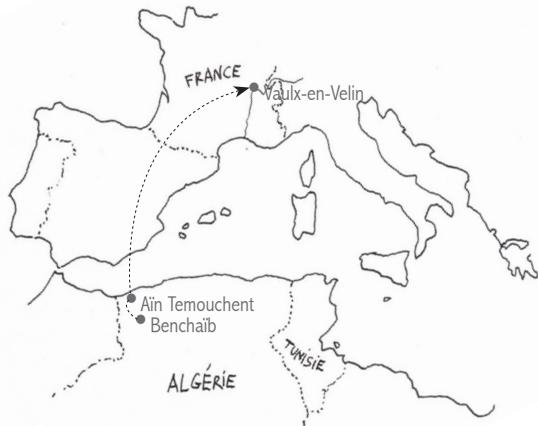
de Benchaïb (Algérie) à Vaulx-en-Velin

À la ferme

Fatna n'a que de vagues souvenirs de son enfance. Une enfance insouciante, comme elle le dit elle-même. Née en 1948, elle a vécu dans une grande, une très grande ferme à Benchaïb, près de Tlemcen. Là-bas, sa famille avait de très grandes terres. Il y avait des vaches, des moutons, des chèvres et des chevaux. Sa description nous laisse imaginer des terres à perte de vue. Sa famille étendue vivait là autour du grand-père paternel qui régnait en patriarche sur l'ensemble de la maisonnée, comme c'était la tradition à l'époque dans sa région. Comme elle dit : « Le grand-père tient tous les enfants chez lui. » Cette même tradition voulait qu'une fille qui se marie, habite au domicile de la famille de son mari.

Tous les adultes, les oncles et les tantes, travaillaient à la ferme tandis que les enfants passaient leurs journées dehors à jouer dans la campagne. Leur main d'œuvre était peu sollicitée et il n'y avait pas d'école sur place. Ils fabriquaient eux-mêmes leurs jouets : « On prenait deux bâtons, on faisait une croix, pour faire la tête, le corps et les bras et ça nous faisait une poupée. On jouait à la corde et à la marelle. On était heureux. »

Son grand-père, son père et ses oncles cultivaient des légumes. Tout en évoquant uniquement ses temps de jeux, elle se rappelle tout de même qu'elle suivait sa mère dans ses activités quotidiennes. Elle



apprenait beaucoup de choses en côtoyant les adultes de la ferme et en les observant.

Dans cette ferme, il y avait tout : du blé, de l'orge, des haricots verts... « Les adultes s'asseyaient dans le champ, ils commençaient à ramasser les haricots verts, les fèves, les oignons, les patates... Pour écosser les petits pois, on s'asseyait sur place avec ma mère et mes tantes et on les épluchait. » Fatna dit qu'elle n'aidait pas beaucoup ses parents, qu'elle ne faisait que des petites choses, parce qu'il y avait sa grande sœur. Alors que chacun semblait participer, les enfants n'avaient pas l'impression de travailler. « Ma mère faisait le repas, une autre le pain et une autre la salade. Chacun faisait quelque chose et on mangeait tous ensemble. On était tous les jours environ vingt personnes, les hommes d'un côté, les femmes de l'autre. Il y avait aussi beaucoup de lait. Le beurre était fait sur place. On produisait du miel aussi. De même pour la viande : le bœuf, le mouton, les poules. » Seuls le sel, le sucre et le café étaient achetés, et parfois du poisson.

Sa mère avait un métier à tisser. Fatna se souvient qu'elle confectionnait des pulls et des robes avec de la laine, et aussi des tentes pour les Berbères mêlant poils de chèvre ou de chameau, laine de mouton et fibre de palmier. En plus de les tisser, elle fabriquait elle-même la fibre de palmier : « Ma mère prenait la fibre qui se trouve au milieu des écorces tout le long du tronc des palmiers. Elle s'asseyait par terre et à l'aide d'un fuseau elle ouvrait, elle ouvrait, elle ouvrait et ça devenait du fil. Elle faisait des gros rouleaux et après elle tissait. Plus tard, les hommes les ont faits à la machine. »

À Aïn Temouchent

Pendant la guerre d'indépendance (de novembre 1954 à mars 1962), sa famille et son grand-père ont quitté la ferme pour Aïn Temouchent, où elle a vécu environ neuf ans. Il était trop dangereux pour une famille seule de vivre à l'écart dans une telle période. Leur

ferme était menacée. D'ailleurs, à peine quelques jours après leur départ, elle a été détruite. Mais elle n'en sait pas plus.

À sept ans, son père l'a inscrit à l'école bien qu'elle n'avait pas envie d'y aller. Elle dit qu'elle était habituée à la campagne, de vivre dans la nature, c'est ce qui lui plaisait le plus. Elle y est tout de même allée pendant près de sept ans, jusqu'en sixième, ce qui correspond, à l'époque, au certificat d'études en France. Elle précise que sa maîtresse la prenait en dehors de l'école pour lui apprendre le français. Elle habitait juste à côté et disait simplement à sa mère : « Je vais voir la maîtresse » et elle partait librement passer l'après-midi avec elle. « À la ferme on ne parlait qu'arabe ».

À 14 ans et demi, 15 ans, comme elle a quitté l'école, elle ne faisait « rien », nous dit-elle. On l'envoyait juste faire des petites choses, des petites courses pour rendre service. Pour ce qui est de la cuisine, c'est un peu le même processus : elle ne l'a pas appris, elle a simplement vu sa mère faire et peut-être bien les autres femmes. Une fois mariée, toujours par mimétisme et sans la possibilité de récupérer les recettes sur internet comme ses propres filles aujourd'hui, elle a su exceller, comme les générations qui ont précédées.

Sa mère lui annonce son mariage dans la tradition. « J'avais tout juste 16 ans, c'était en 1964 » se rappelle-t-elle. Après avoir donné naissance à ses deux premiers enfants en Algérie, en 1970 elle rejoint son mari. Son départ est un déchirement pour tout le monde.

À Villeurbanne

La France avait besoin de main d'œuvre et le gouvernement français encourageait l'immigration. À l'époque c'était très facile de venir, une simple carte d'identité suffisait, le passeport n'était pas exigé. « Il fallait simplement passer par le Bureau de la main-d'œuvre. Le docteur regardait l'état de santé du candidat à l'émigration. Il fallait être jeune et vigoureux, il le vaccinait et c'était tout. » Mais

leur accueil n'était pas organisé, il n'y avait même pas de logement, c'était la crise. Fatna se souvient avoir entendu son mari raconter comment « c'était la galère. Ils logeaient en groupe avec leur propre équipe de travail. Il y avait des Italiens, des Tunisiens, des Portugais et des Algériens, dans un centre à Villeurbanne. Mon mari racontait comment ils ont souffert. Le travail était très dur. Et ils pouvaient être jusqu'à dix dans une chambre. »

Le jour de son arrivée, elle ne l'oublie pas. Elle est arrivée directement à Villeurbanne, en septembre 1971, dit-elle sans l'ombre d'une hésitation. Elle qui avait l'habitude de la nature et des grands espaces, elle s'est retrouvée dans un deux-pièces. Ce fut un grand choc. Elle était dans un pays étranger et elle allait devoir s'habituer à y vivre pour longtemps. À son arrivée, son mari l'a emmenée se promener dans Lyon. Mais pour elle, tout était noir, les bâtiments étaient vieux. Elle se demandait ce qu'elle faisait là.

Dans son immeuble, les toilettes étaient sur le palier. Sa cuisine donnait sur une cour. À cette époque elle utilisait des langes en tissu qu'il fallait laver tous les jours à la main. Les couches jetables n'étaient encore ni accessibles ni populaires en Europe. Et comme près de 50 % des ménages au milieu des années 1970, elle n'avait pas de lave-linge.

À Villeurbanne, elle essaie aussi d'apprendre le français. Son mari a amené des bénévoles à la maison pour qu'elle apprenne la langue. Une fois une dame âgée, une autre fois des étudiants. Elle voulait surtout lire et écrire pour rédiger des lettres à ses parents (les échanges téléphoniques n'étaient pas aussi aisés qu'aujourd'hui et coûtaient très chers).

Elle ne connaissait pas de Maghrébins mais elle partageait sa cour avec une Italienne, une Espagnole et quelques Françaises. L'Italienne lui a appris à faire des pâtes. L'Espagnole la tortilla. Alors, un jour, elle a fait un couscous en se rappelant comment sa mère le faisait, en roulant la semoule. Elle l'avait vue faire tant de fois

qu'elle a simplement imité ses gestes. Et de même pour les feuilles de Chakhchoukha. Tout le monde a adoré. Elle reconnaît elle-même que son plat, ce jour-là, était même meilleur que celui de sa mère. Elle était fière. Elle découvrait son don.

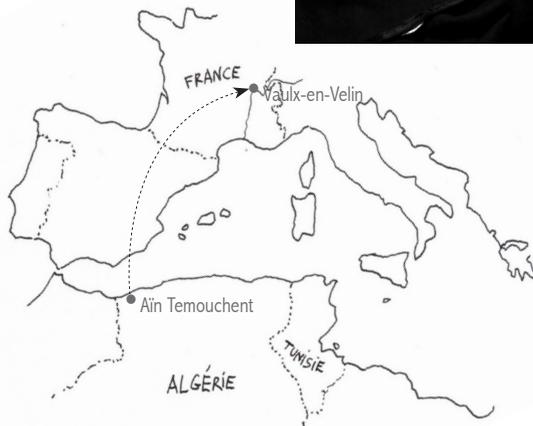
À Vaulx-en-Velin

Très tôt, son mari a voulu venir habiter à Vaulx-en-Velin. Il n'y avait presque que le village. Il venait régulièrement acheter du lait et des œufs dans une ferme. Un de ses amis y vivait. Il est allé voir l'assistante sociale pour lui expliquer que leur appartement était bien trop petit avec trois enfants. La construction de la ZUP, programmée depuis 1964, venait juste de démarrer en 1970. La famille s'installe en juin 1975 dans l'appartement qu'elle occupe encore aujourd'hui, dans un des quartiers du secteur Est. Ici, il y avait de l'espace, les appartements étaient lumineux, les toilettes privatives.

Quand elle regardait par la fenêtre, elle ne voyait personne. Un jour, son mari lui a montré le chemin de l'école et l'a rassurée en lui disant de ne pas avoir peur, que dorénavant elle emmènerait les enfants tous les jours. Elle se sentait encore dans un pays étranger et ne connaissait personne. Les premières fois qu'elle a fait seule le trajet avec ses enfants, elle regardait de tous les côtés pour voir si tout était normal. Petit à petit, elle a pris l'habitude et commencé à repérer d'autres femmes. Elle voulait rencontrer du monde. « Toute la journée seule, je pouvais parler avec qui ? Avec les murs ? » dit-elle en riant. Un jour, elle ose accoster l'une d'elles à laquelle elle s'identifie. Elles échangent un timide bonjour et découvrent qu'elles sont toutes deux algériennes. Puis elle en rencontre deux autres. Toutes les quatre prennent l'habitude de se retrouver pour boire un café ensemble après l'école et discuter. Fatna s'acclimate alors avec plus de facilité et prend l'habitude de sortir de chez elle.

2

Zoulikha Zouine, de Bensekrane (Algérie) à Vaulx-en-Velin



À Aïn Temouchent

Zoulikha Zouine est née en 1964 à Bensekrane, à l'extrémité occidentale de la haute plaine du Sahel oranais près de la frontière avec le Maroc. Son père est marocain et sa mère vient de Tlemcen en Algérie. Elle a grandi à Aïn Temouchent, au carrefour de trois grandes villes : Oran, Sidi Bel Abbès et Tlemcen.

Elle avait douze frères et sœurs. Chez ses grands-parents, ils étaient déjà une quinzaine. Mais avec un nœud dans la gorge, Zoulikha dit tout de suite qu'elle n'a pas de souvenir de sa petite enfance dans sa famille naturelle. Elle ne sait à quel âge, ni comment ni pourquoi, mais elle a été donnée à une famille plus aisée. Cette absence de liens, de reconnaissance, d'affection et surtout d'explication de la part de sa famille naturelle, marqueront Zoulikha toute sa vie. Elle parle de cette famille, qu'elle nomme « adoptive », sans affection. Il n'y avait pas de père et la mère élevait seule ses enfants. En fait, celle-ci avait besoin d'aide pour s'en occuper et tenir la maison. C'est Zoulikha qui faisait tout. Alors qu'elle pensait faire partie de la fratrie, elle percevait bien qu'elle n'était pas traitée comme les autres, mais trop petite et sans éducation, elle ne pouvait pas mettre de mots sur son ressenti.

Elle dormait sur une paille à même le sol, n'allait pas à l'école comme les autres enfants de la maison et à la moindre erreur ou

au moindre retard, elle était vivement rabrouée, voire martyrisée. Sans le savoir, elle rencontrait régulièrement sa mère naturelle qui venait elle aussi travailler dans cette famille. Celle-ci préparait la graine de couscous dans la tradition en la faisant sécher pour la conserver dans de grands sacs. C'était son métier. Mais on ne laissait pas Zoulikha l'approcher. Rien de pire que de côtoyer un tel secret pour grandir sereinement. Forcément, Zoulikha ressentait quelque chose. À sept ans, elle a vraiment commencé à se poser des questions.

Un jour, un de ses frères et une de ses sœurs biologiques se sont trouvés là et tous les enfants, mêlés, jouaient ensemble. Soudain son frère biologique, qu'elle prenait pour un étranger, s'est mis à se chamailler avec un des cousins de sa famille adoptive. Zoulikha prenant la défense de ce dernier s'entend dire : « Pourquoi tu le défends, ce n'est même pas ta famille ? » Elle s'arrête aussitôt pour lui poser des questions, il lui répond que c'était pour rigoler puis repart dans son jeu. Ce jour-là, Zoulikha a senti quelque chose de très fort et de très profond. Son frère et sa sœur sont partis avec leurs parents et elle est restée avec ses doutes. Elle a l'impression, dit-elle, qu'à partir de là elle s'est arrêtée de grandir, elle venait de perdre goût à la vie. Depuis, elle se contentait de faire machinalement tout ce qui lui était demandé : « Va faire ci, va faire ça, va chercher ceci, prend cela. » Des ordres qui résonnent encore dans sa tête comme un marteau. Dans son récit cette période apparaît comme un vide, un gouffre émotionnel.

En plein mois de juillet, tout juste trois jours avant ses 15 ans, Zoulikha surprend un différend entre le frère de cette mère adoptive et ses parents biologiques. Ils étaient venus la chercher. Dans sa tête, elle se dit enfin, c'est le moment. Et en même temps, elle se sent comme coupée en deux, à la fois soulagée et remplie d'angoisse. Au plus profond d'elle-même, elle avait envie de partir, mais pas tant avec sa mère biologique. Finalement, elle repartait vers l'inconnu et, surtout, au cœur de sa blessure intime. D'un côté, sa mère biologique l'avait donnée sans mot dire, et de l'autre sa mère adoptive

l'avait maltraitée. Elle se retrouvait avec deux familles, on pourrait dire sans l'embarras du choix, puisque les deux avaient été mauvaises pour elle. Elle aura beau poser des questions, en particulier à sa mère légitime (Pourquoi ? Et pourquoi elle parmi tous ses enfants ?) elle n'aura jamais de réponse. À peine trois jours après son retour dans sa famille biologique, Zoulikha fait sa première tentative de suicide qui l'amènera à séjourner trois mois à l'hôpital.

Peut-on dire à ce moment-là que Zoulikha trouve un peu de répit ? Elle découvre les conditions de vie de sa famille, une mère qui dirige tout, même son père. Elle a l'impression qu'il est traité comme un esclave. Il baisse les yeux devant sa femme. Elle se demande s'il n'est pas lui aussi étranger à cette famille, comme elle. Elle en arrive presque à ressentir de l'empathie pour lui.

L'affection est très peu présente dans le récit de Zoulikha. C'est seulement quand elle se met à parler de sa grand-mère maternelle qu'elle s'attendrit. C'est elle qui l'a mise au monde. Quand elle a renoué contact avec elle, elle allait la voir toutes les semaines. Elle dit d'elle que c'était un ange, et dans un lapsus elle en parle comme si c'était sa mère, puis elle se reprend en disant : « Non, c'était plus encore. » C'est celle qui a réussi à lui réchauffer un peu le cœur et lui redonner goût à la vie en arrivant à la convaincre qu'elle était capable, capable de faire quelque chose. Elle lui montrait comment faire des petits plats et des tajines. Et un jour elle a appelé ses quatre filles et deux de ses petites filles dont Zoulikha. Elle leur a montré comment faire les galettes Méchouia et elle les a défiées de réussir à en faire une vingtaine sans les déchirer et sans abîmer les bords, en disant que celle qui réussirait le mieux, ce serait la meilleure de ses filles. Ce jour-là, en un rien de temps, Zoulikha en a fait quarante et elles étaient parfaites. Et les larmes aux yeux, Zoulikha raconte comment sa grand-mère l'a félicitée. Ce souvenir reste gravé dans son esprit comme le jour où elle a compris qu'elle était capable de quelque chose et qu'elle pouvait réussir dans la vie. À partir de là Zoulikha a pleinement goûté à cette école nouvelle, l'école de la vie où les anciens transmettent aux jeunes géné-

rations. Mais elle n'a commencé à la fréquenter qu'à l'âge de 15 ans : « Ce que je n'ai pas vécu petite, c'est ma grand-mère qui me l'a donné quand j'étais grande. » A contrario, tout ce que lui a transmis sa mère l'était à coup de bâton sur les doigts. À l'époque, la graine de couscous se faisait entièrement à la main. Si les enfants la faisaient mal, leur mère les tapait. Ce n'est que plus tard que Zoulikha a compris que ce n'était pas normal.

Dans sa famille adoptive, tous les enfants ont accédé à une très bonne situation, l'un est devenu médecin, l'autre avocat. Tandis qu'elle, elle n'a jamais mis un pied dans une école. Un de ses frères adoptifs est parti en France et a voulu la taquiner en lui disant qu'elle ne serait jamais capable d'y aller, seule. Et elle l'a défié, en lui disant : « Tu verras bien, un jour j'irai. »

Son premier voyage au-delà des frontières, ce fut en Italie. Tous les ans, un couple d'Italiens, sans doute pieds-noirs, venait dans sa région où il avait gardé un bout de terre. Zoulikha fait part à la dame de son rêve de connaître l'Italie et de quitter l'Algérie. Le couple l'invite et prend tous ses frais en charge pendant un mois. Imaginez cette sensation de liberté, loin de ce lien familial si particulier et de cette histoire si pesante.

À Vaulx-en-Velin

En 1982 elle se rend une première fois en France, un mois, à Lyon, chez une tante éloignée, une cousine de sa mère déjà installée. L'année d'après elle y retourne une semaine, puis vient s'y installer définitivement en 1984. En fait, ce fut précipité, parce qu'en Algérie, ses parents lui avaient trouvé un mari, mais un mari bien trop âgé : il avait 60 ans alors qu'elle en avait tout juste 20 ! Elle connaît la tradition, quand on présente les époux c'est le futur mari qui met la bague de fiançailles au doigt de sa future épouse. Ils étaient deux hommes ce jour-là, un jeune et un vieux, mais c'est le vieux qui lui a mis la bague. Encore une fois, les choses sont faites sans parole

ni explication. Elle ne pouvait rien dire à ses parents, mais sa tante n'était pas d'accord et a tout arrangé avec elle. Elle lui a proposé de partir en France comme pour des vacances, puis d'y rester pour éviter ce mariage absurde. Elle n'avait pas vraiment envie de partir définitivement, mais lui avait-on laissé le choix ? Il a fallu réagir vite, car le mariage risquait d'être rapide.

En France, à peine remise de ses émotions, elle n'a pas le temps de goûter à la liberté. Deux semaines après son arrivée chez sa tante, celle-ci lui présente un homme pour la marier. Il avait 15 ans de plus qu'elle mais, d'après elle, ne faisait pas si vieux que ça. Il avait un besoin urgent de se marier car il avait déjà un garçon dont la mère était partie (c'était pour lui un moyen d'éviter un placement en foyer pour le petit). Elle a accepté et s'est installée avec lui dans le quartier du Mas-du-Taureau à Vaulx-en-Velin. Pendant 13 ans ce fut une descente aux enfers : alcool, harcèlement, violence jusqu'à l'extrême. Souvent frappée très violemment, elle a vite compris qu'il avait « massacré » sa première femme qui ne l'avait pas supporté, au point qu'elle avait abandonné son fils à l'âge de deux mois. En plus d'élever ce premier enfant, Zoulikha aura quatre autres enfants avec lui : une fille aînée, un garçon puis deux autres filles.

Malgré ses appels au secours, sa tante maternelle ne lui a jamais tendu la main. Un soir après avoir subi cette violence, Zoulikha se trouve à la rue dans le froid hivernal. Son mari appelle la police pour la dénoncer comme une inconnue sans papiers, car il les lui avait enlevés. Mais les policiers ont vite compris que c'était sa femme et ses enfants et elle a pu rentrer chez elle. La femme de son cousin, une Française, qui habitait juste l'étage au-dessus, l'a accompagnée dès la naissance de son deuxième enfant pour qu'elle le déclare sur un livret de famille, en se gardant bien d'en informer son mari. Ce livret de famille fut son premier document français officiel. C'est ce qui lui a servi pour se défendre lors d'une autre visite de la police.

Lors d'un premier contact avec l'assistante sociale, celle-ci lui avait répondu qu'elle ne pouvait rien pour elle, parce qu'elle était sans papiers. Zoulikha a insisté et l'assistante sociale a finalement réussi à lui faire prendre des cours de français, histoire de lui permettre de sortir un peu de chez elle et de rencontrer du monde. Comme c'est elle qui élevait les enfants et qu'elle n'avait pas de ressources, les prestations familiales de la CAF lui étaient versées directement. Tout cela ne plaisait guère à son mari mais il n'a pas eu d'autre choix que d'accepter les conditions de l'assistante sociale.

Zoulikha se souvient du jour où elle s'est rendue à l'ASSFAM (Association service social familial et migrants) qui proposait des cours de français langue étrangère. Elle s'est installée à une table à côté d'une dame africaine. Elle lui demande ce qu'elles vont faire. Celle-ci lui répond : « Le cours. »

- C'est quoi « le cours » ? demande Zoulikha.

Une autre dame lui explique en arabe que c'est pour apprendre à parler, lire et écrire le français. Pour la première fois de sa vie, Zoulikha mettait les pieds dans une classe. Sa présence ne sera pas très régulière, entrecoupée par quatre grossesses qui se suivront de près. Mais à chaque fois qu'elle le pouvait, elle y retournait.

3

Haïfa Hannachi, de Métouia (Tunisie) à Vaulx-en-Velin

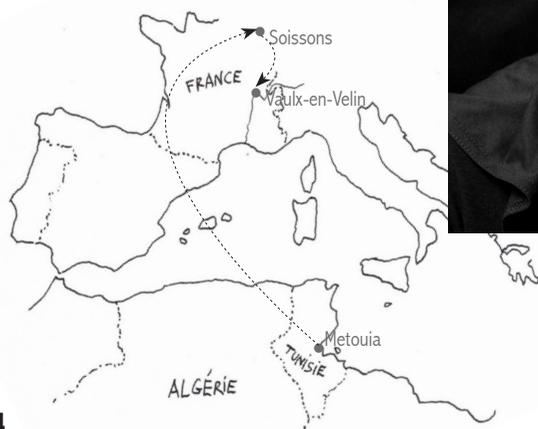
À Métouia

Adossée à une oasis côtière, dans un petit golfe face à Djerba, se trouve la petite ville de Métouia, au sud de la Tunisie. Métouia, c'est la ville d'origine d'Haïfa Hannachi. Au milieu d'une grande palmeraie de 270 hectares, elle se trouve proche des plages, à 15 kilomètres de Gabès. « Ce n'est pas loin de la mer, pas loin du désert, pas loin des oasis. Le climat est très frais, très agréable » explique Haïfa. Sa famille, tant maternelle que paternelle, est originaire de cette petite ville qui compte habituellement 10 000 habitants mais quintuple sa population en période estivale quand les Métouiens qui vivent à l'étranger y reviennent pour leurs congés.

Née en 1962, Haïfa est l'aînée d'une famille de huit enfants, cinq filles et trois garçons. Comme elle le dit, sa famille était modeste mais elle n'a jamais manqué de rien. Son père, issu d'une famille très pauvre, a eu la chance d'aller à l'école en langue arabe. Dans sa famille, ils n'étaient que deux garçons. Comme il était bon élève, il est allé jusqu'au collège, à la mosquée de Zitouna à Tunis, le plus ancien et le plus vaste sanctuaire de Tunisie fondé en 732. C'est ainsi que le père d'Haïfa est devenu instituteur, un statut prestigieux dans son village. Sa mère, issue d'une famille plus aisée et première de sa lignée, est allée jusqu'au certificat d'études. Elle aurait peut-être poursuivi ses études si son mari, qui avait 12 ans de plus qu'elle, ne l'avait pas demandée en mariage. Elle avait tout

juste 16 ans quand elle a eu son premier enfant, reproduisant le même schéma que sa mère qui avait mis au monde son fils aîné à 16 ans et qui est donc devenue grand-mère à 33 ans.

Avec un père instituteur, Haïfa a pu commencer l'école à 5 ans. Mais, lorsqu'elle a passé son certificat d'études, on ne le lui a pas donné parce qu'elle n'avait pas l'âge requis. À quoi bon le repasser, puisque de toute façon elle n'allait pas poursuivre ses études ? Pour son père, qu'elle décrit affectueusement comme « un peu macho » et traditionnel, pas question de laisser sa fille aînée, seule à 11 ans, prendre le bus tous les matins à 7 heures pour aller à Gabès. Elle a respecté la décision de son père qui privilégiait les études des garçons.



Elle se console en se rappelant qu'elle avait bien mieux qu'une maîtresse d'école : elle avait ses deux grands-mères. L'une, plus aisée, était très maniaque. Avec celle-ci, tout était carré, il fallait que tout soit toujours en ordre et très propre. L'autre était plutôt pauvre et vivait relativement à l'ancienne. Elle faisait tout à la main, cuisinait au feu de bois. Elle n'avait pas grand-chose de matériel à donner mais son amour et ses câlins ne manquaient pas. Haïfa s'en rappelle avec nostalgie. Elle a peu profité de ses petits-enfants, puisqu'elle est décédée en 1973. La famille d'Haïfa a alors accueilli le grand-père. En Tunisie, les anciens sont sacrés. En tant qu'aînée, Haïfa s'est beaucoup occupée de lui. Elle aimait tant les histoires qu'il racontait sur la vie d'antan, les chansonnettes qu'il chantait à ses petits-enfants, s'amusant à leur faire peur en leur parlant des esprits. Il était si généreux que les enfants étaient nombreux à tendre l'oreille et ont beaucoup appris avec lui. Il aimait sincèrement sa belle-fille, il en était même très fier et ils se respectaient beaucoup mutuellement. La mère d'Haïfa savait tenir une maison et faire des petits plats très appréciés. Mais elle avait une santé fragile et elle a commencé à être malade, ce qui a naturellement poussé Haïfa à devoir assumer de nombreuses responsabilités : changer ses plus jeunes frères et sœurs, préparer et servir le repas de son père, tenir parfaitement la maison. Haïfa se trouvait bien dans ce rôle. Elle était la deuxième maman, lui disait son père. Et elle était fière de ses responsabilités. C'était un peu comme un jeu d'enfant et elle recevait beaucoup de compliments. C'était valorisant. Mais attention, la grand-mère maternelle avait toujours un œil sur sa fille, sa belle-fille et ses petites filles, en somme sur toute la descendance féminine.

Pour les repas, le père de Haïfa était sévère et exigeant. L'homme était le premier servi et il fallait qu'il soit comblé. Comme instituteur, il rentrait à midi et n'avait qu'une heure pour manger avant de faire une sieste et de repartir au travail. Il n'aimait pas manger deux fois la même chose et, tous les jours, il fallait trouver des idées avec ce qu'il y avait. Haïfa aidait sa mère dans cette recherche quotidienne. C'était toujours une préoccupation, sa mère lui disait : « Qu'est-ce qu'on fait pour le dîner d'Azouz, allez, dis-moi ! »

Chaque saison avait ses plats. Les pâtes, la chouchoukha, c'est la base, les tajines avec les petits pois au printemps, les carottes en hiver, les navets, les oignons... L'été, il n'y avait pas de légumes. Du fait de la proximité avec la mer, elles cuisinaient aussi beaucoup les poissons et les calamars. Parfois, sa mère en avait assez de chercher, elle disait : « Allez, tu m'ouvres une boîte de sardines ou tu cuis un œuf. Tu fais une petite salade avec des tomates » ou tout simplement un morceau de pain avec du lait fermenté qu'on avait laissé au soleil quelques heures, quand il ne faisait pas trop chaud. À l'époque, le couscous était un plat de fête. Chaque région avait sa façon de le faire. Haïfa a appris à le faire à 11 ans. Quand une famille fait le couscous, elle en emmène toujours une assiette à ses voisins. Le voisin est une personne très importante dans l'Islam. Il ne fait pas partie de la famille mais pourtant il est proche parce qu'on le côtoie quotidiennement. Il faut en prendre soin et si possible le choyer et lui offrir des cadeaux. Si on n'a qu'un seul cadeau à offrir, c'est au voisin dont la porte est la plus proche de la sienne qu'il revient. À Métouia, tout le monde se connaissait, les gens sortaient, se croisaient et se visitaient sans cesse. En période de fête, pendant le ramadan et l'Aïd, les assiettes se promenaient de maison en maison. Les gâteaux orientaux aujourd'hui si réputés n'étaient alors pas répandus. Chez les gens modestes en particulier, pas de baklawas, pas de makrouts ou de cornes de gazelle. Comme dessert il y avait les abricots, les figues de barbarie et la pastèque en été, les oranges ou les clémentines en hiver. Son père achetait des pommes quand c'était la saison. Leur goûter favori était une pâte de datte préparée dans la tradition, une denrée très prisée qui se consommait avec un peu de pain et d'huile d'olive. Pour fabriquer la pâte, il faut enlever le noyau, puis disposer les fruits dans une jarre en terre. Haïfa se souvient que sa grand-mère lui lavait bien les pieds et la mettait dans la jarre pour qu'elle piétine les dattes afin d'éliminer l'air et de favoriser leur conservation. La jarre était ensuite scellée et gardée dans un endroit frais. C'était la réserve pour l'année. Malheur si la jarre était vide avant la prochaine récolte : cela signifiait une mauvaise gestion.

La famille de Haïfa avait un bout de terrain dans l'oasis. Au début, elle plantait des choses pour faire plaisir à leur grand-père, mais son propre père a fini par y prendre goût. Comme il était très sévère et qu'Haïfa avait beaucoup de contraintes et de responsabilités, la seule sortie qui lui était autorisée, c'était d'aller avec son frère, l'aîné des garçons, à l'oasis. Le jardin rapportait beaucoup de légumes : des oignons, des carottes, des épinards, du céleri, du persil, de la coriandre...

Le père d'Haïfa était un bon vivant et il avait l'amour des belles choses. Non seulement il aimait les choses bien faites matériellement : la bonne nourriture, les beaux habits, le rangement... mais aussi la beauté de la nature : il s'adonnait à la contemplation, il pouvait passer un certain temps à s'émerveiller devant un coucher de soleil ou un beau paysage. Quand il voyait une belle jeune fille ou un beau jeune homme, il disait : « Ceux-là feront de beaux enfants. »

La cuisine, Haïfa l'a apprise avec les petits plats qu'il fallait mijoter tous les jours pour son père avec son exigence du beau et du bon. Il reconnaissait la cuisine de chacune de ses filles ou celle de sa femme. Chacune avait son petit truc et dans la famille, toutes les femmes cuisinaient bien.

À Métouia, l'activité principale était la fabrication de tapis ou de burnous, une cape faite à base de poils de dromadaire ou de mouton pour tenir au chaud les hommes dans la froideur du désert. C'est une technique fastidieuse qui demande de la dextérité et une bonne mémorisation de toutes les étapes de travail. Haïfa précise que tout était fait à la main et que les matières premières étaient entièrement naturelles, tout s'utilisait, rien n'était gaspillé. Elle n'en a que de bons souvenirs.

Le mari de Haïfa est de Métouia aussi. Bien que sa famille soit pauvre, il a fait des études. Pour elle, c'était un jeune un peu insouciant, pas très sérieux, il aimait s'amuser avec ses copains. Par

contre, au travail, il était courageux. Alors qu'il avait 20 ans et qu'il ne trouvait pas de travail dans sa région, il est passé par une agence de recrutement et est allé se former à la soudure à Gabès. L'année suivante, en 1971, il est parti dans une usine du Nord de la France. Mais il n'a pas supporté l'enfermement, le rythme de travail et les trois-huit, et a suivi une autre formation, en maçonnerie cette fois. Travailler dehors lui a beaucoup mieux convenu. Comme il était célibataire, il vivait en foyer. Entre eux, les hommes s'organisaient, ils étaient très solidaires. Lui aimait bien manger et il savait faire la cuisine, alors il faisait les repas et il laissait le ménage aux autres, parce que ce n'était pas son truc.

Sept ans plus tard, en 1978, il est revenu à Métouia pour se marier. Il avait 29 ans. Comme il avait juste le temps de ses congés pour se marier, tout a été fait en un jour : les fiançailles et le mariage. La mère du mari d'Haïfa est la cousine de son grand-père maternel. Autrement dit, son mari est le cousin de sa mère au troisième degré. Les arrière-grands-parents de son mari sont aussi les arrière-arrières-grands-parents de Haïfa. Dans la foulée de ce mariage express, Haïfa est venue en France avec son mari. Quand on lui demande si elle était prête, tellement ce fut soudain, elle répond très spontanément : « Il faut croire que oui ! » En réfléchissant un peu elle avoue qu'elle n'imaginait pas que ça allait arriver aussi vite.

À Soissons

Elle a fait le voyage avec sa belle-sœur venue en Tunisie pour assister au mariage et a vécu quelques temps à Vaulx-en-Velin avec elle, car son mari devait préparer son arrivée dans le Nord. Pas question d'accueillir sa jeune épouse dans un foyer de travailleurs ! Ce fut assez rapide, car un de ses amis, célibataire qui habitait dans un studio, a accepté d'échanger son logement avec lui. Une forme de solidarité d'usage courant. En arrivant dans leur logement à Soissons, dans l'Aisne, Haïfa a été surprise : il n'y avait qu'une chambre, la cuisine et la salle de bain. Elle pensait que tous les appartements

étaient aussi grands que celui de sa belle-sœur qui avait déjà des enfants. En voyant sa réaction, son mari a plaisanté en lui demandant si elle cherchait où mettre leurs futurs enfants, puis lui a fait comprendre que c'était provisoire. Comme Haïfa avait été à l'école française, la langue lui est venue sans difficulté à l'oral, au contraire de l'écrit. Les premiers jours, elle a même épaté ses nièces qui se faisaient pourtant un plaisir de l'accompagner pour faire des courses, en pensant qu'elle ne saurait pas se débrouiller seule. Son mari travaillait toute la journée alors il lui expliquait où se trouvaient le marché, la poste... Comme il n'aimait pas faire ces choses ou assumer trop de responsabilités, l'autonomie de sa femme l'arrangeait bien. Haïfa s'est beaucoup appuyée sur ses voisines et sur sa capacité à échanger et à créer des liens. Dans son premier quartier, il y avait surtout des Françaises un peu âgées, très sympathiques. Comme elle faisait très jeune (elle n'avait que 22 ans), ses voisines lui disaient : « Bonjour ma petite fille. » Dans sa tête, Haïfa voulait montrer qu'elle était grande et débrouillarde. C'était son éducation.

Deux mois après, elle est tombée enceinte. On leur a proposé un appartement dans un quartier, une « cité », dit-elle en pesant ses mots. Ils ont un peu hésité, mais l'appartement était grand et les enfants arrivaient : l'aînée, Safah, est née en 1979, puis Djamila en 1982, Lamia en 1983, Dora en 1985 et le cinquième enfant, un garçon, Hassan, en 1988. La tradition veut que lors d'une naissance, tout le monde vienne rendre visite pour féliciter les parents. De même quand une nouvelle personne arrive du « bled » tout le monde lui rend visite pour se présenter et faire connaissance. Du coup, dans le cercle des amis de son mari, mariés ou pas, l'information s'est vite diffusée : « La femme d'Hannachi cuisine très bien. » Leurs femmes venaient la voir, surtout les jeunes, pour savoir ce qu'elle avait fait à manger à son mari et faire pareil ensuite. Mais les produits étaient un peu différents, alors Haïfa essayait de les revisiter. Un jour où elle cherchait de l'oignon vert, elle est tombée sur des poireaux. Elle a essayé de s'en servir de la même façon, mais ce n'était pas le même goût. Elle découvrait aussi les haricots verts, les

aubergines et se demandait bien ce qui peut être fait avec. Quand une voisine lui montrait la moussaka, avec la viande hachée qu'elle ne connaissait pas non plus, le lendemain elle achetait les mêmes ingrédients pour tester elle-même la recette. Et elle s'en sortait plutôt bien. À son tour, elle montre ses recettes, du poisson à la vapeur aux épices, pour elle une cuisine traditionnelle, simple, basique, mais qui plaît à tout le monde apparemment.

Là où elle se trouvait, il n'y avait pas vraiment d'autres Tunisiens. Elle se rappelle d'Algériens et de Marocains, mais elle précise qu'ils ne faisaient pas la différence entre eux. Elle se rappelle d'une femme originaire de Tunis. Elle aimait échanger des recettes avec elle, car elle trouvait que sa cuisine était particulièrement raffinée. C'est avec elle qu'Haïfa a appris à faire les baklawas. Arrivée dans son nouvel appartement, sa première voisine était algérienne. Avec elle, elle a appris la cuisine « comme celle de Fatna » précise-t-elle : le couscous avec de la coriandre, des haricots et de la galette, quelle bizarrerie ! Assoiffée d'apprendre, elle ne cessait les échanges. Elle adorait faire des nouvelles connaissances : une Kabyle, une Turque, une Marocaine... Avec les Français, les échanges étaient courtois, bonjour-bonsoir, mais s'arrêtaient souvent là.

Par contre, elle se rappelle de réactions entachées de préjugés à son égard. Pour le mariage de sa sœur, en 1987, avant de partir, elle a acheté un magnifique service de table comme cadeau. Sa voisine française, étonnée, lui demande : « Pourquoi achetez-vous un service de table ? À quoi ça va lui servir ? » Elle croyait qu'en Tunisie tout le monde mangeait dans un plat commun, à la main, assis par terre. Du coup Haïfa a pris beaucoup de photos de son séjour et à son retour, elle les a montrées à sa voisine en insistant bien sur le trousseau, les tables, les chaises, et montrer qu'à la même époque, c'était pareil en France et en Tunisie. La Française était épatée tellement les habits des invités et ceux de la mariée étaient magnifiques. Comme ses parents étaient pieds-noirs elle gardait des images anciennes dans la tête. Pour elle, tout le monde s'habillait en djellaba et mangeait par terre.

Une autre fois, Haïfa avait copié une robe sur un catalogue d'une grande enseigne d'habits. Elle la porte un jour pour se rendre à la mercerie et la vendeuse, étonnée, lui dit : « Tiens, tu sais faire la couture à la française ? Ou as-tu appris ? » « Mais chez nous on s'habille comme ça ! » répond Haïfa. Haïfa percevait ainsi régulièrement les petites remarques de personnes qui méconnaissaient le Maghreb. Des réactions qui déclenchaient chez elle l'envie de mieux faire connaître sa culture et ses traditions, de lutter contre les préjugés et de changer ce regard porté par une partie des Français sur les immigrés.

Avec ses cinq enfants, Haïfa avait une charge de travail importante. Elle envoyait les mamans qui travaillaient à l'extérieur. Pour gagner un petit pécule et arrondir les fins de mois, elle a pu se servir de ses compétences en couture, tout en restant à la maison. Dès qu'elle voyait un tissu qui lui plaisait, elle lui destinait une forme. Elle faisait des trousseaux de mariés, ajustait les vêtements des personnes âgées qui ne trouvaient pas leur taille, ou faisait des robes pour des parents de ses connaissances, à distance, sans jamais les voir. On lui amenait juste le tissu, le modèle et les mesures. Elle envoyait son ouvrage et on lui retournait les sous. Avec une robe, elle gagnait 30 francs. De fil en aiguille, elle a fini par connaître beaucoup de monde.

Elle a appris la cuisine française grâce à ses enfants et au centre social de Soissons qu'ils fréquentaient. Elle inscrivait toujours ses enfants pendant les vacances scolaires parce qu'elle n'avait pas les moyens de les emmener à la montagne ou à la mer. Ils en profitaient pleinement, faisaient des sorties qu'elle ne pouvait pas faire avec eux et pendant ce temps, elle pouvait faire tranquillement toutes les tâches qu'elle avait à faire. Ses filles aussi aimaient bien faire la cuisine. Quand elles en faisaient au centre aéré, elles ramenaient la recette à leur mère pour la refaire avec elle. C'est comme ça qu'Haïfa a appris à faire les pizzas, les tartes aux fruits, les charlottes, les gâteaux marbrés au chocolat... Sa fille aînée a un don pour la pâtisserie et chacune a une spécialité. Avec ses voisines Haïfa a appris d'autres recettes de pâtisserie et eu, comme elle dit,

« une révélation » : la noix de coco ! Chaque année, il fallait trouver de nouvelles recettes pour la fête de l'Aïd ou pour la kermesse de l'école. C'est comme ça qu'entre elles les mamans échangent, apprennent et élargissent leur horizon.

À Vaulx-en-Velin

Après 18 ans à Soissons, alors que son mari se trouvait sans travail et que sa fille aînée, qui excellait à l'école, était poussée par ses professeurs à poursuivre ses études, Haïfa décide d'entraîner toute sa famille dans la banlieue lyonnaise. Elle avait pris l'habitude de venir pour les vacances à Vaulx-en-Velin, où la communauté originaire de Métouia était très nombreuse, et elle avait envie de venir y vivre depuis longtemps. Et puis, elle n'avait ni famille, ni attache particulière à Soissons alors qu'à Lyon se trouvait toute sa famille : « Quand j'y venais pour les vacances c'était comme si je partais en Tunisie ! » dit-elle en riant, ajoutant : « Je m'y sentais moins immigrée ! » Son mari, lui, était beaucoup moins motivé. Il avait tous ses copains à Soissons et il vivait un peu « à la française ». En présence de sa communauté d'origine, il risquait fort de se sentir moins libre et, pour lui, c'était un grand sacrifice. Finalement, pour les études des enfants, surtout les filles qui avaient de bons résultats, ils ont fini par déménager.

Pleine d'enthousiasme, Haïfa décrit son arrivée en juin 1996 : « Lyon, autant pour mes filles c'était les études, la proximité des universités, autant pour moi j'ai découvert une vie sociale que je n'avais pas. Les voisines, le mélange français-arabe, les droits des immigrés, le centre social pour faire des activités entre adultes... Il n'y avait pas ça à Soissons. Ce n'était pas le même centre social que là-bas. À Soissons, je ne faisais pas de choses avec des Français, on ne faisait rien ensemble, il n'y avait pas d'échanges. On restait entre nous, entre Arabes, entre une poignée de voisins. Ici, avec le centre social, on rencontrait les institutions françaises, la mairie, l'État. »

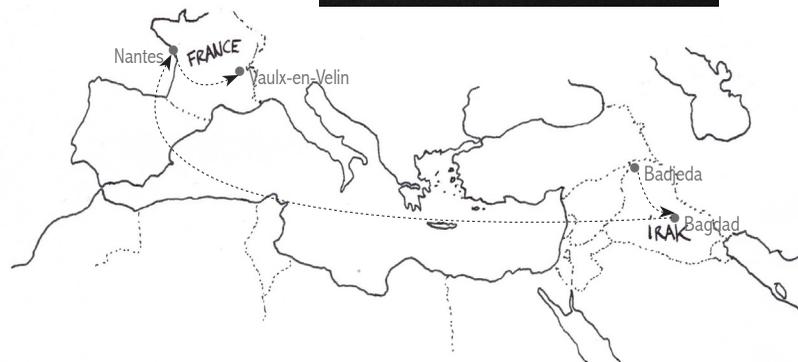
4

Juliet Toma Younan, de Badjeda (Irak) à Vaulx-en-Velin

À Badjeda

Juliet est née en 1958 dans un petit village à côté de Dahuk, une ville de l'extrême nord de l'Irak à 480 kilomètres de Bagdad, la capitale, à 70 kilomètres de la frontière avec la Turquie et à 65 de celle avec la Syrie. Dans son village il n'y avait que vingt maisons chrétiennes dont celle de sa famille. Le reste du village était musulman, mais il y avait aussi des Yézidis. Ils étaient huit enfants. Juliet est la septième. Jusqu'à l'âge de dix ans, elle a grandi là, à Badjeda. Elle a été à l'école dans un village voisin, à une heure de marche. Elle y allait à pied et restait toute la semaine chez sa grand-mère qui habitait là-bas. Le vendredi, avec ses frères et sœurs, elle rentrait chez ses parents. C'est dans cette école qu'elle a appris à lire et à écrire l'arabe. Elle y est restée jusqu'en cinquième année. C'est alors qu'a commencé la guerre des Kurdes avec l'État irakien : « Notre village a été brûlé et entièrement détruit » raconte-elle. « Alors, on est parti à Bagdad, chez un de mes frères qui travaillait là-bas. J'avais 12 ans. »

Les souvenirs d'enfance de Juliet sont auréolés de joie et de bonheur : « On jouait dehors. Il n'y avait pas de problème. Il y avait un fleuve, on partait se baigner, même les filles nageaient. Sans problème. De l'autre côté c'était la Syrie. Le soir, lorsque la lune sortait, on jouait à cache-cache, les filles et les garçons, tous ensemble. Notre village, c'était notre terrain de jeu. »



Elle se rappelle également la cuisine et les plats qui étaient confectionnés : le kouba (boulettes de viande épicées), le boulghour (blé dur débarrassé du son, précuit à la vapeur, séché puis concassé), la madira (blé avec yaourt et ail). « On fait le kouba avec de la semoule et de la viande hachée, précise-t-elle, avec une sauce de betterave et de navet, ou bien à la courgette ou à la blette, avec une sauce à la tomate. On cuisine aussi beaucoup le riz avec des sauces de plusieurs sortes : bamia, haricots secs... On plantait tous nos légumes, même le blé, on n'achetait jamais rien, et tout était bio ! » Sa famille avait aussi des vaches et des poulets et fabriquait son fromage, son yaourt et son beurre. Tout un système d'autosubsistance ! Elle se rappelle, nostalgique, les nuits d'été qu'elle passait dans le jardin avec son frère et sa sœur. C'est son meilleur souvenir. Son père qui était menuisier et maçon avait construit des lits avec une petite porte pour que les petits ne puissent pas tomber et sa mère fabriquait les moustiquaires qui les protégeaient des attaques d'insectes la nuit. L'hiver un chien venait dormir avec eux sans que leurs parents ne le sachent, ça les tenait au chaud.

À la maison, pas d'eau au robinet. Il fallait aller chercher l'eau au puits. Pas d'électricité non plus, mais une lampe à pétrole. L'hiver il faisait froid. Il fallait chauffer la maison avec la cheminée et des poêles.

À Bagdad

Mais la guerre entre les Kurdes et l'État irakien les oblige à quitter leur village : « On a tout laissé au Nord, on n'avait pas de sous. On a trouvé que Bagdad était grand et vraiment impressionnant. Il y avait toutes ces lumières, ces magasins, ces restaurants, ces voitures, alors qu'au village, on ne voyait passer une voiture qu'une fois par semaine ! On se demandait : c'est quoi tout ça ?! »

À Bagdad, avec sa mère et ses frères et sœurs (son père est décédé lorsqu'elle avait trois ans) elle commence à travailler à l'âge de 14

ans, d'abord dans des restaurants, puis avec son frère qui a créé une entreprise de traiteur qui s'est beaucoup développée, jusqu'à avoir 60 employés : « J'aimais trop cuisiner. C'est ce que j'ai aimé le plus parmi tous les autres métiers. J'ai toujours travaillé en cuisine. J'ai bien appris la couture avec ma mère, mais je n'aimais pas la couture. »

La première fois qu'elle a cuisiné, elle a fait du boulghour et tout le monde a vraiment aimé. Une autre fois, elle se souvient avoir fait du riz avec un tabssi de poisson, mais elle avait oublié le sel dans le riz ! Son frère est venu, a mangé et a dit : « C'est quoi, y'a pas de sel ! » Une voisine qui était là lui a dit : « Tu dis merci à ta sœur, elle a 14 ans, elle cuisine le tabssi avec le poisson et elle a juste oublié le sel. Ce n'est pas bien grave ! » Et elle a crié sur son frère, pour qu'il la remercie.

C'est avec sa mère qu'elle a commencé à apprendre la cuisine, mais c'est surtout avec sa grande sœur, Jeannette, de dix ans plus âgée, qu'elle a fait le plus de progrès. Elle lui en a appris ! Le brian, les dolmas, les pâtes, le riz, le kouba, le petet chop et les gâteaux aussi comme les baklawas... Elle n'a pas appris que des spécialités irakiennes, mais aussi celles d'autres pays comme la Syrie ou le Liban, toute la cuisine orientale en réalité. Chez son frère traiteur, elle cuisine pour des fêtes de mariage qui réunissent 400 à 500 invités. La cuisine prendra de plus en plus d'importance dans sa vie.

C'est à cette époque que l'un de ses frères qui était policier a eu une histoire avec un de ses chefs. Il a reçu un coup de bâton ou de matraque sur la tête et est devenu fou et handicapé (il est décédé depuis). Et puis sa mère s'est cassée la hanche en tombant dans l'escalier. Elle aussi est devenue handicapée et Juliet a dû s'occuper des deux. C'est la raison pour laquelle elle s'est mariée tardivement, à 38 ans, avec son cousin. Sa mère l'a poussée à ce mariage : « Parce que c'est ton cousin, il ne dira rien si tu veux venir m'aider. Et c'est mieux que tu ne restes pas comme ça, toute seule ». Le mariage a eu lieu le 16 juin 1989. Juliet allait deux fois par semaine s'occuper de sa mère et en 1990 elle donne naissance à sa fille unique, Lilia.

Son mari avait déjà servi dix ans dans l'armée sous Saddam Hussein, dont huit ans de guerre avec l'Iran. Après une pause seulement d'un an, Saddam Hussein a envahi le Koweït et son mari aurait dû de nouveau partir à la guerre. Les quatre frères de Juliet et son mari étaient dans l'armée !

L'entreprise de traiteur de son frère travaillait aussi pour l'armée à cette époque. Si, au début c'était un petit traiteur, il a ensuite beaucoup grossi et continuait à travailler pour l'armée, mais aussi pour le palais de Saddam Hussein, les gardiens du palais, des ministres ou des gens riches. « On faisait 3 000 repas par jour, 7 jours par semaine, se rappelle-t-elle. Il y avait trois chefs, un de 8 heures à 16 heures, un de 16 heures à minuit et un autre de minuit à 8 heures. On travaillait la nuit, jusqu'au matin. On faisait des choses magnifiques ! » dit-elle fièrement.

À Vaulx-en-Velin

En 1994, Juliet et sa famille décident de quitter l'Irak. Son mari, après 8 ans de guerre, n'a plus voulu repartir sur le front. Il s'est caché chez un des frères de Juliet et la police venait tous les jours chez eux pour le chercher. Juliet répondait invariablement qu'elle ne savait pas où il était... Ça ne pouvait pas durer. Par l'intermédiaire de son frère qui connaissait quelqu'un dans l'administration, ils ont obtenu des passeports qui leur ont permis de sortir d'Irak. Ils sont partis, cachés dans une voiture, en Jordanie où ils sont restés neuf mois, la peur au ventre à cause des espions de Saddam. Leur espoir était alors d'aller en Australie où se trouvait déjà un cousin de son mari. Il fallait obtenir pour cela un certificat d'hébergement, mais celui-ci a été refusé par l'administration australienne. Juliet téléphone alors à une cousine qui était en France, à Nantes. Celle-ci lui fait un certificat, qui est accepté. Les voilà donc partis à Nantes où ils sont restés trois semaines hébergés chez la cousine. Ils ont demandé le statut de réfugié politique, sont partis dans un foyer de demandeurs d'asile au Mans pendant un an et trois mois, ont

dû défendre leur demande auprès de l'OFPRA (Office français de protection des réfugiés et apatrides) à Paris et ont enfin obtenu leur statut.

Une fois leur situation administrative régularisée, Juliet et sa famille sont venus à Lyon parce qu'ils savaient qu'il y avait là pas mal d'Irakiens et aussi une fille de son cousin. Pendant huit mois ils ont été hébergés dans un foyer à Miribel (Ain), puis ont trouvé un appartement à la Duchère, un quartier populaire à l'ouest de Lyon où ils sont restés neuf mois. Mais la présence d'une grande communauté irakienne à Vaulx-en-Velin et d'une église irakienne les y a attiré plus que tout. Juliet a fait des démarches pour venir s'y installer, elle a finalement trouvé un appartement au sixième étage dans le quartier de la Thibaude, sa fille a été scolarisée à l'école Lorca. Très vite, Juliet a rencontré Samia, une dame irakienne qui lui en a fait rencontrer d'autres, en particulier au centre social du Grand Vire.

Bientôt, elle entendra parler d'un groupe qui fait de la cuisine sur le quartier. Son nom ? « Cannelle et Piment ».

2^{ème} partie

La naissance de Cannelle et Piment

*« Personne ne libère autrui, personne ne se libère seul,
les Hommes se libèrent ensemble »*

Paulo Freire

5

Plantons le décor : Vaulx-en-Velin, de la zone agricole à la banlieue multiculturelle

À la fin du XIX^e siècle, Vaulx-en-Velin est encore un village agricole. Son activité est principalement tournée vers la culture maraîchère. Les fermes se concentrent au nord de la commune, du côté de l'actuel village. Autour, tout n'est que vastes champs et eau. Le Rhône est tumultueux à cet endroit. Depuis des siècles, son lit est changeant et constitué de nombreux méandres, d'îles et de bras morts qui se forment et se déforment au rythme des inondations.

Divers aménagements réalisés au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle permettront de stabiliser le fleuve. L'un d'eux, le canal de Jonage, long de 19 kilomètres, a été creusé par une main-d'œuvre essentiellement étrangère de 1894 à 1899. Il s'achève avec la centrale hydroélectrique de Cusset, alors la plus puissante du monde et qui dépasse à l'époque la production des 136 centrales hydroélectriques françaises ! Des usines s'installent à proximité et des transports se développent. Mais le canal renforcera la fracture entre le nord et le sud de la commune. Ce dernier vivra relativement en autarcie avec la création en 1924 d'une grande usine textile (les usines TASE : Textiles artificiels du sud-est) qui attirera en 1935 jusqu'à 3 000 ouvriers issus d'immigrations très diverses. Pour loger tous ces ouvriers, l'urbanisation s'accélère à Vaulx-en-Velin comme dans le reste de l'est de Lyon, formant une couronne du nord au sud qui rassemble encore aujourd'hui différentes banlieues populaires.

Un vaste chantier

En 1964, pour faire face à la crise du logement, au baby-boom, à l'essor économique et à l'arrivée des migrants, le gouvernement crée à Vaulx-en-Velin une ZUP (Zone à urbaniser en priorité). Son aménagement démarrera véritablement en 1970. Il faut participer à l'effort d'éradication des bidonvilles et construire 600 000 logements en France. 10 000 sortiront des marécages de Vaulx-en-Velin, dont 90 % de logements sociaux, sur une surface de 200 hectares, faisant de cette ZUP l'une des plus importantes de France, mais, également, l'une des dernières à être réalisée. En 1973, il y a encore des prés en friche hérissés de grues, avec des tours et des barres qui sont en train de pousser. Pour répondre à l'urgence, les terrains disponibles et à bas prix ont été exploités au maximum. Cette cité nouvelle est présentée comme une ville idéale, paradis de mixité sociale. C'est le temps de l'utopie. En réalité la ville est encore un vaste chantier.

Certains principes traditionnels d'aménagement urbain sont revus. La centralité de cette nouvelle ville est transférée au cœur de la ZUP autour d'un nouvel hôtel de ville construit en 1977. Divers autres équipements sont construits entre 1975 et 1983. Les premiers seront l'ENTPE (École nationale des travaux publics de l'État), un centre commercial de 25 000 m² qui attire de grandes enseignes comme Auchan, le centre culturel communal Charlie Chaplin (dit les « 5C ») et le lycée des Métiers les Canuts. Le centre social du Grand Vire, créé en 1977, sera étonnamment d'abord abrité dans le centre commercial du même nom. Mais le départ d'un supermarché en 1992 laisse un grand vide et génère des dysfonctionnements qui enclenchent son déclin. Le centre commercial sera détruit en 1996. Il n'aura pas tenu 20 ans. Le centre social est alors « temporairement » hébergé (de 1993 à 2000) dans un Algeco, en attendant de s'installer dans des locaux neufs en pied d'immeuble, face à la mairie, après avoir hésité à s'installer dans les quartiers Est, quartiers résidentiels dénués d'équipements. C'est dans cet Algeco où grouillent mille et un projets insufflés par une équipe militante,

que Cannelle et Piment vivra ses premiers succès.

Vaulx-en-Velin s'étend du nord au sud le long du périphérique lyonnais. Au nord on trouve le village, les quartiers de la Grappinière et du Mas-du-Taureau. Au milieu : le centre-ville (comprenant le Grand Vire) et l'Écoin-Thibaude-Verchères, où Cannelle et Piment grandira, et au sud, de l'autre côté du Canal : Vaulx-Sud.

Entre 1968 et 1982, le nombre d'habitants passe de 20 700 à 44 200. Les quartiers d'habitation se construisent autour du nouveau centre-ville qui, lui, est dénué de logement. Chaque quartier s'organise autour d'un cœur exclusivement piétonnier où un local collectif résidentiel (LCR) joue un rôle moteur pour la vie du quartier et sa cohésion sociale. Le délégué du préfet à la politique de la ville de l'époque, Pierre-Pascal Antonini, témoigne de l'importance de ces LCR pour la vie sociale. Ils ont aussi permis aux bailleurs sociaux de découvrir que les locataires étaient des personnes sur lesquelles ils pouvaient s'appuyer et avec lesquelles il était utile de dialoguer. Certains, comme Monsieur Chenel, responsable d'antenne à l'Office public d'aménagement et de construction (OPAC) du Rhône, l'ont bien compris. Il a rapidement travaillé avec les habitants et ne restait pas à distance dans son bureau comme tant d'autres directeurs. C'est ainsi que des groupes de femmes et des associations ont pu trouver des oreilles attentives et des soutiens indispensables à leur essor.

La banlieue en émeute

Mais, dans les années 1980, des entreprises, comme les usines TASE, ferment, laissant sur le carreau de nombreuses familles d'ouvriers venues habiter Vaulx-en-Velin. Les jeunes habitants de l'époque en témoignent à l'instar de Pierre-Didier Tché-Tché Apéa, un leader positif repéré à l'époque et devenu par la suite chef de projet en politique de la ville dans la région grenobloise : « On sentait bien à l'époque qu'un sort spécial nous était réservé. On s'est retrouvé progressivement entre nous. Mes parents m'avaient placé chez les maristes, alors je passais d'un monde à l'autre. Les autres se sont

trouvés enfermés dans le quartier. Le chômage et la délinquance ont commencé à monter, le racisme aussi, la violence. » Dès la fin des années 1970, les rapports étaient tendus avec la police : « Plusieurs jeunes de Vaulx meurent après s'être approchés trop près d'un autoradio ou s'être enfuis devant une patrouille. La colère monte, encore contenue. La cocotte-minute bout, en silence. Sans soupape, puisque le quartier vit replié sur lui-même, coupé du reste de l'agglomération. Vaulx-en-Velin est une île, entourée par les bras du Rhône, et il faut prendre, à l'époque, deux bus pour accéder au centre de Lyon, à moins de 8 kilomètres. Les premières alertes parviennent au début des années 1980. Les "rodéos" de la banlieue lyonnaise attirent l'attention. Des jeunes volent des voitures, font courses et dérapages au nez des policiers avant d'incendier des véhicules. La France découvre le "mal-être" des grands ensembles et réalise la présence des enfants d'immigrés, moins effacés que leurs pères. »¹

À partir de 1977 les gouvernements ont bien tenté d'enrayer la dégradation sociale et urbaine des grands ensembles. Les plans et projets politiques se succèdent : HVS (Habitat et vie sociale), DSQ (Développement social des quartiers), DSU (Développement social urbain), contrats de ville, Opérations ville-vie-vacances, etc. Après les émeutes des Minguettes en 1981, plateau situé sur la commune de Vénissieux, une autre banlieue lyonnaise, l'idée d'un plan Marshall des banlieues émerge. Trois rapports fonderont alors la politique de la ville, une politique dite « de discrimination positive » : l'un sur l'insertion sociale et professionnelle des jeunes qui créera les missions locales des jeunes ; l'autre sur la prévention de la délinquance qui fondera cette notion ; le dernier « Ensemble refaire la ville » qui mettra en place les opérations de développement social des quartiers et fondera le Conseil national du DSQ.

À Vaulx, comme on l'appelle dans la région lyonnaise, à la fin de l'année 1990, une semaine après l'inauguration d'une biblio-

(1) « Vaulx-en-Velin, cas d'école », *Libération* du 19 septembre 2009.

thèque, d'un mur d'escalade et de la réhabilitation d'une partie des commerces, marquant la volonté politique d'apporter du changement, un adolescent meurt sur une moto heurtée par une voiture de police. Le quartier du Mas-du-Taureau s'embrase. « Le jeune, d'origine espagnole, était un gamin attachant qu'une polio avait laissé boiteux (...) deux heures plus tard, une voiture défonce le rideau de fer d'un magasin, quatre jeunes cagoulés prennent des bières, d'autres se ruent à l'intérieur, des adultes suivent. Le quartier se sert, se défoule (...) on voit un jeune sortir du bureau de tabac avec un présentoir à stylo sur les bras. Puis un père de famille qui pousse un chariot de boîtes d'œufs, rien que des œufs. Cet autre qui a pris des rouleaux de papier toilette (...) Les magasins sont pillés. » Le directeur d'une école du Mas-du-Taureau croise une ancienne élève : « Je lui ai dit : "Tu trouves ça bien ?" et là elle me répond : "Bien sûr ! C'est la révolution ! Ça devait arriver, ça arrive." Alors j'ai commencé à regarder différemment ce qui se passait. Je me suis demandé si derrière ce vandalisme, il n'y avait pas une révolte sociale ou ethnique. »¹

De la ville-ghetto à la ville-labo

Les émeutes se poursuivent cinq jours durant. La ville reste d'abord traumatisée et la France sidérée. Des caméras du monde entier sont venues filmer, ce qui n'a fait que rajouter de l'huile sur le feu et a contribué comme toujours à l'amplification des émeutes pendant cinq jours. Puis des jeunes du quartier ramènent le calme, transforment la colère en revendications. Un article du *New York Times* titre « La Révolte des Arabes en France ».

La blessure est profonde et l'impact politique encore plus. Les élus réalisent la fracture qui s'est installée avec les quartiers populaires. Plusieurs ministres viennent à Vaulx-en-Velin et François Mitterrand, alors président de la République, se déplace lui-même

(1) Idem.

en banlieue lyonnaise deux mois après les émeutes. Il annonce la nomination d'un ministre de la Ville.

Certains pensaient que celui-ci n'aurait pas de moyens et que les autres ministères en profiteraient pour se dédouaner. D'autres, au contraire, estimaient que cela allait faciliter les prises de décisions, car jusqu'à dix administrations à la fois pouvaient être concernées par un même dossier. Chaque décision prenait trop de temps. Les sous-préfets à la politique de la ville puis les délégués de l'État pour les quartiers ont alors été créés pour représenter l'ensemble des administrations de façon transversale et rendre l'État plus cohérent et réactif. Mais comment reconstruire des villes aussi enlisées ?

À Vaulx-en-Velin, Maurice Charrier, élu communiste comme nombre de ses prédécesseurs, puis divers gauche, maire de décembre 1985 à avril 2009, devient alors pilote d'une ville transformée en laboratoire d'expérimentations. Dans un contexte aussi complexe, il fallait avoir une main de fer dans un gant de velours. Il savait manier un certain clientélisme et établir de bonnes relations avec la population pour maintenir un minimum de cohésion sociale. Au départ ville-ghetto, Vaulx devient ainsi une ville-labo.

Pourtant, l'essentiel des mesures qui sont prises traitent la question sous l'angle de l'habitat, de l'aménagement urbain, du bâti... Le social et l'animation de la vie locale proprement dits se voient attribuer beaucoup moins de moyens. Il est vrai que l'humain est bien plus complexe à « traiter » et, malgré le foisonnement d'idées novatrices, toutes ne s'accordent pas et les recettes miracles n'existent pas. Il faut dire aussi que la question sociale dans ces quartiers culturellement mixtes évolue en fonction de la géopolitique mondiale et que le monde ne va pas si bien que cela. Sans compter que le temps des habitants qui réclament des mesures urgentes et rapides ne s'accorde pas avec celui des administrations qui est souvent beaucoup plus long, entre le moment des décisions et celui où les projets se concrétisent.

Les femmes relais

Quatre ans après les émeutes de 1990, un gymnase est incendié à Vaulx-en-Velin. Cette fois, les habitants réagissent et refusent la violence. Une marche de protestation est organisée qui met en lumière entre autres, les femmes relais. Ce sont souvent des jeunes femmes issues d'une deuxième génération d'immigration, parfois devenues mères, qui sont capables de créer des ponts entre des cultures d'origine étrangère et celle du pays d'accueil acquise à l'école, et qui disposent d'une certaine maîtrise des codes culturels de la banlieue. Plus tard, en 1999, l'État reconnaîtra leur engagement et leur compétence à faire médiation en créant un dispositif « adultes relais » qui permettra de financer des postes salariés qui perdurent. Les acteurs officiels, municipaux et d'État, via la politique de la ville, s'appuieront sur ces adultes relais pour mieux comprendre la situation et prendre en compte les réalités de façon ascendante et participative.

Parmi ces femmes relais, Malika Achkouk, figure militante incontournable de Vaulx-en-Velin, incarne cette génération de femmes engagées dans la vie de leur quartier. Installée là en 1979, elle affronte la situation avec pugnacité et témoigne de la difficulté pour une mère d'élever ses enfants dans le quartier voisin de celui de Khaled Kelkal. Au début des années 1990, ce jeune issu de l'immigration algérienne, en voie de réussite scolaire mais déchiré par un conflit de loyauté entre une culture d'origine et une culture d'accueil, deviendra le terroriste emblématique du malaise de cette génération.

À cette époque, le fils de Malika a 12-13 ans. Pendant une période de vacances scolaires il participe à une colonie de vacances proposée gratuitement par un centre social semblait-il. Dix jours plus tard, il en revient amaigri, fatigué, et son comportement a changé. Il se met à crier sur les femmes de la maison, insulte sa mère qui porte des jupes et frappe ses sœurs. Comme Malika a une forte personnalité, durcie par la vie, et est proche de son fils, elle lui

demande de raconter comment s'est passée sa colonie : c'était en réalité un véritable camp d'entraînement militaire en rase campagne ! Heureusement, Malika et son mari ont étudié le Coran, ils le connaissent bien, ce qui leur permet de reprendre leur fils en main et de le remettre sur le droit chemin. Il lui est désormais interdit de prier hors de la maison et sans ses parents. Mais combien d'enfants ont eu la chance d'un tel accompagnement parental ? De sa fenêtre, Malika voit tout ce qui se passe dans le champ d'à côté. Elle voit des motards qui paient les jeunes pour faire des rodéos et brûler des voitures. Elle assure ainsi une veille dans son quartier, comme d'autres militantes associatives dans leurs propres quartiers. Elles relaient ainsi l'information au maire. Elles peuvent l'appeler sur sa ligne directe à tout moment : pendant la semaine, en journée comme en soirée, ou pendant le week-end. Elles sont identifiées comme des personnes ressources. Un jour le mari de Malika découvre à l'entrée de leur LCR une affiche posée par ceux qui recrutent les gamins. Il l'arrache pour l'amener au maire. Rien n'échappe à leur civisme, surtout pour l'avenir de leurs enfants.

Dans son allée, Malika témoigne que les habitants formaient heureusement à cette époque une grande famille, ce qui est loin d'être le cas partout dans cette banlieue. Il y avait beaucoup d'échanges, les appartements étaient ouverts, la maison des uns était celle de tous. Les enfants étaient protégés, les familles solidaires. Ayant tous grandi en France, les habitants avaient tous la même mentalité. Si un parent n'était pas là, son enfant ne restait jamais dehors exposé à la dérive qui les guettait à chaque coin de rue.

6

Chimène Séruzier, une Chilienne à Vaulx-en-Velin

- Toc, toc, toc
- Tiens, je n'attends personne, se dit Fatna Benmachou : « Qui est-ce ? »
- Bonjour, je travaille au centre social et je cherche des habitants qui ont envie de faire des choses pour le quartier. Fatna qui n'aime pas ouvrir la porte à des inconnus ne peut se retenir face à cette voix féminine, chaleureuse et dynamique, avec un accent peu commun à Vaulx-en-Velin. Curieuse, elle entrouvre la porte. Elle perçoit tout de suite un sourire rayonnant auquel personne ne peut résister.
- Je m'appelle Chimène. Hum, ça sent bon les épices chez vous !
- Oui, j'attends mes enfants, ils vont bientôt rentrer de l'école », répond Fatna.
- Et qu'est-ce que c'est ?
- Ah, aujourd'hui, j'ai simplement fait des pâtes à la bolognaise, mais on rajoute toujours des épices de chez nous dans la sauce.
- Et vous venez d'où ? », s'intéresse Chimène.
- Je suis algérienne, d'un petit village de la région d'Oran. Elle pose beaucoup de questions, mais elle a l'air très sympathique : « Vous voulez rentrer boire un café ? »
- Non, je ne bois pas de café, mais on peut discuter cinq minutes. Je peux rentrer ?
- Chimène explique que depuis quelques temps, des femmes du quartier, de toutes origines, se retrouvent deux fois par semaine, les lundis et les vendredis, dans un local au milieu des immeubles.

C'est le Local collectif résidentiel (LCR) mis à disposition par l'OPAC du Grand Lyon, le bailleur propriétaire des immeubles. Les femmes parlent ensemble de leur quotidien, de leur pays d'origine, de la vie dans le quartier, des difficultés avec la langue française, des enfants, de leur éducation et de l'école, mais aussi des fins de mois difficiles. Cela fait du bien de se retrouver, surtout celles qui n'ont pas de famille à proximité. Elles se rendent compte qu'elles ne sont pas seules et que beaucoup d'entre elles vivent les mêmes choses. Alors elles comprennent que la situation des banlieues, ce n'est pas de leur faute, c'est un problème de société plus large. Ensemble, elles se donnent des idées, des astuces pour mieux s'en sortir, elles échangent leurs expériences, mais surtout, entre femmes, elles se donnent du courage.

Fatna en a entendu parler par des femmes qu'elle rencontre à la sortie de l'école ou au marché. Elle répond qu'elle n'a besoin de rien, que son mari travaille et qu'elle n'a pas de temps pour elle. S'occuper de cinq enfants, c'est prenant et fatigant. Elle aussi n'a pas eu la vie facile depuis son arrivée en France, mais elle ne se plaint pas. Maintenant, à Vaulx-en-Velin, elle est bien, il y a beaucoup de confort par rapport à ce qu'elle a connu avant.

Chimène insiste :

- Mais ça vous ferait du bien de sortir un peu et de prendre du temps pour vous. Toutes ensemble, on réfléchit à ce qu'on pourrait faire pour le quartier, on prend un café ou un thé et chacune ramène des gâteaux, c'est très sympa ! Si vous aimez faire la cuisine, vous pourriez nous faire connaître vos spécialités. De temps en temps on met de la musique pour danser, comme ça on apprend les traditions et les cultures des autres. C'est très enrichissant. On discute de ce qu'on pourrait faire pour faire vivre le quartier. En ce moment on prépare une fête avec un repas africain. Alors, vous allez venir ? C'est lundi à 14 heures.

- Peut-être, si je trouve le temps. Il faut que je demande à mon mari.

- À lundi alors, on vous attend !

Fatna, plongée dans ses pensées, se dit : c'est une visite bien

curieuse, cette dame avec son accent inconnu, qui vient me chercher chez moi, pour faire des choses pour le quartier. Certes, il y a des problèmes à Vaulx-en-Velin, la commune a une mauvaise réputation, mais nous, qu'est-ce qu'on peut y faire ?

Chimène et les leçons de Paulo Freire

Issue d'une famille nombreuse, aisée, très accueillante et ouverte mais conservatrice et très catholique, Chimène a vécu à Santiago du Chili jusqu'à l'âge de 25 ans. Son père, ingénieur, a successivement administré les terres d'une grande exploitation agricole, puis intégré l'entreprise d'importation de produits de luxe français créée par son grand-père maternel, avant d'exploiter avec trois amis une mine de cuivre qui sera nationalisée par le gouvernement de Salvador Allende. Sa mère était française par ses parents. Son côté catholique l'entraînera dans des actions caritatives qui inspireront Chimène dès son enfance. Curieusement, cette petite fille d'une famille de droite développe dès son plus jeune âge une fibre sociale et une grande sensibilité face à la pauvreté. Elle a suivi sa scolarité au collège français de Santiago, mais elle n'aime guère les études et préfère organiser des kermesses avec une quinzaine d'amies dans les jardins de sa famille. Elles se retrouvent tous les samedis pour cela et invitent leurs réseaux de connaissances bien choisies dans les milieux aisés de Santiago pour récolter de l'argent qu'elles distribuent ensuite aux pauvres. Elles enverront une fois jusqu'à 500 invitations ! Jeune, Chimène voit déjà grand et s'implique dans des formes originales de redistribution des richesses. Un début de conscience politique dans un Chili en plein changement.

Plus tard, son père ne souhaite pas la voir entrer à l'université par crainte qu'elle ne devienne communiste ! Mais quand elle exprime son intention d'aller vivre dans un bidonville au sein d'une communauté Emmaüs, il change d'avis et préfère encore qu'elle aille à l'université. Elle choisit alors le français langue étrangère, mais c'est moins le français qui la passionne que les cours de pédagogie

gie qu'elle doit suivre dans ce cursus. Par ailleurs, et pendant ses vacances d'été, elle participe à des camps universitaires pour des travaux d'utilité sociale en donnant des cours d'alphabétisation auprès des paysans les plus déshérités du Chili. C'est à cette occasion qu'elle rencontre Paulo Freire (1921-1997), le célèbre pédagogue brésilien, venu présenter sa méthode d'alphabétisation et de conscientisation qu'il avait expérimentée dans le Nordeste du Brésil, une région très pauvre, aride, où les paysans dépendent des grands propriétaires terriens dans une relation très hiérarchisée et paternaliste, perpétuée depuis l'époque de la colonisation et de l'esclavage. « Ce que j'en retiens le plus, dit-elle, c'est qu'il faut faire émerger une parole collective pour faire prendre conscience d'un problème et ensuite passer à une action transformatrice. J'ai ensuite pratiqué cette méthode dans un bidonville où s'organisaient des soupes populaires et où j'ai fait de l'alphabétisation puis auprès de femmes d'ouvriers de la Chambre du bâtiment, une institution très réactionnaire. C'était sous la dictature de Pinochet. Dans ce contexte, comment chercher les mots qui peuvent déclencher la parole et le processus de conscientisation, sans que rien ne soit politique ? Avec ces femmes d'ouvriers, on a cherché et on a trouvé le mot "pain". Au Chili, comme dans beaucoup de pays, le pain, c'est la base de l'alimentation. C'était un sujet très anodin en apparence. Les femmes disaient : "On a du pain jusqu'au 15 du mois, et après plus rien." Grâce à cette méthode, elles ont pris conscience que ce n'était pas la faute de leur mari, un soi-disant mauvais mari, mais d'une situation sociale qui leur était commune, à toutes et à tous. » Cette prise de conscience collective d'une situation d'oppression est le point de départ d'une action transformatrice.

L'obtention d'une bourse donne à Chimène l'occasion de partir en France pour parfaire sa formation universitaire en français. Elle opte cependant pour les sciences de l'éducation et s'inscrit à l'université de Paris-Vincennes, alors haut-lieu des expérimentations pédagogiques et de la contestation étudiante. Elle reste en France jusqu'à l'âge de 30 ans, hésite à y demeurer, et décide finalement de retourner au Chili, où elle travaille comme professeur. Mais 4 ans

plus tard elle reviendra en France avec Michel Sérurier qui est venu la chercher au Chili. Comme elle dit, pudiquement : « Je suis venue en France deux fois, la première parce que j'avais des racines françaises et que je venais y perfectionner ma formation, la deuxième pour une longue histoire d'amour. » Et elle précise, affirmant toujours une originalité décalée, mais pas anodine : « Je ne suis donc pas venue, comme la plupart des Chiliens à cette époque, en tant que réfugiée. »

Du fait des profonds bouleversements sociaux et politiques qu'elle a traversés, tant au Chili (de l'Unité Populaire à la dictature militaire) qu'en France (dans le Paris de l'après mai 68), elle est passée d'un monde « bien-pensant » à une lecture politique et critique des inégalités sociales.

Si elle a baigné, étudiante, dans la pédagogie de Paulo Freire, ce n'est qu'à partir de son arrivée dans la région lyonnaise, en 1984, qu'elle a pu expérimenter dans la durée et mettre ses acquis et ses idéaux en pratique avec une énergie qu'aucun obstacle ne semble arrêter : « Mais pour ça, dit-elle, il faut être à plusieurs, seul le collectif peut transformer les situations inacceptables. »

De 1985 à 1989 elle donne des cours d'alphabétisation, d'un côté pour le Greta (Groupement d'établissements d'enseignement public pour adultes) dans une Maison pour tous de Villefontaine (la ville nouvelle du Nord Isère près de laquelle elle habitait alors), et d'un autre côté à Vaulx-en-Velin au centre social associatif du Grand Vire, celui-là même qui était abrité d'abord dans un centre commercial puis dans un Algeco avant de s'installer définitivement au rez-de-chaussée d'une nouvelle résidence en plein nouveau centre-ville. Elle est embauchée dans ce dernier comme agente de développement social en 1990 au moment où les tensions sont à leur extrême au Mas-du-Taureau, un quartier non loin de là.

Chiffons et balais

Chimène a conscience qu'un des problèmes de base dans les quartiers populaires, des bidonvilles du Sud aux banlieues françaises, est l'accès à des revenus dignes. Un accès qui passe par l'emploi, un défi qui, pour les femmes, est encore plus difficile à relever que pour les hommes car elles doivent affronter beaucoup plus de freins. Mais ensemble elles sont plus fortes pour les surmonter et ça, Chimène le sait bien. De plus, pour elle, le collectif est source de confiance : « Pour moi, dit-elle, a contrario de beaucoup de travailleurs sociaux, le collectif c'est rassurant, c'est un groupe "chaud" avec lequel j'aime travailler. Il s'agit de s'inscrire dans un processus du vivant, en favorisant les liens de solidarités entre les membres, afin d'être dans le don et le contre-don et en recherche d'un sens commun. » Sachant qu'elle n'impose jamais sa vision des choses. Elle démarre toujours ses animations sans idée préconçue, en partant du vide. Ce sont les participants qui expriment leurs besoins et leurs envies et qui, ensemble, rêvent d'un avenir meilleur. Chaque étape pour l'atteindre est construite pas à pas collectivement. Une fois qu'on a participé à un tel « processus du vivant », on a besoin d'en recréer d'autres. Par exemple Micheline Sinama, Réunionnaise, la grand-mère de Cannelle et Piment comme elle était appelée, a accueilli la Marocaine Zoulikha et ses 4 enfants une nuit alors qu'elle fuyait son mari violent. Elle les a hébergés jusqu'à ce que celle-ci obtienne un appartement. La solidarité a toujours été essentielle au sein du groupe. On se rappelle aussi de Najet Hannachi, une nièce de Haïfa, jeune animatrice détachée à mi-temps par le centre social pour contribuer à l'animation de Cannelle et Piment, qui s'est totalement investie dans cette dynamique collective, sans compter ni ses heures de travail, ni les kilomètres parcourus avec sa petite voiture pour transporter des buffets. Quand elle quittera le centre social en 1999 pour s'installer à Montreuil, forte de sa première expérience, elle fédèrera un groupe d'étudiantes pour faire des repas, comme à Cannelle et Piment, dans l'objectif de financer leurs vacances. Plus tard, Zoulikha aussi reproduira ce « processus du vivant » en animant le Café Cannelle, tous les mer-

credis après-midi, pour faire se rencontrer les femmes du quartier et construire des projets ensemble. Elle n'acceptera jamais de se faire rémunérer pour cette activité. Comme quoi, une fois que l'on a goûté à de tels processus collectifs et observé leurs effets, on ne cesse de les reproduire.

Déjà, lorsqu'elle travaillait pour le Greta à la Maison pour tous de Villefontaine, Chimène avait mené une expérience réussie avec des femmes qui voulaient travailler. Initialement réunies dans son cours d'alphabétisation pour apprendre le français, elles ont parlé de leur envie de trouver du travail et des obstacles qu'elles rencontraient. En tant qu'étrangères elles n'arrivaient pas à décrocher des heures de ménage. Elles repéraient les annonces de particuliers, mais dès que les clients entendaient leur accent au téléphone, elles recevaient des réponses négatives. La recherche individuelle n'aboutissait donc pas et elles ont accepté l'idée d'essayer une recherche collective. Conscientes de la méfiance qu'inspire l'étranger, surtout pour rentrer dans l'intimité du foyer, elles se constituent donc en groupe pour donner d'elles l'image de femmes sérieuses à qui on peut faire pleinement confiance. De « malheureuses » à qui on raccrochait au nez, elles se sont projetées comme des femmes fortes et efficaces. « Tout le monde a voulu rejoindre le groupe, se rappelle Chimène. Même les femmes maghrébines qui à l'époque ne cherchaient pas vraiment du travail. Toutes voulaient travailler. Nous avons alors baptisé ce groupe "Chiffons et balais". Les femmes allaient elles-mêmes déposer des tracts dans toutes les boîtes aux lettres de la ville, là où elles pouvaient être embauchées pour faire du ménage ou des travaux domestiques. Elles étaient présentes dans toutes les manifestations de Villefontaine, comme le forum des associations, pour avoir une visibilité, être connues, rencontrer directement les gens et expliquer leur projet. À Chiffons et balais, tout était décidé ensemble dans l'intérêt du groupe et du projet. Les femmes avaient établi leurs règles : celles qui venaient régulièrement aux réunions avaient plus d'heures de travail. Celles qui s'étaient formées étaient prioritaires. » Cette expérience d'autonomie économique ne va pas sans bousculer les habitudes,

celles des travailleurs sociaux en particulier. Certains voient d'un mauvais œil cette entreprise d'émancipation, rechignent à accepter que les « femmes dont ils s'occupent » puissent faire des choses toutes seules, sans leur aide, comme s'ils ne servaient à rien. Résultat : un certain nombre de travailleurs sociaux de Villefontaine et les institutions qu'ils représentaient ont commencé à dire que les femmes étaient manipulées par Chimène Sérurier et Claudette Aubret de l'ASSFAM (Association service social familial migrants), sa collègue à la Maison pour tous : « En réalité, résume Chimène, ce sont eux qui voulaient décider de la répartition du travail des femmes. Tous les travailleurs sociaux ont convoqué nos responsables pédagogiques pour leur dire qu'il fallait tout arrêter parce qu'on manipulait le groupe. Quand les femmes ont su cela, elles étaient en colère. Heureusement, nous étions soutenues méthodologiquement par une structure d'accompagnement, le CLAP (Centre de ressources et de liaisons pour les associations et les porteurs de projets), qui nous a conseillé d'inviter les travailleurs sociaux dans le local où se réunissait habituellement le groupe de femmes. Celles-ci ont mis la pression pour savoir ce qui s'était passé dans leur réunion. Elles n'en ont pas démordu : "Nous voulons savoir !" Les travailleurs sociaux leur répondaient que ça ne les concernait pas, mais les femmes disaient : "Mais bien sûr que si ça nous concerne, puisque vous parlez de nous et de notre projet." C'était incroyable, les femmes ont fait bloc. » Un tel face à face n'a fait que renforcer le sentiment d'appartenance de chacune au groupe et, dans le cas présent, à une condition sociale particulière. « Quand les travailleurs sociaux ont quitté la réunion, conclut Chimène, ils ont bien été forcés de reconnaître que les femmes de Chiffons et balais n'étaient pas manipulées et que c'était bien une parole qui venait d'elles. »

Contentes de cette petite victoire, Chimène, convaincue du pouvoir que les femmes avaient ainsi acquis, les incite à aller plus loin : « Maintenant qu'il y a du travail, ce serait bien qu'il y ait des femmes qui représentent le groupe aux réunions des travailleurs sociaux. » Ces derniers n'étaient pas d'accord pour ça. En réalité, pour re-

prendre les mots de Chimène, « ils en avaient la trouille la plus totale. Ils ont l'habitude de parler entre eux des personnes qu'ils suivent. Mais si ces personnes sont présentes, ils ne peuvent plus en parler de la même manière. » Contre vents et marées, Chimène se débrouille. Profitant de l'arrêt maladie du directeur de la Maison pour tous qui organisait les comités de pilotage de suivi des différentes actions de son établissement, elle convainc l'animateur un peu démuni qui le remplace d'y inviter deux représentantes de Chiffons et balais. Le jour de la réunion, les participants, un peu surpris, découvrent que les deux femmes sont là. Elles informent qu'elles représentent le groupe de femmes. Personne n'a osé leur dire de partir et personne ne s'est demandé comment elles étaient arrivées... « Du coup, explique Chimène, leur discours a complètement changé ! C'est pour ça que personne ne me supportait, parce que je cherchais toutes les stratégies possibles pour atteindre les objectifs du groupe. »

D'abord non déclarées, les femmes veulent être « comme tout le monde » : recevoir légalement leur salaire et permettre à leurs employeurs de bénéficier de la réduction d'impôts. Le groupe se tourne pour cela vers une association intermédiaire récemment créée par les travailleurs sociaux, négociant difficilement avec elle la manière dont le groupe peut continuer à fonctionner dans ce nouveau cadre. Cette association intermédiaire trouvait ainsi ses premières salariées. Or le groupe Chiffons et balais est bien plus connu sur la commune que l'association intermédiaire elle-même, laquelle en prend ombrage : « Elle avait intérêt à s'approprier une part de cette dynamique pour sa propre image. » Ses responsables ont voulu prendre le contrôle sur le groupe de telle sorte que les femmes ont perdu une partie de leur pouvoir, ne pouvant plus ni faire des propositions, ni décider. « Ils avaient besoin de tout contrôler et donc ils ont cassé peu à peu la dynamique de Chiffons et balais. C'était tout le contraire de ce que nous avions mis au point avec les femmes, tout le contraire de la dynamique qui fonctionnait entre elles ! Le comble c'est que pendant des années cette association s'est plainte que personne ne parlait d'elle, mais

Cannelle et Piment

que tout le monde continuait de parler de Chiffons et balais ! Localement, c'était bien ce groupe qui avait le plus marqué les esprits. »

Une conclusion à tirer de cette expérience et des oppositions qu'elle a suscitées, c'est que donner aux femmes du pouvoir sur leur destin et leur vie peut heurter l'institution et ses serviteurs. C'est à cette époque, en 1990, que Chimène se fait embaucher comme agente de développement à Vaulx-en-Velin au centre social du Grand-Vire où elle donnait déjà des cours d'alphabétisation.



1992, le groupe Cannelle et Piment naissant, au LCR Ecoin-Thibaude.

7

Foisonnement d'initiatives dans le local collectif résidentiel (LCR)

À Vaulx-en-Velin, après avoir donné des cours de français pendant 4 ans, Chimène se rend compte qu'il est difficile de construire dans la durée avec de tels groupes. Les apprenantes n'habitent pas toutes les mêmes quartiers, il n'y a ni ancrage local, ni sentiment d'appartenance commune. Elle demande alors au centre social, son employeur, de s'impliquer au cœur des quartiers résidentiels, là où il n'y a rien, là où justement le centre social a hésité à s'installer. Historiquement, dès leurs origines, les centres sociaux ont expérimenté d'aller vers et au plus près des habitants et de leurs lieux de vie. Chimène n'aura pas de mal à obtenir le soutien de son institution, en particulier de sa directrice, Marie Pestre, qui sera toujours à son écoute et appuiera toutes ses dynamiques. Elle missionne d'abord Christiane Crouzoulon, puis Christine Dupin, pour épauler Chimène dans l'animation d'un groupe mobilisé grâce au porte-à-porte, dans le LCR de l'Écoin-Thibaude, car il faut bien un binôme pour insuffler une telle dynamique. Jusqu'alors les LCR étaient peu utilisés par les associations ou les institutions, mais plutôt par les habitants à titre privé, pour des rencontres et des fêtes familiales comme des anniversaires ou des mariages.

Chimène fait alors ce qu'elle sait faire, ce qu'elle a toujours fait, au Chili du temps de ses années étudiantes, à Santiago du Chili ou à Paris lorsqu'elle donnait des cours de français, comme à Villefontaine avec le groupe Chiffons et balais : faire en sorte que les habitants et habitantes deviennent acteurs et actrices de la vie sociale de leur

quartier. Pour elle c'est un point fondamental : « Je crois énormément à l'apport des habitants. Je trouve indispensable d'être à leur écoute. Ils vivent le quotidien du quartier, ils voient les atouts et les manques de celui-ci et ils ont des idées sur les réformes à faire. Quand il y a des personnes extérieures au quartier qui viennent me poser des questions sur les femmes ou sur les jeunes, je leur dis d'aller les interroger directement. Ils pourront en parler bien mieux que moi qui n'habite pas le quartier. Il ne faut pas avoir peur des habitants et de leur parole. Notre rôle, en tant que travailleur social, est de faciliter la création d'espaces de parole constructive. C'est la condition d'un réel partenariat avec les habitants, où les échanges réciproques permettront un vrai développement. »

Chimène ne se contente plus de transmettre la langue française dans ses cours d'alphabétisation. Elle dépasse largement les quatre murs d'une salle de classe, comme peu de travailleurs sociaux en France le font à cette époque – et encore maintenant. Avec ses collègues elle arpente le quartier et avec son immense ouverture d'esprit accoste tout un chacun : dans la rue, pendant le marché, à la sortie des écoles. Dès lors, elle frappe aux portes des appartements sur le quartier Écoin-Thibaude, pour mobiliser les habitants et faire sortir les femmes de chez elles, comme elle l'a fait en allant chercher Fatna. Elle sait ce que subissent certaines d'entre elles mais aussi que les véritables changements sociaux ne pourront venir que d'elles. Pour elle, les femmes de ces milieux populaires sont pleines de bon sens, elles sont pragmatiques et ont de nombreux talents cachés qui ne demandent qu'à être partagés et reconnus. Et plus important encore, elles vivent et mettent en acte quotidiennement la solidarité. Mais elles sont trop souvent invisibles. Son but : faire sortir les habitants, surtout les femmes, les faire se connaître et se rencontrer pour discuter de la vie quotidienne mais aussi et surtout pour rêver ensemble d'un avenir meilleur dont chacune sera auteure à sa façon. En somme, construire ensemble une société inclusive.

Pour mobiliser les habitantes et les fédérer au-delà de leurs diffé-

rences, Chimène, ses collègues et les habitants qui ont déjà adhéré à la démarche, déploient une énergie phénoménale. À partir de 1991, des dizaines de femmes venues des quatre coins du monde (Sénégal, Vietnam, Île Maurice, Inde, Maghreb...) se retrouvent deux fois par semaine sur le temps scolaire, quand elles ont un peu de temps libre pour agir sur leur quartier en tant que groupe d'habitants du LCR d'Écoin-Thibaude. Elles discutent de la vie dans le quartier et de leurs difficultés pour élever leurs enfants. Comment se battre tous les jours et répéter sans cesse à ceux-ci qu'ils ne peuvent pas faire les sorties avec l'école ou aller au centre aéré ou que leurs parents n'ont pas les moyens de les emmener en vacances comme les autres enfants ? Les maris ne trouvent pas toujours du travail. Ceux qui en ont sont mal payés et travaillent dans des conditions difficiles à l'usine, dans le bâtiment ou les travaux publics. Nombreux finissent accidentés du travail ou inaptes pour maladie professionnelle. Tous veulent s'en sortir mais il faut se serrer la ceinture pour boucler les fins de mois. Heureusement qu'il y a beaucoup de solidarité et pas seulement au sein des communautés, y compris entre voisins d'un même immeuble. Ensemble elles prennent des initiatives pour animer la vie dans le quartier mais aussi apprennent à prendre la parole sur les sujets qui les concernent.

Construire des ponts

De là, elles ne se sont plus arrêtées. Elles investissent pleinement le LCR qui devient, avec le centre social, comme leur deuxième maison. À partir de ce groupe d'habitantes une multitude d'initiatives est née qui répondait aux besoins énoncés par les femmes. Elles s'expriment lors d'un conseil de quartier sur le thème de l'aménagement des espaces extérieurs ; elles écrivent une lettre au député pour s'inquiéter des lois sur l'acquisition de la nationalité française ; elles prennent la parole pour parler de leur quartier lors de la visite de Simone Veil, alors ministre des Affaires Sociales, de la Santé et de la Ville (de 1993 à 1995) ; elles organisent des fêtes, des rencontres, des sorties avec les écoles de leurs enfants. Régulière-

ment elles proposent de grands repas. Les femmes revendiquent le besoin de montrer et faire connaître leur culture. Elles sont très partantes pour organiser des repas et des fêtes, heureuses de se sentir valorisées et reconnues. La confiance du maire, les échanges avec les délégués du préfet, les rencontres avec les ministres qui viennent en visite à Vaulx-en-Velin, leur apprennent à faire la passerelle entre deux univers si différents et leur donnent confiance en elles. C'est aussi l'occasion de s'ouvrir sur d'autres quartiers, d'autres milieux.

De là pendant plusieurs années, à la demande des femmes du quartier et de façon participative, elles ont commencé à organiser des repas une fois par mois pour valoriser les richesses de chacune, ce qui leur tenait particulièrement à cœur. Non seulement elles faisaient ainsi connaître leur culture, mais elles pouvaient vivre des moments dans l'ambiance de leur enfance. Et c'est en faisant ensemble qu'on apprend le mieux à se connaître.

C'est ainsi qu'à Vaulx-en-Velin, sont nés différents groupes et associations dans lesquels les habitants se prennent en main. L'un d'eux a fait pendant plusieurs années du théâtre forum animé par Fabienne Brugel de la Compagnie NAJE (Nous n'abandonnerons jamais l'espoir). Les femmes sont montées sur les planches de théâtres parisiens et marseillais pour tirer la sonnette d'alarme et susciter des transformations sociales. D'autres groupes ont pris leur autonomie comme l'association de femmes MYLA (acronyme des prénoms des 4 fondatrices) pour mener des actions de solidarité auprès des personnes âgées et des enfants. Un groupe de pères y est aussi né. Et puis, bien sûr, il y a eu Cannelle et Piment.

Pour Chimène et ses collègues, toutes ces actions visent à construire des ponts entre des milieux qui s'ignorent. Chiffons et balais était déjà un bon exemple d'interaction avec d'autres milieux puisqu'il s'agissait de faire se croiser des travailleuses immigrées et des familles françaises. Pour trouver du travail, les femmes faisaient des stages chez des familles françaises aisées, capables de les embau-

cher. Le prétexte était d'apprendre le « ménage à la française » mais le vrai but était de créer des relations, de se rendre utiles et d'obtenir de cette manière des heures de ménage rémunérées. Quant aux femmes de Cannelle et Piment, elles voulaient briser les frontières entre la banlieue pauvre et les quartiers riches de Lyon la bourgeoise.

De même, Chimène souhaite créer des passerelles entre les habitants du quartier et les institutions qui y interviennent. Très vite celles-ci comprennent l'intérêt de cette démarche. Les propriétaires des logements, qui n'étaient autres que les bailleurs sociaux des HLM, avaient alors bien plus de proximité avec les habitants qu'aujourd'hui. Ils s'impliquaient dans la vie locale et comprenaient que les habitants ne pouvaient être traités en simples pourvoyeurs de loyers. Contre-pouvoir ou pouvoirs intermédiaires, les habitants, hommes et femmes, ont vite compris qu'en se constituant en association, ils pouvaient s'exprimer collectivement de façon plus aisée : un pas important vers une visibilité et une reconnaissance sociale. Les officiels, comme en témoigne Pierre-Pascal Antonini, le délégué du préfet pour la politique de la ville en charge des relations avec les associations, appréciaient de pouvoir aller au contact des habitants organisés en groupe.

À l'époque, on avait pourtant dit à Monsieur Antonini qu'il risquait de se faire agresser ou de retrouver sa voiture brûlée s'il allait dans le quartier en costume-cravate ou avec une voiture officielle. C'est tout le contraire qu'il va constater. Il apprend vite que lorsqu'on salue son prochain et, qui plus est, quand on lui donne la parole, celui-ci se sent considéré. Quand il y a écoute et considération, la violence baisse. Et c'est bien de cela dont les habitants de la banlieue manquent. Dans un contexte de chômage montant, d'entreprises autrefois ravies de trouver une main d'œuvre populaire, mais qui ferment maintenant à tour de bras, les unes pour faillite, les autres pour délocalisation, les derniers arrivés sur le territoire ont bien du mal à s'intégrer. C'est surtout le travail qui manque.

« Paroles de femmes »

Pour aller plus loin, Chimène crée des échanges entre les groupes de femmes. Pour l'anniversaire des 7 ans de Chiffons et balais, en 1992, les femmes invitent largement, non seulement les institutions, mais aussi d'autres groupes de femmes bien au-delà de la commune, tels que le groupe du LCR et Cannelle et Piment. Les échanges sont forts en émotion et profonds en sens. Ils sont surtout encourageants pour toutes ces femmes qui se reconnaissent dans les mêmes combats.

C'est de ce bouillon de réflexion que sont sortis les colloques « Paroles de femmes ». Face à la situation de la banlieue française et contre le fatalisme ambiant, un collectif « Paroles de femmes » naît sous l'impulsion du centre social du Grand Vire et d'un réseau d'intervenants sociaux qui se reconnaissent dans cette démarche ascendante. Pour Chimène, à l'instar de Paulo Freire, la parole est le premier acte transformateur. Il faut donc ouvrir des espaces pour qu'elle s'exprime et se partage si l'on veut commencer à poser les premières pierres d'initiatives collectives. Le collectif régional « Paroles de femmes » a rassemblé jusqu'à 150 groupes de femmes des quartiers populaires pour tirer la sonnette d'alarme sur ce qui se passait dans leurs quartiers et faire entendre leur voix dans le cadre de colloques autogérés.

Le 21 mars 1995, un premier colloque rassemble et mobilise les groupes de la région Rhône-Alpes. 500 femmes se retrouvent à la MJC de Vaulx-en-Velin, qui ne peut accueillir que 300 personnes, pour partager leurs réalités et leurs initiatives et transformer leurs situations insoutenables. De là, chaque année, elles se sont regroupées pour rassembler toujours plus de forces et porter leurs voix plus haut et plus fort. Le 16 avril 1996 « De la parole aux actes » accueille 700 femmes au Centre culturel œcuménique de Villeurbanne, puis le 3 décembre 1996 « De la parole au cri » fait tomber les tabous en abordant de front le problème de la drogue qui gagnait les quartiers. Après, ce sera « De la Violence à la Parole ».

Elles ont appris à prendre la parole en public, à s'auto-organiser, à avoir confiance en elles et à se saisir collectivement de leurs destins. Certains décideurs ne manquaient pour rien au monde ces événements, comme Claude Lanvers, alors préfet à la politique de la ville, et Andrée Chazalette, directrice du Fonds d'action sociale Rhône-Alpes, qui appréciaient tous deux l'authenticité de ces paroles.

Un jour, lors d'un bilan des rassemblements du collectif « Paroles de femmes », l'une d'elle venant d'un autre secteur que Vaulx-en-Velin a dit : « Il faudrait une Chimène dans chaque quartier pour que les choses changent. » Il faut dire que celle-ci avait de l'énergie à revendre et qu'elle savait la décupler en croisant les énergies des autres.

À nouveaux objectifs, nouveau groupe

Bien sûr au sein de la dynamique du LCR, toutes n'avaient pas les mêmes envies. Chimène sait bien que chaque groupe a besoin de se fixer des objectifs propres et de débattre de ses modalités d'organisation pour avancer. Les unes ont poursuivi les animations de quartier, certaines ont créé leur propre association ou sont même devenues plus tard des « adultes relais » professionnelles, comme Malika Achkouk, aujourd'hui médiatrice santé. D'autres se sont lancées dans des projets autour de la cuisine. Elles avaient déjà beaucoup de succès avec les goûters de l'école pour financer les sorties des enfants, les repas du mois ou les petites commandes auxquelles elles commençaient à répondre, surtout à destination des travailleurs sociaux du quartier.

L'agente de développement du centre social du Grand Vire ne perd jamais de vue son objectif, sans pour autant l'afficher : mobilisation – conscientisation – action. Selon sa méthode habituelle, toujours un peu désarçonnante pour certains de ses collègues, Chimène « part du vide » pour animer les échanges et construire des rêves

ensemble, plutôt que de venir avec une proposition d'action structurée. Elle ne met pas en avant ses attentes de travailleuse sociale. Elle laisse la parole émerger, les questions et les problèmes être évoqués, mais rapidement, comme pour sortir d'un certain fatalisme, elle mobilise les personnes pour bâtir ensemble des solutions pour améliorer la vie du quartier, l'animer, voir plus grand et les convaincre que les transformations sociales ne sont possibles que collectivement. Aux éducateurs qui lui rétorquent que ce n'est pas possible, qu'il manque un cadre, elle répond de sa voix persuasive et joviale, au fort accent sud-américain : « Mais si, il y a bien un cadre : les femmes viennent deux fois par semaine de telle heure à telle heure ! » En réalité ce mot l'agace. A posteriori, elle confie : « Je ne savais même pas ce que c'était que ce "cadre". Je ne suis jamais arrivée à le saisir ! Toutes ces réunions de travailleurs sociaux pour réfléchir avant d'agir, ça m'agaçait. C'était souvent une perte de temps. Moi, je disais aux femmes : "Bon, nous, on s'organise, vous voulez faire quoi ?", et ça prenait tout de suite. Je voulais agir avec la force des femmes et des habitants. »

Parmi ce foisonnement d'initiatives, le groupe animé par Chimène Sérurier et Christine Dupin se fait une réputation grâce à l'organisation de repas, à midi, une fois par mois. Elles y invitent très largement : les instituteurs de leurs enfants, les travailleurs sociaux, les élus, les gens de la mairie et les habitants, chacun payant selon ses moyens, pour permettre de rembourser les ingrédients. À ces repas pas chers participent une centaine de personnes... On a vite su dans le quartier, puis dans la ville, qu'au LCR d'Écoin-Thibaude il y avait de bonnes cuisinières toujours prêtes à mettre la main à la pâte et on vient les solliciter de plus en plus souvent. Elles font le repas pour la fête du quartier en plus d'organiser la plupart des animations de ce jour-là ; elles peuvent aussi contribuer au soutien d'une association.

Les femmes préparaient les plats chez elles ou au centre social puisque le LCR n'était pas équipé. Elles s'organisaient comme elles pouvaient. Lors des réunions chacune amenait à tour de rôle

son ticket de course pour se faire rembourser, ici un kilo de farine à un franc, là un litre d'huile.... Seules les premières commandes extérieures permettent de dégager un bénéfice susceptible d'être distribué ou d'appuyer une action de solidarité décidée ensemble, comme l'envoi de matériel scolaire suite à un tremblement de terre à Alger.

Chimène importe alors son savoir-faire issu des kermesses de son enfance. C'est dans les quartiers « riches » qu'il faut vendre, auprès de ceux qui peuvent payer le prix fort pour un peu d'exotisme. Ici le rôle du travailleur social est d'être à l'écoute des questions et envies et d'accompagner dans la recherche de solutions qui se construisent forcément collectivement.

Les activités autour de la cuisine commençaient à prendre beaucoup trop de place dans la dynamique du groupe du LCR, alors que ce groupe s'inscrivait dans une démarche plus globale par rapport au quartier. Une chose est sûre : la dimension économique avait fini par prendre trop de place pour que l'activité cuisine se poursuive de cette manière. Chimène perçoit vite que les cuisinières ont commencé une nouvelle histoire qui va avoir besoin de prendre de l'autonomie : « Dans ma méthode, explique-t-elle, si à un moment un groupe émerge au sein d'un premier groupe, avec une sensibilité ou un trajet différent, je les sépare. C'est important, parce que si les deux groupes ont des objectifs précis mais différents, chacun doit pouvoir poursuivre son chemin. Ça démultiplie les dynamiques et donc les pouvoirs d'agir. À ce moment-là, on a franchi une étape. Et c'est ce qui s'est passé avec les cuisinières du LCR d'Écoin-Thibaude. Une quinzaine de femmes veulent participer à ce nouveau groupe. Parmi elles, Fatna Benmachou, l'Algérienne chez qui Chimène est allée toquer il y a quelques mois. Il y a à ses côtés une Mauricienne, Damawante Ramdane, une Réunionnaise, Micheline Sinama, et aussi Mom Heng, une Asiatique, Mesdames Bouzaïane et Salem, deux Tunisiennes, et plusieurs Sénégalaises comme Mesdames Drame et Camara. « Est-ce qu'on ne créerait pas un groupe à part pour les dames qui savent et qui

aiment faire la cuisine et qui ont envie d'avoir quelques heures de travail ? » Au total, c'est une quinzaine de femmes qui ont dit : « Nous, ça nous intéresse. » Alors Chimène « cadre » les choses : « Bon si vous voulez travailler, il ne faut pas venir que l'après-midi prendre le goûter. On doit se retrouver de 9 heures à 11 heures 30, tous les vendredis matin. » Parallèlement, le groupe du LCR continue, car certaines disent ne pas avoir besoin de gagner de l'argent et préfèrent continuer la dynamique d'animation de la vie sociale du quartier. Par ailleurs la plupart des femmes qui vont à Cannelle et Piment continuent de participer au groupe du LCR.

Séparé du LCR en 1993, année reconnue comme année de naissance du nouveau projet, le groupe a commencé à se réunir régulièrement dans l'Algeco du centre social du Grand Vire et à s'organiser pour répondre aux commandes. Mais l'une des premières questions était de trouver un nom. Les femmes ont longuement réfléchi et beaucoup d'idées ont fusé. Finalement, c'est « Cannelle et Piment » qui l'a remporté, un nom simple, qui sonne bien, évoque toutes les saveurs du monde que représentent les femmes du quartier et met les papilles en éveil. Et qui plus est, un nom vendeur !

Naissance de Cannelle et Piment et premiers pas

Fatna Benmachou se souvient : « On a commencé à faire un repas simple : riz et poisson. Puis, face à un premier succès nous avons demandé si notre groupe pouvait organiser à midi un repas par mois au centre social, pour mieux nous faire connaître et avoir une première activité économique. Ces repas étaient donc plus chers que ceux organisés au LCR où on se limitait au remboursement des ingrédients. » Une des fondatrices, Damawanté Ramdane, se rappelle qu'elles faisaient toutes le tour des écoles de Vaulx-en-Velin à pied pour faire connaître leur groupe. Ces repas mensuels permettaient aussi aux partenaires (les travailleurs sociaux, les instituteurs, des élus dont le maire, Maurice Charrier) de se rencontrer dans un espace de convivialité et de rencontrer les habitantes

cuisinières : une façon de bâtir des passerelles et de créer un lien entre deux univers qui se croisent rarement. 80 à 100 personnes se retrouveront ainsi une fois par mois. Fatna témoigne : « C'était la galère ! Chimène nous aidait dans l'organisation. Chacune devait faire sa spécialité, achetait ce dont elle avait besoin puis se faisait rembourser en amenant le ticket de caisse. Certaines voulaient être payées pour les heures travaillées mais à ce moment-là on gardait l'argent pour payer les sorties avec le centre aéré ou les sorties familiales avec les enfants. Les enfants en ont bien profité ! Dès qu'il y avait une sortie, ils partaient. »

Lors de leur réunion hebdomadaire, elles décidaient de leur organisation et de la répartition des rôles. Fatna Benmachou se rappelle comme si c'était hier : « Comme j'avais un grand four, on me collait toujours les gros plats. Chimène me disait : "Tiens, toi qui a un grand four, mets ça dedans." Mon premier grand repas, ce fut pour 100 personnes. Une autre fois, Chimène voulait que je fasse une pastilla pour 60 personnes, mais c'est un plat marocain que je ne maîtrisais pas. Il fallait trouver une Marocaine. On a trouvé. Elle nous a montré comment faire et on l'a fait toutes ensemble et on a très bien réussi. Et puis il y a eu des commandes impressionnantes, de vrais défis à relever : 1 200 repas pour des joueurs de football. » C'était incroyable, le groupe s'en sortait toujours bien, malgré de nombreux aléas : des ingrédients que les unes et les autres allaient chercher à pied dans des commerces exotiques que l'on ne trouvait que dans le centre de Lyon, une absence de dernière minute pour cause d'enfant malade ou de départ au pays pour le décès subit d'un proche. Mais heureusement, les familles entières s'impliquaient autour des femmes, et pas seulement leurs filles, les maris et leurs fils aussi !

C'est à cette époque que Cannelle et Piment s'est mise à calculer le temps de travail des unes et des autres. Mais toutes ne comptaient pas pareil. Il y en avait qui passaient un temps phénoménal pour faire des petites quantités et inversement. On arrivait cependant toujours à des consensus. Najet Hannachi, jeune animatrice au

centre social, détachée pour aider Cannelle et Piment, se souvient de l'expertise des femmes dans l'organisation des buffets et repas, malgré le fait qu'elles n'avaient jamais travaillé auparavant.

Zoulikha Zouine raconte elle aussi ses premiers pas avec Cannelle et Piment : « Comme le groupe voulait faire connaître ses cultures, on tournait : une fois l'Afrique, une autre fois le Maroc, l'Algérie, la Réunion, l'île Maurice, le Vietnam ou encore le Chili, et chacune notre tour, une fois par mois, nous confectionnions nos recettes traditionnelles. C'était chouette, parce que Chimène, elle tient sa parole, elle ne recule devant rien, c'est une dame vraiment bien. Mon premier repas, c'était pour l'école de mes enfants, l'école Frédéric Garcia Lorca. Ce jour-là, j'ai fait une salade avec une dame africaine. C'est elle qui me guidait tout en me livrant sa recette. La cuisine ça me parle. Parfois, à minuit, on s'appelait avec Chimène pour figurer l'organisation du lendemain. Je cuisinais chez moi. Tant que j'habitais encore avec mon mari, j'étais obligée de faire les choses en cachette et à 16 heures, c'était fini, le groupe ne pouvait plus compter sur moi. Les autres dames le savaient et étaient totalement solidaires. Après, lorsque j'ai enfin vécu seule avec mes enfants, j'ai pu en faire plus. Il faut dire que, comme pour les autres dames du groupe, Cannelle et Piment envahissait un peu la maison... Quand c'était l'heure de manger et que je n'avais pas fini, je disais aux enfants de ne toucher à rien, que c'était pour Cannelle et Piment. Ils s'en souviennent tous. Et plus tard quand je disais que j'en avais marre, ils ne me croyaient pas : "Jamais elle ne quittera Cannelle et Piment, c'est comme son bébé !" disaient-ils. »

Pour beaucoup de ces femmes qui s'engagent dans l'aventure de Cannelle et Piment et qui ne maîtrisent pas bien le français, la cuisine est une autre façon de s'exprimer, très valorisante. Quelle satisfaction en effet que de recueillir le sourire et les compliments d'inconnus de tous bords et de toutes provenances en train d'apprécier leurs traditions !

La plupart des enfants des femmes de Cannelle et Piment fréquentant la même école (l'école Lorca), des liens particuliers se tissent avec les équipes d'enseignants. Certaines mamans sont déjà bien actives dans l'école. Elles répondent facilement présentes lorsqu'il s'agit de vendre des goûters au profit de sorties scolaires, pour ouvrir leurs enfants sur un extérieur que, bien souvent, elles-mêmes ne connaissent pas. La cuisine est particulièrement fédératrice. Les femmes ont toutes reçues de leurs mères et de leurs grands-mères des recettes et des savoirs des quatre coins du monde. Ce projet commun force chacune à s'ouvrir à la différence et à l'autre. Dès les premiers pas du groupe, il faut négocier pour dépasser les conflits culturels à travers la façon de laver ou non le poulet, l'impossibilité de cuisiner du porc pour les musulmans ou du bœuf pour les hindous, mais aussi d'accueillir des convives français sans vin. Et pour mieux vendre aux clients français, il faut absolument ajuster le gras, le sucré et les épices, puis composer avec les légumes de saison et de région. Elles inventeront par exemple le couscous au cardon, un légume originaire du bassin méditerranéen, bien connu à Lyon et même fêté tous les ans à Vaulx-en-Velin. Micheline, la seule qui manipule l'alcool, devient célèbre avec son punch réunionnais alors demandé dans la majorité des buffets. Elle se donnait à fond pour le faire goûter avec grande fierté au plus grand nombre.

Elles partagent toutes un point commun : dans leurs pays d'origine, les fêtes sont importantes, souvent très familiales, et rassemblent un grand nombre de personnes de toutes les générations. En France, cela leur manque. Alors, quand elles décident d'organiser des fêtes autour de leurs cultures pour les faire connaître à travers tous les sens : la cuisine, les odeurs, les costumes traditionnels, la musique, les contes, les danses... elles rallument de nombreuses flammes éteintes dans leurs cœurs. C'est aussi l'occasion de créer des passerelles entre les cultures d'ici et d'ailleurs. Tous les tuyaux possibles et imaginables sont utilisés pour mobiliser ceux qui viennent travailler à Vaulx-en-Velin et qui, souvent, habitent ailleurs. Elles organisent aussi leurs premières soirées culturelles au centre social et les affichent à 85 francs l'entrée en essayant de

toucher des clients aisés ou des Lyonnais qui pourtant ont peur de Vaulx-en-Velin et d'y voir leur voiture brûler...

Des soirées inoubliables sont organisées au centre social et tout se passe bien. La soirée des Mille et une nuits où les femmes transportent leur maison au centre social, les rideaux, les matelas, les cuivres. Les convives sont parfumés à l'eau de rose dès leur arrivée. Elles commencent à 8 heures du matin et finissent à 2 heures le lendemain matin. La soirée africaine, avec un défilé de robes en tissus traditionnels et modernes est à jamais gravée dans les esprits. Préparée bien en amont du jour J, le défilé est animé par Chantal, la fille aînée d'Eugénie qui a alors 18 ans et qui plus tard lancera sa propre griffe. Ce soir-là, un « bourgeois » lyonnais demande à Chimène comment cette jeune fille arrive à tenir l'attention de toute la salle au moment même où Chantal est en train de dire au micro : « Il ne faut pas croire qu'on est bête parce qu'on fait de la cuisine ! » Lors de la soirée latino portée par Chimène et animée par un groupe de musiciens traditionnels, tout le monde a dansé sur des airs peu connus. Les habitants de Vaulx-en-Velin découvrent alors la *pinata*. De telles ambiances ne feront que renforcer les ouvertures à l'autre et la tolérance entre les communautés.

Pour préparer ces fêtes, c'est un investissement énorme en temps et bien qu'y participent 80 personnes, l'argent récolté ne permet pas de payer toutes les heures de préparation, d'organisation, d'animation, de service, de nettoyage et de rangement. Des grandes discussions ont lieu : qu'est-ce qu'on paye ? Il y a celles qui veulent être payées pour tout, d'autres qui reconnaissent plus facilement que c'est impossible. Elles arrivent à un consensus et sont prêtes à repartir.

Construire du rêve

Tous les vendredis, Chimène retrouve dorénavant au centre social du Grand Vire le groupe de femmes de Cannelle et Piment. En-

semble, elles rêvent de jours meilleurs. Plutôt que de se plaindre des fins de mois difficiles, leur expression favorite, par pudeur, est : « Il faut bien mettre du beurre dans les épinards. » « Construire le rêve », c'est un aspect fondamental de la pratique professionnelle de Chimène qu'elle exprime à sa manière, « en rêvant » : « Parfois je regarde les quartiers et je vois ces chômeurs qui se détruisent, enfermés chez eux, et qui détruisent leur famille. Je vois ces femmes seules qui souffrent du déracinement. Je visualise des richesses, des savoir-faire qui sont statiques. Et j'ai très envie de mettre en mouvement cette énergie statique. J'ai envie de brancher, de créer une étincelle, de créer la dynamique, le mouvement en spirale. De déclencher, enclencher le processus du vivant... Déclencher la parole. Faire émerger la demande. Être pris par la spirale, dans un processus dynamique, dans lequel on est pris par un courant pour remonter dans l'espace, dans les hauteurs et regarder la vie autrement. Et là on touche au rêve. Le rêve a du sens. Et on rentre dans le processus de construire le rêve à plusieurs, en se partageant les tâches et les rôles. Les individualités se retrouvent, se reconnaissent. Et qu'est-ce que j'apporte en tant qu'animatrice ? J'apporte une passion, la capacité de convaincre de la possibilité d'accomplir collectivement nos rêves, de ne pas avoir peur de ce qui est grand, d'être un peu fascinée par ce qui est l'aventure. » Avec le recul, Zoulikha Zouine valide en reprenant le même mot : « Tout ce qu'elle disait, pour moi, c'était mon rêve. La cuisine, c'est moi. » Mais rien de naïf ni de vaporeux dans ce rêve. Chimène et les femmes du nouveau groupe ont les pieds sur terre : « Bien que j'aime cette dimension du rêve, de construire quelque chose de grand, je préfère commencer petit et faire chaque fois mieux, chaque fois plus. C'est une des règles des groupes. Elle permet d'aller chaque fois plus loin. » Autre règle qui se rattache à la réalité des choses et du monde, règle héritée des leçons de Paulo Freire : il faut analyser et comprendre les situations vécues. Les personnes peuvent se prendre en main à partir du moment où elles ont conscience de leur place individuelle et collective dans le monde. Pour devenir acteur de sa vie, il faut prendre conscience que le monde est façonné selon l'intérêt de ceux qui ont le pouvoir et n'ont aucun

avantage à changer les choses. Ainsi pour transformer sa vie, il faut transformer son regard et sa compréhension sur les relations sociales, pour ne plus subir comme face à une fatalité mais agir. Il n'y a des banlieues que parce qu'il y a des centres-villes, il n'y a des pauvres que parce qu'il y a des riches...

Au bout de quelques mois, Chimène réunit les dames de Cannelle et Piment pour repréciser les objectifs du nouveau groupe. Le sens du projet est à ses yeux essentiel pour donner un nouvel élan à la dynamique. C'est une pratique récurrente dans tous les projets qu'elle a accompagnés. À Villefontaine, du temps de Chiffons et balais, elle avait participé à ce qui s'appelait une « Fête de la Pâtisserie ». Mais le sens profond de cette fête – et c'est ce que disaient les femmes qui la portaient – ce n'était pas la pâtisserie : c'était la fraternité. À Cannelle et Piment, les objectifs sont redéfinis. Bien sûr, il y a le sens économique du projet : faire en sorte que les femmes puissent gagner un peu d'argent en faisant de la cuisine, qu'elles créent ainsi du travail sur le quartier pour elles-mêmes. Mais ce n'est pas le seul. Pour ses fondatrices, Cannelle et Piment c'est à la fois le moyen de faire connaître leurs cultures et une manière de développer des solidarités sur le quartier.

C'est la raison pour laquelle Chimène ne reste pas enfermée dans un bureau du centre social du Grand Vire, ni dans la cuisine avec les femmes de Cannelle et Piment. De la même manière, elles étaient aidées par toute une équipe : Najet Hannachi et ses collègues directs comme la conseillère en économie sociale et familiale Christine Dupin ou les animateurs du secteur jeunes du centre social, Nordine Moussa, Karim Zigh, Antranik Assadorian, Zoher Sadouki, Tayeb Chorfa, Fabrice Ferreres, Soraya Bouchneb, Charly, Kadja ... et aussi Michèle Sicaud, Sally Sebihi, etc.¹ À cette époque, l'équipe du centre social était très militante et engagée sur le terrain au plus près des habitants et des jeunes. Les solidarités étaient fortes. Les femmes faisaient des couscous pour récolter des fonds afin de sou-

(1) Avec nos excuses pour les éventuels oublis.

tenir les projets des jeunes et, en échange, les animateurs jeunes leur prêtaient régulièrement main forte, sans quoi les uns et les autres n'auraient pu mobiliser toute cette énergie.

Enjeux économiques

Les pionnières de Cannelle et Piment faisaient elles-mêmes les courses, en cherchant les meilleurs prix. Elles étaient censées ramener une facture en bonne et due forme, mais, une fois sur deux, cela ne marchait pas. Rapidement, l'expérience leur a appris qu'il n'était pas possible de se faire rembourser les achats faits sur le marché car la plupart du temps les tickets de caisse n'étaient pas conformes ou incomplets. Les premières années sont faites de beaucoup de bénévolat et d'un peu de temps rémunéré seulement... Consciente de l'enjeu économique que représente Cannelle et Piment pour ces femmes, Chimène les encourage à relever scrupuleusement leurs heures de travail, dans l'espoir un jour d'arriver à toutes les rémunérer. À cette époque, les bénéfices sont maigres, le groupe n'est pas encore très connu.

Les enjeux économiques sont très présents dans les quartiers populaires car il faut faire vivre des familles souvent nombreuses. Certaines femmes peuvent s'appuyer sur des maris, qui, bien souvent préfèrent qu'elles restent à domicile s'occuper de la maison et des enfants. Mais d'autres ont des besoins plus pressants, soit parce que le mari n'a pas de situation stable, soit parce qu'il est absent. Ce peut-être aussi pour disposer d'un minimum d'autonomie.

Cannelle et Piment propose de plus en plus de repas, pour des quantités de plus en plus importantes. Le groupe est connu et sa réputation dépasse les limites de la commune. On le sollicite loin en dehors de Vaulx-en-Velin. La dynamique prend bien et repose sur de très nombreuses aides, allant des maris aux enfants, des jeunes et collègues du centre social aux amis bénévoles... On se rappelle comment le mari de Madame Ramdanee était présent. Lors d'un

repas de sa spécialité, c'est lui qui a assumé toutes les courses pour l'aider. Une belle façon de soutenir le projet. Tout le monde se retrouve enthousiaste dans un même élan. Les commandes fusent, que ce soit pour les assemblées générales du centre social, les vœux du maire ou pour un évènement autour d'un match de foot.

Mais Chimène dépend d'un centre social, une association instituée, à laquelle elle doit rendre des comptes. Le groupe qui est abrité sous son égide ne peut se permettre de rester dans l'économie informelle comme « au pays » où n'importe qui peut se partager le bénéfice financier d'une action collective... Marie Pestre, la directrice du centre social accepte, avec l'argent récolté, de constituer des cagnottes pour les femmes, ce qui leur permet de payer des activités du centre social : ici une semaine de centre aéré pour les enfants, là une sortie un samedi pour toute la famille pour découvrir la neige et les montagnes en hiver. C'est un échange de services : Cannelle et Piment apporte au centre social une animation, avec les repas du mois où une centaine de personnes vient manger à midi et, en contrepartie, les femmes peuvent bénéficier de sorties familiales ou d'activités gratuites pour leurs enfants. Mais ce système ne convient pas à certaines, comme les Sénégalaises qui préfèrent avoir de l'argent directement pour s'acheter les choses dont elles ont besoin. Un jour l'une d'elles revendique une rémunération, car son mari gère seul l'argent et achète tout, elle ne peut même pas choisir les robes de sa fille. Certaines quittent le groupe au bout d'un an et Cannelle et Piment se réduit alors à trois personnes. De nombreuses femmes sont ainsi passées dans le groupe. Suite à chaque départ, les acteurs locaux, comme Pôle emploi, font comprendre que le projet ne marche pas, alors qu'au contraire, les femmes quittent le projet parce qu'elles trouvent du travail. Le groupe sert de tremplin en mettant les femmes en mouvement, ce qui, a contrario, est un succès pour les animatrices. Pendant chacune des quatre premières années, il y en avait une qui trouvait un travail ailleurs. C'est ainsi que la spécialiste des nems et des rouleaux de printemps, Mom Heng, a été embauchée au centre social, puis Madame Ramdane, la Mauricienne.

Mais le projet est trop beau pour que celles qui y croient le laissent tomber. Fatna va chercher Abla. Elle raconte comment Chimène la poussait : « Va la chercher, elle est toute seule, elle n'a pas d'enfant, il faut qu'elle participe avec nous. Je suis allée la voir, mais son mari ne voulait pas. J'y suis retournée une deuxième fois mais ce n'est que la troisième fois qu'elle est venue. » Elles seront vite rejointes par Zoulikha Zouine, la Marocaine, puis par une Togolaise, Eugénie Dadzie, attirée suite à la lecture d'un article dans *Le Progrès*, et enfin par Juliet Toma Younan, l'Irakienne, et Haïfa Hannachi, la Tunisienne.

Quant au paiement des heures de travail, plusieurs formules ont été testées. La régie de quartier, dont l'existence à Vaulx-en-Velin fut brève, a fait pendant quelques mois des feuilles de paye pour les femmes. Marie, la directrice du Centre social, acceptera le remboursement des courses familiales, mais celui-ci n'est admis institutionnellement qu'à la marge et seulement pour dépanner les familles les plus en difficulté. Avec une gestion semi-informelle et un suivi comptable réalisé tant bien que mal par des non-spécialistes, le développement économique de Cannelle et Piment ne rentre guère dans les clous du fonctionnement d'une telle institution. De plus, le centre social a besoin de récupérer ses locaux pendant les vacances scolaires pour le centre aéré et il demande à cette équipe de cuisinières hyperactives mais un peu envahissantes de prendre son autonomie. Pour Chimène cela semble devoir aller de soi. Elle sait que le projet n'aura de valeur et ne pourra perdurer que si le groupe est totalement indépendant et, surtout, si les femmes accèdent au pouvoir c'est-à-dire à la gestion et aux décisions qui concernent leur propre projet. Elle en a déjà fait l'expérience à Vilfontaine avec Chiffons et balais. Mais le centre social n'est sans doute pas aussi prêt qu'il le dit à laisser son autonomie à Cannelle et Piment. L'autonomie, oui... mais avec un élastique à la patte.

3^{ème} partie

Une histoire d'émancipation

« Finalement, hormis les femmes et leurs enfants, qui a intérêt à ce qu'elles soient émancipées et que les rapports sociaux soient transformés ? »

Chimène Sérusier

8

L'association indépendante, une nouvelle étape



Dans la cuisine du centre social du Grand Vire, dans l'Algeco, Micheline, Chimène et Abla s'activent.

Le 2 juin 1997, le conseil d'administration du centre social du Grand Vire invite le groupe Cannelle et Piment à l'assemblée générale constitutive ... de sa propre association ! Il écrit dans son courrier : « Le groupe de femmes confectionne des buffets à emporter et un repas une fois par mois au centre social du Grand Vire. Devant le succès de l'action et le nombre de commandes sans cesse en augmentation le conseil d'administration a souhaité que le groupe Cannelle et Piment puisse continuer son action sous forme d'une association. En effet, l'organisation administrative et comptable n'est pas satisfaisante à l'heure actuelle et elle ne permet pas au groupe de se développer. Après concertation avec les femmes du groupe et les animatrices, une assemblée constitutive de l'association Cannelle et Piment est fixée au lundi 2 juin 1997 à 19 heures au centre social du Grand Vire. La discussion permettra de définir les objectifs de l'association et les moyens de les réaliser, puis un conseil d'administration sera désigné ainsi qu'un bureau. Durant cette assemblée il sera défini les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'association. Suite aux contacts avec le commissaire aux comptes, des partenaires et les femmes, il sera proposé de créer une association loi 1901 à but non lucratif, dans un premier temps. Puis, selon l'évolution du groupe, d'assujettir cette association à la TVA afin qu'elle puisse bénéficier des avantages de la zone franche. »

Une autonomie sous tutelle

Dans bien d'autres circonstances, il aurait été sans doute naturel que le groupe de femmes soit directement à l'initiative de cette démarche et invite les membres fondateurs qu'elles auraient souhaité elles-mêmes coopter. Il n'en fut pas ainsi. Le centre social poussait Cannelle et Piment à l'autonomie pour se défaire de certaines responsabilités administratives sans lui reconnaître une véritable indépendance, comme si lorsqu'un enfant atteint sa majorité ses parents maintenaient une tutelle sur lui de peur qu'il leur échappe. Même les travailleurs sociaux ont du mal à sortir de ces schémas pour créer un lien authentique avec leurs publics, dans une relation d'égal à égal, de réciprocité et de coopération.

De son côté, Chimène était convaincue de la capacité des femmes à se prendre en main. Leurs objectifs étaient clairs et déjà définis entre elles depuis longtemps. Pour soutenir cet idéal et le mettre en pratique elle cherchait toujours à faire alliance avec des partenaires légitimes, afin de convaincre ceux qui ne partageaient pas sa vision. Et comme ni les femmes ni Chimène ne connaissaient vraiment le fonctionnement d'une association, elles sont allées chercher des compétences extérieures pour les aider à préparer à leur façon cette assemblée générale et en être actrices. C'est Agnès Voisin, déléguée régionale de la Fonda Rhône-Alpes, une association de promotion de la vie associative, qui a organisé en amont plusieurs séances d'échanges et de réflexions, accompagnant le groupe dans la formulation de ses statuts en adéquation avec son projet, ses aspirations et ses choix d'organisation et de gouvernance. Avec la Fonda, les femmes ont validé la pertinence du statut associatif. Elles ont appris que l'avantage de la loi de 1901 est sa souplesse et sa capacité à s'adapter, dans la forme et dans le fond, à tous les projets collectifs et que les statuts ne devaient pas dévoyer leur démarche mais refléter l'essence même de leur projet. Le point le plus crucial était la place accordée aux femmes dans les prises de décision afin que l'association soit vraiment la leur. Elles voulaient créer leur propre outil de travail, étaient prêtes

à se lancer et étaient même surprises qu'on leur reconnaisse cette capacité, elles qui étaient sans diplômes et peu lettrées en français. Le jour de l'assemblée générale constitutive de l'association, de son côté, le bureau du centre social n'avait rien préparé et ce sont donc les statuts rédigés en amont avec la Fonda qui ont été adoptés. Agnès Voisin se rappelle que les femmes avaient cependant de réelles craintes. Certains aspects de la loi de 1901 les dépassaient, et une certaine timidité, peut-être un peu de peur, certainement une trop grande modestie et l'intériorisation de l'idée qu'en tant que femmes immigrées elles étaient moins capables, se sont traduits dans les statuts par une place relativement limitée aux fondatrices. Ceux-ci prévoyaient la présence de seulement trois femmes du groupe dans le conseil d'administration et deux au bureau. C'était aussi une concession aux responsables du centre social qui voulaient occuper les principaux postes du bureau. Le directeur du centre social insistait pour que le président de l'association Cannelle et Piment soit un élu local. C'est ainsi que Gérard Castaldi, élu municipal à Vaulx-en-Velin et administrateur du centre social, occupa le poste de président. Agnès Voisin, habitant Vaulx à l'époque, fut nommée secrétaire. Maurice Zodi, le directeur du centre social, était mandaté par son employeur pour assurer le rôle de trésorier. Quant aux femmes, elles étaient reléguées aux postes d'adjointes : Micheline Sinama comme vice-présidente et Abla Madoui comme secrétaire adjointe. Najet Hannachi, l'animatrice du centre social qui coanimait le groupe Cannelle et Piment avec Chimène depuis un certain temps, fut élue trésorière adjointe. Les autres fondatrices siégeaient quand même au conseil d'administration : Fatna Benmachou, Eugénie Dadzie, Zoulikha Zouine, Damawante Ramdane et Haïfa Hannachi, auxquelles il faut ajouter deux bénévoles actives au centre social : Laurence Margerit et Sylvie Durney, à l'époque présidente et vice-présidente du centre social.

Avec une association indépendante du centre social, les femmes ont eu des sentiments partagés : elles passaient à un autre stade et gagnaient en autonomie tout en se sentant un peu dépossédées de la maîtrise de leur projet. Alors que l'intention du centre social

était de se séparer du groupe, devenu trop encombrant, curieusement, il ne lui accordait qu'une semi-indépendance. Il est vrai que Cannelle et Piment était un peu sa vitrine. Il représentait une animation exceptionnelle qui rayonnait sur le quartier et bien au-delà, tout en faisant des buffets très peu chers pour son assemblée générale ou en préparant bénévolement un couscous pour aider les jeunes à financer un séjour de vacances... Situation ambivalente qui se reflétait dans le conseil d'administration de la toute jeune association. Rapidement, Chimène a constaté que celui-ci se réunissait et prenait des décisions sans les femmes. Soit elles n'étaient pas invitées, soit les deux hommes du conseil d'administration accaparaient la parole. En sept mois il n'y avait pas eu de réunion de bureau, alors que les voix y étaient plus équilibrées et que dans un groupe plus petit les femmes auraient peut-être osé s'exprimer davantage. Les prises de décision leur échappaient en grande partie pour de multiples raisons : elles n'occupaient pas les postes principaux dans la gouvernance, par défaut de confiance de leurs partenaires ; elles méconnaissaient le statut associatif qu'elles apprenaient petit à petit à dompter par la pratique ; enfin, en tant que femmes immigrées, elles avaient une faible maîtrise de la langue française... Les femmes ressentaient que certains administrateurs leur renvoyaient carrément qu'elles ne comprenaient rien et qu'il valait mieux qu'elles se taisent. C'en était parfois humiliant et les femmes s'en plaignaient.

En même temps, les cuisinières acceptaient cet état de fait, monopolisées par des commandes qui ne cessaient de s'accroître et l'arrivée de nouveaux bénévoles qui leur donnaient des coups de main en cuisine, pour les livraisons ou le service. Une situation qui a finalement mis Chimène en conflit avec son propre employeur qui tenait toujours les manettes d'un projet qui aurait dû prendre sa pleine autonomie. La confrontation entre ces deux visions de Cannelle et Piment a été si forte que Chimène a fini par quitter le centre social en décembre 2000 dans un climat très tendu et injuste à son égard. Le combat pour l'indépendance et les luttes de pouvoir ne se font pas sans pertes et fracas. Chimène en a alors payé les frais.

Le premier local de Cannelle et Piment

Parmi les questions urgentes à régler il y avait celle de la cuisine. Les femmes confectionnaient encore les repas chez elles ou au centre social dans des conditions parfois difficiles. Les recherches officielles de locaux n'avaient jusque là pas été fructueuses et bien qu'elle était à l'ordre du jour de l'assemblée générale du 2 juin, la question restait d'actualité et sans réponse : quelle cuisine partager ? Quel local disponible pour le projet ? Face à des partenaires pas vraiment mobilisés, Chimène, les femmes et leurs amis, se démènent pour trouver une solution.

Parmi les nombreux contacts pris par Chimène, une connexion se fait immédiatement avec Élie Bloch, responsable de l'agence vau-daise de l'OPAC du Grand Lyon. Celui-ci est interpellé par l'accent de Chimène qui lui rappelle ses propres voyages en Amérique du Sud et par ce groupe de femmes décidé de se prendre en main face aux difficultés. Lors d'un voyage de jeunesse au Pérou, il avait été touché par la misère des enfants de la rue et impressionné par les femmes péruviennes qui s'organisaient entre elles pour inventer des solutions de survie dans un contexte de guerre civile entre le gouvernement et les révolutionnaires communistes du Sentier lumineux. Ce responsable comprend aussitôt la situation lorsque Chimène lui explique que les maris en ont marre de voir leurs femmes envahir l'appartement avec leur cuisine. Il fréquentait déjà le repas mensuel qu'elles organisaient au centre social et qui, à ses yeux, était la preuve concrète qu'elles cherchaient à en vivre. Lui aussi rêvait d'un mouvement social autogéré qui favoriserait l'autonomie et la prise en main par les personnes de leurs problématiques économiques.

À cette époque, sur 1 800 logements de Vaulx-en-Velin gérés par l'OPAC du Grand Lyon, 400 étaient vacants, soit presque un quart du patrimoine de l'office, tellement la réputation de Vaulx-en-Velin était mauvaise. Ces logements vides étaient bien évidemment plus difficiles à gérer que s'ils étaient occupés et de surcroît ils repré-

sentaient un coût important. Il fallait sans cesse faire la chasse aux squats et changer les serrures. Les bailleurs s'interrogeaient sur les meilleurs moyens pour lutter contre cette vacance et l'image dégradée des quartiers et sur les manières d'attirer des habitants. Améliorer la gestion des impayés était une réponse bien insuffisante... Il fallait améliorer la vie sociale locale.

Pour Élie Bloch, cela ne pouvait passer que par une responsabilisation des habitants. Il animait donc des réunions avec les locataires, prenait note de leurs questions et besoins et veillait lui-même à la mise en place de réponses concrètes de la part de ses équipes. Il était persuadé qu'il est nécessaire d'avoir des activités officielles au pied des immeubles. C'est le moyen d'amener une vie sociale plus constructive pour tous. Alors, plus ou moins à l'insu de ses responsables éloignés dans leurs bureaux centraux, il décide de prêter, sans contrepartie financière, des locaux à Cannelle et Piment dans l'attente d'un futur local professionnel aménagé dans le cadre du programme de rénovation urbaine de l'Écoin-Thibaude.

En novembre 1998, à peine plus d'un an après sa création, l'association intègre ainsi de façon transitoire son premier local, un appartement au rez-de-chaussée du 7 chemin Albert Camus juste à côté de chez Fatna, dans le quartier où la plupart habite. Bien visible du hall d'entrée, c'était un appartement classique : une petite cuisine en couloir, un salon-salle à manger séparé par une cloison et deux chambres, vite transformées en pièce de stockage et en bureau. Grâce à leurs premières économies, elles ont acquis leur premier matériel, un frigo et une cuisinière domestiques. Ce n'était pas vraiment adapté à une cuisine collective, mais quel progrès par rapport à la situation antérieure !

Cinq ans après sa naissance, Cannelle et Piment disposait enfin de locaux qui lui étaient propres. En quittant le centre social, les femmes n'oublièrent pas d'offrir un repas de remerciement à tous ceux qui les avaient aidées à grandir.



Dans la cuisine du premier appartement prêté par l'OPAC du Grand Lyon, Zouzou, Juliet et Abla.

Le développement économique au rendez-vous

Grâce aux capacités de mobilisation des femmes et de Chimène, l'association comptait déjà 150 adhérents de Vaulx-en-Velin et d'ailleurs. En 1997, alors que l'activité se déroule encore en partie sous le couvert du centre social, puis sous un statut indépendant, 5 300 repas ont été servis pour un peu plus de 147 000 francs de prestations, ce qui équivalait à 2 350 heures de travail. En un an, 87 prestations différentes ont été effectuées. 25 % des recettes provenaient à eux seuls des fameux repas du mois qui accueillait une moyenne de 70 personnes.

Les institutions locales de Vaulx-en-Velin ont aussi contribué au décollage de Cannelle et Piment en lui passant des commandes : les vœux du Maire, avec un buffet pour 800 personnes, a été un véritable challenge, mais aussi le centre culturel communal Char-

lie Chaplin, le Planétarium, l'ENTPE, l'OPAC, Solidarité Services (une association d'aide à domicile pour les personnes âgées), les trois centres sociaux (Grand Vire, J.-J. Peyri et Georges Lévy) et la Fédération des centres sociaux du Rhône, le conseil général via les assistantes sociales et les éducateurs, les établissements scolaires (le lycée des Canuts, les collèges Pierre Valdo, Jean Villard et Henri Barbusse et les écoles Michelet) via les enseignants mobilisés par les mamans, ainsi que des entreprises locales comme Tarvel, ont aidé au développement de l'association, incarnant une vraie solidarité intra et inter-quartier. Impossible de toutes les nommer.

Au-delà de Vaulx, l'association commence à répondre à d'autres commandes institutionnelles, ce qui lui permet de se faire connaître dans l'agglomération lyonnaise, via les réseaux des uns et des autres : le conseil régional, la mairie de Lyon et le Grand Lyon (via les acteurs de la politique de la ville), le Secours catholique, Cité club (un organisme de formation et d'éducation populaire), l'école Rockefeller, Habitat et humanisme, le musée de l'Homme et même la MACIF et EDF-GDF.

Le groupe n'en continue pas moins à s'impliquer activement dans des actions de solidarité et d'animation locale : l'incontournable fête annuelle du quartier, la journée internationale des droits des femmes du 8 mars, le marché de l'ESS (économie sociale et solidaire) ou des actions citoyennes plus larges, comme la Marche européenne contre le chômage, une action de solidarité en faveur des enfants d'Algérie ou la pyramide de chaussures de Handicap International contre les mines antipersonnelles, place Bellecour, en plein centre de Lyon.

Cette dynamique donne des envies et des idées à des particuliers qui s'adressent à l'association pour des anniversaires, des repas de familles, des mariages ou des baptêmes...

Néanmoins, sans subvention publique, l'association n'aurait pas pu connaître un tel essor. Le centre social a longtemps mis à disposition du groupe du temps de travail de Chimène et d'une co-

animatrice, Najet Hannachi, en conventionnant avec l'association (pour l'équivalent de 65 000 francs par an). La Délégation régionale aux Droits des femmes, le Fonds d'action sociale (FAS), l'État, via la politique de la ville, et la ville de Vaulx-en-Velin ont été parmi les premiers soutiens. Chacune de ces institutions est représentée par des personnes accessibles qui apprécient l'originalité et l'audace du projet, dans une période où Vaulx-en-Velin défraie la chronique autour d'événements qui ont marqué la ville jusqu'à nos jours. Aux Droits des femmes, Naïma Atoui, chargée de mission, soutiendra le projet en raison de la place et de l'expression qu'il accorde aux femmes ; Philippe Delpi, du FAS, pour la façon dont il valorise les immigrations successives ; Pierre-Pascal Antonini et Alice Conte, agente de développement social sur la ville, pour la capacité du projet à être exemplaire et à entraîner tout un quartier vers le haut. Localement, Cannelle et Piment obtiendra quelques soutiens d'une commune pourtant économiquement très modeste, notamment pour sa capacité à pacifier les pieds d'immeuble où elle apporte une forme de régulation sociale.

Des négociations sont alors entamées pour obtenir des aides aux postes salariés afin d'arriver à donner un statut plus pérenne aux cuisinières, l'association n'ayant pas encore les reins assez solides pour autofinancer les salaires. Mais la Direction départementale du travail et de l'emploi (DDTE) qui gère la politique de l'emploi de l'État ne l'entend pas de cette oreille. Pour bénéficier d'emplois aidés, il faut respecter certains critères. Et de ce point de vue, Cannelle et Piment ne rentre dans aucune des cases prévues. Un comité de pilotage animé par la ville et auquel participent diverses institutions, constitué entre autres pour rechercher un local adapté, propose à Cannelle et Piment de devenir un organisme d'insertion sous la forme d'une entreprise d'insertion ou d'une association intermédiaire. En contrepartie, il faudrait embaucher un gérant ou un directeur et un travailleur social en charge de l'accompagnement. Les femmes à l'origine du projet signeraient un contrat d'insertion, pour un, deux ou trois ans. Cruel paradoxe ! Les aides de l'État ne financent pas l'autonomie des personnes en insertion.

Alors qu'elles ont créé elles-mêmes leur propre entreprise et leur propre emploi, on leur propose de se faire « insérer » et de n'être que de passage dans l'association pour une durée maximum de trois ans. Pour elles, il n'en est pas question. Elles veulent poursuivre l'aventure jusqu'au bout. Elles veulent être cheffes de leur propre entreprise d'autant plus qu'elles connaissent des exemples de restaurants d'insertion implantés *ex nihilo* par des personnes méconnaissant les codes des banlieues, qui n'ont pas tenu face à la pression du quartier. Certes les habitants ont besoin d'emploi, mais pas au détriment de leur dignité.

Pour une plus grande clarté dans les comptes, les partenaires exigent également que l'association rentre dans les clous du plan comptable officiel. Côté emploi, ils acceptent d'accorder les premiers emplois aidés sous forme de CES (Contrats emplois solidarité), mais à deux conditions. La première : que l'association embauche une gestionnaire (ce sera, pour un an seulement de septembre 1998 à juin 1999, Najat Hannachi, la jeune animatrice vacataire du centre social qui accompagnait déjà le groupe avec Chimène). La seconde condition : les critères d'attribution d'un CES devaient être respectés, et les femmes devaient donc être sans emploi et inscrites à l'ANPE (Agence nationale pour l'emploi, ancienne dénomination de Pôle emploi). Celles qui avaient déjà un petit emploi par ailleurs, comme Fatna qui travaillait à mi-temps pour l'OPAC du Rhône ou Haïfa qui faisait quelques ménages, ne pouvaient donc pas en bénéficier. Un comble, alors que ce sont elles qui, logiquement, auraient dû être les premières à profiter de la capacité de Cannelle et Piment à embaucher ! La seule qui rentrait dans les critères était en fait la dernière arrivée, l'Irakienne Juliet Toma Younan. Une situation qui a suscité, non sans raison, la colère de quelques-unes : elles et leurs familles avaient tant donné en bénévolat et en implication personnelle qu'elles ont vécu cette situation comme très injuste. Mais il n'y avait pas le choix. Pour poursuivre et consolider son développement l'association n'avait pas les moyens, seule, de financer les postes salariés. Les discussions sur le sujet ont été longues et âpres et l'ambiance était ten-

due. Chimène argumentait, mais pas question pour elle de décider seule. Il fallait que cela vienne du groupe. Celui-ci s'est finalement rendu à l'évidence et le premier contrat aidé a bel et bien été signé avec Juliet. Peu de temps après, un deuxième contrat du même type a pu être signé avec Abla Madoui, une des fondatrices qui avait fait les démarches pour s'inscrire à l'ANPE. Mais l'épisode ne s'est pas passé sans déchirure. Zoulikha qui faisait partie des femmes exclues, car non inscrite à Pôle emploi alors que sa situation personnelle était très fragile, a été tellement en colère qu'elle s'est éloignée du groupe... un temps. Elle a fini par revenir : l'appel de Cannelle et Piment était trop fort !

La leçon de cet épisode, c'est que la DDTE ne pouvait comprendre le projet qu'à partir de sa propre grille de lecture... Et qu'avec ses œillères elle ne le comprenait effectivement pas. Aux femmes volontaires et capables de se prendre en charge seules, elle proposait de les insérer ; aux femmes organisées et solidaires, elle opposait les rigidités administratives de critères généraux incapables de prendre en compte la réalité d'une initiative originale et hors normes. Il aurait fallu que l'institution accepte de soutenir un projet aussi innovant, hors cadre, ce dont elle était incapable. « Avec les institutions françaises, conclue Chimène, il y a toujours eu des différends liés à des incompréhensions de notre démarche, à des enjeux de pouvoir non dits entre travailleurs sociaux et "bénéficiaires" ou à des velléités de récupération des initiatives qui marchent bien. Finalement, hormis les femmes et leurs enfants, qui a intérêt à ce qu'elles soient émancipées et que les rapports sociaux soient transformés ? »

9

Passer des savoir-faire traditionnels à une organisation professionnelle, tout un art

Ces femmes qui, dans leurs pays d'origine, avaient pour la plupart déjà eu l'occasion de préparer de grandes fêtes, surtout lors des mariages au cours desquels toute la communauté met la main à la pâte, qui savaient passer d'une cuisine domestique à des grands buffets sur la simple base de leurs savoir-faire réunis, qui cuisinaient des plats toujours très appréciés, peuvent largement être considérées comme des expertes chevronnées qui ont fait leurs preuves. Pour confectionner 3 000 repas par jour, Juliet sait combien le travail en équipe est essentiel pour l'avoir pratiqué quotidiennement en Irak. Paradoxe : voilà qu'on leur demande désormais de se « professionnaliser ».

Des règles d'hygiène à adapter

Le bon sens ne semblant pas suffire, les normes d'hygiène figées dans les procédures HACCP¹ pour éviter les risques sanitaires s'imposent. Cela fait partie des contraintes incontournables pour la survie et le développement du projet. En 1998, trois des cuisinières de Cannelle et Piment sont donc parties en formation avec un organisme situé à Vaulx-en-Velin (Objectif Formation) pour intégrer

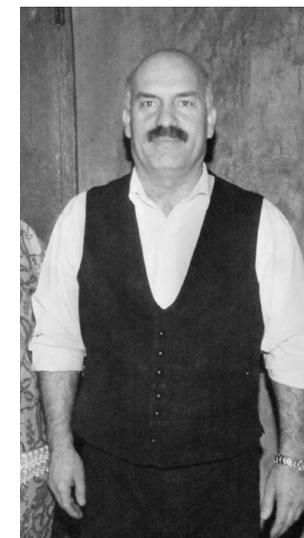
(1) L'HACCP est un sigle qui signifie en anglais : *Hazard Analysis Critical Control Point*. En français, ce sigle se traduit par : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.

ces règles nouvelles. Plus tard, lors d'une rencontre à l'écovillage ardéchois du Viel Audon qui accueille de nombreux enfants en séjours de vacances ou en formation, l'un des responsables de ce lieu, Yann Sourbier, leur dira combien il est important de se méfier de ce genre de procédures. Non les refuser, mais savoir les adapter, faire la part des choses et en particulier séparer leur légitime objectif de ses parfois absurdes et abrutissants dispositifs. Il faut chercher à bien comprendre les risques et les dangers et adapter la méthode en fonction de son projet et du sens que l'on veut mettre dans les processus d'organisation du travail. Pour illustrer ce judicieux conseil, il cite l'interdiction d'utiliser des torchons en cuisine dans le cadre de l'accueil collectif d'enfants du Viel Audon. Les torchons sont en effet considérés comme des nids à microbes qui se développent aisément quand on les utilise plusieurs jours d'affilée. Pourtant, dans son projet pédagogique, la participation des enfants aux tâches quotidiennes, et en particulier faire et essuyer la vaisselle, a du sens. Il met alors en place un système de torchons de couleur pour chaque jour de la semaine : jaune le lundi, bleu le mardi, rouge le mercredi, etc. Ainsi, les torchons systématiquement changés tous les jours ne peuvent plus être confondus et il devient possible de défier tout contrôleur de trouver la mauvaise couleur et donc un torchon sale plein de microbes. L'interdiction du torchon d'abord imposée a pu ainsi être détournée sans remettre en cause le double objectif du projet, tant hygiénique que pédagogique.

Malgré tout, les premières formations sont reçues par les femmes comme une parole divine. Elles y apprennent des choses et petit à petit mettent en pratique des règles de bon sens en sachant les adapter à leur projet. Il faudra régulièrement faire quelques piqûres de rappel, car non seulement ces règles et contrôles sont de plus en plus draconiens, mais il faut aussi savoir gérer les glissements et harmoniser les pratiques, variables d'une personne à l'autre, chacune ayant son « style » comme disent les psychologues du travail.

L'embauche d'un chauffeur-livreur

Grâce aux liens tissés avec Objectif Formation, Cannelle et Piment accueille un jour un stagiaire pendant trois semaines. Joseph Agil Korri est un homme plutôt introverti, sérieux, bosseur et robuste. Il est d'origine kurde et vient d'Irak qu'il a fui en 1996, date de son arrivée en France. Il considère néanmoins que sa « vraie vie en France » n'a commencé que deux ans plus tard lorsqu'il a obtenu la nationalité française. Né en 1963, il est le quatrième d'une fratrie de 12 enfants, 4 garçons et 8 filles. Deux de ses soeurs sont mortes jeunes et son frère aîné a été tué au cours de la guerre entre l'Irak et l'Iran. Chrétien kurde et originaire de la même région que Juliet Toma Younan, il s'est marié en 1990 et a fui les persécutions qu'il subissait à la fois en tant que Kurde et en tant que chrétien. Lorsqu'il rejoint la France, sa femme avait déjà pu y immigrer avec leurs deux jeunes enfants : Julia née en 1991 et John en 1993. Le troisième, Jacques, naîtra en France en 1998 : « Tous avec des J, comme Joseph » précise-t-il. Lui-même a dû sortir clandestinement de son pays après un périple incroyable qui l'a fait passer par la Jordanie, l'Égypte, l'Italie où il a erré pendant 40 jours, la Tchécoslovaquie, l'Autriche et l'Allemagne avant de pouvoir enfin rejoindre sa femme en France.



L'éclatement de sa fratrie illustre le drame des réfugiés : une sœur est en Belgique, une en Suède, une en Australie et une au Canada. Un de ses frères y vit aussi, et les trois autres sœurs sont toujours en Irak. En 1998 il s'installe à Vaulx-en-Velin : « Le premier appartement où j'ai habité était juste à côté du local de Cannelle et Piment. J'ai fait un stage à Objectif Formation pour apprendre le français et là j'ai rencontré Juliet et les autres femmes. Elles faisaient la formation HACCP. Elles m'ont dit : "On n'a pas de livreur" et elles m'ont proposé de venir travailler avec elles. C'était les débuts de Cannelle et Piment. Il n'y avait rien ! J'utilisais ma voiture personnelle, une Renault 9, mais ça suffisait pour démarrer. À vrai dire, à cette époque, les remboursements des frais kilométriques arrondissaient mes fins de mois, jusqu'à l'acquisition d'un premier véhicule professionnel, en 2009, avec l'aide de la Fondation Veolia. C'était difficile parce que je ne connaissais pas Lyon et n'avais jamais été livreur. Une fois, je devais livrer une commande à Grange Blanche... Je ne connaissais même pas à cette époque ! Il n'y avait ni téléphone portable, ni GPS. Le téléphone c'était avec une carte pour les cabines et au début Cannelle et Piment ne pouvait même pas acheter une carte téléphonique. On me disait : "Non, Cannelle et Piment est pauvre, on ne peut pas acheter de carte, il faut te débrouiller !" Je ne parlais pas beaucoup le français et je ne comprenais pas trop les cartes non plus. Ce n'était pas facile, mais petit à petit, j'ai appris. Maintenant, je connais Lyon comme ma poche. »

Pendant 14 ans, Joseph a rendu des services exceptionnels à l'association. Son arrivée a libéré les femmes et leurs familles des courses et des livraisons. Il a lui-même créé son poste de chauffeur-livreur. Il assurait les courses et gérait les stocks, il avait tout dans la tête. Il lui suffisait de récupérer la liste des spécialités que les dames devaient cuisiner dans la semaine pour la traduire aussitôt en une liste de courses. Les oublis étaient rares... C'était un système D bien rodé. Comme c'est lui qui avait le contact avec les clients, il veillait à l'horaire de livraison, de peur d'être en retard, car quelques expériences malencontreuses avaient contribué à faire une mauvaise réputation à Cannelle et Piment de ce point de vue.

Il y avait eu des loupés. Alors Joseph aidait souvent les cuisinières à finaliser les commandes prêtes à livrer : la présentation, la disposition sur les plateaux, la mise sous cellophane, le maintien en température et son contrôle, bien caler les containers isothermes... Il a aussi très vite appris à circuler dans l'agglomération lyonnaise et il connaissait tous les raccourcis. Il savait calculer son temps de trajet en fonction de la circulation et des modalités d'accès aux lieux de livraisons (éloignement du stationnement, présence ou non d'un ascenseur, escaliers...). Il était le garant du temps : « Bien sûr, j'étais obligé ! Je forçais les dames tout le temps. Je leur disais : "Si la commande c'est à 11 heures 30, il faut finir à 11 heures maximum." Parce qu'il fallait souvent que j'en livre plusieurs. » Il arrivait qu'il fasse appel à l'aide de la communauté irakienne, souvent à la marge et contre l'accord du groupe, jusqu'à ce que l'association régularise la situation en rémunérant des extras. Joseph n'était pas un grand causeur mais il était efficace. Lorsqu'il a quitté l'association il a fallu le remplacer par deux personnes car, entre-temps, l'association avait poursuivi son développement.

D'une gestion « en bonne mère de famille » à une gestion professionnelle

L'activité se développant, les dames de Cannelle et Piment sont très vite à l'affût d'un gestionnaire. Au-delà de l'injonction des financeurs, en particulier la DDTE, elles se rendent à l'évidence qu'il leur manque des compétences en la matière. Les appels à candidatures via l'ANPE sont infructueux. Finalement, tout comme pour le recrutement de la plupart d'entre elles, c'est une rencontre fortuite qui les met en contact avec Georges Sothier. Elles observent les façons de faire des gens qui passent ou qu'elles croisent et jaugent s'ils peuvent faire l'affaire. Pour cela, ce sont de terribles cheffes d'entreprise ! C'est lors d'un buffet servi dans le cadre d'une répétition pour le défilé de la biennale de la danse de Lyon réalisé avec des jeunes de Vaulx et de Villeurbanne, qu'elles repèrent un Mon-

sieur qui les accueille avec bienveillance et intérêt, et qui semble s'occuper de l'organisation générale d'une main de maître. Abla, la moins timide et la plus bavarde, lui parle longuement de leur projet puis lui déclare d'un ton persuasif : « Monsieur, il faut que vous veniez travailler avec nous ! » Georges, admiratif devant leur cuisine qu'il déguste pour la première fois, envoie rapidement une candidature spontanée au président de l'association. Celui-ci le reçoit en lui expliquant la situation assez précaire de l'association : des écritures comptables sans véritable plan comptable, un paiement d'heures travaillées parfois sans contrat de travail... Presque tout était à faire !

C'est ainsi qu'en juin 2000 fut recruté le premier gestionnaire-animateur venu de l'extérieur, salarié par Cannelle et Piment. Jusque-là, la gestion avait été plus ou moins prise en charge par les animatrices et Chimène, mais il s'agissait d'une gestion « en bonne mère de famille » qui n'avait pas grand-chose à voir avec la gestion professionnelle requise pour une activité comme celle qu'avait atteinte Cannelle et Piment.

L'expérience antérieure de Georges dans deux restaurants associatifs et culturels avait de quoi séduire les dames de l'équipe. De son côté leur projet correspondait à ce qui l'intéressait et guidait sa vie : « Faire des projets avec des gens, des projets qui ont du sens, où le volet économique ne soit pas le seul but, et où il y ait aussi des objectifs sociaux et culturels. » Le voilà servi !

Il s'installe dans l'appartement cédé par l'OPAC du Grand Lyon et est impressionné par ce que les dames arrivent à faire avec le peu de moyens dont elles disposent. Lui, répondait au téléphone, prenait les commandes, qui, à cette époque, arrivaient toutes seules tant la notoriété de la petite équipe était acquise et il concoctait les devis, souvent à l'aide de l'équipe, en particulier quand il s'agissait de faire d'importantes quantités ou que les attentes du client étaient particulières. En accueillant les clients physiquement ou par téléphone, il leur racontait l'histoire de Cannelle et Piment. La

plupart du temps ils étaient étonnés, voire époustouflés, que des « femmes ordinaires », de différentes nationalités, soient capables de réaliser un tel projet. Il sentait même de l'admiration. Pour lui, c'était un argument de vente imparable.

Pour composer une commande, dans la continuité des objectifs du groupe d'origine, il suggérait une spécialité de chaque origine : une tunisienne, une algérienne, une irakienne, une réunionnaise, une togolaise... de sorte que chaque dame puisse travailler un nombre égal et suffisant d'heures dans le mois (entre 60 et 80 heures par mois, soit grosso modo un mi-temps). Le travail était réparti lors des réunions d'équipe hebdomadaires. Petit à petit il apprenait à bien connaître les femmes et, habitué du travail en cuisine, il a rapidement observé leur façon de travailler et leurs rythmes différents. Il arrangeait les menus en conséquence pour que tout soit prêt à temps, en donnant à faire les spécialités qui prenaient moins de temps à celles qui n'arrivaient pas à l'heure ou qui travaillaient plus lentement. Il savait valoriser les compétences de chacune pour que l'équipe soit complémentaire. Il a aussi découvert beaucoup de recettes exquises et reconnaît avoir beaucoup appris : « Même Chimène partageait ses recettes chiliennes. Elle voulait mettre du quinoa partout, à une époque où ce n'était pas encore connu comme aujourd'hui ! » se souvient-il. Il aurait bien aimé pouvoir faire un peu de cuisine et partager son savoir-faire en plats français, mais sa charge de gestion était bien trop importante pour cela. Georges avait fait des calculs pour évaluer le coût de revient et le prix de vente de chaque spécialité. Le temps de travail était ce qui pesait le plus. Après chaque prestation, une analyse critique était partagée pour réajuster si nécessaire. Puis, avec un peu d'expérience, il a travaillé avec l'équipe des propositions de formules de 5, 6 ou 7 pièces à un prix unique. À lui de suggérer aux clients un panache de spécialités plus ou moins coûteuses pour équilibrer le prix global de la prestation au regard du prix de revient pour l'association. Un subtil dosage qui a permis l'explosion des ventes : le chiffre d'affaires a triplé en un an !

Côté comptabilité, la situation était moribonde. Si un bénévole saisissait bien les écritures, l'association ne disposait ni de comptes de résultat, ni de bilans. C'est un cabinet comptable réputé sur la place lyonnaise ayant une bonne connaissance des associations, la SCREC (Société croix-roussienne d'experts-comptables), qui va rattraper les deux ou trois années en retard et organiser dans les règles de l'art de la comptabilité de l'association sur la base des données remises par les premières animatrices qui prenaient scrupuleusement des notes. Poursuivant la remise en ordre de la gestion de Cannelle et Piment, Georges régularise la situation de chaque salariée en termes de contrats de travail et de fiches de paie. Au-delà de son travail de gestionnaire, il n'était pas rare qu'il aide les femmes qui avaient besoin de se faire expliquer leur feuille d'impôt ou un document incompréhensible de la sécurité sociale, voire les mots reçus des enseignants. Il en accompagne également à des rendez-vous avec l'assistante sociale ou le bailleur social. Cannelle et Piment s'est construite autour de cette mixité de compétences, dans une relation d'entraide et de réciprocité, sans hiérarchie interne.

Si ses relations avec les femmes sont bonnes, elles sont plus délicates avec le président qui veut décider de tout, tout seul, ainsi qu'avec les administrateurs de l'association qui, plus timorés, craignent qu'il veuille aller trop vite dans la régularisation des salariés au risque d'augmenter trop rapidement les charges d'une association encore jeune. Après avoir accompagné l'installation de l'association dans son deuxième local, au bout de deux ans et demi, Georges quittera l'association avec amertume, pour administrer une compagnie de théâtre. Son passage a permis à l'association de gravir les premières marches d'une organisation plus structurée et de la mettre sur les rails d'une pérennité assurée. Sans remettre en cause la philosophie de Cannelle et Piment, il en a assuré les bases logistiques : « C'est bien de rêver, résume-t-il, mais revenir à la réalité peut être aussi un très beau rêve, même si c'est grâce aux rêves que le projet est arrivé si loin. »

10

Cannelle et Piment à son âge mûre : une belle époque... mais des crises

De nombreuses personnes ont contribué à faire avancer le projet de Cannelle et Piment, plus ou moins dans l'ombre ou par des soutiens très divers, les unes en ouvrant des portes, les autres en facilitant l'accès à des aides financières et matérielles. Les plus fidèles ont sans doute été Pierre-Pascal Antonini, délégué du préfet en charge de la politique de la ville, arrivé à Vaulx-en-Velin au moment des émeutes du Mas-du-Taureau en 1990, et Philippe Delpy, en charge des actions culturelles, qui assurait un bon relais avec le FAS pour les travailleurs migrants et leur famille. Ils avaient l'un comme l'autre compris combien il est essentiel d'être à l'écoute des personnes directement concernées par les situations sociales sur le terrain et de soutenir leurs initiatives. Il faudrait également citer des agentes de développement local comme Alice Conte, personnellement impliquée aux côtés des habitants, Gwendolyn West, professionnelle passionnée de Vaulx-en-Velin qui ne quitterait cette commune pour rien au monde, et, du côté de la mairie, de nombreux élus et techniciens.

C'est à l'initiative de la Mairie qu'en 2000 a été créé un comité de pilotage pour aider l'association à clarifier et développer son projet¹. Les financeurs lui ont conseillé de se faire accompagner par la Fon-

(1) Il regroupait le « Grand projet de Ville » (représentation de la politique de la ville), le Conseil général, la Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle (DDTEFP), la Préfecture du Rhône, la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) et le centre social du Grand Vire.

dation agir contre l'exclusion (FACE)¹, qui, durant un an, a élaboré avec l'association un diagnostic de sa situation et a proposé différents scénarios en termes de perspectives. La FACE a bien pointé et repéré les forces et les faiblesses du projet et son intervention a rassuré les institutionnels qui avaient besoin que la dynamique ascendante et originale de Cannelle et Piment leur soit traduite dans des termes plus proches de leurs représentations... C'est également avec elle que Cannelle et Piment est entrée en contact avec des initiatives similaires en France comme « Plein sud » à Rouen, « Aux bonnes mères » dans un quartier du nord de Marseille ou « Cuisine du Monde » à Angoulême, trois initiatives de femmes issues de l'immigration et implantées dans des quartiers en politique de la ville. De tels échanges sont essentiels pour évoquer ses pratiques et les difficultés rencontrées et surtout pour partager les façons de les surmonter, les solutions trouvées, les trucs et astuces pour avancer.

Du nouveau dans la gouvernance... mais lentement

Comme le prévoyaient les statuts de Cannelle et Piment, au bout de trois ans d'existence, une partie du conseil d'administration devait être renouvelé et trois administrateurs, tirés au sort, devaient donc remettre leur mandat en jeu.

Au cours de ces trois premières années de fonctionnement en tant qu'association indépendante, les femmes fondatrices de Cannelle et Piment avaient, à force de pratique, de mieux en mieux cerné le statut associatif. Elles étaient aidées en cela par les bénévoles extérieurs, dont Chimène Sérurier qui avait quitté le centre social en tant que professionnelle mais qui revenait librement à Cannelle et Piment en tant que bénévole, et par la Fonda Rhône-Alpes, restée proche. C'est à ce moment-là qu'Agnès Rollet (l'auteur de ces lignes) a commencé à intervenir auprès de Cannelle et Piment en

(1) La FACE a été créée en 1993 par Martine Aubry pour faciliter l'insertion par l'emploi.

prenant la suite d'Agnès Voisin. Elle avait animé quelques séances d'explicitation du fonctionnement de l'association car les femmes se posaient de nombreuses questions. Toutes, y compris Chimène, exprimaient une insatisfaction du fait du manque de place accordée à leur parole et à leurs envies. Il fallait absolument que le groupe reprenne le pouvoir.

Cet avis n'était pas celui des quelques administrateurs, dont le président, qui faisaient symboliquement barrage. Lors de l'assemblée générale du 23 octobre 2001, trois administrateurs furent donc tirés au sort pour être remplacés. Parmi eux, le sort désigna le président lui-même. Les femmes et Chimène avaient mobilisé les amis proches du projet et prêts à soutenir les femmes. Il fallait donc élire trois administrateurs parmi une liste ... de quatre candidats : Karim Zigh, un animateur de jeunes du centre social qui avait grandi dans le quartier et voulait soutenir les dames qui, pour lui, représentaient les « mamans du quartier » ; Alice Conte, agente de développement social qui, compte-tenu de l'enjeu de cette élection, acceptait de se mouiller malgré sa casquette ; le premier président, toujours élu de la commune ; et Agnès Rollet venue initialement comme chargée de mission de la Fonda Rhône-Alpes. Le résultat du vote fut sans appel : le président était largement battu avec seulement 3 voix contre 30.

Les femmes avaient pleinement gagné leur place. Pourtant, au moment de l'élection du bureau, elles se sentaient encore insuffisamment préparées et il fallut trouver une organisation transitoire avant qu'elles acceptent d'occuper les premiers postes. Elles voulaient qu'une femme prenne désormais les rênes, plutôt qu'un homme. Agnès Rollet a été élue présidente, Karim Zigh trésorier et Alice Conte secrétaire pour des mandats de trois ans. Les femmes, quant à elles, gardaient leurs postes d'adjointes, ne s'estimant pas encore prêtes à assumer plus de responsabilités. La mise en place de la loi sur les 35 heures à cette époque a permis à Agnès, nouvelle présidente, de poursuivre son engagement auprès de l'association sur son temps personnel. Grâce à la fameuse RTT (réduction du

temps de travail) elle pouvait participer plus aisément à des réunions en journée. C'était là un des effets bénéfiques des 35 heures : favoriser et rendre plus facile l'engagement associatif. Elle concevait son bénévolat dans la continuité de ses engagements précédents contre les inégalités socio-économiques : « Être à l'écoute des "gens d'en bas", de leur expertise, et valoriser leur point de vue est ce qui fait sens dans mon travail, car cela est porteur de transformations sociales. C'est sans doute là, un point de rencontre avec Chimène et la méthodologie de Paulo Freire à laquelle j'adhère profondément, d'autant plus que j'ai travaillé trois ans pendant mes études de socio-ethnologie avec des ONG dans le Nordeste brésilien, avec les enfants de la rue et des habitants des favelas, pour accompagner leur organisation dans la prise en main de leurs problèmes vers leur autonomie. J'ai ainsi pu côtoyer les méthodes de Paulo Freire de façon très concrète. »

Pour donner la parole à toutes les femmes, au-delà de celles représentant le groupe au conseil d'administration, Agnès impulse la mise en place de commissions mixtes, composées d'administrateurs extérieurs et de représentantes du groupe des femmes ou de l'équipe salariée. Des questions qui traversent le groupe à cette étape de son histoire sont débattues : la place des femmes au cœur du projet et dans les prises de décision ; la modification des relations au sein du groupe du fait de la pression économique ; la difficulté à trouver des bénévoles et une certaine distance dans les relations avec le quartier ; la place du projet social et culturel aux côtés du projet économique. Dans les commissions, les thèmes sont choisis selon les problèmes de fonctionnement et d'organisation que les femmes évoquent. Fondées sur la réciprocité et la complémentarité, ce sont aussi des espaces d'échange. Les petits groupes facilitent la prise de parole de chacune et l'apprentissage mutuel, dans un rapport d'égalité à égalité où l'on parle de la politique salariale (mise à plat des contrats de travail, pérennisation des statuts précaires, organisation des horaires, méthode de répartition et comptabilisation des heures, gestion des congés, accès à la formation...) et de la vie associative (projets solidaires, culturels, soirées

thématiques, inauguration officielle de la nouvelle cuisine, transmission intergénérationnelle et formation des jeunes du quartier). On y définit un règlement intérieur pour réguler l'organisation du travail à travers des repères communs à partir des besoins exprimés par les salariées. On y étudie le budget et les questions financières (poursuite de la régularisation financière de l'association, demandes de subventions...).

Ces instances ont fonctionné presque deux ans. Les petits groupes de cinq à six personnes ont permis à chacune de s'impliquer en fonction de ses affinités, ce qui contribua à favoriser plus de dialogue entre les trois pôles de l'association : les cuisinières, la gestion et les bénévoles. Cela a surtout permis une plus grande expression et une meilleure prise en compte du point de vue des femmes dans les prises de décision. Ce furent aussi des espaces d'apprentissage collectifs et réciproques pour permettre à chacune de s'approprier un fonctionnement de plus en plus formel, ce qui amènera trois ans plus tard à élire présidente de Cannelle et Piment une de ses fondatrices : Fatna, élue lors de l'assemblée générale de 2004, alors que le mandat d'Agnès Rollet se terminait. Les femmes avaient pris de plus en plus d'assurance. Elles avaient confiance dans l'association qu'elles comprenaient mieux, dans les bénévoles et dans la gestionnaire qui avait succédé à Georges Sothier. Mais c'est surtout en elles qu'elles avaient pris pleinement confiance. Fatna, du haut de son éternelle simplicité, disait qu'elle était une femme comme les autres, mais en fait elle avait l'œil partout et percevait très bien les choses qui n'allaient pas. Dans le groupe, elle était surnommée « la sage ». En général, il fallait l'écouter, car il y avait toujours quelque chose de vrai dans ce qu'elle disait et elle avait la plupart du temps raison. Néanmoins, pour Fatna cette place n'était pas encore naturellement reconnue par tous. Elle se souvient : « C'était difficile d'être présidente. On ne me disait pas toujours tout et ça m'énervait. Comme si je ne pouvais pas comprendre ! Alors je disais : "Je suis présidente ou non ?" On ne m'écoutait pas. C'est comme si on me disait : "Toi, tu es présidente mais reste à ta place." Heureusement que j'avais la confiance des bénévoles qui travaillaient pour

l'association comme Chimène, Agnès et Michel. » Elle a aussi sollicité le soutien d'une personne de confiance, une grande militante réputée sur le quartier, habitant Vaulx-en-Velin, Aïcha Ramdani, fille d'une amie de la famille, elle-même présidente d'une association d'aide aux familles et aux jeunes, restée environ trois ans à ses côtés pour l'accompagner comme administratrice.

Enfin une cuisine professionnelle... mais un agrément sanitaire impossible

Dans le cadre de la rénovation urbaine du quartier de la Thibaude, avec l'aide du comité de pilotage, avait été lancé le projet d'aménager un local adapté pour Cannelle et Piment. L'association avait fait ses preuves et conquis la confiance de ses partenaires, en particulier l'OPAC du Grand Lyon, avec Élie Bloch. La Fondation de France qui aime soutenir les projets dans leur phase de démarrage avait financé les investissements matériels et mobiliers. C'est ainsi qu'en novembre 2001, l'association emménage dans sa première cuisine professionnelle pensée et construite exprès pour elle, où elle restera jusqu'en 2012. Exonérée de loyer au départ, elle y est soumise de manière progressive, ce qui lui a permis d'absorber cette nouvelle dépense petit à petit. C'était un local d'environ 70 m² qui avait été construit pour fermer un passage sous un immeuble et éviter ainsi les occupations déplorables qui s'y déroulaient, dans un secteur résidentiel dénué d'activité sociale et économique. Seule l'école Lorca créait un peu de vie en proximité. D'une certaine façon, sans que cela soit affiché, Cannelle et Piment était soutenue pour pacifier un pied d'immeuble dans un quartier en pleine rénovation urbaine. L'accès était plutôt accueillant. La devanture, une grande baie vitrée, laissait voir ce qui se passait à l'intérieur ce qui favorisait les échanges avec le quartier et les passants. Elle donnait sur un espace piéton assez large aux allures de placette à côté de jardins familiaux récemment créés et joliment aménagés. Le local disposait d'un bureau pour le gestionnaire, de vestiaires équipés de

casiers individuels, de toilettes et d'une douche comme l'exige la réglementation du travail, et d'une vraie cuisine avec des espaces de stockage distincts des espaces de production. C'était un pas de géant en avant par rapport au petit appartement précédent. Les femmes disposaient enfin d'un espace pour expérimenter, grandeur réelle, une organisation du travail plus efficace et plus proche des exigences sanitaires.



L'équipe prépare l'inauguration de sa première cuisine professionnelle (deuxième local): Elisa et Joseph (au second plan) Georges et Zoulikha (au premier plan).



Inauguration officielle de la première cuisine professionnelle: au premier plan, de gauche à droite: Maurice Charrier (mairie), Abla Madoui et Gérard Castaldi (premier président de l'association).

Fatna, Joseph,
Zouzou, Naïma,
Haïfa et
Karima (piliers
de l'équipe de
cette période).



Néanmoins tout n'était pas parfait : le plafond n'était pas lavable, la cuisine manquait de lumière et d'aération, le sol était trop difficile à nettoyer, pas incliné, sans évacuation et les salariées s'y cassaient le dos, l'accès pour les livraisons ou la sortie des poubelles traversait un square de jeux pour enfants, sans accès sécurisé pour un véhicule, et, rapidement, le local s'est avéré trop petit. Le sacrosaint principe de marche en avant ne pouvait pas totalement y être respecté. La cuisine n'était pas cloisonnée pour séparer les parties dites sales (l'espace de livraison et de stockage des matières premières emballées, les poubelles, la légumerie et la plonge) des parties propres (les plans de travail pour la confection et les cuissons, les friteuses, les plaques, les fours et l'espace de stockage des produits finis, prêts à être livrés). Le laboratoire n'était donc pas véritablement aux normes. Impossible dans ces conditions d'obtenir l'agrément sanitaire. Les services vétérinaires qui délivrent cet agrément avaient néanmoins accordé une dispense temporaire, sans doute parce que l'association démarrait et que les quantités produites n'atteignaient pas le seuil contraignant.

Il manquait également un espace pour se réunir, organiser la production, discuter et favoriser la convivialité ou des projets avec les habitants et autres acteurs du quartier. La cohabitation avec le voisinage n'en était pas moins très bonne. L'association a fait des efforts pour se faire connaître et respecter le rythme de vie des

habitants en veillant à ne pas faire de bruit, surtout quand Joseph rentrait tard le soir d'un service, avec les containers et la vaisselle sale. Il faisait très attention avec le rideau de fer qui grinçait. Plus d'une fois il l'a laissé ouvert en pleine nuit, pour ne pas réveiller les voisins. Aucune crainte ! Ce local investi par les habitants, les mères et les pères du quartier, était respecté et il n'a jamais été ni vandalisé ni cambriolé.

Par contre, située hors zone commerciale, l'association ne bénéficiait pas d'un grand passage et d'une visibilité extérieure. Elle n'était pas dans une zone de chalandise et il n'était pas rare que des clients tournent un peu longuement dans le secteur avant de la trouver. Pour ceux qui venaient de l'extérieur, l'accès n'était pas perçu comme très rassurant, ils découvraient la banlieue avec parfois une certaine appréhension alors que tout s'est toujours passé en toute tranquillité et qu'il n'y a jamais eu de problème autour de ce local. Les « mamans entrepreneuses », reconnues comme responsables de leur outil de travail et de sa gestion, étaient respectées.

Un développement économique prometteur... mais qui bouleverse l'ancien équilibre

Poursuivant sur la lancée des années précédentes, l'activité de traiteur cuisines du monde de Cannelle et Piment connaît un essor exceptionnel en 2001 dans ses nouveaux locaux. On comptabilise 258 buffets réalisés en 11 mois sous la houlette de Georges Sothier ! Au début de l'année, quatre femmes étaient vacataires comme employées occasionnelles et quatre autres personnes bénéficiaient de CDD sous forme de contrats aidés. En mai, certaines de ces aides arrivant à terme, trois contrats de travail sont transformés en CDI (les tous premiers CDI !) : ceux de Juliet, Joseph et Zoulikha. De quoi générer un peu d'angoisse dans l'équipe car il fallait absolument que l'activité économique, sans aucune subvention fléchée sur les salaires, soit soutenue afin que les rentrées d'argent couvrent ces

salaires devenus réguliers. Un nouveau projet émerge alors, pour écouler les surplus, limiter les gaspillages et mieux faire connaître Cannelle et Piment dans la proximité. Compte-tenu du manque d'offre sur Vaulx-en-Velin et des importantes queues devant les rares boulangeries du quartier à midi, l'idée de proposer une vente de repas à emporter est mise en place.

L'association recherche une vitrine d'occasion, non sans mal, car personne n'est familier de ce genre de matériel professionnel. Une fois celle-ci acquise, différentes formules sont testées : prix à la pièce, menu composé selon la saison... Une dizaine de parts est ajoutée aux confections quotidiennes. Les surplus de matières premières ou de production sont mis en valeur. Les premiers clients seront les enseignants de l'école Lorca, les employés de l'OPAC du Rhône dont l'agence est non loin de là et d'autres salariés d'associations locales. Mais cela ne suffit pas et malgré la publicité et la mobilisation de tous, la vente à emporter restera toujours timide. L'équipe tient néanmoins à cette forme de présence sur le quartier.

À cette époque, la proximité avec le quartier où toutes habitent et le manque de séparation matérielle entre le petit sas d'entrée et l'espace de production, rendent les limites perméables. Des plateaux de gâteaux partent pour des échanges avec les habitants ou pour des animations locales, les voisins et voisines pénètrent jusque dans l'espace de production, sans que les salariés, interdépendants de ces relations sociales, n'osent rien dire... en face à face. Mais en réunion d'équipe, nombreux s'en plaignent, car au niveau économique, tout compte : chaque heure de travail, chaque denrée, chaque ustensile, chaque production... Les tensions entre les deux tendances seront quasiment permanentes.

Le groupe de cuisinières continue d'épater avec des prestations plus que remarquables. Elles servent 700 personnes à l'hôtel de ville de Lyon lors d'un colloque ; 250 pour les 20 ans du centre social Georges Lévy ; 500 à l'INSA de Lyon (Institut national des sciences appliquées). Elles couvrent sur plusieurs jours des événements

importants : une rencontre d'ATTAC ; le Triangle humanitaire ; la fête de la science ; la fête de l'égalité à Bellecour... sans oublier les couscous pour les jeunes du quartier afin de les aider à partir en séjour. Localement, les repas du mois perdurent et se dédoublent avec une seconde offre dans l'espace Carco, un nouvel espace associatif au coeur de la Thibaude qui permet de toucher une autre population que celle de la proximité du centre social. Ceux-ci ne désemploient pas, le nombre de convives atteint régulièrement 60 personnes. Tout est prétexte pour créer du travail et du lien.

Autre contrainte : en 2001, les services des impôts ont exigé la régularisation de la situation fiscale de Cannelle et Piment du fait de la nature de son activité, essentiellement marchande et clairement inscrite dans le champ concurrentiel. L'association n'avait pas encore eu le temps de se conformer à toutes ses obligations et elle n'en connaissait pas les conditions d'application : avait-elle droit à quelques années de fonctionnement avant de payer des impôts ? Combien ou quelle proportion de bénéfice devait-elle réaliser pour en être redevable ? Michel Sérurier, le mari de Chimène, s'impliqua sur ce dossier. En tant qu'économiste c'était une précieuse ressource, il avait toutes les compétences requises. Mais malgré la bonne foi et la bonne volonté de l'association, rien ne fut négociable. Il fallut s'acquitter d'un redressement sur les trois années précédentes, depuis la création de l'association, tout en perdant le bénéfice de la zone franche qui aurait été applicable si l'association avait été à jour.

C'est le moment où Cannelle et Piment est aussi de plus en plus reconnue à l'extérieur de la ville. Son inscription ou sa participation dans les réseaux nationaux de l'économie sociale et solidaire sont alors essentiels pour que le collectif prenne conscience de son originalité et des enjeux sociétaux qu'il porte. Sur une suggestion de Naïma Atoui, chargée de mission à la Délégation régionale aux droits des femmes, Cannelle et Piment est repérée début 2002 pour le Prix national de l'économie sociale au féminin remis par le secrétaire d'État à l'Économie solidaire du gouvernement de Lionel Jos-

pin. Plusieurs séances permettent de réfléchir collectivement aux arguments à inscrire dans le dossier de candidature finalement rédigé par Agnès. Le 8 mars 2002, une petite délégation composée de Chimène Séruzier, Fatna, Haïfa Hannachi, Abla Madoui et Eugénie Dadzie, part à Paris recevoir le premier prix des mains du secrétaire d'État Guy Hascoët. Une telle reconnaissance donne d'un coup une visibilité nationale à l'association.



Réception du prix de l'ESS au féminin le 8 mars 2002 des mains de Guy Hascoët (de gauche à droite: Chimène, Fatna, Eugénie)

Celle-ci est en passe de devenir une vraie entreprise associative, ce qui n'est pas sans susciter quelques incompréhensions dans le quartier. Elle ne peut plus se permettre de proposer des prestations gratuites et bénévoles ou rémunérer des heures de travail au service du projet social et culturel sur ses fonds propres. Trop souvent, on venait la chercher pour des prestations à prix cassés voire gratuits, alors qu'en l'absence de subvention, il fallait bien payer les salaires. De même elle ne peut plus prêter la cuisine professionnelle aux habitants à cause des contraintes sanitaires mais aussi à la priorité donnée aux prestations économiques susceptibles d'arriver à tout moment, même à la dernière minute. Les bénévoles extérieurs à Vaulx-en-Velin ont été critiqués, parfois accusés de vol alors qu'ils donnaient sans compter ni attendre de contrepartie. Les femmes sont pourtant toujours partantes pour donner un coup de main dans l'animation du quartier ou pour soutenir une action sociale.

Cela reste possible, mais dans ce cas, il faut que les dames soient volontaires et le fassent en dehors de leur temps de travail, c'est-à-dire bénévolement. De l'extérieur, nombreux ont mal perçu ces évolutions. Certains les ont vues comme une appropriation du projet par un petit groupe... Cela alimente les ambiguïtés. Beaucoup ne comprennent pas que Cannelle et Piment demande tout simplement le « juste prix ». Les relations avec le quartier s'en ressentent, y compris avec la mairie ou d'autres partenaires qui passeront de moins en moins de commandes.

Les voisines aussi rendent moins souvent visite aux cuisinières. Il est vrai que le local est petit et qu'il faut respecter les normes sanitaires. Les frottements entre le projet économique et le projet socioculturel sont récurrents. Ils se traduisent par des confusions dans le fonctionnement quotidien entre salariat et bénévolat, gestion formelle (comptable) et informelle (échanges ou dons avec le quartier), normes d'hygiène dans le laboratoire et convivialité avec les habitants...

De plus en plus, l'activité économique prometteuse apparaît antagonique avec le volet social et culturel de Cannelle et Piment. Les institutions publiques qui accordent encore quelques subventions de fonctionnement financent davantage des actions axées sur le lien social et l'animation de la vie du quartier que sur le développement d'emplois ou le volet économique. À cela s'ajoute le fait que le local professionnel exigü sert essentiellement le volet économique et qu'il n'y a plus d'espace pour le reste. Il faut rapidement trouver un lieu pour recréer de la convivialité en interne, de façon à transmettre l'esprit particulier de Cannelle et Piment aux nouvelles personnes qui intègrent le projet et créer ou consolider un esprit d'appartenance. Il s'agit aussi pour les femmes-mères de l'association de ne pas perdre les liens qui leur tiennent à cœur avec le quartier. Elles ont un sens aigu de la citoyenneté : transmettre des traditions aux jeunes générations, accueillir des femmes autour de discussions, participer à la vie et à l'animation locale, sont pour elles essentielles.

Heureusement, l'OPAC du Grand Lyon, toujours présent à ses côtés, trouve une solution pour accueillir ces activités socioculturelles. Il a aussi tout intérêt à soutenir un projet qui tient la route et accueillir des activités sérieuses au pied de ses immeubles. Dans l'allée juste à côté de la cuisine de Cannelle et Piment, un appartement du rez-de-chaussée avec un accès direct sur la rue permet à l'association de disposer d'une grande pièce rapidement aménagée en un salon chaleureux avec une grande table pour les discussions et réunions. Longtemps, les réunions d'équipe, de bureau et de conseil d'administration auront lieu là. Deux pièces attenantes permettent de libérer de la place dans le premier local dédié à la production, afin de stocker du matériel et les archives. Les rencontres avec les femmes du quartier qui ont besoin de sortir de chez elles et d'échanger sont relancées. Des ateliers fonctionnent plusieurs mois. Les femmes y trouvent un espace pour transmettre leurs savoirs et partager entre elles. On y anime même une fête de Noël à laquelle sont conviés tous les enfants du quartier. Le local sera bondé de familles dans une ambiance bon enfant. Mais le nouveau local ne suffit pas à gommer les frottements qui s'expriment entre la production pour la vente et la convivialité avec les habitants du quartier. Certaines femmes ne font pas la différence et des plateaux destinés à la vente partent pour le don aux voisins. Pour celles qui sont restées dans une organisation informelle, distinguer les heures passées pour animer les projets socioculturels, qu'elles soient bénévoles ou rémunérées, avec les heures travaillées pour le volet économique, est impossible. L'une d'elles se réalise tellement dans l'animation socioculturelle qu'elle oublie ses engagements dans le projet économique. La confusion génère des conflits permanents et entraîne une prise de risque non négligeable vis-à-vis des ambitions de Cannelle et Piment.

Le besoin d'un temps d'arrêt et de réflexion se fait sentir. Grâce aux réseaux de la Fonda Rhône Alpes, l'association est mise en contact avec le réseau REPAS (Réseau d'échanges et de pratiques alternatives et solidaires) et un séminaire est organisé, qui deviendra presque annuel par la suite. L'équipe quitte Vaulx-en-Velin

quelques jours et se met au vert pour ressouder ses liens et prendre du recul à l'aide d'autres personnes porteuses d'initiatives similaires en se rendant au Viel Audon, à Balazuc, en Ardèche, où elle est chaleureusement accueillie par Gérard Barras (de la coopérative Ardelaine) et Yann Sourbier (le Monsieur aux torchons de couleurs du Viel Audon). Les échanges et les apports sont riches et profonds. Il en ressort qu'il est urgent de créer à côté du Cannelle et Piment économique, traiteur, un second Cannelle et Piment, plus social et culturel. Ce séjour laissera à tous de grands souvenirs. Chacun a pu s'exprimer librement, ce qui était relativement nouveau, et s'est senti écouté et valorisé. De plus, la découverte de ce coin pittoresque d'Ardèche et d'un projet aux mêmes objectifs humains et sociétaux en a épaté plus d'une. Rencontrer des personnes qui ont une réflexion intellectuelle sur leurs pratiques alternatives, porteuses de changement, qui reconnaissent parmi les leurs un projet très ascendant comme Cannelle et Piment a été exceptionnel pour les dames. C'est là aussi que Michel Sérurier, jusqu'alors conseiller dans l'ombre de Chimène, est tombé dans la marmite et n'a plus cessé d'apporter sa précieuse expertise d'économiste.

Une petite sœur : Cannelle Solidarité... mais des frictions

Aussitôt dit, aussitôt fait. Un groupe de femmes issues de Cannelle et Piment, complété de nouvelles personnes connues à travers le projet tourné sur l'animation socioculturelle du quartier, se constitue. Un *brain storming* permet de baptiser le futur bébé : « Cannelle Solidarité ». Quelques séances suffisent pour rédiger les statuts de la nouvelle structure. Pour garder un lien entre les deux associations, chacune devient membre de l'autre avec une représentation croisée aux conseils d'administration. Ses statuts paraissent au *Journal Officiel* le 30 décembre 2002. Cannelle et Piment, déjà relativement consolidée, ayant toujours eu un volet social, transmet les 7 500 euros du prix de l'économie sociale et solidaire qu'elle vient de recevoir pour aider au démarrage de sa petite sœur. Agnès Rollet se souvient : « Nous pensions alors possible une véritable expé-

rimentation de la prise de responsabilité des femmes dans cette nouvelle association, dont la gestion et les enjeux allaient être plus simples qu'à Cannelle et Piment, car sans salariat. Des bénévoles, comme moi, ayant moins de temps disponible, ont espéré qu'elle prendrait vite une autonomie réelle. Je me rappelle de séances au cours desquelles nous avons rempli des dossiers de demande de subvention, question après question, crayon à la main face au *paper board* afin de s'accorder entre toutes et surtout pour partager et transmettre des compétences. Nous avons fonctionné comme cela presque deux années de suite. »

Rapidement, Cannelle Solidarité est repérée par les habitantes comme un espace d'émancipation. Dans l'idée de clarifier les heures travaillées à Cannelle et Piment ou à Cannelle Solidarité, les deux associations ont l'idée de créer un poste adulte-relais en commun. Le poste est accordé et Amina Hachemi - une Algérienne installée depuis peu à Vaulx-en-Velin, mère de trois jeunes enfants qu'elle a voulu soustraire au contexte sociopolitique tendu de son pays, et qui s'est réfugiée en France - est embauchée. Pour faciliter la gestion de ce poste, Cannelle et Piment était son employeur car elle donnait aussi un coup de main sur le volet économique (ce qui permettait de compléter les 20 % de son salaire manquant puisque la subvention en prenait 80 % en charge) et était mise à disposition de Cannelle Solidarité pour les 80 % restants. Elle resta deux ans à ce poste. Mais Agnès Rollet fait un bilan mitigé des choix qui ont été faits : « Alors que nous pensions que ce modèle composé d'une double entité allait permettre de clarifier nos projets pour les partenaires extérieurs et que cela allait rejaillir dans notre organisation interne, la confusion pour certaines personnes persistait. » Au contraire, la séparation des deux volets d'un même projet avait même créé un fossé entre les deux entités. Des défauts de communication favorisaient les dysfonctionnements, la confusion et les débordements, et la prise de responsabilités s'est malheureusement transformée en prise de pouvoir. Cannelle et Piment qui poursuivait son développement subissait de plus en plus la pression sociale du quartier. La difficulté à distinguer heures travaillées

et bénévolat continuait. Certaines voulaient utiliser la cuisine pour des activités bénévoles alors que Cannelle et Piment en avait besoin pour répondre à ses commandes. Les normes d'hygiène dans la cuisine professionnelle n'étaient pas vraiment respectées par les ateliers socioculturels. Des ingrédients et du petit matériel achetés par Cannelle et Piment disparaissaient pour une animation... L'équipe professionnelle, pourtant elle aussi issue du quartier, avait bien du mal à mettre une limite à toute cette confusion au risque de générer des conflits qui auraient rejailli dans son propre voisinage ou dans les familles. Ce sont donc les bénévoles extérieurs qui tentaient plus ou moins de réguler les relations : « On aurait dit une sorte de combat interne entre le formel et l'informel qui tantôt réussissaient à cohabiter et à créer des choses tout à fait exceptionnelles et tantôt ne se supportaient plus, jusqu'au rejet mutuel... » Les liens entre les deux associations se sont rapidement distendus. Leurs activités se sont organisées de manière parallèle. Un jour, Cannelle Solidarité a fermé les portes de son local en interdisant l'entrée à toutes les personnes de Cannelle et Piment. Les archives entreposées à l'intérieur ont été définitivement perdues. La situation s'est dégradée et cela a pesé sur l'ambiance et le moral de l'équipe. Le conflit s'étalait sur la place publique et plus d'un citoyen vaudais commençait à voir Cannelle et Piment d'un mauvais œil, y compris parmi les partenaires. Certaines personnes de Cannelle Solidarité faisait tout pour noircir son image. Le point de rupture étant atteint entre les deux structures, l'équipe de Cannelle et Piment envoya une délégation expliquer la situation à la mairie qui prenait parti en méconnaissance de la situation réelle. Il en allait de sa réputation. C'est la directrice de cabinet du maire, Maurice Charrier, qui n'était autre que sa femme, qui la reçut. La délégation, représentative de l'histoire de Cannelle et Piment, était très fortement légitime et crédible dans sa capacité à porter une grande diversité de discours et de points de vue. Son interlocutrice ne s'attendait pas à une telle démonstration de sérieux et de cohésion, des bruits ayant couru selon lesquels des personnes extérieures s'étaient accaparées le projet... La Mairie fut ainsi rasurée de voir que personne ne défendait son intérêt personnel ou

un quelconque pouvoir mais bien un projet économique innovant d'utilité sociale, efficace et rudement bien géré ! La belle équipe faisait front pour défendre Cannelle et Piment et toutes ses conquêtes. Les deux associations ont définitivement et réciproquement pris leurs distances en 2006.

Une excellente gestionnaire... mais aussi une très mauvaise !

Cannelle et Piment atteint un équilibre financier enfin rassurant et du fait de la transmission de ses subventions de fonctionnement à Cannelle Solidarité, est devenue autofinancée à 100 %. C'est aussi l'époque de la première retraitée de Cannelle et Piment : Micheline Sinama, une des fondatrices. Après un peu plus de cinq ans de bénévolat et des années d'éducation seule de ses enfants, elle aura peu travaillé et bénéficiera d'une toute petite retraite. Quelques temps après, elle rentrera dans son pays à la Réunion. C'est aussi le moment où sont mis en place les premiers outils de communication de l'association grâce au bénévolat de Karim Zigh, trésorier, et à l'aide d'un emploi jeune d'une structure voisine. Ainsi paraît la première plaquette de présentation (à l'époque les outils numériques et les réseaux sociaux ne sont pas encore démocratisés).

Janvier 2003, c'est aussi l'annonce par Georges Sothier, le premier gestionnaire, de son départ. Il va de nouveau falloir recruter. Ce poste de gestion indispensable est dorénavant entièrement payé sur la production des cuisinières. Il est décidé de le passer à 130 heures par mois, afin de vérifier la capacité de l'association à le financer de façon pérenne. Le recrutement ne traîne pas et l'association tombe sur une perle rare : Véronique Pallen. La restauration, elle en avait goûté pendant près de 20 ans dans le secteur privé marchand et, après une formation en comptabilité, elle voulait sortir de ce milieu où on ne parle au gestionnaire que d'objectifs, de résultats et d'analyses de résultats... Elle venait tout juste de découvrir le secteur associatif dans une structure d'insertion à Bron, une banlieue lyonnaise voisine. Venant d'un univers bourgeois tant

d'un point de vue professionnel que personnel, elle témoigne aujourd'hui avoir beaucoup évolué grâce à son expérience à Cannelle et Piment « qui fut, dit-elle, bien plus qu'un boulot ». Son regard sur la banlieue, sur les femmes immigrées ou sur l'Islam a radicalement changé : « Aujourd'hui, malgré ce qu'en disent les médias ou les politiques, quand je vois une femme voilée, je ne pense plus qu'il s'agit d'une femme soumise. » Elle a appris avec Haïfa, une de celles qui porte un voile à Cannelle et Piment, que c'est un choix réellement personnel fondé sur des convictions religieuses d'autant plus que Haïfa est pour Véronique une de celles qui est la plus émancipée dans le groupe, en termes d'ouverture d'esprit, de liberté de penser, d'aller et venir. Elle est une des rares à conduire et avoir une voiture personnelle. « Ces femmes qui ont été élevées pour s'occuper de leurs enfants et du foyer, sont sorties de chez elles, ont créé leur outil de travail et arrivent maintenant à en vivre. C'est un signe fort d'émancipation. »

Il faut voir aussi les discours qu'elles tiennent quand elles sont sollicitées pour des interventions à l'extérieur. Elles sont dix fois plus crédibles qu'un gestionnaire. Elles n'ont pas de discours institutionnel et elles sont beaucoup moins timorées. Elles sont des témoins vivants et crédibles de cette émancipation et de cette réussite. Dès leurs débuts, poussées par Chimène, elles ont appris à prendre la parole en public. Mais malgré cela, ce n'est jamais facile. Alors généralement, toute intervention extérieure est préparée collectivement. Cela aide à penser à tout ce qu'on veut dire et à l'organiser. Comme Chimène, pour s'aider le jour J, elles griffonnent les idées principales sur un bout de papier pour ne rien oublier. Mais face au public, quel qu'il soit, leur spontanéité prend le dessus et elles oublient leur trac. Elles connaissent le sujet par cœur et savent très bien les enjeux qu'elles défendent. En plus, elles parlent de leur parcours et du projet avec tellement de métaphores, qu'il est aisé pour tous de bien comprendre les succès d'une telle recette.

À son arrivée, Véronique a été frappée par la démarche collective du groupe. Lors de son recrutement, la commission d'embauche était

composée de l'ensemble de l'équipe et de quelques bénévoles, au total 9 personnes ! Cela n'avait vraiment rien d'un entretien traditionnel... Elle a tout de suite perçu qu'il ne fallait pas convaincre une seule personne, mais toutes. Cette vision collective règnera tout au long de sa mission. Comme ce n'était pas sa culture, elle reconnaît avoir eu du mal à suivre les échanges au sein des réunions : « Tout le monde parlait, donnait son avis, contradictoire, et les décisions aboutissaient, on ne sait pas toujours comment. Un peu à la palabre africaine ! Ce n'est pas la majorité qui remporte par le vote face à une minorité, mais on va jusqu'au bout des arguments, et on décide tous ensemble une fois le compromis trouvé. » Avec Véronique l'association a fait un grand pas en termes de rigueur. Malheureusement, elle n'est restée qu'un an.

Pour la remplacer, c'est une dame française, « issue de l'Ardèche », qui est embauchée par les femmes de Cannelle et Piment, « issues de l'immigration ». Elle semblait bien prendre en main la gestion et s'entendait avec l'équipe. Pourtant, Fatna, entretemps devenue présidente, ne la sent pas. « Je notais, mais je me disais non, ce n'est pas possible... Puis j'ai vu des trucs, je me suis dit : "Je ne peux pas ne rien dire." Je ne savais pas comment l'aborder, l'expliquer, j'avais peur : "Peut-être que je me trompe ?" Mais, elle n'était pas correcte, elle faisait tout en douce, devant elle faisait la gentille. J'ai alerté le conseil d'administration qui ne m'a pas cru au début. Agnès et Chimène savaient que je suis très observatrice, que je sens bien les choses et que je ne parle pas pour ne rien dire... » Elle a eu le nez fin Fatna, car le pot aux roses c'est elle qui l'a mis à jour : la nouvelle gestionnaire les a tous roulés dans la farine en détournant de l'argent. En un an, elle a fait des dégâts monstres tout en jouant son rôle de gestionnaire. Les écritures comptables semblaient correctes et elle rendait des comptes apparemment normaux. Ce n'est qu'au bout d'un an que le bureau a compris ce qui se passait. La gestionnaire ardéchoise avait systématiquement, tout au long de ses douze mois de présence, détourné des fonds. Elle avait même imité la signature de la présidente, et ça, Fatna en a eu très peur. Ce qui arrivait la dépassait, elle n'en dormait plus la nuit. Michel Sé-

ruzier a dû l'accompagner au commissariat de police pour porter plainte, à la Banque où ils ont constaté les caisses vides, et auprès de l'avocat, Maître Cyril Laurent, qui connaît bien le secteur associatif. En tant que présidente elle assumait pleinement ses responsabilités, mais elle en était malade.

Michel a alors réalisé un travail titanesque, à l'aide de Michel Desvignes, comptable de métier, une personne de confiance connue du temps de Chiffons et balais à qui il avait déjà prêté main forte. Ils ont monté un dossier avec toutes les pièces pour justifier des moindres écarts comptables et toutes les preuves de la culpabilité de cette personne : 42 450 euros de chèques détournés sur son compte alors qu'ils étaient destinés au paiement des charges sociales et aux impôts de l'association, 3 550 euros de dépenses personnelles, 4 116 euros d'espèces empochées, auxquels il faut rajouter sans doute 7 100 euros disparus de la vente à emporter, soit un total de 57 216 euros. Elle avait usé de manœuvres habiles pour détourner l'attention et retarder la découverte de ses agissements. En 2010, la justice l'a reconnue coupable, d'autant plus qu'elle n'en était pas à sa première affaire. Elle a donc dû rembourser la somme détournée, plus 15 800 euros de dommages et intérêts approximativement estimés pour des frais financiers réclamés à l'association (pour des découverts, des chèques sans provision, des défauts de paiement), des frais d'avocat et d'huissier, des pénalités de retard concernant des versements sociaux, le surcoût d'une mission d'expert-comptable... Grâce à ses avoirs personnels cette somme a pu être récupérée en totalité. Cet argent sera sagement épargné par l'association en vue de futurs investissements indispensables à son essor.

Avec une sale affaire comme celle-ci, Fatna a passé de très mauvais moments dans son rôle de présidente, mais elle n'a jamais baissé les bras et a toujours gardé la tête haute. L'association est restée discrète sur cette escroquerie, ne voulant pas prendre le risque de ternir son image et entacher la confiance de ses clients et partenaires. La priorité était de se remettre à flot en interne d'un point de vue économique et financier. Certaines femmes iront jusqu'à

diminuer leur temps de travail, d'autres, celles qui le peuvent, prendront un congé sans solde et pour celles qui sont le plus en difficulté, un dossier de chômage partiel sera ouvert. Il a fallu se serrer la ceinture pendant plusieurs années pour reconstituer un peu de trésorerie (les sommes volées ne furent restituées que 6 ans après les faits). Pour traverser cette crise et éviter de mettre la clé sous la porte, l'association a heureusement obtenu des soutiens grâce à de multiples dossiers montés par Michel Sérusier : une aide de la Région sous forme d'avance remboursable en plusieurs années, gérée par RDI (Rhône Développement Insertion) pour 20 000 euros, et un emprunt contracté auprès du Crédit coopératif pour 10 000 euros. De leur côté, l'Urssaf, les Assedic et les Impôts ont accordé une annulation des pénalités de retard.

Il est alors décidé de séparer la gestion de la comptabilité en externalisant cette dernière qui sera confiée au cabinet d'expert-comptable de Jacques Gazagnes où l'association fait connaissance avec Keziban Avci qui, dès les premières heures, adhère à la cause de l'association. Elle ne la quittera plus : c'est à elle que Cannelle et Piment confiera ses missions de commissaire aux comptes et d'expert-comptable lorsqu'elle se mettra à son compte en 2011. De même, Michel Desvignes, le comptable venu épauler Michel Sérusier, sera embauché pour quelques heures par semaine. Très discret, il a joué un rôle particulièrement structurant. Tenir les cordons de la bourse d'un projet au fonctionnement longtemps informel demande beaucoup de patience, de compréhension et de rigueur. Quand il partira à la retraite, il restera bénévole. Lui aussi était tombé dans la marmite !

L'épisode a laissé un goût amer. D'autant qu'on imagine ce qui en aurait été dit si les rôles avaient été inversés... Comme le disent aujourd'hui les femmes de Cannelle et Piment : « Vous vous imaginez, une petite association vaudaise, multiculturelle, composée de simples femmes immigrées, volée par une riche Française de souche ! » Cela ne ferait pas la une des journaux. Comme quoi il ne faut pas se fier à ses préjugés.

4^{ème} partie

Le temps des consolidations

« Les femmes disent que maintenant elles connaissent les élus, les travailleurs sociaux et qu'elles savent où s'adresser pour faire les démarches. Elles sont connues et reconnues. Elles reçoivent des lettres personnalisées, on leur dit bonjour, elles sont invitées à différentes manifestations, le maire s'approche pour leur serrer la main. Maintenant, elles existent ! »

Chimène Sérusier

11

Après les années difficiles, un nouvel essor

À cette époque le lundi après-midi, toute l'équipe salariée se réunit : les cuisinières, le chauffeur-livreur, le gestionnaire et parfois un bénévole qui vient évoquer un projet particulier ou simplement garder le lien avec les réalités quotidiennes de la cuisine. Pas une réunion ne se passe sans la bonne odeur du café et une ou plusieurs expériences culinaires issues d'un test qu'une des cuisinières a confectionnées chez elle pendant le week-end, afin de recueillir l'avis des autres et de pouvoir éventuellement l'inscrire sur la carte des spécialités à vendre. Chacune apportera naturellement sa critique personnelle : « Il faudrait mettre un peu plus de miel... ou un peu moins de sucre... ou c'est trop gras, trop épicé... » C'est ainsi que le groupe a toujours grandi, entre échanges de bons procédés et libres critiques. Les semaines commencent donc dans la détente et la bonne humeur, chacune ayant bénéficié d'un peu de repos après les « coups de feu » quotidiens.

Ce lundi-là, c'est Olivier Chamarande, gestionnaire recruté en mai 2007, qui fait le lien entre les commandes de la semaine et l'équipe qui doit organiser son travail pour les prochains jours. En fonction du travail à fournir et des délais de plus en plus courts entre la confirmation de commande et la livraison, l'équipe auto-organise son travail et s'entraide en prenant en compte les contraintes personnelles. Olivier présente les fiches de commande de la semaine. La plupart sont déjà connues puisque pour faire les devis et ajuster les réponses, il a dû faire quelques allers et retours entre le bureau

et la cuisine. Il a vite pris l'habitude de proposer aux clients des menus qui prennent en compte les très nombreux paramètres qui permettent à la structure d'atteindre un bon équilibre humain et économique : il faut partager les heures de travail entre toutes les cuisinières sachant que certaines ont des heures à récupérer, d'autres à rattraper ; il faut veiller à maintenir cet équilibre sur une durée raisonnable pour ne mettre ni les personnes ni la structure en difficulté, tout en préservant les bonnes relations entre collègues ; il faut varier les origines culturelles des spécialités pour que toutes aient du travail et pour panacher les repas en proposant par exemple une entrée réunionnaise, un plat asiatique et un dessert oriental. C'est ce qui fait l'originalité et la réputation de Cannelle et Piment, unique traiteur multiculturel sur la place lyonnaise, capable de servir des rouleaux de printemps asiatiques ou des achards de légumes réunionnais en entrée, un couscous d'une des régions du Maghreb en plat principal ou un gratin de quinoa d'Amérique du Sud, et des baklawas irakiens en dessert. Chaque cuisinière de passage a transmis et légué ses propres recettes. Il faut aussi équilibrer les menus en proposant des spécialités adaptées aux saisons (proposer des salades à la carte l'été, éviter certains légumes rares, moins bons ou trop chers l'hiver) ; il faut proposer de la viande et/ou du poisson mais aussi des plats végétariens pour contenter tous les régimes ; il faut doser les spécialités à frire ou à cuire au four en fonction des limites du matériel de la cuisine ; impossible de faire de trop grosses fritures qui sont difficiles ensuite à réchauffer sans perdre en qualité ; il ne faut pas concevoir des buffets composés seulement de pièces à l'unité, qui demandent un temps trop long de fabrication. L'astuce est d'alterner avec des spécialités qui se font dans un grand plat et se découpent facilement comme le très prisé tajine tunisien, une sorte d'omelette au four, ou, en dessert, les délicieux losanges de duo au chocolat qui font craquer tout le monde. Bref, un subtil dosage qui doit prendre en compte les saisons, les goûts et les régimes spéciaux, les temps de préparation, le matériel limité, les approvisionnements, les heures de travail de chacune, les contraintes personnelles et les prix de revient pour que chaque commande soit rentable ! Le gestionnaire doit donc

bien connaître les spécialités de chacune et toutes les astuces pour arriver à un bon équilibre global. Pour cela, il n'est pas seul : il n'y a pas une seule grosse commande qui ne soit discutée ensemble. Chacun apporte son expertise. Les femmes connaissent leurs capacités et leurs limites, individuelles et collectives, elles ont pour cela un don exceptionnel et se trompent rarement. Elles ont déjà relevé des défis incroyables. Elles savent calculer le temps nécessaire pour tout. Dans leurs réunions d'équipe hebdomadaires, elles autogèrent la répartition du travail. Il faut bien parfois un peu de régulation, certaines cherchant à faire beaucoup d'heures pour générer des heures supplémentaires, et d'autres osant moins se mettre en avant. À plusieurs reprises, gestionnaires et bénévoles ont tenté de formaliser leurs recettes pour préciser les procédés et les quantités d'ingrédients à fournir en cas de contrôle, mais tout se passe comme si chaque confection est unique en fonction de l'humeur du jour et de ce qui tombe sous la main, selon la saison et les stocks.

Joseph, le livreur, est incroyable. Il a rapidement appris à connaître les spécialités de chacune, jusqu'à la moindre épice qui les compose et il a sa façon bien personnelle de faire. Il connaît sur le bout des doigts ce qui reste dans les stocks et gribouille sa liste de courses sur un bout de papier chiffonné en évitant tout gaspillage. Avant de partir faire ses achats, il fait un dernier tour dans les stocks et les frigos pour plus d'assurance, il pose toujours quelques questions complémentaires aux dames pour être sûr de sa liste et part ensuite faire le tour des fournisseurs habituels. Tout se passe à merveille dans l'oralité.

Avec le temps, l'équipe a affiné ses procédés et expérimenté de nombreuses formules. Elle sait qu'en dessous de 10 parts, elle n'est pas vraiment rentable à cause du temps de mise en place qui est toujours le même quelle que soit la quantité à produire. Les dames ont toujours dit qu'elles préfèrent fabriquer 50 baklawas, car une fois en place c'est la même chose que d'en faire 10. De même, se déplacer pour une commande pour 20 personnes le week-end ne

vaut pas le coup et il faut apprendre à refuser des commandes. Petit à petit, des limites ont été posées et des manières de faire se sont imposées. Quand on a deux commandes le même jour, une pour 100 personnes et une pour 50, il est intéressant de proposer les mêmes spécialités aux deux clients, ce qui augmente la rentabilité de l'ensemble. En bon commercial, on cherche aussi à écouler les stocks disponibles. A contrario, au-delà de 300 fois la même chose, les dames se lassent : aux clients qui commandent 5 spécialités pour 600 personnes, elles préfèrent suggérer de dédoubler et faire plutôt 10 spécialités 300 fois, ce qui est aussi le moyen de valoriser leur capacité à proposer de la diversité.

Le gestionnaire, poste clé

Après le départ de Véronique Pallen en janvier 2004, l'équipe n'a pas eu de chance avec les gestionnaires. Après la gestionnaire-escroc, deux autres sont passés sans faire l'affaire. Les cuisinières, qui sont très attachées à Vaulx-en-Velin, ne comprennent pas pourquoi les gestionnaires ne restent pas plus longtemps avec elles. Elles, c'est leur bébé, elles ne le quitteront pour rien au monde. Cannelle et Piment est restée sans gestionnaire à plusieurs reprises et même jusqu'à quatre mois. Les bénévoles et l'équipe tiennent alors la gestion à bout de bras. Fin 2004-début 2005, Agnès Rollet, en congé maternité, assure quelques devis avec le groupe et essaye de former une des femmes pour tenter de lui confier cette place, mais en vain. Étonnamment, dès qu'une femme du groupe prend plus de responsabilités que les autres, le groupe se braque. Leur fonctionnement restera définitivement horizontal entre elles et elles n'accepteront que des gestionnaires qui auront une certaine distance avec elles.

À l'issue de cette période un peu chaotique, Olivier Chamarande, un militant convaincu et actif qui cherche à mettre en actes ses valeurs a vu l'offre d'emploi de Cannelle et Piment et choisit de rejoindre l'association. Il n'envisage pas de travailler dans un autre

secteur que l'associatif. Avec ses compagnons du mouvement ATTAC, il voulait justement se rapprocher des habitants des quartiers, comme le Mas-du-Taureau, sans bien savoir comment s'y prendre. bercé par une image négative de Vaulx-en-Velin, il se rend vite compte, dès les premiers contacts avec les femmes de Cannelle et Piment, qu'on « fabrique beaucoup d'images avec le bruit ambiant ». Il a de longues conversations avec elles, car la plupart aiment raconter leur histoire singulière et l'aventure de Cannelle et Piment. De leur côté, elles sont très curieuses de faire connaissance avec l'univers d'Olivier bien éloigné du leur : non seulement il milite dans des réseaux très engagés au niveau social mais en plus il met ses idéaux en pratique, mange bio, fait son marché, vient tous les jours à vélo de Villeurbanne à Vaulx. Elles n'avaient jamais vu ça ! Il leur explique que son choix de consommer des produits bio n'est pas qu'une envie personnelle de qualité, mais aussi un engagement politique par rapport aux conditions de travail des gens. Il sait que de nombreux produits vendus en France, comme les oranges qu'on consomme toute l'année, sont importés du Maghreb où les travailleurs sont rarement traités correctement. Et en prime il fait la cuisine et il aime ça !

Lui, découvre aussi dans une toute autre perspective un milieu qu'il ne connaissait qu'à travers quelques clichés : « Avant j'avais l'image des femmes musulmanes dans les quartiers populaires comme celle de femmes recluses chez elles, qui s'occupaient des enfants et à qui on laissait peu de place. Une femme soumise à son mari, en somme. Cannelle et Piment a complètement renversé cette représentation. Non seulement elles s'expriment assez vivement, mais en plus elles concilient avec brio une double vie de femme-mère et de chef d'entreprise. » Et cerise sur le gâteau, elles ont aussi le soutien de leurs maris. Olivier les a tous connus, lorsqu'ils venaient chercher leur femme après le travail, ou lorsqu'ils donnaient des coups de main, rémunérés quand on les appelait en extra, bénévolement dans des cas d'urgence pour faire une course ou livrer un oubli. Ils ont été de vrais soutiens pour Cannelle et Piment et pour leurs femmes. Et loin de l'image de l'homme « macho » qu'Olivier

avait en tête, ces messieurs se sont présentés plutôt braves et particulièrement humbles.

Olivier a passé cinq ans dans l'association. Il est posé et d'une éthique sans faille. Avec le recul il regrette de ne pas avoir été plus loin dans le fonctionnement horizontal, notamment dans le cadre des animations de réunions. Il aurait bien envisagé une responsabilité tournante de façon à ce que chacune puisse s'exercer plus amplement à la mise en pratique de plus de démocratie. Il a apprécié que toutes les décisions se prennent collégalement, même s'il était difficile de remettre en cause des schémas bien ancrés. S'il n'y avait pas de hiérarchie entre lui et le reste de l'équipe, il n'est pas arrivé à détrôner un sacro-saint pouvoir, tout à fait questionnable, de la gestion sur le reste des savoirs et savoir-faire. Néanmoins, c'est le gestionnaire qui a su le plus partager le « pouvoir » du bureau et de la gestion.

À partir de 2005, après un congé parental, Karima, la fille de Fatna, qui a grandi avec le projet et qui avait déjà rejoint l'équipe entre 1999 et 2001, a secondé Olivier qui ne travaillait qu'à mi-temps. Avec un CAP d'agent de collectivité, elle avait appris à toucher un peu à tout et aurait peut-être pu développer de telles compétences. Il faut reconnaître que, longtemps, la formation professionnelle des salariées n'a pas été le point fort de Cannelle et Piment. Les salariées étaient surtout demandeuses de cours de français et plus d'une fois la production économique a pris le dessus sur des efforts de formation qui demandent de la disponibilité et du temps. Les dispositifs de formation n'étaient pas non plus adaptés à des personnes qui n'avaient pas eu de parcours scolaire classique : les longues journées à écouter la bonne parole assis sur une chaise, la plupart n'appréciaient pas. Lors de son passage, Olivier a tenté d'en accompagner plus d'une en formation, en particulier par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE) alors naissante. Mais ces dispositifs demandent beaucoup de travail rédactionnel et aucun diplôme ne pouvait reconnaître leurs multiples compétences, et souvent d'autres soucis plus importants prenaient le pas.

La formation, en réalité, passait plutôt par la pratique et l'autogestion. La reconnaissance, elles l'ont obtenue au quotidien lors de chaque échange avec un client.

Enfin, un local adapté

Du fait de quelques erreurs de conception, la première cuisine professionnelle n'avait jamais pu obtenir l'agrément sanitaire. Combien de temps la dispense dont disposait Cannelle et Piment allait-elle durer ? À tout moment, une injonction administrative aurait pu la contraindre à fermer. Les femmes étaient toujours très vigilantes et prenaient un maximum de précaution du point de vue de l'hygiène dont elles se sentaient fondamentalement responsables. Mais ergonomiquement non plus la cuisine n'était pas adaptée. Quand elles étaient nombreuses, pour de grosses commandes, la circulation était difficile. Il fallait parfois se tordre dans tous les sens pour passer avec les grosses et très lourdes marmites, au risque de torsions dorsales. Les problèmes de santé au travail commençaient à devenir préoccupants. Lors d'un séminaire de rentrée, en septembre 2009, elles en ont beaucoup parlé car les arrêts maladie se multipliaient. On ne pouvait pas se prétendre haut et fort, acteur de l'économie solidaire, sans prendre un tel sujet au sérieux. Il fallait trouver une solution et envisager un déménagement. Mais une chose était sûre : pas question de quitter la commune de Vaulx-en-Velin !

Là encore, l'association mobilise ses soutiens habituels au premier rang desquels Pierre-Pascal Antonini, délégué auprès du préfet à la cohésion sociale et à l'égalité des chances, en qui elle a pleinement confiance. Le bailleur, la Mairie et le Grand projet de Ville, sont également sollicités. Une nouvelle fois, Gwendolyn West, agente de développement, apporte son soutien. Elle est en lien avec tous les bailleurs du fait de ses fonctions. De nombreux locaux sont visités. Tel local est bien situé mais difficilement accessible. L'un d'eux, dans le nouveau centre-ville, fait rêver, et un autre, dans une rue

commerçante, est alléchant, un troisième dans la zone industrielle permettrait l'organisation de mariages et autres cérémonies grandioses, comme au pays – mais tous sont hors des possibilités financières de l'association. Enfin, un beau jour, se présente un local au rez-de-chaussée d'une tour voisine. Il avait été créé en regroupant deux logements pour une association de soutien aux gens du voyage qui le quittait pour aller à Villeurbanne. Sa localisation est idéale : il est dans le même quartier, la Thibaude, sur une avenue beaucoup plus fréquentée qui offre une meilleure visibilité. Sur-tout il fait 200 m². Pour l'OPAC du Rhône (devenu Lyon Métropole Habitat – LMH), il ne s'agissait pas seulement d'occuper un local vacant. L'immeuble vivait mal, régulièrement squatté, vandalisé, la cohabitation y était plutôt conflictuelle. Une fois de plus, il s'agissait de faire jouer un rôle de pacification d'un pied d'immeuble à Cannelle et Piment... sans que cela ne soit ni reconnu ni assumé officiellement.

Deux dossiers sont montés en parallèle : le montage financier d'une part, l'aménagement intérieur d'autre part. Pour le second, l'enjeu est de ne pas se louper une nouvelle fois par rapport aux normes exigées pour obtenir l'agrément sanitaire, indispensable compte-tenu du niveau de développement de l'activité. Les femmes sont impliquées dans la réflexion sur les plans afin de coller au plus près de leurs besoins et de leur vision de l'avenir. Pleines de bon sens et très observatrices, elles indiquent les points indispensables ou simplement pratiques : un évier et un lave-main à tel endroit dans la cuisine, un sas pour passer les plats entre la partie sale et la partie propre, un coin spécial pour la confection des pâtisseries... Ce travail est mené en lien avec les services vétérinaires qui n'interviennent habituellement pas en amont dans les dossiers mais qui acceptent cette fois de leur donner quelques conseils au préalable et avec l'architecte de l'OPAC qui connaît bien les normes HACCP. Mais l'association, échaudée par l'expérience du premier local, reste à l'affût du moindre détail comme lorsque Karima s'aperçoit que, dans les plans, il n'y a pas d'évier dans la cuisine où sont fabriqués les plats. L'association se fait accompagner par un béné-

vole, ami de Chimène et Michel, Bernard Bulteau, qui milite dans les centres sociaux. La banlieue, il connaît bien et a des compétences techniques solides. Il a lui-même dirigé des chantiers. Très à l'écoute, il prête attention à toutes les remarques et les relaie. C'est ainsi qu'après le passage du carreleur, l'équipe s'aperçoit que les pentes du sol pour évacuer l'eau de lessivage ne sont pas homogènes partout dans la cuisine. Une situation ingérable pour garder une cuisine propre. Impossible de laisser passer cela ! Le pauvre carreleur a dû revenir un week-end pour tout refaire et ne pas retarder le chantier.

Au niveau financier, heureusement que Michel Séruzier est alerte. Il portera ce lourd dossier avec le gestionnaire : l'aménagement du local et l'achat du matériel professionnel adapté s'élève à la rondelette somme de 400 000 euros. Plus que le budget annuel de l'association ! Un montage financier permet de le boucler avec les participations de Lyon métropole habitat (90 000 euros dont une partie restera à la charge du propriétaire au titre de l'adaptation de l'immeuble à l'activité), de la Mairie (qui accordera une subvention d'investissement de 80 000 euros, montant exceptionnel pour une commune modeste, grâce au soutien du premier adjoint par ailleurs enseignant-chercheur à l'université Lyon 2 en économie sociale et solidaire, Saïd Yahiaoui), de la région Rhône-Alpes (60 000 euros) et de Cannelle et Piment (90 000 euros sur ses fonds propres, une partie étant constituée de la somme restituée après le jugement sur le détournement) et des emprunts pour 90 000 euros (OPAC, France-active et Crédit Coopératif) ; soit près de la moitié financé par Cannelle et Piment. La prise de risque pour l'association est colossale.

Un nouveau gestionnaire

Alors que les travaux avaient commencé, Olivier Chamarande annonce qu'il souhaite passer la main, le projet de développement économique à venir ne coïncidant pas avec ses enjeux personnels.

Ayant déjà vécu de telles expériences, il s'était rendu compte des changements que cela pouvait impliquer. Par honnêteté intellectuelle, il ne veut pas poursuivre dans cette direction. Après les années de gestion sereine passées avec lui, l'association a la chance de faire connaissance avec Ludovic Picot. Sorti d'une école de commerce, « Ludo » était déjà intervenu dans des projets d'économie solidaire. Il se souvient de son recrutement, au début de l'automne 2011 : « J'ai été invité à me présenter devant tout le monde lors du séminaire annuel de l'équipe qui avait lieu au domicile de Chimène et Michel à Villefontaine. Tout en me sentant soumis à l'approbation générale, j'ai participé aux échanges, notamment autour du nouveau local et des enjeux de développement à venir. Pour un premier contact, c'était plutôt chouette ! »

Les nouveaux enjeux sont de taille pour l'association, ce qui n'était pas sans générer beaucoup de stress. L'usage de ratios permettant un suivi fin de l'activité économique était alors devenu beaucoup plus systématique. Les conseils d'administration commençaient généralement par là. Michel Sérurier, expert en la matière, annonçait les chiffres du mois, leur évolution, leur cumul et comparait avec les autres années. Lorsque les résultats présentaient des aspects surprenants ou inhabituels, l'ensemble du conseil échangeait pour essayer de comprendre et partager ses analyses. Difficile de savoir si tout le monde arrivait véritablement à suivre et à comprendre. Mais au sein de ce groupe de bénévoles et de salariés déjà anciens et avertis, la confiance régnait suffisamment pour que chacun prenne part aux échanges sans jugement, en tenant compte des commentaires des uns et des autres.

Ludovic apporte avec lui de la méthode : travail par objectifs, choix stratégiques de cibles commerciales (entreprises, associations, collectivités ou particuliers), tableaux de bords, fidélisation de la clientèle, démarche qualité (dont l'énorme dossier de demande d'agrément sanitaire enfin obtenu en 2013 !), contrôles par des laboratoires extérieurs, etc. sans oublier les axes d'améliorations possibles. Néanmoins il garde en ligne de mire les fondamentaux

de l'association et invite plus particulièrement à revisiter son projet associatif, à penser une véritable politique de gestion des ressources humaines, à assurer un suivi des formations, à réaliser des entretiens annuels... Il fait faire de grands bonds à l'association en matière de développement durable et de consommation responsable, notamment en l'engageant dans le label « Lyon, ville équitable et durable ». Il modifie la politique d'achats pour utiliser des matériaux écoresponsables (par exemple pour la vaisselle jetable) et privilégie les circuits courts avec des producteurs locaux et de plus en plus de produits bio et/ou équitables. Il mettait la barre haute et était très exigeant en matière de présentation. C'était pour lui une façon de fidéliser les clients existants, chose plus aisée que d'en conquérir de nouveaux et de cibler le monde des entreprises. Pour autant, l'association ne perd pas de vue la dimension sociale de son projet. Souvent sollicitée pour l'accueil de stagiaires, par des jeunes en formation initiale ou des adultes en formation continue, elle se fait un point d'honneur de ne refuser personne. Zoulikha Zouine en particulier y est très attentive. Elle sait combien il est difficile quand on est un jeune de Vaulx-en-Velin, qui plus est issu de l'immigration, de trouver des stages. À partir de l'installation dans le nouveau local, ce sont 30 à 40 stagiaires qui sont dorénavant accueillis chaque année, ce qui représente un investissement humain considérable.

Face à ce constat, Ludovic concocte avec des partenaires financiers et opérationnels, comme Prestal, un autre traiteur local, entreprise d'insertion installée à Vaulx-Village, du réseau national « La table de Cana », le projet « Découverte des métiers de bouche » qui fonctionnera pendant deux ans. Son objectif : permettre à des personnes en réflexion sur leur orientation professionnelle de rencontrer des professionnels des métiers de la restauration pour s'en faire une idée et partager une expérience. Sur une demi-journée, les dames de Cannelle et Piment y témoignent de leur quotidien, de l'intérêt et des difficultés du métier. Comme dit Zoulikha : « Rien ne vaudra jamais la transmission vivante entre les générations. »

12

Partager ses dieux et ses recettes



En cuisine, Caroline et Haïfa.

2013 a été une bonne année économique avec une augmentation de 17 % du chiffre d'affaires. Malgré les nouvelles charges liées aux remboursements des emprunts et aux amortissements, l'équilibre financier est au rendez-vous. Un certain développement s'amorce. La nouvelle implantation, rue Auguste Renoir, permet à l'équipe de prendre un peu de distance avec les conflits du passé. Après plusieurs années consacrées à établir et consolider les bases de sa stabilité économique, Cannelle et Piment ne peut pas renier son objectif de toujours : s'impliquer dans la vie socioculturelle du quartier. Ses liens avec le quartier et les acteurs de Vaulx-en-Velin sont essentiels. Son sentiment d'appartenance à la ville a toujours été très fort et le restera. Cela fait partie de l'identité de Cannelle et Piment et, vis-à-vis de l'extérieur, c'est l'image qu'elle véhicule. Il n'y a pas un buffet, un colloque, une émission de télévision ou un article de journal où Cannelle et Piment ne se fait pas l'ambassadrice de Vaulx-en-Velin.

Café Cannelle

Zoulikha Zouine n'a qu'une envie : aider d'autres femmes du quartier à sortir de chez elles, à prendre conscience de leur condition et à pouvoir conquérir leur liberté comme elle. Elle s'appuie de nouveau sur le fameux « groupe chaud » et le « processus du vivant » mis en pratique et transmis par Chimène. Avec le soutien de toute

l'équipe salariée et de bénévoles, elle lance en 2014, tous les jeudis après-midi, des rencontres ouvertes à toutes les voisines et amies qui ont besoin d'une petite pause pour souffler. On cherchera une subvention pour valoriser et faire fonctionner cet espace, sans aboutir, et quoiqu'il en soit, Zoulikha ne souhaite pas être rémunérée pour cette animation. Alors que sa situation personnelle est assez précaire, elle souhaite rester bénévole, authentique démarche de contre-don de sa part. Un tract est alors composé et plusieurs membres partent dans le quartier faire de la publicité, dans les boîtes aux lettres, les halls d'immeubles, aux sorties des écoles, sur le marché ou dans la rue. Elles insistent particulièrement auprès des voisines de l'immeuble où est installée Cannelle et Piment en faisant du porte à porte, comme faisait Chimène, sorte de stimulation sociale comme celle expérimentée par l'association Le Mat dans le quartier populaire de Fontbarlettes à Valence¹. Le succès est incroyable. La réalité fait un pied de nez aux idées reçues sur le repli communautaire dans les quartiers sensibles. Il suffit de tendre la main et d'ouvrir des espaces d'expression, pour que ceux-ci soient saisis et investis. C'est le moyen de faire connaissance avec des habitantes arrivées plus récemment dans le quartier, souvent directement d'un pays lointain, ou après être passées par un foyer d'accueil. Vaulx-en-Velin est indéniablement une exceptionnelle terre d'accueil pour les étrangers. On y découvre les mouvements migratoires du moment en écho avec la situation géopolitique mondiale : des familles d'origine maghrébine qui ont passé quelques années en Italie où la situation politico-économique s'est dégradée ; des Irakiens dorénavant bien implantés avec une communauté importante à Vaulx-en-Velin ; des Syriens en quête de paix et de démocratie.

C'est à cette époque que Fatoumata Danzo les rejoint. Née au Sierra Leone en 1970, issue d'une famille de dix enfants, sa famille n'était « ni très riche, ni très pauvre » comme elle le dit. Elle vivait dans

(1) Cf. Béatrice Barras, *Une cité aux mains fertiles. Quand les habitants transforment leur quartier*, éditions REPAS, 2019.

une grande maison et ne manquait de rien. Son père était dans les affaires, négociant de première ligne, en lien direct avec les chercheurs de diamants. Le patron, c'était lui. Elle découvre la culture Soninké, celle de ses deux parents, à l'âge de 10 ans, quand tous rentrent en Gambie. Ces traditions, nouvelles pour elle, comme les mariages qui ont une importance particulière et nécessitent généralement plusieurs mois de préparatifs, la passionnent. Dans sa famille, tous se sont mariés entre cousins, mais elle reconnaît aujourd'hui, sans jugement, que les mariages peuvent être exogames. Son premier mariage l'a emmenée directement à Paris mais elle n'a pas supporté de vivre dans le béton, la porte toujours fermée, sans échanges avec les voisins. En Afrique, elle avait l'habitude des grands espaces, des grandes forêts, de la liberté, des portes ouvertes et de l'hospitalité. Au bout de deux ans, elle est rentrée chez ses parents avec ses deux fils aînés. Puis, son deuxième mariage l'a amenée à Vaulx-en-Velin, à la Thibaude, où vivaient déjà plusieurs membres de sa famille. C'est là que naquirent ses huit autres enfants.

Elle rencontre Zouzou par le biais de l'école Lorca, deux de leurs filles respectives étant de grandes copines. À cette époque, Zouzou courait après le temps. Elle profitait du temps scolaire pour avoir son espace de liberté et d'expression de ses talents à Cannelle et Piment. Fatou, qui faisait des ménages pour un bailleur, a alors commencé à fréquenter le Café Cannelle. Elle s'est tout de suite identifiée à ce groupe de femmes, car, comme toutes, elle aime cuisiner comme au pays, prendre le temps de bien faire pour faire plaisir aux hôtes. Le plat favori chez elle, c'est le shep dien : du riz avec du poisson ou du poulet, puis une sauce aux légumes (épinard, manioc ou patate douce). C'est un plat très riche particulièrement prisé lors des fêtes. Comme chez Fatna en Algérie, en Gambie, tout futur adulte apprend les tâches domestiques au contact des adultes. Les filles restent dans la cuisine auprès de leurs mères et apprennent par mimétisme sans avoir aucunement l'impression de travailler. Dans la culture de Fatou, un enfant sait tôt qu'il doit tout à sa mère ; alors l'aider et la servir est plus qu'un devoir, c'est

une question d'honneur. La plupart des femmes ayant beaucoup d'enfants, elles sont fatiguées et les enfants prennent naturellement la relève en se mettant au service de leurs parents. La mère guide tôt les gestes de ses enfants : « Ramenez ça, coupez l'oignon comme ça. » Les enfants regardent comment elle fait, l'aident, baillaient, rangent et font la vaisselle sans se plaindre. Une fois assez grands, d'eux-mêmes, ses enfants lui disent d'aller se reposer et de les laisser faire à sa place. Pendant que les plus jeunes jouent et que les aînés sont déjà partis, c'est au tour de ceux du milieu d'aider. Fatou observe avec amertume qu'aujourd'hui « les choses se sont inversées, les enfants n'aident plus leurs parents comme avant. Ils croient que les parents ne connaissent rien du tout parce qu'ils n'ont pas été à l'école. »

Dès le premier jour que Fatou a mis les pieds au Café Cannelle, Chimène ne l'a plus lâchée, comme autrefois quand elle arpentait le quartier. Tous les mardis, elle appelait Fatou avant, pour qu'elle participe. Fatou, très chargée chez elle, y allait quand elle pouvait, autant dire assez rarement. Jusqu'au jour où un client a demandé un chep pour un mariage. Là, elle est venue pour faire le repas. Les femmes lui ont tout de suite demandé si elle voulait rejoindre l'équipe de cuisinières (à cette époque, il n'y avait pas d'Africaine). Deux semaines après, elle démarrait son contrat. « J'aime bien la cuisine, je peux y rester toute la journée, ça ne me dérange pas. » Mais elle reconnaît que passer de sa cuisine domestique à un espace professionnel n'est pas inné : « Au début c'était un peu compliqué, les gens ne te connaissent pas, on n'a pas le même caractère. Avec nos différences ce n'est pas facile, on n'a pas la même façon de travailler, de parler. Ça ne m'intéresse pas de courir, j'aime faire bien mon travail. Quand les femmes me voyaient en cuisine, elles me disaient : "Fatou tu ne travailles pas", parce que je ne travaille pas au même rythme. Mais mon repas est toujours prêt à temps, jamais en retard. La confection des plats africains prend du temps. Alors ça gênait les autres. Pourtant les gens aiment beaucoup le chep, mais ici ça n'a pas été accepté, parce que ça revient trop cher : tous les produits viennent d'Afrique et ça prend trop de

temps. Quand j'entends ça, ça me touche dans ma chair, ça me met même en colère des fois, ce n'est pas possible de faire un chep rapidement. Il faut 4 heures, ici on me dit il faut le faire en 2 heures. Ce n'est pas possible. C'est comme le couscous, on ne peut pas changer la recette, ou on le fait complètement ou on ne le fait pas. »

Par le biais de Café Cannelle, des liens se tissent avec certains foyers d'accueil situés à proximité. Les demandeurs d'asile traumatisés par les conflits et la misère qui les ont poussés à fuir leur pays, vivent dans l'attente stressante d'une éventuelle reconnaissance de leur statut de réfugié. Ils n'ont pas le droit de travailler malgré leur hâte de pouvoir dignement gagner leur vie. Certains, hautement diplômés, ne sont pas reconnus à leur juste valeur et n'arrivent à s'insérer, non sans frustration, que dans des petits boulots bien en-deçà de leurs capacités (c'est le cas à Cannelle et Piment de Naïma, institutrice en Irak et cuisinière au Smic en France, de Malek, ingénieur syrien, qui deviendra second livreur...). C'est une assistante sociale d'un foyer Notre-Dame des Sans Abri situé dans la zone industrielle de Vaulx-en-Velin, proche de Cannelle et Piment, qui a fait le lien avec Cannelle et Piment. Elle avait repéré des demandeuses d'asile intéressées par un projet professionnel autour de la cuisine qui pourrait donner un sens à leur quotidien dans l'attente d'un statut.

Par le biais de Manuela Barnéoud, bénévole de longue date, fidèle et discrète, toujours à l'écoute des problématiques des femmes, en appui dans leurs démarches et très impliquée dans le bien-être social des membres de Cannelle et Piment, un partenariat se construit également avec le Secours catholique qui réunit depuis des années des personnes en recherche de liens autour d'un café hebdomadaire. Certaines dames de Cannelle et Piment y sont passées. Des projets communs sont faciles à mettre en œuvre tant les objectifs sont similaires. Les participantes aux deux activités se retrouvent régulièrement et sortent ensemble pour rompre avec un quotidien parfois lourd à porter.

Le Café Cannelle accueille tout le monde dans le hall d'entrée des locaux, seul espace possible pour de telles réunions. Les échanges fusent et les participantes s'identifient rapidement aux dames de Cannelle et Piment. Elles ont souvent les mêmes racines et les mêmes parcours. En trente ans, les situations n'ont pas vraiment évolué... Comme le raconte ironiquement, mais avec un certain dépit, Fatna : « Une dame me dit un jour : "Tu sais, j'ai fait la bise au président de la République qui est venu la semaine dernière à Vaulx-en-Velin." Je lui ai répondu : "Écoute, président ou pas président, nous on a rencontré tous les ministres de passage à Vaulx-en-Velin, et ça a fait quoi ? Ça n'a rien changé." »

Souvent les questions d'emploi sont abordées et les femmes de Cannelle et Piment témoignent de leur histoire et de la création de leur propre outil de travail. Par leur exemple elles ouvrent les champs du possible aux nouvelles venues. Rapidement, on s'échange des recettes et des ateliers cuisine se mettent en place. Parfois, les mercredis après-midi, les enfants viennent y participer. Des sorties s'organisent pour s'aérer la tête, s'échapper du quotidien, expérimenter les transports publics en dehors du quartier, passer de bons moments ensemble tout en partant à la découverte de la région. Ce sera toujours utile pour gagner plus d'autonomie. C'est aussi dans cet espace que Zoulikha repère des compétences utiles au volet économique de l'association. C'est qu'il faut se préoccuper de la relève : la plupart des anciennes sont parties, le *turn-over* est important, il y a toujours du travail et il faut assurer les commandes. Soumaya fait partie de ces nouvelles recrues. Née en Tunisie, à Monastir, en 1975, elle s'est mariée à l'âge de 20 ans. Son mari a voulu rejoindre l'Europe pour le travail et ils se sont installés en Italie où ils sont restés 20 ans et ont fondé une famille de quatre enfants. Soumaya s'est formée, a appris à écrire l'italien, a acquis un diplôme d'assistante administrative et a travaillé dans le commerce. Puis leur situation s'est fragilisée en raison de l'évolution du contexte socioéconomique et politique en Italie, avec la montée des fondamentalismes en Europe. Pour donner plus de chances à leurs enfants qui allaient entamer des études supérieures, ils ont

décidé de venir en France en 2017. Soumaya appréhendait son installation à Vaulx-en-Velin, dont elle connaissait la mauvaise réputation. Finalement, elle y trouve l'ambiance plutôt bonne. Ne parlant pas le français, elle n'a pas eu tout de suite le courage de tout recommencer à zéro : les cours de langue, la formation... C'est une voisine qui l'a invitée au Café Cannelle.

Un jour, Cannelle et Piment cherchait une remplaçante pour Eminé, en charge de l'entretien des locaux, qui devait se faire opérer. Soumaya n'avait pas d'expérience mais elle s'est très bien adaptée. Petit à petit on lui a proposé plus d'heures, des extras puis un CDD. Elle s'est rapidement imprégnée de l'esprit de Cannelle et Piment, « un esprit d'entraide et de solidarité » dit-elle : « Quand quelqu'un a fini son travail, il propose toujours son aide aux autres – ce que chacun accepte. » Quand quelqu'un a besoin de s'absenter pour un rendez-vous médical pour son enfant, ne se sent pas bien, ou part plus longtemps, par exemple pour des vacances au pays, toute l'équipe s'adapte. Il y a une grande souplesse, tout se passe dans l'échange et la réciprocité, impossible chez un employeur classique. Mais ici, c'est une entreprise de femmes créée par des femmes qui s'adaptent aux besoins des femmes, toutes mères de famille, et qui s'adapte en plus aux enjeux de l'interculturalité de la société française actuelle. Les barrières religieuses tombent. Chacune peut profiter de ses propres fêtes religieuses. Pendant l'Aïd, c'est Naïma, Irakienne, qui est une chrétienne fervente pratiquante, qui propose de travailler et à Noël ou à Pâques, elle reçoit la réciprocité. S'il y a une commande avec du porc, comme dans les recettes réunionnaises, les dames de confession musulmane préfèrent laisser la place. Dans la cuisine et les bureaux on parle beaucoup de religion. Entre Naïma et Haïfa, l'une parle de Jésus et l'autre de Muhamat, sans tabou ni conflit. Contrairement à la tendance générale, ici, c'est la diversité culturelle et religieuse qui rassemble. Chacune partage ses expériences, ses visions du monde, ses dieux et ses recettes, sans frontières, dans la paix et la bonne humeur. Il y a de la place pour toutes et tous.

À la suite du décès de Zouzou, Hanene, au parcours proche de celui de Soumaya, et comme elle, faisant partie de la nouvelle génération, lui succèdera dans l'animation du Café Cannelle.

Ouverte sur la ville

Aujourd'hui, largement reconnue comme acteur de l'économie solidaire à l'échelle de la métropole lyonnaise, Cannelle et Piment est souvent sollicitée pour illustrer par son expérience des débats sur l'égalité femmes-hommes, l'entrepreneuriat en zone franche urbaine ou l'immigration. Elle est bien repérée par la Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire (CRESS), par des écoles de travail social et par certaines universités. En cohérence avec cette image et son histoire, l'association se doit de véhiculer localement des messages forts. Montrer aux nouveaux venus vaudais et aux jeunes générations qu'il est possible d'entreprendre même quand on est issu de l'immigration, habitant d'un quartier sensible ou peu diplômé. Alors Cannelle et Piment invente et innove encore.

Waël Hamoui est arrivé en tant que bénévole fin 2014. Il a répondu à une recherche de bénévoles à la maison des solidarités de Lyon et, alors qu'il se renseignait sur la ville de Vaulx-en-Velin, il n'a eu que de bons échos sur Cannelle et Piment. Fraîchement sorti de ses études supérieures sur le développement local, il s'investit dans le projet de vente à emporter, un mode de relation avec le quartier qui lui semble essentiel. Depuis toujours quelques professionnels du coin sont demandeurs de ce service, parfois avec livraison. Waël conduit alors une étude sur les points de vente de repas de midi dans les environs, qui montre leur rareté. Mais son organisation est complexe : en plein coup de feu, il faut séparer de la production courante les repas dédiés à la vente à emporter ; les jours où il n'y a pas de commande extérieure, une cuisinière est bien obligée de venir pour répondre à une demande qui demeure aléatoire ; l'afflux de clients n'est pas régulier, malgré les pics du mardi et du jeudi ; à chaque fois qu'un client rentre, il faut détacher quelqu'un pour

l'accueillir, le conseiller et encaisser son règlement ; il faut gérer les restes et limiter le gaspillage. En plus, les deux véhicules de livraison ne suffisent pas, certains clients du quotidien demandant à être livrés, comme ce cabinet de kiné qui n'a pas le temps d'une réelle pause déjeuner. Waël est si impliqué qu'il ira jusqu'à les livrer en vélo... On retrouve dans ce service les aléas de la restauration. Or justement, Cannelle et Piment n'a jamais voulu être un restaurant. Les risques ne sont pas les mêmes : en tant que traiteur les quantités fabriquées correspondent à des commandes confirmées, les clients ne sont pas incertains (on évite donc le travail à perte et le gaspillage) et le marché à Vaulx-en-Velin est assez limité. Néanmoins la vente à emporter est maintenue car c'est un lien quotidien avec les travailleurs du quartier, elle permet de toucher les gens qui travaillent dans les environs et est donc un moyen supplémentaire pour faire connaître l'activité de traiteur, qui reste le cœur de métier de Cannelle et Piment.

Avec l'arrivée de Waël en renfort et ce regard sur l'intégration de l'association dans son quartier, Nicolas Rochette, l'agent de développement social de la politique de la ville, en partenariat avec le bailleur, propose à l'association d'animer un projet de lombricomposteur en pied d'immeuble d'une capacité annuelle de 2 tonnes. L'école primaire Lorca implique ses élèves dans cette action aux côtés des habitants du quartier. Désormais, chaque année, elle organise un repas dit « du monde » dans les locaux de Cannelle et Piment, dans une démarche écologique, avec des produits locaux et de saison et des ustensiles recyclables. C'est l'occasion de tourner ensemble le lombricomposteur, comprendre comment il marche et faire découvrir tout le micro-monde de la terre aux enfants de la banlieue qui grandissent dans le béton. Conjointement, l'association participe au nettoyage des espaces publics avec l'aide de quelques parents lors de la semaine de la réduction des déchets. Ces supports pédagogiques vis-à-vis des enfants sont aussi des moyens concrets de gérer des déchets jusqu'alors éparpillés dans les espaces extérieurs. Malgré le scepticisme initial, cette coopération soutenue propulse le lombricomposteur au titre de meilleur

leur composteur de la commune ! L'association elle-même y jette chaque jour une dizaine de kilos de déchets.

En 2016, grâce aux services civiques accueillis cette année-là, l'équipe, composée d'anciennes et de nouvelles, réalise une exposition de photos intitulée « Histoire de femmes » composée de leurs portraits. Chacune a livré un bout de son histoire, teintée de bonheurs et de malheurs, à côté de très beaux portraits. Les femmes rendent visibles leurs parcours permettant aux visiteurs et aux clients de découvrir ou redécouvrir l'histoire de Cannelle et Piment et d'aller au-delà d'un simple échange monétaire autour de la vente d'un repas. Une façon aussi d'amplifier l'adhésion au projet de tous ceux qui franchissent sa porte.

La même année, Chimène, intarissable, lance l'association dans la « Fête des voisins au travail » qui en est à sa deuxième édition nationale. Excellent prétexte pour aller à la rencontre de près de 300 entreprises voisines, notamment dans la zone industrielle de la Rize, juste à côté, et se faire connaître. Dans chaque entreprise, elle cherche à repérer la personne la mieux placée qui pourrait s'engager pour diffuser l'information sur la vente à emporter à midi, mais aussi sur les repas plateaux pour les réunions ou sur les buffets pour tous évènements. Le jour J, 51 participants issus de 15 entreprises se sont mobilisés pour une sorte de portes ouvertes avec un grand repas multiculturel gratuit devant les locaux de Cannelle et Piment, sous une tonnelle pour accueillir un maximum de convives. L'initiative est depuis reconduite d'année en année et plaît beaucoup.

Les dames de Cannelle et Piment sortent de leur cuisine et participent aux temps forts associatifs de la commune. La journée des droits des femmes leur tient évidemment à cœur. Mais elles sont également actives dans le forum des associations de Vaulx, dans la fête de quartier « Éclats des Noirettes », dans le forum régional du Vivre ensemble et, logiquement, dans les manifestations de la semaine du goût, et aux Journées du Patrimoine en 2019 sur le thème de la gastronomie dans le Grand Lyon, suite au décès de

Paul Bocuse. Le bon accueil de leur initiative fait que les femmes se sentent vraiment intégrées. Leur gastronomie issue de la diversité fait désormais partie du patrimoine français... de Vaulx-en-Verin.

Toujours à la recherche du bon gestionnaire

Les premières années dans les nouveaux locaux investis depuis 2012 sont fructueuses. Une certaine stabilité dans l'équipe a permis de construire une organisation adaptée aux ambitions de l'association. Mais fin 2016, après le départ de Ludovic Picot resté cinq ans dans la structure, l'année est difficile. Trois gestionnaires sont recrutés coup sur coup sans qu'aucun d'eux ne reste plus de quelques mois. On se rend compte que l'intégration de nouvelles personnes n'est pas si simple. Sans doute les compétences et la polyvalence qu'exige ce poste ne correspondent pas au salaire que Cannelle et Piment est en mesure de proposer, d'autant que sur la place lyonnaise le marché de l'emploi est dynamique. Trois jeunes professionnels testeront le poste mais ne resteront pas.

L'équipe réfléchit à une organisation différente du pôle de gestion. Elle a besoin de quelqu'un qui puisse répondre de façon permanente et fixe au téléphone pour recueillir les demandes de devis (600 par an dont les trois-quarts débouchent sur une prestation) et suivre les commandes de façon efficace jusqu'à leur confirmation. On pourrait croire qu'un simple secrétariat commercial devrait suffire mais, dans les faits, composer un devis est une tâche plus sophistiquée qu'elle n'en a l'air. Il faut équilibrer le menu, faire appel aux produits de saison, savoir qui est disponible et a besoin de faire des heures... Un vrai casse-tête. Il faut aussi gérer administrativement et financièrement l'association et les ressources humaines, faire le lien sur le terrain entre les commandes et l'équipe, entre l'équipe salariée et les bénévoles du conseil d'administration. Sans compter qu'il faut aussi s'atteler au développement commercial tant local qu'extérieur.

Pendant que l'équipe se creuse la tête et rencontre des candidats, Waël Hamoui, arrivé d'abord comme bénévole, puis salarié à temps partiel début 2015, ayant secondé Ludovic pendant près de deux ans, va assurer ce passage difficile. Finalement, à la pratique, l'équipe se rend compte qu'il assure un lien très fort avec la cuisine, que la bonne entente et la confiance sont là et que la production s'organise bien. Ni loupé, ni retard. Waël décide de candidater au poste de gestionnaire. Il partage non seulement les mêmes ambitions, mais aussi le même combat : faire reconnaître les richesses et les compétences des immigrations en France. L'équipe des cuisinières le soutient, mais les bénévoles doutent. Ce n'est pas l'idée de promouvoir un jeune issu du même parcours que celui des dames qui freine, bien au contraire, mais la capacité du jeune homme à pouvoir occuper un poste de traducteur-médiateur entre les savoir-faire et la pratique des dames (les cuisines multiculturelles et l'autogestion) et les institutions extérieures dans leur plus grande diversité (clients et administrations). Ce deuxième volet exige une grande rigueur et une bonne connaissance des administrations françaises que Waël n'a pas encore acquises. Finalement, devant les échecs répétés avec les trois gestionnaires précédents au cours de l'année 2017, c'est l'avis des cuisinières qui l'emporte. En janvier 2018 l'embauche de Waël est validée pour assurer les relations avec la clientèle, le développement commercial et l'organisation interne de la production, des achats jusqu'aux livraisons. Un second poste d'assistante administrative et aide-comptable complétera ses apports pour le soutenir particulièrement autour de son point faible. Michel Desvignes, qui assure une partie de la comptabilité depuis 2005, l'accompagne dans sa prise de fonction et lui apprend les bases de la comptabilité et les méthodes d'enregistrement et de classement indispensables. Waël progresse vite et gagne finalement la confiance de tous. Avec le recul, il parle de cet épisode avec une certaine amertume, choqué d'avoir été confronté à cette situation dans une association comme Cannelle et Piment qui fait de la lutte contre les discriminations et de la valorisation des savoir-faire ses principales maximes. Finalement, ici comme ailleurs, il a ressenti qu'en tant qu'immigré, ou citoyen français issu d'un pays étran-

ger, il doit redoubler d'efforts pour faire ses preuves. Tout se passe comme si les immigrés ont encore moins le droit à l'erreur que les Français. Un phénomène qu'ont ressenti plus d'une fois de façon similaire les femmes de Cannelle et Piment mais aussi Chimène... En cas de dysfonctionnement, elles craignent qu'on leur renvoie un manque de professionnalisme du fait de leurs origines étrangères. Les retours positifs des clients en sont d'autant plus appréciés.

Entré dans l'association comme bénévole à 29 ans, Waël est le premier gestionnaire qui a connu un parcours proche des fondatrices. Il est né en France dans une famille syrienne. Son père est catastrophé en 1995 par le score de l'extrême-droite à l'élection présidentielle. Craignant de ne plus pouvoir vivre avec sa culture et s'intégrer en France, il retourne en Syrie avec toute sa famille. Il voulait aussi que ses enfants connaissent leur famille syrienne et qu'ils parlent l'arabe. Mais de retour au pays, il attire l'attention de ses enfants sur l'importance de ne pas oublier le français. Une sorte d'injonction contradictoire. Waël ressent qu'il est autant étranger en Syrie qu'il l'était en France. À l'université, des enseignants venus d'Europe parlent de démocratie aux étudiants et les poussent à s'organiser en groupe. Mais face au régime en place, Waël perçoit bien qu'il ne pourra pas réaliser ses rêves en restant sur place. Il décide de revenir en France et poursuit ses études avec un visa d'étudiant. Quatre ans plus tard, alors que la guerre ravage son pays, il fait le pas pour demander le droit d'asile puis la naturalisation française. Il rencontre alors beaucoup d'associations qui le soutiennent et découvre ce qu'est le secteur associatif organisé par la société civile. C'est ce qui lui donne envie de faire du bénévolat.

Pour lui, Cannelle et Piment démultiplie la capacité à faire connaître et reconnaître les différentes cultures étrangères. La possibilité de vivre sereinement sa biculturalité ou son multiculturalisme, Waël le partage avec toute l'équipe, en particulier avec les membres de la nouvelle génération : Naïma d'Irak, Fatoumata de Gambie, Soumaya et Hanene de Tunisie, Abdel d'Algérie et Malek de Syrie qui sont en CDI aux côtés des deux seules fondatrices

restantes : Haïfa, la Tunisienne et Zoulikha l'Algérienne (décédée depuis, à l'automne 2019). À leurs côtés, Marie de la Réunion, Ousama de Syrie, Anissa des Comores, Reza d'Iran, Sarah la Française, sont en CDD en attente d'une meilleure place. Haniyaa du Soudan, Kamela et Fahima d'Algérie sont là pour des extras. Kamela finira par être embauchée. Cette nouvelle génération a peu à peu compris « l'esprit de Cannelle et Piment ». Même s'il a fallu expliquer plusieurs fois les spécificités de l'association loi 1901 à la française, elle s'y intègre pleinement et est prête à le retransmettre à son tour. Toutes disent que c'est comme une grande famille et chacune est à l'aise, échange sur ses problèmes, discute de l'actualité sans avoir l'impression de travailler et rigole des petits couacs dans les prestations...

Cette diversité est la marque de fabrique de Cannelle et Piment. Beaucoup ont du mal à comprendre comment cela peut si bien marcher : une Chilienne, une Marocaine, une Tunisienne, un Ira-kien, un Algérien, une Gambienne, un Syrien (sans compter les Sénégalaises, Réunionnaises, Asiatiques, Togolaises qui se sont succédées), toutes ces origines rassemblées dans un même projet, cela épate plus d'un client.

Un anniversaire

L'association a fêté ses 25 ans en juillet 2018. Cannelle et Piment a toujours donné de l'importance aux fêtes. Celles-ci sont fortes de sens et de symboles pour ses membres. L'association avait fêté modestement ses 10 et ses 20 ans, trop centrée à l'époque sur d'autres préoccupations marquées par les différentes crises traversées. En 2017, une certaine stabilité est atteinte et le développement économique est au rendez-vous. Comment ne pas fêter les 25 ans de la naissance du groupe et les 20 ans de l'association déclarée ? Tout le monde est d'accord pour faire quelque chose de grand. Pendant un an, elle rencontre les partenaires locaux et mobilise les habitants à travers le Café Cannelle. Les objectifs de départ, travaillés collec-

tivement comme à l'habitude, sont clairs : il s'agit de mieux faire connaître et rendre visible les spécificités et le fonctionnement original de l'association que les Vaudais du moment ne connaissent pas forcément et que beaucoup, surtout parmi les institutions publiques, croient être une entreprise à but lucratif. En se faisant mieux connaître, Cannelle et Piment souhaite donner espoir aux habitants et aux jeunes : on a beau être issu de l'immigration, banlieusard et sans diplôme, certains de nos rêves sont bien réalisables. Il s'agit aussi de valoriser l'identité culturelle du territoire en invitant largement. Et pas question de distribuer du coca-cola, comme certains l'avaient pensé : cette fête s'inscrit sous le signe de la « bonne bouffe » avec uniquement des produits frais, locaux et de saison. Même les jus seront faits maison. Fatoumata, elle, fabriquera plus de 400 sorbets au gingembre, au jus d'ibiscus, comme chez elle en Gambie, avec des fleurs rapportées de son dernier séjour au pays. L'équipe locale du Secours catholique, l'Espace projet inter-associatif (l'EPI), les éducateurs, la Maison des Familles, le centre social du Grand Vire, les écoles Lorca et Makarenko viennent prêter main forte. Les mamans du Café Cannelle s'investissent pour confectionner des déguisements en forme de fruits et légumes pour les enfants qui partiront du centre social du Grand Vire, où a démarré Cannelle et Piment, et suivront un parcours en passant devant tous les locaux qu'elle a occupés, sorte de balade urbaine pour retracer l'histoire de l'association. L'après-midi, divers ateliers sont proposés : écriture, maquillage, partage de recettes, concours de cuisine, sur la santé, sur la devinette de goûts... Dans le local est installée une exposition historique joliment présentée sur des kakemonos. Lors de la soirée, sous une immense tonnelle généreusement prêtée par une entreprise amie, rencontrée lors de la fête des voisins, Hélène Geoffroy, la première femme maire de Vaulx-en-Velin prendra la parole ainsi que le délégué du préfet à la politique de la ville pour rendre hommage à la réussite exceptionnelle de cet entrepreneuriat au féminin. Le buffet, qui après mûrs débats est offert gratuitement, connaît ensuite une véritable razzia ! Pour les femmes c'est l'occasion de faire connaître leurs spécialités. La journée se termine par un concert de Djam Session joué en partie

par d'anciens animateurs, collègues de Chimène au centre social, comme Nordine le chanteur qui sait mettre l'ambiance : 200 personnes étaient attendues, plus de 600 sont venues !

La même année, lors de son séminaire annuel, qui consiste en une journée de réflexion rassemblant tous les acteurs de l'association, de nouvelles ambitions sont partagées : le local est de nouveau trop exigü, il faut penser une deuxième cuisine. Et pourquoi pas une école de formation, tant la demande est importante, et être reconnu organisme de formation pour être plus visible et ouvrir de nouvelles perspectives ? Le vieux rêve de faire connaître une expertise dans la démarche de projet renaît dans l'esprit des nouveaux qui amènent de l'énergie aux plus anciens. L'association a encore envie de grandir et de transmettre. Waël portera, lui, le rêve d'un point de distribution au centre de Lyon, dans de nouveaux quartiers en mutation où une place est affichée au profit d'une économie plus solidaire. Et s'il est difficile de mobiliser de nouveaux bénévoles de façon durable dans le projet, côté salariés, la relève semble assurée.

Au moment de poser la plume

L'aventure et les ambitions de Cannelle et Piment auront marqué non seulement les personnes qui y sont passées mais aussi celles qui l'ont côtoyée. Au moment où nous posons notre plume, plusieurs protagonistes ont pris leur retraite : Micheline Sinama, à la Réunion, Fatna Benmachou, plus libre aujourd'hui de naviguer entre la France et l'Algérie, comme Chimène et Michel Sérurier, qui passent près de 8 mois en France et 4 mois au Chili chaque année, signe que le deuil de l'exil n'est pas aisé à faire. Zoulikha Zouine, elle, nous a assez brusquement quittés des suites d'une maladie à l'automne 2019. Juliet a été embauchée par la mairie de Vaulx-en-Velin pour régaler les petits demi-pensionnaires des crèches municipales et continue de participer au conseil d'administration. Elle ne cache pas son plaisir à venir partager des instants culinaires avec l'équipe et a hâte de prendre sa retraite pour revenir donner

des coups de main librement ou pour arrondir un peu sa modeste retraite. Joseph gère, avec ses fils diplômés en commerce, une épicerie du monde dans un quartier au cœur de Villeurbanne, comme Naïma sa belle-sœur, qui avait succédé à Juliet pour assurer les spécialités irakiennes très demandées, qui, partie à la retraite de Cannelle et Piment, soutient aujourd'hui sa fille dans la tenue d'une épicerie de produits orientaux. Seule la famille Benmachou aura « prêté » deux générations, puisque Karima, la fille aînée de Fatna, aura fait plusieurs passages à Cannelle et Piment, d'abord quand ses enfants étaient jeunes, puis après avoir tenté l'expérience de nounou à son domicile, pour finalement prendre un poste dans une cantine de collège. Haïfa, toujours aussi dynamique et consciencieuse, après avoir refusé un poste de responsable d'équipe de personnel d'entretien dans une grande entreprise, assure la continuité et la transmission tant au sein de l'équipe qu'au conseil d'administration où elle est encore présidente. La plupart des familles sont toujours ancrées à Vaulx-en-Velin. Certains enfants y ont fondé leur propre famille. Fatna, elle, est une jeune arrière-grand-mère. Nombreux sont ceux qui sont restés en proximité ou dans l'Est Lyonnais, fidèles aux banlieues qui les ont accueillis.

Les anciens gestionnaires ont aussi rebondi en utilisant leur expérience de Cannelle et Piment : Georges est administrateur d'une compagnie de théâtre, Véronique est comptable de la Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire, Olivier a intégré l'équipe de la revue alternative *Silence*, une autre façon de soutenir des alternatives pour une société plus juste, Ludovic développe des projets originaux au sein des Apprentis d'Auteuil. Parmi les bénévoles : Karim Zigh est parti vivre à la Réunion, Aïcha Ramdani milite toujours dans le milieu associatif vaudois, Elie Bloch a pris sa retraite du logement social et milite avec Annette, sa femme, à la Ligue des Droits de l'homme, et ils interviennent souvent auprès de jeunes publics dans les établissements scolaires. Agnès Voisin est formatrice en travail social et développement personnel et Agnès Rollet, qui ne cesse de dire combien elle a appris avec les dames, est directrice d'un centre social. Pour toutes et tous, Cannelle et Piment

Cannelle et Piment

aura marqué un moment fort dans leurs vies, dans leurs pratiques personnelles et professionnelles. La reproduction de la fameuse méthode du « groupe chaud » et du « vivant » est bien au rendez-vous.

Libres leçons de Cannelle et Piment

Elles sont femmes, immigrées, sans diplôme, habitantes à Vaulx-en-Velin, une ZUS (zone urbaine sensible) qui ne cesse de défrayer la chronique au moindre frémissement. Autant de « stigmates » qui les exposent plus que d'autres aux discriminations et aux inégalités sociales, économiques et politiques. Pourtant, avec leurs richesses enfouies et invisibles, leurs origines diverses, leurs héritages, racines, cultures et histoires, et les singularités de chacun de leurs parcours, elles ont bravé le destin (le *mektoub* diraient-elles en arabe) auquel elles étaient assignées.

Changer le regard

Sans aucun doute, l'art des rencontres multiples a permis de créer une initiative singulière et inédite : rencontres entre les rêves de plusieurs personnes et les revanches de chacune à prendre sur la vie, alchimie des savoir-faire et des talents démultipliés par la force du collectif qui permet de passer d'un sentiment d'impuissance à un sentiment de puissance, où tout semble devenir possible. Ensemble, elles ont bousculé les habitudes, les préjugés et les représentations du sens commun, changé le regard que la société portait sur elles en créant un nouveau lieu de partage, elles ont fabriqué du vivre ensemble, expérimenté un mode de faire différent à la fois social, culturel, économique et politique, inventé un contrat social possible et acceptable pour tous. Elles ont construit

des passerelles entre des univers habituellement peu enclins à se croiser, ceux de leurs cultures d'appartenance, ceux des voisines qu'elles fréquentent et des collègues de travail qu'elles retrouvent, et ceux, imposés, du monde administratif et institutionnel français, les fameux « cadres » de cette terre d'accueil et d'adoption. Dans de telles dynamiques, la matière culturelle est en constante circulation, confrontation, concertation, hybridation. Elles ont créé leur propre monde où il fait bon vivre, sans frontières, où les différences sont une richesse.

La cuisine, quel meilleur médiateur ?

Elles ont fait de leurs héritages culinaires traditionnels, transmis de génération en génération, un vecteur social. La cuisine touche tout le monde. Elle est universelle. Elle s'associe aisément, voire se confond, avec la notion d'accueil. Elle est partage et échange, et bien au-delà, elle est don de soi : de sa culture, de son histoire, de sa propre singularité et de son intimité. Car, quoi qu'on en dise, même si la plupart des recettes s'écrivent, il n'y a pas deux manières identiques de faire le gratin dauphinois, le mafé africain ou le cari réunionnais. Le couscous lui-même n'est pas le même à Alger, Oran ou Constantine. Il y en a à l'infini qui dépendent de l'héritage de chacune mais aussi de l'humeur, de la saison et de la disponibilité pour les réaliser. Ce n'est pas pour rien qu'on offre un plat à quelqu'un en lui disant : « Goûte cela, je l'ai préparé avec amour ! » Qui a oublié les bons petits plats de ses grands-mères dont on ne retrouvera jamais le goût ? La cuisine de maman n'est-elle pas toujours la meilleure ? Et les bonnes odeurs des plats en train de mijoter chez nos voisines ne sont-elles pas des invitations à un voyage permanent ?

Le choix de Cannelle et Piment d'être traiteur est loin d'être anodin. Chacune de ses cuisinières est recrutée par les autres pour ses savoir-faire qu'elles testent d'abord. Il suffit d'observer la façon de faire et surtout de goûter ses créations. Les femmes de Cannelle et

Piment sont certes de fins gourmets mais elles sont aussi devenues des cheffes d'entreprise et cheffes de cuisine exigeantes. Il en va de leur réputation et de leur succès mais aussi de leur fierté de montrer la diversité culturelle qui compose aujourd'hui la France, et de leur volonté de redorer l'image des banlieues.

« L'esprit de Cannelle et Piment » insufflé par Chimène dès ses débuts, veut que chacune partage sa recette avec le reste de l'équipe de sorte que les commandes puissent être toujours assurées. Mais ce n'est pas toujours facile de lâcher un bout de soi et de son histoire familiale. Du reste, chacune sait que celle qui a reçu la recette en ligne directe de sa grand-mère, sera celle qui saura le mieux doser les ingrédients, les épices et la cuisson et faire la recette la plus authentique. Chaque nouvelle confection est l'occasion d'une transformation ou d'une nouvelle création et les cuisinières ne tarissent jamais d'inventivité et de curiosité. Elles sont toujours à l'affût de nouvelles recettes, d'originalité, de décorations, pour mettre en valeur leurs cultures ou celles des autres. Zoulikha n'était pas gênée pour aller chercher des recettes d'ailleurs. C'est elle qui a exploré celles du Mexique aujourd'hui inscrites sur la carte.

Traiteur et passeur

Le fait d'être traiteur procure d'autres avantages qui répondent aux enjeux que portent ces femmes. À travers chaque commande transportée et chaque buffet servi, elles diffusent un bout de leur patrimoine culturel, issu à la fois de la diversité des cultures qu'elles représentent, mais aussi de ce que représente aujourd'hui la banlieue. Elles brandissent avec fierté leur appartenance à Vaulx-en-Velin et bataillent pour toucher le plus grand nombre en créant des ponts. Lors d'un buffet dans les salons de l'hôtel de ville de Lyon, prestigieux bâtiment du xvii^e siècle, Abla repère un convive qui semblait éviter le buffet. Toute la soirée, elle fera tout pour que celui-ci franchisse la frontière qui les sépare jusqu'à arriver à lui faire déguster une de ses confections. À la fin de la soirée, comme il reste

quelques spécialités, Abba réussit à lui faire emmener quelques mets pour les faire goûter à sa fille. Qui sait, peut-être une nouvelle conquête ?

Traiteur, c'est aussi l'occasion pour des clients de venir retirer leur commande dans une banlieue dont c'est pour certains la première expérience. Même si on peut encore entendre aujourd'hui « J'ai failli demander une prime de risque pour venir ! », tous en ressortent pleinement rassurés. La qualité de l'accueil, chaleureux et généreux, met tout de suite à distance cette méfiance infondée. C'est la méconnaissance ou l'ignorance qui engendrent la crainte de l'autre. Une fois la relation créée et le dialogue entamé, les barrières tombent.

La formule traiteur est la plus payante socialement, culturellement, économiquement et politiquement. En créant des passerelles entre cultures et quartiers différents, Cannelle et Piment décroïsonne les mentalités pour dépasser les frontières psychologiques. Elle lutte contre le repli sur soi de tous les points de vue, contre l'enfermement, contre les discriminations, contre le radicalisme. En créant des échanges avec des milieux plus aisés, elles expérimentent une forme de commerce équitable entre le centre-ville et la banlieue.

La place des femmes dans l'économie : quelle reconnaissance ?

Pour la sociologue Madeleine Hersent et les socio-économistes Isabelle Guérin et Laurent Fraisse¹, de telles initiatives font bouger de nombreuses lignes. Elles manquent malheureusement de visibilité parce qu'elles font moins de bruit que les mouvements féministes dont les combats se veulent plus universalistes. Le combat de Cannelle et Piment est plus pragmatique et pourtant les femmes qui le portent développent concrètement, dans leur proximité, de nou-

(1) *Femmes, économie et développement, De la résistance à la justice sociale*, Éd. Erès, Paris, 2011.

velles formes d'action, de pensée et d'organisation sociale, destinées à construire les conditions d'un avenir meilleur. Comme leaders locales et citoyennes actives, elles jouent un rôle de modèle et participent à l'évolution des représentations tirées de l'expérience française des banlieues. Lors d'un débat entre les femmes des quartiers rassemblées dans le collectif « Paroles de femmes » et les mouvements féministes pour définir le slogan lyonnais de la marche mondiale des femmes en 2000, ces derniers défendaient le concept de « Place aux droits des femmes », alors que le collectif « Paroles de femmes » défendait celui de « 2000 femmes pour faire bouger le monde ». Finalement, contre les idées reçues, c'est peut-être bien elles qui sont plus universalistes puisqu'elles défendent un monde meilleur... pour tous, sans prendre de revanche sur l'histoire.

Le rôle des femmes dans l'économie est dénié. Leur contribution est invisible, généralement cantonnée à une économie reproductive (prendre soin des enfants et du foyer, nourrir sa famille...) moins reconnue que l'économie dite productive. Nulle part dans le monde, les activités domestiques ne sont rémunérées. Celles qui accèdent à un emploi se trouvent souvent concentrées dans des secteurs d'activités moins valorisés socialement et économiquement. On sait bien comment, y compris en Occident, les femmes ont moins de chance d'accéder à des postes de responsabilité et qu'à travail égal leur rémunération est inférieure à celle des hommes. Haïfa, qui aime raconter ses aventures, se souviendra toujours du jour où elle est allée retirer une commande chez le boucher. Comme elle n'avait pas d'argent celui-ci lui dit : « Ce n'est pas grave, la prochaine fois que ton patron vient, il paiera », en parlant du livreur qu'il a l'habitude de servir. Haïfa ne se démonte pas et, toujours prête à lutter contre les idées reçues, lui rétorque que la patronne c'est elle, en tant que présidente.

Les auteurs cités ci-dessus plaident pour repenser l'articulation entre les sphères productives et reproductives et pour une nouvelle conception de la richesse. Il faut « reconnaître le rôle économique des activités dites de reproduction (sans lesquelles celles de pro-

duction ne pourraient avoir lieu), faire valoir leur rôle fondamental en matière de cohésion sociale et d'épanouissement individuel et collectif, penser le "reproductif" comme ressource de développement, source d'émancipation possible pour les femmes et contribution au développement socio-économique des territoires. »

L'accès à un emploi pérenne signifie l'accès à une sphère de production plus visible, à un lieu de socialisation en dehors de l'espace domestique, une appartenance à une nouvelle communauté et à une reconnaissance d'autant plus forte dans le cas de Cannelle et Piment, que c'est une structure qui a été particulièrement valorisée. L'autonomie financière des femmes leur donne symboliquement la possibilité de gagner en pouvoir au sein de leur couple et de faire des choix plus libres autour de leurs souhaits personnels ou pour leurs enfants. « La considération du pouvoir économique des femmes n'est pas une condition suffisante de leur émancipation, en raison du poids considérable des normes sociales et culturelles, mais elle en est une condition nécessaire. »

Proximité et articulation des temps

En créant leur outil de travail dans leur propre quartier d'habitation, les fondatrices de Cannelle et Piment ont non seulement accédé à un emploi rémunéré, mais elles ont aussi pu concilier tous les temps de leur vie en tant que femmes, mères et citoyennes. Du fait de leur présence, elles jouent aussi un rôle dans la régulation de la vie sociale locale.

Le destin des femmes issues de l'immigration, habitant la banlieue et sans diplôme, les amène trop souvent à occuper des postes indésirés par celles et ceux qui sont mieux lotis, comme par exemple le ménage dans les bureaux et les entreprises. Celles-là sont victimes des longs trajets en transports publics et d'horaires décalés qui ne sont pas sans conséquence sur l'éducation des enfants et la surveillance de la maisonnée. Daniel Thin, sociologue de l'éducation,

a démontré l'impact négatif de tels emplois sur la réussite scolaire des enfants. Disposer d'un emploi en proximité et pouvoir auto-gérer ses horaires tout en étant responsable individuellement et collectivement des contraintes de production, est une situation exceptionnelle. Cannelle et Piment, comme d'autres expériences de restaurants de quartier soutenues par Madeleine Hersent, répond pleinement à ces enjeux. Le lieu de production devient un espace intermédiaire entre les sphères domestique et publique. C'est aussi un puissant espace de régulation sociale et citoyenne. Il permet d'assurer des passerelles souples et permanentes entre l'espace familial et l'espace professionnel. Les femmes peuvent s'occuper des plus jeunes et être présentes au moment de la sortie de l'école. Les enfants savent constamment où trouver une oreille pour les écouter, auprès de leur mère ou d'une « tata » bienveillante, comme dans une famille élargie ou un village africain. Elles peuvent ainsi assumer pleinement l'éducation de leurs enfants tout en veillant à leur inscription dans le quartier où la marginalité peut à tout moment les guetter. Elles veillent au grain ! Comme l'écrit Madeleine Hersent : « L'implantation de ces lieux au plus près de l'habitation permet un maximum de temps de présence, alors que les conditions habituelles de travail sont caractérisées par l'éloignement du domicile des lieux de travail et la longueur des transports, entraînant la non disponibilité. »

Double autogestion du collectif de travail

L'organisation collective du travail permet une double autogestion : une autogestion individuelle, chacune sachant ce qu'elle a à faire et anticipant son organisation, et une autogestion collective, basée sur l'entraide interpersonnelle en cas de retard, d'un enfant malade ou d'un rendez-vous particulier. Chacune son tour, soit en récupérant des heures, soit en posant des congés sans solde, peut retourner dans son pays, arroser ses racines quelques semaines ou quelques mois. Cela fait partie de la gestion des ressources humaines si particulière à Cannelle et Piment. Quel autre employeur

accepterait cela ? Ici, lorsqu'elles reviennent, elles retrouvent toujours leur place.

Si un tel projet a réussi son implantation durable dans une banlieue où les commerces et les activités font défaut, c'est parce que l'initiative est portée par des « mamans » du quartier, qu'elles sont responsables de leur outil de travail et pleinement reconnues comme telles. Elles ne sont pas seulement de passage comme dans des structures ou restaurants d'insertion qui, en général, ne perdurent pas longtemps dans les quartiers sensibles. Ceux-ci ne sont pas porteurs de transformation sociale puisque les rapports sociaux habituels y sont reproduits. Peut-être que dans ces expériences limitées les responsables ont trop tendance à entretenir une relation de type postcolonial avec la population locale, où le contrôle des salariés par les règles classiques du management sans considération pour leurs paroles et leurs pleines capacités est la règle.

Droit à la parole

Les espaces de concertation sont aussi des espaces de rencontre et d'échange, et donc d'apprentissage mutuel. Les femmes ne sont pas forcément à l'aise avec la prise de parole. Elles n'y ont pas été habituées. Elles sont très fortes par contre en démonstration pratique. Pourtant, dès les débuts, Chimène a mis en avant leur droit à la parole, à l'expression, à formuler une opinion personnelle, à donner son avis dans un groupe, y compris en présence d'hommes ou de personnalités dites importantes. Le conseil d'administration a permis un véritable exercice démocratique. Plus d'une fois elles ont dû présenter leur projet face à une assemblée dans des lieux plus ou moins formels. L'exercice n'est jamais facile, mais elles réussissent toujours à convaincre de leurs spécificités avec brio. Chimène leur a toujours dit qu'elle-même ne savait pas parler en public, qu'elle avait trop le trac, mais c'était une astuce de travailleuse sociale qui sait se mettre « en position basse » pour valoriser les potentiels des autres et ne pas se mettre en avant. Elle leur a

transmis des techniques : on prépare toutes ensemble, on partage ses idées, les mots importants, on écrit quelques phrases sur une feuille qui s'avérera une aide précieuse face au public. Il est plus facile de parler quand on porte le message d'un collectif, on a l'impression que le groupe est là pour vous soutenir. Les anciennes de Cannelle et Piment y sont maintenant aguerries !

Question de statut

À divers moments de son histoire, l'équipe a recherché les statuts adaptés à l'évolution de son activité économique. La forme coopérative l'a attirée plus d'une fois, mais elle a toujours préféré conserver son statut associatif. Dans les deux cas, le statut juridique permet d'acquérir un capital social indivisible même si dans la Scop (Société coopérative de production) il peut être en partie redistribué, ce qui peut stimuler l'implication des salariés à réaliser de l'excédent. Mais la gestion de l'association a toujours paru plus souple et très libre. La forme associative permet aussi de bénéficier de subventions publiques et des apports bénévoles. Au-delà des compétences techniques qu'ils apportent, les bénévoles, difficiles à recruter aujourd'hui, dans un projet mûr et bien ficelé, offrent un regard extérieur et distancié par rapport au quotidien de l'équipe salariée et contribuent largement à la dynamique interculturelle dans les relations avec le quartier. Pleinement désintéressés, ils sont impliqués par passion et ont plus d'une fois préservé le projet de pressions extérieures, en particulier du quartier que, pour la plupart, ils n'habitent pas. C'est sans doute là l'un des ingrédients du succès de Cannelle et Piment : l'hybridation des ressources des femmes, transportant leurs savoir-faire traditionnels venus de diverses régions du monde, avec celles de bénévoles co-porteurs du projet avec elles. Les bénévoles sont aussi des traducteurs de ce projet selon les codes de fonctionnement et les circuits administratifs de la société française. Ils sont au service du projet commun avec des compétences particulières comme la gestion comptable et financière, la stratégie commerciale, le montage des dossiers ou

les réponses aux appels à projets, mais ici, les savoirs académiques n'ont jamais valu plus que les savoirs populaires issus de l'expérience de la vie. Les salariés ne pourraient pas faire sans les bénévoles et réciproquement.

Question de pouvoir

Les dames de Cannelle et Piment sont surprenantes dans leur rapport au pouvoir. Plusieurs fois, les besoins de la production les ont amenées à répartir les responsabilités entre elles selon leurs compétences. L'une est très forte en planification du travail car elle a une vision globale et anticipe bien ; l'autre est méticuleuse pour le ménage et garde un œil expert sur le respect des normes sanitaires ; une troisième excelle dans la confection des pâtisseries ; celle-ci adore accueillir les stagiaires. En réunion, on se répartit donc les responsabilités, mais, chose incroyable, à peine deux jours plus tard elles se rétractent. Ce n'est pourtant pas la peur de prendre des responsabilités (elles le font naturellement et continuellement) qui explique cela, mais plutôt la crainte de voir une responsabilité donner plus de pouvoir à l'une qu'à l'autre ou d'instituer une hiérarchie qui ne leur conviendrait pas. Elles préfèrent s'organiser entre elles de façon horizontale. Une étude sur les groupes et associations communautaires du Grand Lyon réalisée dans les années 1990 par la Fonda Rhône-Alpes avait montré que les groupes de femmes avaient énormément de mal à se déclarer en association loi 1901 en raison du besoin de désigner des responsables (la nomination d'un président, trésorier et secrétaire étant au demeurant un simple usage nullement obligatoire), tandis que les hommes n'hésitaient pas à le faire et désignaient sans difficulté leur responsable, comme un chef de village. Est-ce un reste d'humilité féminine inculquée aux femmes souvent éduquées pour s'occuper des autres sans avoir le droit de s'exprimer ou de se plaindre et encore moins d'assumer des responsabilités publiques ?

Au-delà d'une simple innovation économique, Cannelle et Piment est une innovation sociétale tant elle porte des enjeux variés sur de nombreux champs de la vie. Le sociologue Farid Righi dit : « L'origine est un point de départ, le faire société ensemble est un point d'arrivée en perpétuelle recomposition. »¹ Cannelle et Piment est un exemple concret de ce « faire société » qui renverse plus d'une représentation infondée et qui en propose de nouvelles plus équitables. Un tel projet, reconnu sur la scène publique, a quelque chose de très valorisant pour les femmes, individuellement et collectivement. Cela rejaillit sur leurs familles comme sur leur quartier.

La capitalisation et la valorisation de telles expériences est primordiale pour qu'elles puissent en inspirer d'autres, essayer et donner espoir aux générations futures. C'est pour partager avec nos pairs sur le terrain, mais aussi avec toutes les personnes, groupes ou collectifs qui pensent qu'il est toujours possible de relever les défis du vivre ensemble, quels qu'en soient les contextes, que nous avons entrepris d'écrire cette histoire au tournant de nos 25 ans.

(1) Dans *L'expérience interculturelle dans l'intervention sociale, essai sur l'invisible des minorités visibles*, par Abdellatif Chaouite avec Bahya Ferhat et Farid Righi, éditions L'Harmattan, 2016.

Annexe

Quelques repères pour comprendre l'originalité du fonctionnement de Cannelle et Piment

par Michel Sérurier

1/ Des femmes construisent leur emploi

Avec la montée du chômage, créer des emplois est devenu un défi politique de la société française. Pour les personnes sans emploi en milieux défavorisés, des moyens importants ont été déployés et en particulier par le biais de :

- l'aide à l'embauche de la part des entreprises existantes,
- la constitution d'entreprises d'insertion pour préparer à l'emploi,
- la création d'associations intermédiaires dans les quartiers.

Dans tous ces cas, les personnes à la recherche d'un emploi sont invitées à entrer dans une organisation qui préexiste à leur besoin, au sein de laquelle l'encadrement apporte une expérience professionnelle déjà constituée et qui les accueille le plus souvent pour une durée limitée.

Rien de cela dans le cas de Cannelle et Piment : ce sont les femmes elles-mêmes qui ont peu à peu créé les conditions de leur emploi en CDI. Sur les bases d'un savoir qu'elles ont découvert en elles, la cuisine de leurs pays, elles sont passées d'une pratique familiale individuelle à une pratique professionnelle collective mettant en valeur un savoir culinaire multiculturel, basé sur les « recettes des grands-mères ».

Et finalement, ce qu'elles ont gagné, ce n'est pas seulement un emploi pérenne mais aussi la constitution d'un capital immatériel qui est à la base du modèle économique qui fait vivre leur entreprise.

Enfin, et ceci est stratégique dans le projet, l'objectif premier de l'association a été et demeure la création d'emplois en faveur des habitants de Vaulx-en-Velin et des communes avoisinantes.

2/ Le modèle économique

Leur emploi durable repose sur une activité économique rentable. Cette rentabilité repose à la fois sur le capital immatériel déjà mentionné et sur l'existence d'une demande solvable pour les produits que Cannelle et Piment est en mesure de proposer. Cette demande n'est que marginalement présente sur Vaulx-en-Velin et les communes avoisinantes. Il convient donc de la trouver sur l'ensemble de l'agglomération lyonnaise : entreprises, collectivités publiques, associations et familles aisées. Cela suppose une action commerciale soutenue, une démarche qualité sans faille et une productivité suffisante. Ces différents points font l'objet d'une attention permanente de l'ensemble de l'équipe.

Cette cuisine est essentiellement préparée à partir de produits frais, non pré-cuisinés. Les recettes ont d'abord été celles apportées par les cuisinières travaillant ou ayant travaillé dans l'entreprise ; depuis, elles n'hésitent pas à en inventer d'autres. Chaque client compose le menu de son choix, à partir des nombreuses spécialités figurant à la carte, aidé au besoin par le gestionnaire et/ou les cuisinières.

Comme toute entreprise, Cannelle et Piment ne peut survivre que si elle parvient à l'équilibre économique et financier de son activité. Et c'est ce qu'elle est parvenue à tenir tout au long de son existence, même si quelques exercices ont présenté un déficit. Et ce, sans aucune subvention de fonctionnement !

Deux règles sont appliquées pour y contribuer :

- Un salaire peu élevé (le Smic + 10%) et distribution en fin d'année d'une part significative du bénéfice aux salariées (à condition qu'il y en ait, ce qui n'est pas toujours le cas !).
- La constitution d'une réserve pour faire face aux aléas et financer de futurs investissements.

Pour résumer, on peut dire que Cannelle et Piment fait de la multiculturalité un atout à la fois économique et social.

3/ Le modèle social

Il est multiforme. Mais on peut souligner les points suivants :

- La création de leur emploi pérenne par des femmes de l'immigration, hors tout cadre préparé par des travailleurs sociaux.
- L'importance de ces emplois pérennes pour maintenir et développer le capital immatériel que représente leur savoir collectif.
- La constitution d'une équipe professionnelle multiculturelle, condition indispensable à la diversité des recettes proposées et donc le refus du communautarisme.
- Assurer collectivement l'organisation de la cuisine et la bonne marche de la production.
- L'apport de bénévoles pour fournir des compétences indispensables au bon fonctionnement du projet.
- La dimension culturelle de leur projet : mettre en valeur leur culture et favoriser sa transmission aux jeunes générations.
- Un souci permanent de maintenir leur insertion dans le quartier.

4/ Une ouverture sur les défis de la société actuelle

Cette ouverture se décline de différentes manières.

- À l'échelle du quartier et de la commune, en participant aux événements et en créant des actions spécifiques :

- * Chaque semaine, un Café Cannelle ouvert aux habitants du quartier pour échanger sur les questions qui les préoccupent.

- * Organisation d'une fête des voisins au travail (auprès de la zone industrielle).

- * Une initiation aux métiers de bouche (pour les jeunes du coin) cofinancée par des subventions publiques.

- * L'accueil de stagiaires et l'embauche provisoire de personnes en difficulté.

- * Une contribution au développement durable en veillant

aux circuits de distribution, aux consommables respectueux de l'environnement mais aussi en animant un compost en pied d'immeuble, tout en impliquant les habitants.

- Priorité à l'environnement : produits bio et/ou de voisinage, vaisselle biodégradable, lombricomposteur.
- Mise en valeur de la diversité culturelle, vécue comme une richesse.
- Offrir une image positive de Vaulx-en-Velin dans l'agglomération lyonnaise et au-delà.
- Adapter ses conditions de travail aux besoins des mères de famille et des familles de l'immigration désirant séjourner dans leur pays d'origine.
- Apporter un témoignage exceptionnel pour les jeunes, à commencer par les enfants des cuisinières et leurs copains. À ce propos, il est notoire que Cannelle et Piment n'est pas victime de déprédations, ce qui était le cas des anciens occupants de ce bas d'immeuble de 15 étages où se trouve la cuisine.

5/ Une entreprise associative

Commençons par écarter une inquiétude que nous rencontrons souvent : ces deux termes ne seraient-ils pas incompatibles ? En droit, non (le terme figure tel quel dans les documents fiscaux) ; il existe même toute une jurisprudence pour obliger certaines associations à se soumettre à la fiscalité des entreprises ! Il est classique qu'une association ait des salariés, mais il est impératif que ses instances de direction soient exercées de manière bénévole. Quant à sa finalité, la diversité du monde associatif est là pour démontrer l'exubérance de ces finalités. On pourrait dire que Cannelle et Piment a une vocation sociale, en faveur des personnes de l'immigration ayant un besoin de ressources par le travail ; mais sans doute pourrait-on en ajouter d'autres !

Mais le cadre associatif est-il bien le plus adapté à cette vocation de nature économique ? On nous a plusieurs fois proposé de choisir

le cadre des Scop. Mais plusieurs raisons nous conduisent à penser que notre choix « tient la route ». Et en particulier trois d'entre elles :

- La place significative occupée par les bénévoles dans la marche de Cannelle et Piment ; et le bénéfice que représente cette trilogie des pouvoirs (alors que dans les entreprises classiques le pouvoir est unique et descendant ; et qu'il est binaire dans les Scop).
- Le fait que, parmi les salariés, seul le gestionnaire dispose des compétences requises pour exercer effectivement la direction de l'entreprise (ce qui lui confère un pouvoir technique); d'où la difficulté de faire fonctionner le pouvoir des autres salariés.
- Et enfin, parce que le patrimoine matériel et indivisible détenu par Cannelle et Piment a été pour partie financé par des dons (publics ou privés), et qu'il est considéré comme normal de le restituer à la collectivité (une autre association) en cas de dissolution.

6/ Une gouvernance originale

C'est bien le modèle associatif qui fonde les règles de sa gouvernance, même si les modalités mises en œuvre font preuve d'originalité.

Sont membres de l'association, les cuisinières, les bénévoles impliqués dans son fonctionnement, et d'éventuelles personnalités extérieures pouvant être cooptées. En revanche, le gestionnaire ne peut pas en faire partie.

L'association ne bénéficiant pas de subventions publiques, il n'y a pas d'obstacle pour que des salariés en soient membres, et occupent même des postes de responsables. La présidence est d'ailleurs assurée, depuis une quinzaine d'années, par l'une des cuisinières.

Les cuisinières constituent un « collègue » ayant un rôle spécifique dans la prise des décisions, y compris en ce qui les concerne collectivement, sachant que les décisions appartiennent en dernier ressort au conseil d'administration (CA) et au bureau. Les réunions du CA sont d'ailleurs ouvertes à tous les salariés.

C'est en revanche au gestionnaire qu'il revient de mettre en œuvre ces décisions, et de veiller à leur respect par chacun des membres du personnel.

Enfin, la présence des bénévoles, y compris comme membres du bureau, constitue un troisième pôle de pouvoir.

Cette gouvernance tripartite permet de gérer plus facilement les divergences et les éventuels conflits au sein de l'association, et plus spécifiquement au sein du personnel.

Bien entendu la participation à la gouvernance de l'association est bénévole, y compris pour ses membres salariés.

7/ Une entreprise de l'économie sociale et solidaire

Ce qui précède devrait suffire à reconnaître à Cannelle et Piment le droit de revendiquer cette appellation. Encore est-il bon qu'un regard extérieur en valide la légitimité. C'est ce que nous souhaitons en sollicitant le label d'entreprise solidaire, agrément qui nous a été accordé en 2012.

Et pour ce qui concerne sa dimension « solidaire », qu'il soit permis de mettre en avant deux aspects qui nous paraissent essentiels :

- Ce projet est porté solidairement par un collectif de femmes qui se sent profondément impliqué par ce projet, au point que certaines y sont revenues après avoir tenté une autre expérience professionnelle, et que toutes le vivent comme étant « leur enfant collectif ».
- Les femmes sont profondément conscientes que cette réussite est due aussi aux nombreux bénévoles qui ont donné de leur temps pour les accompagner tout au long de ces années.

8/ Défis et questions

Les points présentés maintenant font ou ont fait l'objet de débats au sein de l'association.

- La croissance de l'activité et le départ progressif des fondatrices nous conduit à de nouvelles embauches de cuisinières. Que celles-

ci aient ou non une expérience professionnelle antérieure, s'intégrer au groupe se révèle difficile, car les valeurs et les pratiques ne sont pas celles que véhicule en France le monde du travail.

- Les postes proposés sont d'abord en CDD, mais avec vocation à passer rapidement en CDI. Mais ils sont actuellement à temps partiel (24 heures par semaine). Or la demande va plutôt pour des temps pleins. Ceci conduirait à une diminution de la diversité culinaire recherchée. Cette question est particulièrement réfléchiée par le collectif des cuisinières, en raison de la précarité que représente le temps partiel.

- De même, un renouvellement des bénévoles est nécessaire ; mais l'engagement sur la durée n'est pas tellement dans l'air du temps. D'autant plus que le bénévolat requis suppose des compétences qui ne courent pas les rues.

- Avec l'accroissement du nombre de cuisinières, la gestion des tâches en cuisine se révèle plus complexe et supposerait la répartition de responsabilités spécifiques ; or ceci représente une mutation par rapport à leur pratique antérieure.

- Pour maintenir l'équilibre économique, un arbitrage doit constamment être recherché entre qualité, prix, productivité, ponctualité, accroissement de la demande. La dimension de la cuisine permettrait une activité plus soutenue (+ 50 % au mieux) ; mais la croissance nécessite une adaptation des différentes fonctions, des moyens supplémentaires (de livraison, en particulier)...

- Cette croissance est un défi, car il est difficile d'en anticiper les conditions (et en particulier en termes d'organisation liée au changement d'échelle).

- Si l'apport des bénévoles devait se tarir, il faudrait sans doute repenser l'organisation de la gouvernance ; mais aussi gérer l'apparition de coûts supplémentaires.

Annexe

Chronologie de l'histoire de Cannelle et Piment

De 1985 à 1989

Chimène Sérurier donne des cours d'alphabétisation à la fois dans une Maison pour tous de Villefontaine et au centre social du Grand Vire à Vaulx-en-Velin.

1989

Embauche de Chimène comme agente de développement au centre social du Grand Vire.

Démarrage d'un groupe de femmes au local collectif résidentiel (LCR) du quartier de la Thibaude pour que les habitantes deviennent actrices de l'animation de leur quartier. Celles-ci organisent diverses activités dans ce but dont des repas où sont invités voisins et personnalités.

Mai 1992

Mise en route d'un nouveau groupe autour de la seule production culinaire pour gagner de l'argent. Il se donne le nom de « Cannelle et Piment ». Ses membres mettent elles-mêmes en place des règles de fonctionnement à partir de l'expérience des premières livraisons réalisées les années précédentes.

Les premiers pas de Cannelle et Piment, de sa naissance en 1992 jusqu'à son autonomie financière et fiscale (2002) ont été accompagnés par plusieurs travailleuses sociales, dont Chimène Sérurier, agente de développement au centre social du Grand Vire jusqu'en 1999.

Septembre 1992

Organisation d'un repas mensuel payant au centre social du Grand Vire, pouvant rassembler jusqu'à 100 convives.

De 1992 à 1996

L'activité se développe (doublement chaque année). Organisation en soirée de repas évènementiels (les Mille et une nuits, la mode africaine, fête latino, festival littéraire « Belles latinas ») pour un public provenant de l'ensemble de l'agglomération lyonnaise.

Parallèlement, le groupe précise ses objectifs :

- Créer des emplois sur le quartier,
- Faire connaître les différentes cultures de ses membres,
- Être solidaire du quartier.

Cette croissance fait peu à peu problème au sein du centre social (usage de la cuisine et gestion financière). Une part croissante de la production est réalisée chez les membres du groupe, à domicile.

1997

Création de l'association « Cannelle et Piment ». L'association est « parrainée » par le centre social (présidence), mais des femmes participent également au bureau. L'association reçoit l'appui d'un comptable bénévole.

Mise à disposition par l'OPAC du Grand Lyon d'un appartement en pied d'immeuble. C'est le premier local de Cannelle et Piment, 7, chemin Albert Camus, à Vaulx-en-Velin.

Première embauche d'une cuisinière salariée (emploi aidé).

1999

L'association compte 150 adhérents.

Licenciement de Chimène Sérurier par le centre social, son activité en faveur de Cannelle et Piment ne correspondant plus aux exigences de l'institution.

2000

Appel à un expert-comptable pour l'établissement des bilans financiers depuis 1998.

Juin : Embauche du premier gestionnaire, Georges Sothier.

Octobre : Installation dans une cuisine semi-professionnelle. Deuxième local de Cannelle et Piment, 5, chemin Johannès Drevet, à Vaulx-en-Velin.

2001

Trois premiers emplois en CDI dans l'équipe de cuisinières.

Enregistrement auprès des services fiscaux comme entreprise soumise aux impôts commerciaux.

Recomposition du conseil d'administration avec éviction du premier président délégué par le centre social. Agnès Rollet présidente (2000 à 2003).

2002

8 personnes en CDI.

Prix national de l'économie solidaire au féminin et Trophée des 35 ans de la Fondation de France.

Création de l'association Cannelle Solidarité.

2003

Janvier : départ de Georges Sothier, arrivée de Véronique Pallen. Fatna Benmachou présidente de l'association (jusqu'en 2013).

2004

Embauche d'un adulte-relais.

2005

Embauche de Michel Desvignes comme comptable à temps partiel et travail avec Keziban Avci comme experte-comptable.

2006

Découverte des détournements d'argent (plus de 50 000 euros en un an) effectués par la gestionnaire.

Rupture avec Cannelle Solidarité.

Cannelle et Piment

2007

Création du logo de Cannelle et Piment.

2008

Difficultés économiques. Chômage partiel.

2009

Acquisition du premier véhicule pour les livraisons avec l'aide de la Fondation Veolia.

2011

Trophée de la diversité en action du *Progrès* et Trophée de l'économie sociale et solidaire catégorie « Emploi ».

2012

Mise à disposition d'une nouvelle cuisine (homologuée HACCP). Troisième local de Cannelle et Piment, 15, rue Auguste Renoir, à Vaulx-en-Velin.

Nouveau site internet et nouveau slogan : « Partageons nos valeurs, partageons nos saveurs ».

2013

Haïfa Hannachi succède à Fatna Benmachou comme présidente de l'association jusqu'à aujourd'hui.

2014

Lancement du Café Cannelle animé par Zoulikha Zouina.

2016

Acquisition d'un second véhicule avec le soutien de la Fondation SEB. Prix régional puis national des meilleurs achats responsables (« Cristal des achats »).

2018

Cannelle et Piment fête ses 25 ans et décide de rédiger son histoire en vue de la réalisation d'un livre.

Remerciements

Merci à toutes celles et tous ceux qui ont contribué à l'écriture de l'extraordinaire aventure de Cannelle et Piment, en particulier ses premières actrices (Chimène Séruzier, Fatna Benmachou, Haïfa Hannachi, Zoulikha Zouina et Juliet Toma Younan) et les acteurs qui les ont soutenues (Joseph Agil Korri, Elie Bloch et Michel Séruzier). Les premières ont accepté de livrer l'intimité de leur parcours, avec force et dignité, conscientes des enjeux pour lutter contre de multiples préjugés : sociaux, culturels, économiques, politiques, urbains et de genre.

Saluons d'autres femmes fondatrices qui ont participé à l'élan créateur de ce projet et qui auraient eu toute leur place dans cette histoire si nous avions pu les contacter : Micheline Sinama, Abla Madoui, Mom, Damawante Ramdanee et Eugénie Dadzie, ainsi que les administrateurs de la première heure : Gérard Castaldi (décédé) et Maurice Zodi. Tant d'autres femmes ont également contribué par leurs apports à la construction du projet.

Merci aux différents gestionnaires dont les témoignages nous ont aidé à reconstruire le fil des événements année après année : Georges Sothier, Véronique Pallen, Olivier Chamarande, Ludovic Picot et Waël Hamoui.

Merci à Eline Amoglio, stagiaire pendant un an dans le cadre de ses études d'ethnologie. Elle a su saisir l'ambiance d'une journée

Cannelle et Piment

à Cannelle et Piment pour nous plonger dans le vif du sujet dès l'introduction de cet ouvrage.

Merci aussi à celles et ceux qui ont accepté de livrer leur témoignage lors d'entretiens réalisés par Agnès Rollet depuis 2016, afin de partager leur vision du projet au moment de leur passage dans cette entreprise associative : Chimène et Michel Séruzier, Fatna Benmachou, Haïfa Hannachi, Zoulikha Zouine, Juliet Toma Youna, Karima Ould Miloud, Elie Bloch, Agnès Voisin, Georges Sothier, Véronique Pallen, Olivier Chamarande, Loïc Picot, Waël Hamoui, Hanene Chaïeb, Soumaya Tekari, Pierre-Pascal Antonini, Philippe Delpi, Naïma Atoui, Alice Conte, Gwendolyn West, Malika Achkouk, Michel Desvignes...

Nous avons essayé de citer toutes celles et ceux qui ont joué un rôle à Cannelle et Piment de l'intérieur, ou en soutien extérieur, comme les familles des femmes à l'initiative de cette aventure, leurs filles, leurs fils et leurs maris, sans lesquels une telle aventure n'aurait pas été réalisable. Mais il ne nous a pas été possible de nous rappeler de tout le monde. Que ceux que nous n'aurons pas pu citer veuillent bien nous excuser.

Contacts

Cannelle et Piment

15, rue Auguste Renoir, 69 120 Vaulx-en-Velin

Tél. : 04 78 82 02 07

cannelle-et-piment@wanadoo.fr

Site : www.cannelle-et-piment.fr

Éditions Repas

4, allée Séverine, 26 000 Valence

Tel : 04 75 42 67 45

www.researepas.free.fr

repas@wanadoo.fr

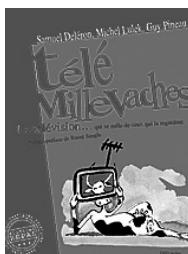
Les autres livres dans la même collection

à commander en librairie ou sur www.reseautrepa.free.fr



Michel Lulek,
Scions... travaillait autrement ?
Ambiance Bois, l'aventure d'un collectif autogéré.

À 20 ans, au lieu de changer le monde, ils décident de changer leur vie et de créer ensemble une entreprise pour y expérimenter d'autres formes d'organisation du travail. Ce sera une scierie, Ambiance Bois, qui s'installera en 1988 sur le plateau de Millevaches (Limousin).

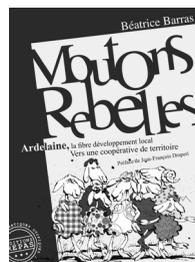


Samuel Deléron, Michel Lulek, Guy Pineau,
Télé Millevaches,
La télévision qui se mêle de ceux qui la regardent.

Ce livre raconte l'histoire de Télé Millevaches, une télévision locale qui, parmi les premières en France, et aujourd'hui l'une des plus anciennes encore en activité, témoigne de l'appropriation par des habitants de l'outil télévisuel pour communiquer, échanger, montrer ce qui se fait sur leur territoire et porter une parole que les médias ignorent en général.

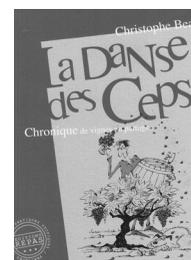
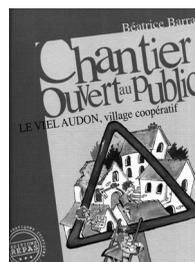
Béatrice Barras,
Moutons rebelles
Ardelaine, vers une coopérative de territoire

En 1975, cinq amis, sans un sou en poche, décident de redonner vie à la dernière filature d'Ardèche tombée en ruines. Ils font aussi le pari de recréer la filière laine de leur région, ce qu'ils tiendront par la force de l'équipe et de la coopération qui demeurera le moteur essentiel de leur histoire, racontée ici.



Béatrice Barras,
Chantier ouvert au public
Le Viel Audon, village coopératif

Lorsqu'au début des années 1970 quatre copains découvrent les ruines abandonnées du village ardéchois du Viel Audon, ils ne savent pas ce qu'ils déclenchent. C'est le début d'une aventure qui verra passer sur ce « chantier ouvert au public » plus de 10 000 personnes.



Christophe Beau,
La Danse des ceps.
Chronique de vignes en partage.

Philomène, Momo et bien d'autres sont les « héros » de cette chronique qui se lit comme on boit un bon vin ! C'est l'histoire au fil des saisons d'un vigneron qui a choisi une autre poésie du vin, une autre manière d'envisager son métier loin des tentations technologiques superflues, de soigner la vigne par des pratiques de bon sens et une agriculture biodynamique sans dogmatisme.

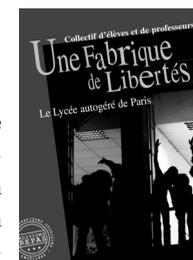


Christophe Beau,
Pour quelques hectares de moins.
Tribulations coopératives d'un vigneron nomade.

Momo, Bogus, Romuald, Cécile, Edgar, Birdee, Ricardo... sont quelques-uns des personnages chatoyants de ce récit tout en péripéties. Ils participent à une aventure vigneronne collective qui recherche des voies autres pour vivre la vigne et le vin en liberté autour du monde.

Collectif d'élèves et de professeurs,
Une fabrique de libertés.
Le lycée autogéré de Paris.

Depuis 1982, existe à Paris un lycée public autogéré. Unique en son genre, le LAP a relevé le défi d'un fonctionnement collectif pris en charge par les professeurs et les élèves. Gestion du lieu, libre fréquentation, assemblées générales, régulation des conflits par la commission justice, mais aussi interdisciplinarité, voyages, pédagogie alternative, sont quelques-unes des caractéristiques de cet établissement pas comme les autres.



Christian Vaillant,
Le Papier mâché,
Un restaurant-librairie autogéré (1978-1985).

Ce livre raconte l'histoire d'un collectif créateur d'un lieu autogéré aux activités multiples (librairie, restaurant, salle de réunions, cinéma, théâtre, lieu d'expositions...), à Nice, de 1978 à 1985. L'essentiel du livre est consacré à la naissance du projet et du collectif, aux activités qui ont été mises en œuvre et à son mode de fonctionnement autogéré.





**Collectif d'éleveurs,
Homéopathie à la ferme, Des éleveurs racontent.**

Agnès, Vincent, François, Yveline et les autres, sont éleveurs depuis de nombreuses années. Préoccupés par le bien-être et la santé de leurs animaux, confrontés à la souffrance et à la maladie, ils s'intéressent aux médecines alternatives. La rencontre avec un vétérinaire homéopathe et une conseillère en élevages biologiques les amène à se former, à expérimenter, à échanger entre eux pour soigner autrement.

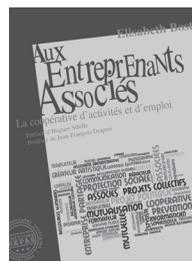


**Grand'Air & P'tits bonheurs,
Soignants-chanteurs,
un monde à plusieurs voix.**

À la fin des années 1990, à Toulouse, suite à la rencontre d'un chanteur lyrique et des membres du personnel de l'hôpital public, se crée un groupe de « soignants-chanteurs » : ce ne sont pas des chanteurs qui soignent, mais des soignants qui chantent... En faisant entrer le chant dans les chambres d'hôpital, ils contribuent à construire une autre relation avec le malade au sein d'une institution qui est parfois déshumanisante.

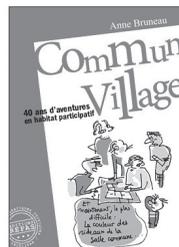
**Elisabeth Bost,
Aux entrepreneurs associés.
La coopérative d'activités et d'emploi.**

Dans ce monde où le capitalisme ne cesse de détruire les relations humaines, est-il encore envisageable d'associer ces deux termes : travail et rêve ? C'est ce qu'affirme avec force Elisabeth Bost, à l'origine de la création d'une forme originale d'entrepreneuriat : les coopératives d'activités et d'emploi.



**Anne Bruneau,
Commun Village,
40 ans d'aventures en habitat participatif.**

À la fin des années soixante-dix, un groupe de trentenaires rêve de créer un habitat associant logement individuel et espaces communs. Ces jeunes adultes souhaitent changer la vie et inventent au fil des années l'habitat groupé autogéré, qui deviendra l'habitat participatif. À travers les voix de Jean, Nadia, Hubert, Aminata et les autres, entrez par la petite porte du Hangar, partagez le parcours de ce groupe emblématique et suivez l'aventure d'une génération innovante et joyeusement utopiste.



**Sandrino Graceffa,
Refaire le monde... du travail
Une alternative à l'ubérisation de l'économie**

Alors que le spectre d'une ubérisation croissante du monde du travail apparaît pour certains comme une fatalité, des voix s'élèvent pour expérimenter des alternatives crédibles, notamment au travers du mouvement des communs. Les nouvelles formes de coopératives de travail ouvertes peuvent-elles s'imposer comme un véritable modèle de préfiguration d'une société post-capitaliste ?



**Textes et témoignages collectifs, Sarah Ney, photographe,
La Cantine des Pyrénées en lutte**

Que faire de l'idée révolutionnaire quand la situation ne l'est pas ? La question est grande et offre de multiples possibilités de réponses qui, jamais figées, demandent surtout à être expérimentées pratiquement. L'histoire de La Cantine des Pyrénées, installée dans le xx^e arrondissement de Paris, fait partie de ces tentatives qui s'efforcent d'instituer autre chose dans les pratiques et les relations sociales.

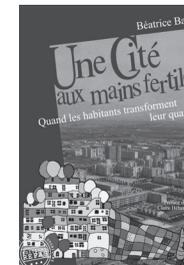
**Association La NEF,
Pour que l'argent relie les hommes
40 années de réflexion et d'expérimentation**

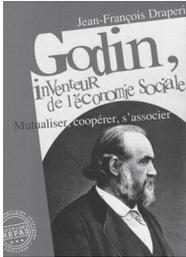
Faire circuler l'argent en respectant les humains et en créant du lien social, tel est le pari que fait en 1978 l'association La NEF. S'inspirant des intuitions de Rudolf Steiner, elle va expérimenter différentes manières d'agir avec l'argent par le don ou le prêt et arrivera à imposer un nouveau regard sur l'argent, pour que celui-ci puisse « relier les hommes ».



**Béatrice Barras,
Une cité aux mains fertiles,
Quand les habitants transforment leur quartier**

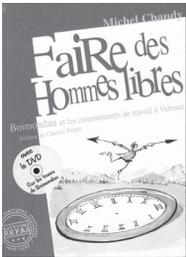
Comment des habitants d'un quartier classé Zone urbaine sensible, peuvent favoriser la participation de leurs voisins à l'amélioration de leur cadre de vie en les encourageant à agir ensemble ? C'est la réponse victorieuse à cette question qu'apportent depuis plus de trente ans des femmes et des hommes qui ont ainsi transformé le quartier de Fontbarlettes, à Valence (Drôme). En commençant par rénover une cour et installer un atelier de tricotage, puis en cultivant des jardins au pied des immeubles.





Jean-François Draperi,
Godin, inventeur de l'économie sociale.

Fondé par Jean-Baptiste André Godin (1817-1888), le familistère de Guise (1870-1968) apparaît aujourd'hui comme l'un des modèles les plus aboutis d'une alternative à l'entreprise capitaliste. En concevant cette coopérative d'habitat, de production et de consommation, et cet ensemble de mutuelles et d'associations qu'est le familistère, Godin s'inscrit en rupture aussi bien avec le père de l'organisation scientifique du travail, F.W. Taylor, qu'avec la critique du capitalisme formulée par K. Marx.



Michel Chaudy,
Faire des hommes libres
Boimondau et les Communautés de Travail à Valence
(1941 - 1982)

Faire des hommes libres retrace la vie des communautés de travail créées par Marcel Barbu, à Valence, à partir de 1941. En pleine guerre, voici un fabricant de boîtiers de montres qui invente une nouvelle forme d'entreprise. Il n'est pas seulement question de fabriquer des objets et de les vendre, mais aussi de faire vivre une communauté d'hommes et de femmes qui partageront ensemble bien plus que le travail.

Hors collection, guide pratique



Collectif d'éleveurs,
Vade-mecum homéopathique de l'élevage en milieu pastoral

Ce vade-mecum, guide pratique, est le résultat du travail collectif d'éleveurs, de bergers et d'un vétérinaire, qui souhaitent partager leur expérience et aider d'autres éleveurs et bergers à soigner par l'homéopathie. Le « regard homéopathique » porté aux bêtes conduit au plus profond de leur être, pour y découvrir leurs ressentis, leurs émotions et les comprendre dans leur totalité.

L'apprentissage des remèdes, tous issus de substances naturelles qui nous entourent, est aussi passionnant que le message qu'ils transmettent. L'homéopathie est une formidable aventure humaine durant laquelle rencontres, échanges et partages se succèdent dans un esprit de solidarité et d'entraide.